



Forno

Manual do utilizador

Ahi

Kasutusjuhend



I5G1KMS

485302831_2/ PT/ ET/ R.AC/ 05.05.25 19:28
7786986829

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Indesit produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

OBSERVAÇÃO Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Índice

1	Instruções de segurança	4	6.2	Funcionamento das placas	38
1.1	Uso previsto	4	7	Usar o Forno	39
1.2	Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia	4	7.1	Informação geral sobre como usar o forno	39
1.3	Segurança eléctrica	6	7.2	Utilizando o forno a gás	39
1.4	Segurança enquanto estiver a trabalhar com gás	7	8	Informações Gerais Sobre Culinária	41
1.5	Segurança no transporte	9	8.1	Informações gerais sobre assar no forno	41
1.6	Segurança da instalação	10	8.1.1	Bolos e alimentos de forno	42
1.7	Segurança durante a utilização	11	8.1.2	Carne, peixe e aves	43
1.8	Advertências da temperatura	12	8.1.3	Grelhador	44
1.9	Uso de acessórios	13	9	Manutenção e limpeza	44
1.10	Segurança na cozedura	13	9.1	Informações gerais de limpeza	44
1.11	Segurança da manutenção e limpeza	15	9.2	Limpar os acessórios	46
2	Instruções ambientais	15	9.3	Limpar a placa	46
2.1	Diretiva de resíduos	15	9.4	Limpar o painel de controlo	47
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:	15	9.5	Limpar o interior do forno (zona de cozedura)	48
2.2	Informação da embalagem	16	9.6	Limpar a porta do forno	48
2.3	Recomendações de eficiência energética	16	9.7	Remover o vidro interior da porta do forno	49
3	O seu produto	16	9.8	Limpar a lâmpada do forno	50
3.1	Apresentação do produto	17	10	Solução de problemas	51
3.1.1	Unidade de cozinha	17			
3.1.2	Seção do fogão	17			
3.2	Introdução do painel de controlo do forno	17			
3.3	Acessórios do produto	18			
3.4	Uso de acessórios do produto	19			
3.5	Especificações técnicas	22			
4	Instalação	25			
4.1	Local certo para instalação	25			
4.2	Ligação eléctrica	27			
4.3	Ligação do gás	28			
4.4	Colocando o produto	31			
4.5	Conversão de gás	32			
5	Primeira utilização	37			
5.1	Limpeza inicial	37			
6	Como utilizar a placa	37			
6.1	Informação geral acerca da utilização da placa	37			

1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.

1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos de capacidades físicas,

- sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervise.
 - Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
 - Produtos elétricos e / ou produtos com gás são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
 - Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
 - Vire a pega das painéis e frigideiras para o lado do balcão para que as crianças não possam agarrar e queimar.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
 - Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
 - Quando a porta estiver aberta, não coloque objectos pesados sobre ela nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que o forno tombe ou danifique as dobradiças da porta.
 - Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:
 1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.
 2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.
 3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.
 4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inactivo.

1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. As ligações de gás e/ou os cabos de eletricidade não podem tocar a superfície traseira do produto. Caso contrário, podem ficar danificados.
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.

- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
 - Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla ou para utilizar o seu produto.
 - Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
 - As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
 - **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.
- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
 - Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
 - Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
 - Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



1.4 Segurança enquanto estiver a trabalhar com gás

- **ADVERTÊNCIA:** O uso de produtos de cozimento a gás provoca a formação de substâncias liberadas como resultado do calor, umidade e combustão na sala. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente ao utilizar o produto: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

mecânica (exaustor / exaustor mecânico). A utilização intensiva do produto durante um longo período de tempo pode exigir ventilação adicional: por exemplo, abrir uma janela ou uma ventilação mais eficaz, elevar o nível do dispositivo de ventilação mecânica, se houver, etc.


- Este produto deve ser utilizado numa sala que tenha um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se de que o sensor de monóxido de carbono está a funcionar correctamente e faça a manutenção frequente do sensor. O sensor de monóxido de carbono deve ser colocado a não mais de 2 metros do produto.
- As condições de fixação deste dispositivo são especificadas no rótulo (ou na placa de dados)
- É necessária uma combustão adequada nos produtos de cozedura a gás. Em caso de combustão incompleta, pode desenvolver-se Monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal mesmo em doses muito pequenas. Você

pode entender que o gás está queimando bem se as chamas forem contínuas e azuis. Se as chamas forem onduladas, cortadas e intensamente amarelas, o gás não queima bem.

- Os produtos e sistemas de cozedura a gás devem ser verificados regularmente quanto ao bom funcionamento. O regulador, a mangueira e a sua braçadeira devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos prazos recomendados pelo fabricante ou quando necessário.
- Os queimadores a gás da placa devem ser limpos regularmente. Assegurar que o gás queima corretamente após a limpeza.
- Não usar recipientes que excedam as dimensões indicadas no manual do utilizador. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões de controlo. O uso de recipientes

mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.

- Solicite informações sobre números de telefone de emergência de gás e medidas de segurança em caso de cheiro de gás ao seu fornecedor local de gás.

 O que fazer quando sentir o cheiro de gás!

- Não use chama aberta ou não fume. Não utilize botões eléctricos (por exemplo, botão da lâmpada ou campainha). Não utilize telefones fixos ou móveis.
- Abra as portas e janelas.
- Desligue todas as válvulas dos produtos de cozimento a gás e do medidor de gás na válvula de controle principal, a menos que esteja em um espaço confinado ou adega.
- Verifique todos os tubos e conexões quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro de gás, Saia de casa.
- Avisem os vizinhos.
- Chama os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Ligue para o serviço autorizado e para a sua empresa de distribuição de gás.



1.5 Segurança no transporte

- Antes de transportar o produto, desligar o mesmo da corrente elétrica e desligar as ligações do gás.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.

1.6 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- Nunca colocar o produto sobre um pavimento revestido com carpetes. Produto Caso contrário, a falta de fluxo de ar por baixo do produto irá causar o sobreaquecimento das partes elétricas. Isto irá causar problemas com o seu produto.
- O produto deve ser colocado diretamente numa superfície limpa, plana e rija. Não deve ser colocado sobre um plinto ou bancada. Os produtos não devem ser colocados em placas de cartão ou de plástico.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Há um risco que a chama da placa incendeie as cortinas e os materiais inflamáveis em volta da placa. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em

contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.

- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.
- Deve cortar o fornecimento do gás antes de começar qualquer trabalho na instalação do gás. Existe o perigo de explosão.
- A ligação do produto ao sistema de distribuição de gás pode apenas ser executada por um técnico qualificado e autorizado. Existe um risco de explosão ou de envenenamento devido a reparações feitas por pessoas não profissionais.
- A mangueira flexível do gás deve ser ligada de uma forma que não fique a tocar nas peças de movimento na zona onde é colocada e não fique presa quando as partes de movimento se deslocarem (por ex. a gaveta).
Adicionalmente a mangueira de gás não deve ser colocada

em espaços onde exista a possibilidade de a mesma ficar presa.

- A mangueira do gás não deve ser esmagada, dobrada, presa ou tocar nas partes quentes do produto e do recipiente de cozinha sobre o produto. Existe o risco de explosão devido a danos na mangueira do gás.
- Assegurar que é feita a verificação de fuga de gás depois da ligação do gás do seu produto ser feita. Assegurar que não há fugas de gás. Não usar o produto se houver uma fuga de gás.

1.7 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível. Fechar a torneira do principal gás.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.

- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície de vidro da placa estiver partida:

Desligar o gás e (se aplicável) as placas elétricas de aquecimento. Desligar o produto da eletricidade.

Não tocar na superfície do aparelho.

- Não utilizar o aparelho.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.

- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.
- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.



1.8 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da

cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.

1.9 Uso de acessórios

- É importante utilizar adequadamente os acessórios fornecidos com o produto. Para informação detalhada, consultar a secção “**Utilização dos acessórios**”.
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.

1.10 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de

cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.

- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá

formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.

- Quando o forno estiver a ser utilizado, NUNCA coloque tabuleiros, pratos ou papel de alumínio diretamente no fundo do forno. A acumulação de calor pode danificar o fundo do forno e até mesmo causar danos na caixa do forno ou no chão da cozinha.

Ter em atenção as seguintes precauções quando usar papel de pergaminho untado ou materiais similares:

- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido.
- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno e obstruir o fluxo de ar quente, remover quaisquer partes de excesso de papel vegetal que ficam suspensas dos acessórios ou dos recipientes. Não usar papel vegetal no forno a temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização especificada pelo fabricante. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.

- Não colocar o mesmo por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento.
- Premir sempre para baixo com um prato ou um objeto similar para impedir que o material comece a circular devido à circulação do ar dentro do forno.
- Tape somente a superfície necessária dentro do forno.
- Após cada utilização, o tabuleiro deve ser limpo e qualquer papel vegetal ou materiais similares usados no tabuleiro devem ser substituídos. Caso contrário, os líquidos que caem para dentro do tabuleiro podem provocar fumo ou mesmo o surgimento de chamas.
- O fluxo de ar é gerado quando o produto é aberto. O papel vegetal pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e inflamar-se.
- Quando utilizar uma grelha de arame, coloque um tabuleiro na grelha inferior. Caso contrário, o óleo dos alimentos e outros componentes que caem na parte inferior do forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.
- Colocar os recipientes de cozinha no centro da zona da placa. Ter em atenção que o fogo na zona da placa com o recipiente de cozinha não sai para a superfície lateral do mesmo.



1.11 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não utilizar soluções de limpeza abrasivas, raspadores de metal, esfregões, esfregões de arame para lavagem da loiça ou lexívia para limpar o vidro da porta do forno e o vidro da parte superior da porta do forno (se existir). Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e

eletrônicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

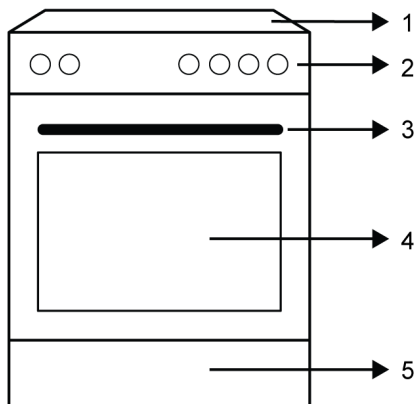
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipientes devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

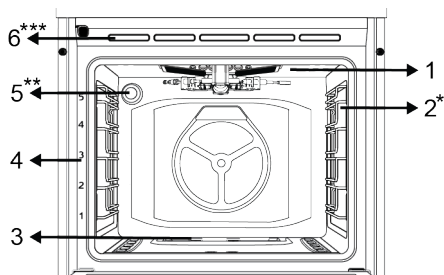
Nesta seção você encontra a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Poderão haver diferenças nas imagens e em algumas características dependendo do tipo de produto.

3.1 Apresentação do produto



- 1 Seção da placa
- 2 Painel de controlo
- 3 Pega
- 4 Porta
- 5 Parte inferior

3.1.1 Unidade de cozinha



- 1 Queimador de churrasqueira a gás

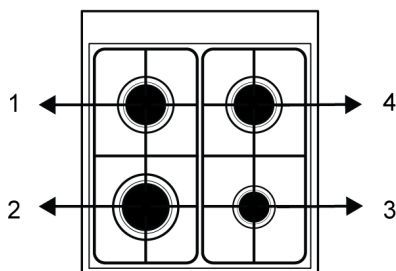
- 2 Prateleiras de arame de aço *
- 3 Queimador de forno a gás
- 4 Posicionamento da prateleira
- 5 Lâmpada **
- 6 Orifícios de ventilação ***

* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

** Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

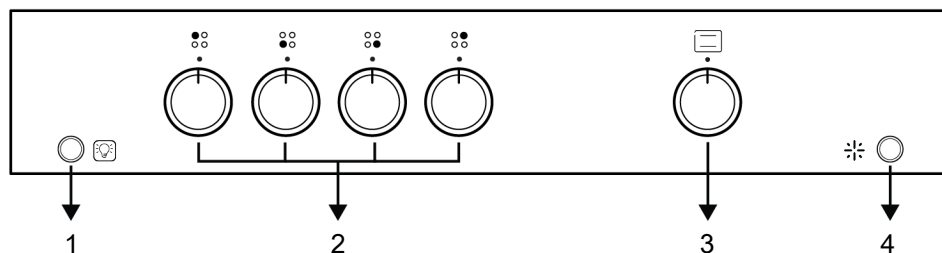
*** Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

3.1.2 Seção do fogão



- 1 Traseira esquerda - Queimador normal
- 2 Frontal esquerda - Queimador rápido
- 3 Frontal direita - Queimador auxiliar
- 4 Traseira esquerda - Queimador normal

3.2 Introdução do painel de controlo do forno



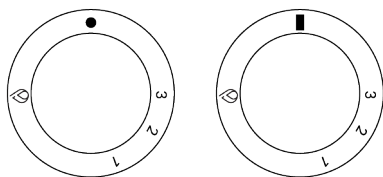
1 Botão da lâmpada

3 Botão de controlo do forno

2 Botões de controlo do fogão

4 Botão de ignição

Botão de controlo do forno



- ■ Posição fora
- 1-3 Níveis de gás de forno
- Grelhador a gás

Pode controlar o seu forno com o botão de controlo do forno. Na posição off (Topo), não é fornecido gás ao forno. Depois de acender o queimador do forno, pode cozinhar ajustando os níveis de gás no botão.

Botões de controlo do fogão

Você pode operar sua placa com os botões de controle da placa. Cada botão opera o respectivo queimador. Você pode inferir qual queimador ele controla a partir dos símbolos no painel de controle.

Botão de ignição

É utilizado para acender o forno. Em caso de falta de energia, o botão de ignição não funciona.

Também pode acender os queimadores da placa com este botão.

Botão da lâmpada

Pode ligar e desligar a lâmpada do seu forno com o botão da lâmpada. Em caso de falta de energia, a lâmpada e o botão da lâmpada não funcionam.

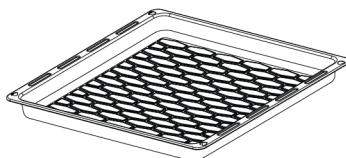
3.3 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.

As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

Tabuleiro normal

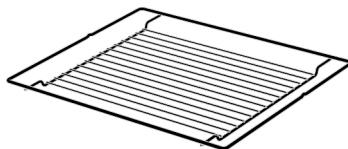
É utilizado para fazer doces, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



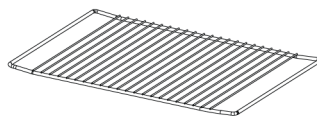
Grelha de arame de aço

É utilizado para fritar ou colocar os alimentos a assar, fritar e cozinhar na prateleira desejada.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



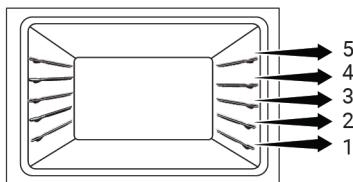
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Splashback

É utilizado para evitar que a refeição cozinhada no interior do forno salpique da panela para a parede da cozinha.

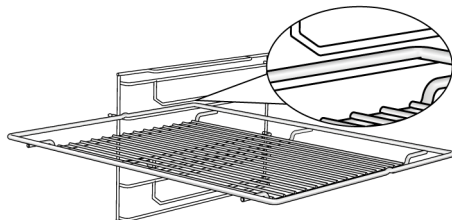
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

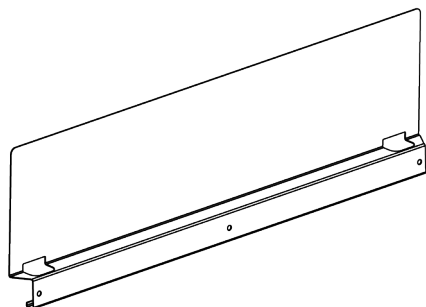
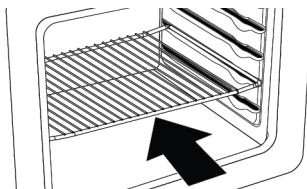
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



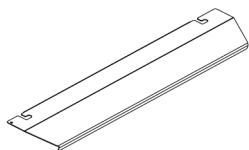
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



Chapa de proteção do botão

Utilizado para grelhar com a porta do forno aberta. Protege o painel de comandos e os botões do calor e da sujeira.

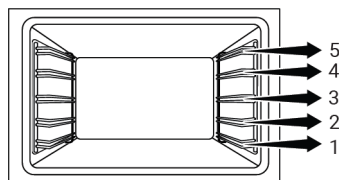


3.4 Uso de acessórios do produto

Prateleiras de cozinha

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

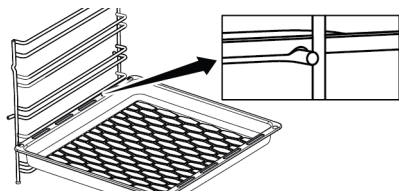
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

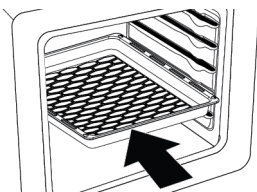
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



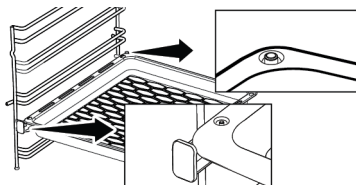
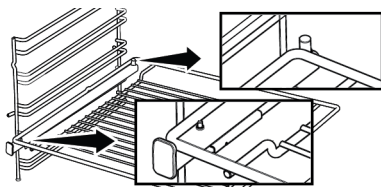
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



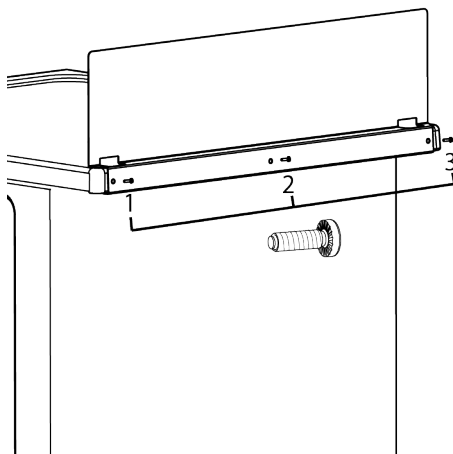
Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos -Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas

Graças aos carris telescópicos, as bandejas ou prateleiras de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Deve-se ter cuidado ao colocar as bandejas e prateleiras de arame nos carris telescópicos como mostra a figura abaixo.



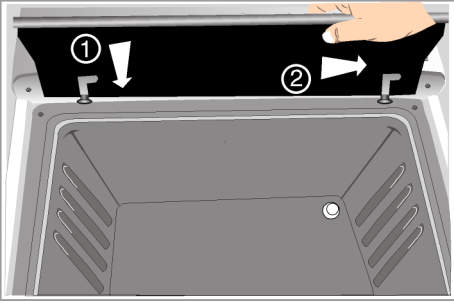
Splash back assembly

Posicione o conjunto de salpicos conforme indicado. Fixe o conjunto splash back à placa com as porcas e parafusos fornecidos. Não aperte demasiado os parafusos para evitar danos na placa ou salpicos no conjunto.



Instalação da folha de protecção do manípulo

Abra a porta do forno e coloque a folha de protecção do botão nos pinos por baixo do painel de controlo. Quando a folha de protecção do manípulo está instalada, a porta do forno permanece aberta.



3.5 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	850 /500 /600
Tensão/Frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de gás (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Tipo de forno	Forno a gás + Grelhador a gás
Consumo de gás do forno	2,5 kW (182 g/h - G30)
Consumo de gás na churrasqueira	2,5 kW (182 g/h - G30)
Zonas de cozedura	
Frontal esquerda	Queimador rápido
Potência	2,9 kW (211 g/h - G30)
Frontal direita	Queimador auxiliar
Potência	1,0 kW (73 g/h - G30)
Traseira esquerda	Queimador normal
Potência	2,0 kW (145 g/h - G30)
Traseira esquerda	Queimador normal
Potência	2,0 kW (145 g/h - G30)
Tipo de gás/pressão que o produto está configurado:	
G20/G25 20/25 mbar	
G20 20 mbar	
Categoria do produto de gás	
Cat II 2E+3+	
Cat II 2H3B/P	
Cat II 2H3+	
Cat I 2H	
Tipos/pressões de gás para os quais o produto pode ser convertido:	
G30 30 mbar	
G30/G31 28-30/37 mbar	



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

Categorias/tipos/pressão de gás no país

Pode encontrar na tabela abaixo, o tipo de gás, pressão e categoria que podem ser usados no país onde o produto será instalado.

CÓDIGOS DO PAÍS	CATEGORIA		PRESSÃO E TIPO DE GÁS			
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	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	
PT	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		
PT	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		

CÓDIGOS DO PAÍS	CATEGORIA		PRESSÃO E TIPO DE GÁS			
			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			
BT	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20, 20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G25, 25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Mesa Injetora

A tabela abaixo fornece valores de injetores para todos os tipos de gases combustíveis para conversão de gás. Você pode chegar aos valores dos seus injetores consultando a tabela técnica para os tipos de gás que você pode converter de acordo com seus combustíveis e país. Os injetores podem não ser fornecidos com o seu produto. Você pode obtê-lo nos serviços autorizados ou no local onde adquiriu o produto.

Zonas de cozedura									
Potência	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Forno a gás									
Potência	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

Grelhador a gás									
Potência	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
2,5 kW	115	73	130	128	115	115	163	68	65

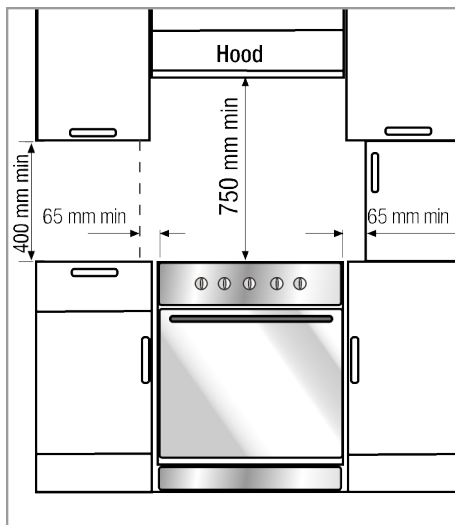
! informações gerais

- Consulte o Agente de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto. Certifique-se que as instalações eléctrica e de gás estão realizadas antes de chamar o Agente de Assistência Técnica Autorizado para ter o produto pronto a funcionar. Caso contrário, chame um electricista e um instalador qualificados para que realizem as preparações exigidas. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.
- A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.
- O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.
- Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito.

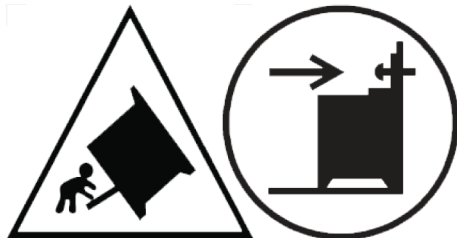
4.1 Local certo para instalação

- Coloque o produto sobre uma superfície dura por causa dos dutos de ar sob o produto. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal. Os pés do produto não devem mergulhar em superfícies macias, por ex. tapete, etc.
- O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.
- Este produto é um dispositivo de classe 1 de acordo com a norma EN 30-1-1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e um lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no outro lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.

- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.



- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- Se for necessário instalar um exaustor acima do fogão, consulte as instruções do fabricante do exaustor quanto à altura de instalação (mín. 650 mm).
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).



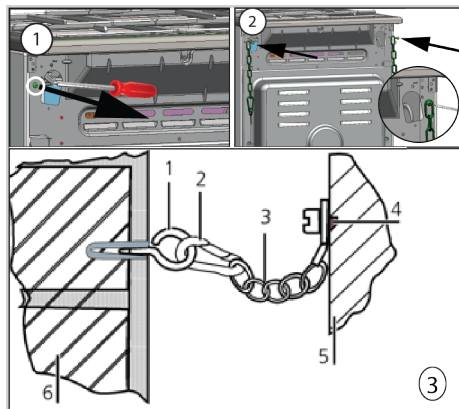
De modo a evitar a a inclinação do aparelho, deve ser instalado este estabilizador. Consultar as instruções para a instalação.

Corrente de segurança

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a corrente fornecida no seu forno.

Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

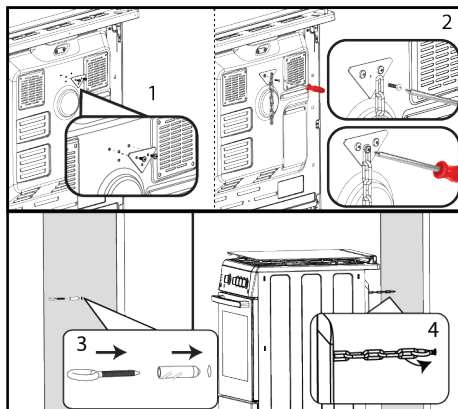
Aperte o gancho (1) utilizando uma cavilha apropriada na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueio (2).



- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança
- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão
- 6 Parede da cozinha

Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno. Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.



i A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado. Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

Ventilação da divisão

Todas as divisões devem ter uma janela que abra, ou equivalente, e algumas divisões requerem também uma ventilação permanente. O ar para combustão é retirado do ar da divisão e os gases de escape são emitidos diretamente para o interior da mesma. Uma boa ventilação é essencial para o funcionamento seguro do seu aparelho.

Divisões com portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na

tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os regulamentos adequados relativos à construção de edifícios.

Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação

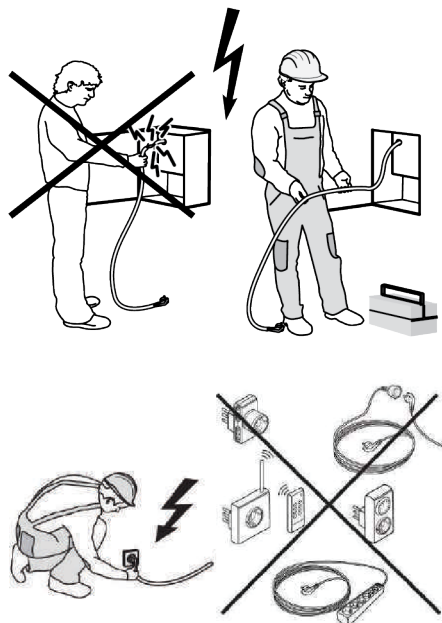
adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás.

Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado. Deve assegurar que objetos como carpetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada.

O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m³.

Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

4.2 Ligação eléctrica



- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o produto da alimentação elétrica. Existe o risco de choque elétrico!
- Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.
- O produto só deve ser ligado à rede elétrica por uma pessoa autorizada e qualificada. O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos efetuados por pessoas não autorizadas.
- O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um representante do serviço autorizado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión. O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).
- Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o

produto deve ser ligado através de instalação elétrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

Se o produto for produzido com cabo e ficha:

O seu produto é produzido com cabo de rede e ficha. Ligue a ficha do seu produto a uma tomada ligado à terra e faça a ligação elétrica.

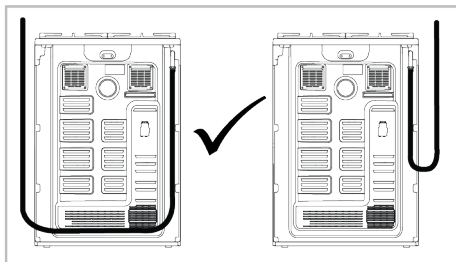
4.3 Ligação do gás

- Há risco de explosão, incêndio e intoxicação se a instalação, reparação ou ligação for feita por pessoa ou técnico não autorizado/não licenciado/não qualificado.
- Antes de colocar o produto, verificar se as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) e se a configuração do gás do produto está de acordo com essas condições. As condições de regulação do gás e os valores do produto encontram-se nas etiquetas (ou etiqueta de tipo).
- Se o código do seu país não estiver na etiqueta, deve seguir as instruções técnicas locais do seu país para ligação e conversão do gás.
- O produto pode ser ligado ao sistema de abastecimento de gás apenas por uma pessoa ou técnico autorizado/licenciado/qualificado.
- O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos executados por pessoa ou técnico não autorizado/não licenciado/não qualificado.
- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Há o risco de explosão!
- Se posteriormente necessitar de utilizar o seu produto com um tipo de gás diferente, deverá consultar a pessoa ou técnico autorizado/licenciado/qualificado para o respetivo procedimento de conversão.

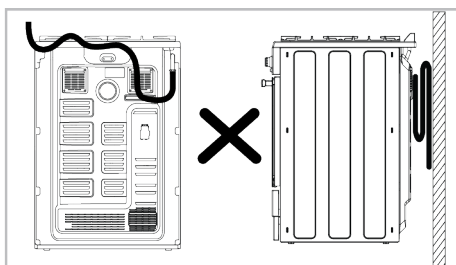
- Assegurar que a ligação do gás seja bem verificada quanto ao aperto após cada uso. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que possam surgir devido à fuga de gás que pode ocorrer como resultado da ligação ou conversão do gás feita por pessoas não autorizadas/não licenciadas.
- Se não fizer a ligação de acordo com as instruções abaixo, haverá o risco de fuga de gás e de incêndio. A nossa empresa não se responsabiliza por danos que possam ocorrer em resultado disto.
- A ligação do gás tem de ser feita somente por uma pessoa autorizada/credenciada/qualificada ou por um técnico.
- Assegurar que a mangueira do gás a ser usada na ligação do gás está em conformidade com as normas locais relativas ao gás.
- A mangueira flexível do gás tem de ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as partes com movimento e com as superfícies quentes (imagens mostradas abaixo) em volta da mesma e que não fique presa quando as partes com movimento se estão a deslocar. (Por exemplo gavetas) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ser comprimida.
- Não deslocar o produto cuja ligação de gás está concluída. Se o mesmo for deslocado pode ser constituir um risco de fuga de gás.
- Deve ser usada uma chave de aperto para a ligação e a conversão do gás.

Escolhendo o lado da conexão de gás

- A mangueira do gás deve ser ligada fazendo voltas de ângulo largo contra a possibilidade de quebra ou de a mesma ser dobrada durante a ligação.
- Antes da ligação do gás, assegurar que a fonte principal do gás e a saída da mangueira de gás do produto são ligadas ao gás no mesmo lado.



- A mangueira do gás não deve ser esmagada, dobrada, presa, tocada por esquinas aguçadas ou entrar em contacto com partes quentes do produto e do recipiente de cozinha sobre o produto.



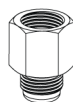
Peças para conexão de gás

Os visuais de peças e ferramentas, que podem ser necessários para a conexão de gás, são fornecidos abaixo. Dependendo do modelo, estas peças podem não ser fornecidas com o produto. As peças de ligações de gás a serem usadas podem variar de acordo com o tipo de gás e as regulamentações do país.

Vedante de fuga :



Peça de ligação EN 10226 R1/2" :



Peça de ligação para gás líquido (G30,G31) :



Peça de ligação de saída de gás :

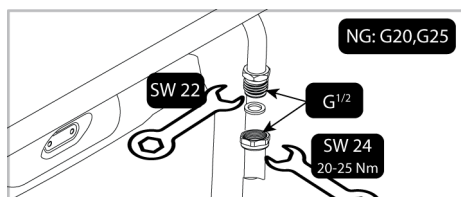


Executar a ligação do gás- GN

- A instalação do gás natural tem de ser adequadamente preparada para a montagem antes de instalar o produto. Tem de haver uma válvula de gás natural na saída do sistema de gás para ser ligada ao produto.
- Assegurar que a válvula de gás natural está acessível.
- Ligar o seu produto ao sistema de gás natural da sua casa com uma mangueira de gás flexível em conformidade com as normas locais.
- Deve ser usada uma nova junta do vedante ao fazer a ligação do gás.
- O fornecimento de gás deve ser ligado através de um tubo de gás ou uma mangueira de gás de segurança com ligações roscadas em ambas as extremidades.

Tipo de ligação EN ISO 228 G1/2"

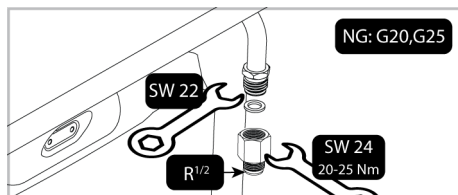
1. Colocar o novo vedante na peça de ligação e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Fixar a peça de ligação do gás ao aparelho com uma chave de aperto de 22 mm e colocar a peça de ligação na peça de ligação com uma chave de aperto de 24 mm.



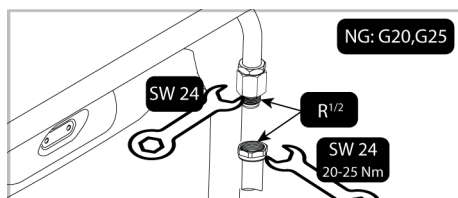
3. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Tipo de ligação EN 10226 R1/2"

1. Colocar o novo vedante na peça de ligação para o gás natural e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Enquanto segura a saída de gás do produto fixada com uma chave de aperto 22, ligar a peça de interligação à saída de gás do produto com uma chave de aperto 24 e apertar bem.



3. Insira a nova junta de vedação na mangueira/tubo de gás de segurança. Certifique-se de que a junta esteja assentada corretamente.
4. Enrolar um composto de vedação ao redor da parte roscada do interconector. Ligar a parte roscada da mangueira/tubo de gás de segurança ao interconector com a chave de aperto 24 mm e apertar bem, segurando o interconector no lugar com a chave de 24 mm.



5. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Executar a ligação do gás- GPL

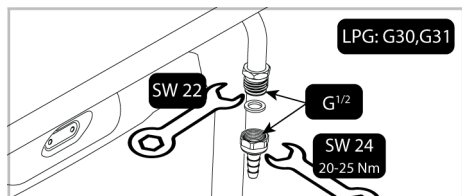
- O seu produto deve ser ligado de forma que fique próximo à ligação do gás para evitar fuga de gás.
- Antes de fazer a ligação do gás, providenciar uma mangueira de gás de plástico e uma braçadeira de montagem adequada. O diâmetro interior da mangueira plástica de gás deve ser de 10

mm e o comprimento não deve ultrapassar 150 cm. A mangueira de plástico deve ser à prova de fugas e inspecionável.

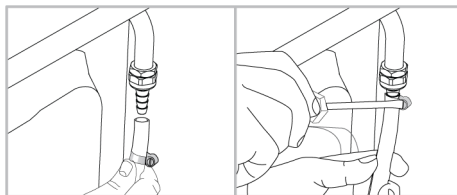
- Os aparelhos e sistemas a gás podem ser regularmente verificados para um funcionamento correto. Devem ser verificados regularmente o regulador, mangueira e os respetivos grampos e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo respetivo fabricante ou sempre que necessário.
- Deve ser usada uma nova junta do vedante ao fazer a ligação do gás.
- A ligação do gás tem de ser feita através de uma mangueira de gás ou de uma ligação fixa.

Conexão com mangueira de gás fixada (sem rosca)

1. Colocar o novo vedante na peça de ligação para o gás liquefeito e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Fixar a saída de ligação do gás do produto fixada com uma chave de aperto 22 mm, ligar a peça de ligação à saída de gás do produto com uma chave de aperto 24 mm e apertar bem.



3. Encaixar o grampo de montagem numa das extremidades da mangueira. Amolecer a ponta da mangueira de gás na qual prendeu a braçadeira, colocando-a em água a ferver durante um minuto.
4. Inserir a mangueira de gás amaciada completamente na peça de ligação. Apertar totalmente o grampo com uma chave de fendas.



5. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Verificar se há fugas no ponto de ligação

- Assegurar que todos os botões no produto estão desligados. Assegurar que o fornecimento de gás está aberto. Preparar espuma com sabão e aplicar no ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- A parte com sabão formará espuma se houver uma fuga de gás. Neste caso, deve inspecionar uma vez mais a ligação do gás.
- Em vez de sabão, pode usar os sprays que existem comercialmente para verificação de fugas de gás.
- Se houver uma fuga de gás, fechar o fornecimento do gás e ventilar o espaço.
- Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.

4.4 Colocando o produto

1. Empurre o produto para a parede da cozinha.
2. Enganche a correia de segurança.
3. Ajuste os pés do forno

Ajustar os pés do forno

As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado.

Para a sua própria segurança verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo, rodando para a esquerda e para a direita e alinhe o nível com a bancada.

Verificação final

1. Torne a ligar o produto à corrente eléctrica.

2. Verifique as funções eléctricas.
3. Abra o fornecimento de gás.
4. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
5. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.



A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

4.5 Conversão de gás

informações gerais

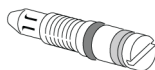
- Antes de começar qualquer trabalho na instalação de gás, desligar a fonte principal de alimentação do gás. Há o risco de explosão!
- Todos os injetores de gás têm de ser substituídos e o ajuste da chama das torneiras de gás deve ser feito na posição inativa de modo a tornar o produto adequado para utilização com outro gás.
- Depois de o tipo de gás ter sido alterado, a etiqueta do tipo de gás no saco de acessórios deve ser aplicada sobre a etiqueta atual já existente na parte traseira do produto.
- O tipo de gás convertível e as categorias de gás do seu produto por país é informado na secção “categorias de gás país/tipos/pressão”. Verificar esta tabela para os tipos de gás que pode converter na sua zona local. Não pode converter para tipos de gás não especificados nesta tabela.
- O injetor de substituição adequado para o tipo de gás para o qual deseja fazer a conversão pode não ser fornecido com o produto. Pode obter os injetores do serviço autorizado ou a partir de um local onde tenha comprado o produto.

- Os valores do injetor e os tipos de gás que devem ser usados para os queimadores são indicados no fim da secção. Faça a conexão do tipo de gás a ser convertido conforme descrito na secção de conexão do gás.

Peças para a conversão do gás

Imagens de peças e ferramentas, que podem ser necessários para a conversão de gás, são fornecidos abaixo. Dependendo do modelo, estas peças podem não ser fornecidas com o produto.

Bocal de desvio

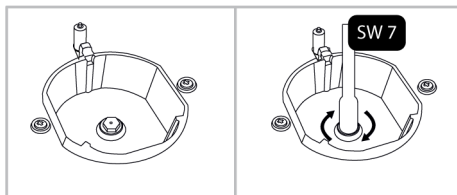


Injetor de queimador

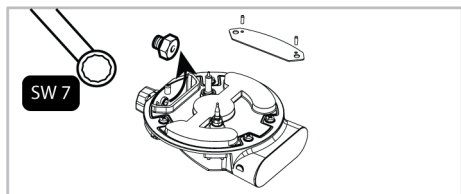


Troca do injetor dos queimadores

1. Colocar todos os botões de controlo nas posições de desligado no painel de controlo.
2. Fechar a alimentação do gás.
3. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
4. Remover os injetores de gás rodando no sentido anti-horário. (chave de aperto 7)



5. Se o seu produto tiver um queimador para wok com um injetor de entrada lateral, remover o injetor com uma chave de aperto número 7.



i Nalguns queimadores da placa, o injetor está revestido por uma peça metálica. Este revestimento metálico deve ser removido para substituição do injetor.

6. Instalar os novos injetores de gás.
(Força de aperto 4 Nm)
7. Verificar todas as ligações de modo a assegurar que estão instaladas com segurança e com proteção.

i Os novos injetores têm a respetiva posição marcada na embalagem ou pode ser referida na tabela de injetores em.

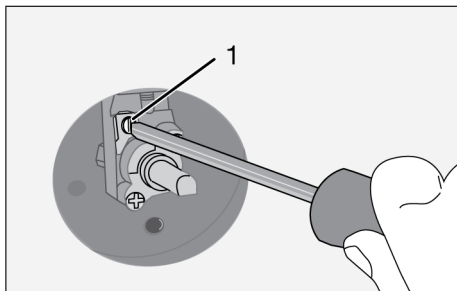
8. Deve verificar se há fugas nos injetores após a ligação.

i A não ser que exista uma condição anormal, não remova as torneiras dos queimadores de gás. Deverá chamar o agente do serviço de assistência autorizado se for necessário trocar as torneiras.

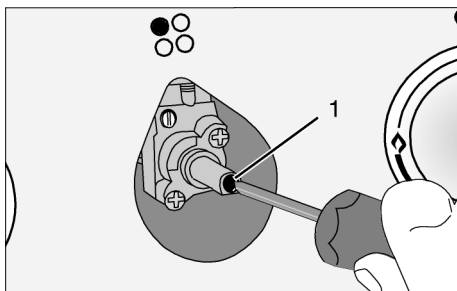
Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.
4. Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso em sentido anti-horário
 - ⇒ A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

5. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
6. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.
7. Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

Troca de injetor pela grelha

1. Rode todos os botões de comando para as posições off no painel de comando.
2. Desligue o fornecimento de gás.
3. Abra a porta da frente.
4. Desaperte o parafuso do queimador da grelha.
5. Puxe ligeiramente o queimador da grelha (1) para o levantar livremente com a(s) Sua (s) ligação (s) na parte de trás ligada (s).

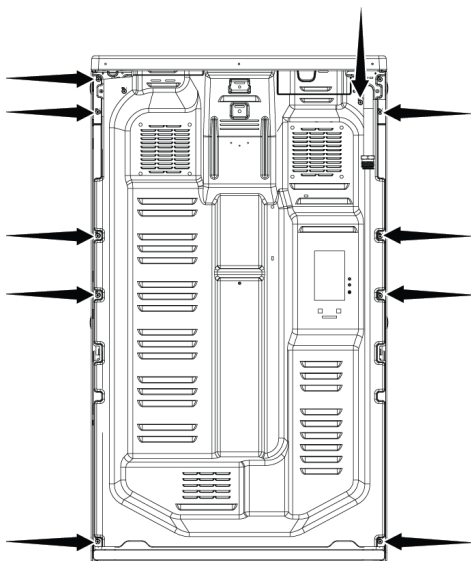
- Desaparafuse o injetor girando no sentido anti-horário.
- Instalar um novo injetor.



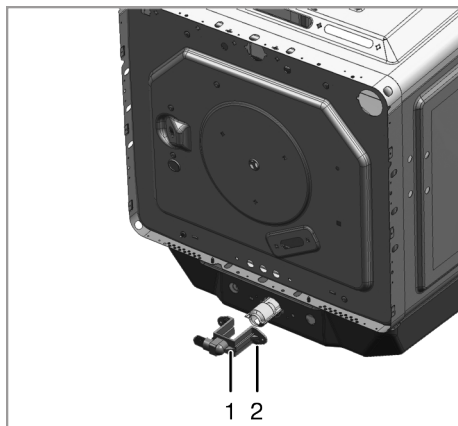
- Grill burner
- Suporte do Injetor
- Injetor

Troca de injetor pelos queimadores do forno

- Rode todos os botões de comando para as posições off no painel de comando.
- Desligue o fornecimento de gás.
- Remova os parafusos localizados na parede traseira.



- Remova os 2 parafusos (2) localizados no suporte do injetor (1).



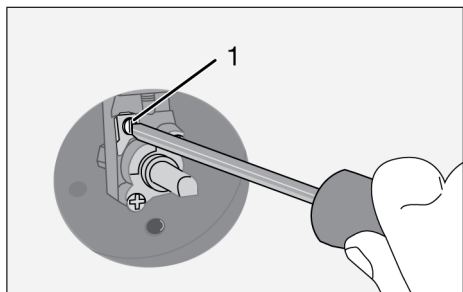
- Suporte do Injetor
- Parafuso

- Remova o suporte do injetor.
- Remova o injetor no suporte do injetor girando-o no sentido anti-horário.
- Instale o novo injetor de gás.

Regulação reduzida do caudal do forno a gás

Para o funcionamento adequado do forno, é extremamente importante verificar novamente o ajustamento de desvio. A fim de proporcionar a máxima segurança ao utilizador, estas operações têm de ser efectuadas com cuidado.

- Acenda o queimador a ajustar e rode o botão para a posição de chama elevada.
- Feche a porta do forno e aguarde 10 a 15 minutos até que o forno esteja pronto para ser ajustado.
- Retire o botão
- Após 15 minutos, ajuste o forno para a posição de chama mais baixa.

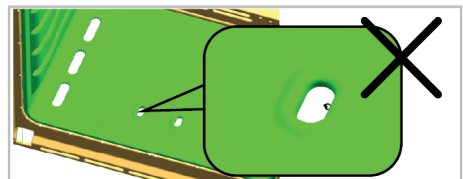
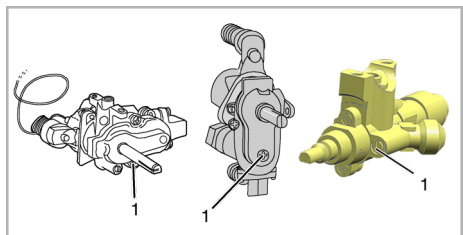


5. Ajustar o comprimento da chama para 2 a 3 mm através do parafuso (1) da torneira do forno. Girar no sentido horário reduz a chama, girar no sentido anti-horário aumenta a chama.

i Se o caudal de gás do forno não puder ser ajustado com o botão de remoção, remova as partes necessárias do forno (painel de controlo, placa do queimador, etc.) e, em seguida, definir o caudal de gás do forno.

i Se a temperatura do forno aumentar excessivamente, desligue o forno e ligue para o serviço autorizado para que o termóstato do forno seja reparado.

Ajuste o fogo à altura ideal, como na figura, girando o parafuso 1 na torneira de gás do forno por meio de uma chave de fenda. Girar no sentido horário aumentará a altura do fogo, e girar no sentido anti-horário diminuirá a altura do fogo.



Se a altura do fogo for demasiado curta,
* A temperatura interna do forno pode ser demasiado baixa, pelo que o desempenho de cozedura pode ser afectado negativamente.



A altura ideal do fogo assegura o melhor desempenho.





Se a altura do fogo for demasiado elevada,
* A temperatura interna do forno pode ser demasiado elevada, pelo que o desempenho de cozedura pode ser afectado negativamente.

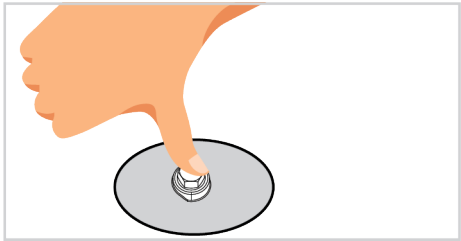
i Depois de ajustar a altura da chama, abra e feche a porta do forno algumas vezes e preste atenção para que a chama do forno não se apague.

Reinstale o botão depois de definir o comprimento da chama.

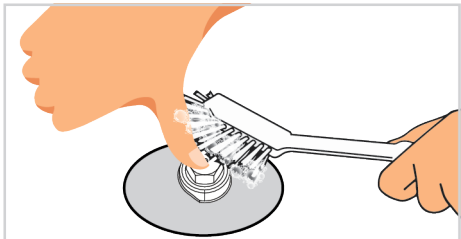
Gás Natural para butano/ propano (GPL)	Butano/propano (GPL) para gás natural G20 20 mbar G25 25 mbar G25.3 25 mbar
Aperte o parafuso ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim.	Desaperte o parafuso 180° aproximadamente

Gás Natural para butano/ propano (GPL)	Butano/propano (GPL) para gás natural G20 10 mbar G20 13 mbar
Aperte o parafuso ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim.	Desaperte o parafuso 270° aproximadamente
	
Gás Natural para butano/ propano (GPL)	Butano/propano (GPL) para gás natural G2 350 13 mbar
Aperte o parafuso ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim.	Desaperte o parafuso 360° aproximadamente
	

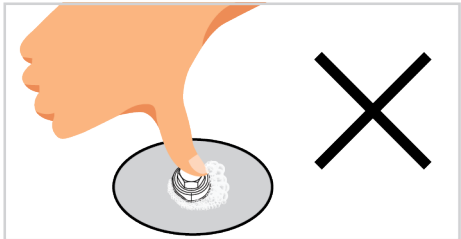
colocado na posição de ligado e mantido nessa posição para permitir que o gás chegue ao injetor.



3. Aplicar uma solução preparada com água e sabão na ligação do injetor com uma escova pequena, se existir uma fuga de gás na ligação do injetor a solução de água com sabão começará a fazer espuma. Neste caso, aperte o injetor com uma força razoável e repita o processo no passo 3.



4. Se continuar a existir espuma tem de desligar o fornecimento de gás de imediato e chamar a assistência autorizada ou um técnico com licença. Não usar o produto até que a assistência autorizada tenha feito a intervenção no produto.



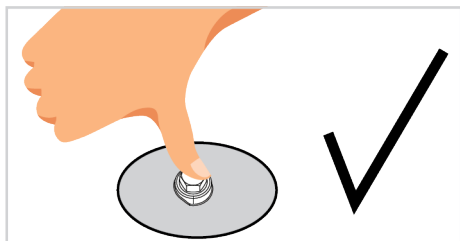
i A regulação do fogo pequeno (marcha lenta) pode variar consoante o produto, o queimador e o tipo de gás. Certifique-se de que a altura do fogo corresponde à figura acima.

i Quando o tipo de gás ajustado do produto é alterado, o rótulo que indica o tipo de gás ajustado também deve ser alterado.

Verificação de fuga nos injetores

Antes de realizar a conversão no produto, assegurar que todos os botões de controlo estão na posição de desligados. Após a conversão correta dos injetores, em cada injetor deve ser verificado se existe fuga de gás.

1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado, continuar a manter todos os botões de controlo na posição de desligados.
2. Cada orifício do injetor é bloqueado aplicando uma força razoável com um dedo para parar a fuga de gás quando o botão de controlo correspondente é



5 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

5.1 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.

4. Aguardar que o forno arrefeça.
5. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

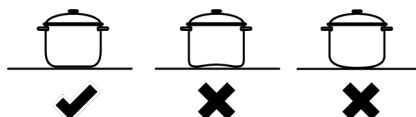
Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

6 Como utilizar a placa

6.1 Informação geral acerca da utilização da placa

- Colocar panelas e recipientes de forma que as pernas não fiquem sobre os queimadores para evitar que sobreaqueçam.
- Evite utilizar panelas/frigideiras desequilibradas e que tomem facilmente no fogão.

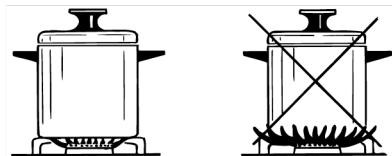


- Evite aquecer panelas/frigideiras e frigideiras vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Não acender os queimadores sem qualquer panela ou panelas/recipientes sobre o respetivo queimador.

- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso evite colocar panelas/frigideiras de plástico sobre a mesma. Limpe imediatamente este material da superfície.
- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.

- Evite colocar tampas de panelas e frigideiras sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.
- O tamanho das panelas/recipientes deve corresponder ao tamanho da chama. Ajustar as chamas de gás para que não ultrapassem a base das panelas/

recipientes e colocar as panelas/recipientes no suporte de panela, centrando-o. Não use panelas / tachos grandes para cobrir mais de um queimador.



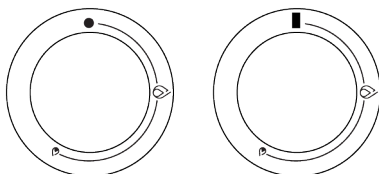
Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Tipo de queimador da placa	Diâmetro do recipiente - cm
Queimador auxiliar	12 – 18
Queimador normal	18 – 20
Queimador rápido - Queimador wok	22 - 24

Não usar panelas/recipientes que excedam as dimensões acima indicadas. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões. Além disso, se a superfície de cozimento do seu produto for de vidro, ocorrerá superaquecimento nesta superfície e o produto será danificado. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.

6.2 Funcionamento das placas

Manípulo de comando da placa



- ■ Posição fora
- 🔥 Chama pequena: menor potência de gás
- 🔥 Chama grande: maior potência de gás

Pode operar a sua placa com os botões de comando da placa. Cada botão opera o respectivo queimador. Pode inferir qual o queimador que controla a partir dos símbolos no painel de controlo.

Quando desligado (posição superior), o queimador não é alimentado a gás. Depois de acender o queimador, pode cozinhar ajustando os níveis de gás no botão. Ajuste a potência de cozedura desejada alinhando o botão ao respectivo símbolo.

Acender os queimadores a gás

- ✓ Os queimadores a gás são acesos com os botões de ignição.

1. Premir o botão do queimador.
2. Enquanto premir o botão, rodá-lo no sentido anti-horário até ao símbolo da chama grande.
3. Premir o botão de ignição e libertá-lo. Repetir a ação até que o gás seja inflamado.
4. Com a fâsca resultante, o gás é inflamado.
5. Após a ignição inicial, continuar a premir o botão durante 3-5 segundos.
6. Ajustar o seu nível de potência pretendido.

Desligar os queimadores de gás

Colocar o botão do queimador na posição desligado (superior).



Se as chamas do queimador são extintas inadvertidamente, desligar o botão de controlo do queimador. Não tentar acender o queimador novamente durante 1 minuto pelo menos.

Mecanismo de segurança de corte de gás

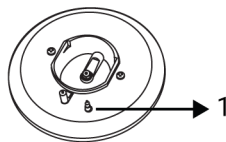
Como precaução contra fugas por transbordo sobre os queimadores superiores, um mecanismo de segurança começa a funcionar e desliga o gás imediatamente.

7 Usar o Forno

7.1 Informação geral sobre como usar o forno

Ventilador de arrefecimento (Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.)

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Evite água destilada ou filtrada. Utilize apenas águas prontas. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.



1 Segurança de corte de gás

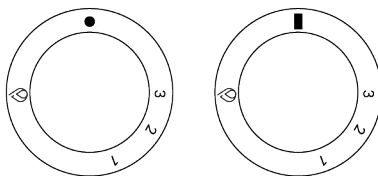
Para ativar o mecanismo de segurança de corte de gás, manter o botão de controlo premido durante mais 3-5 segundos após acender a placa.

Iluminação do forno

Pode acender a iluminação no seu forno premindo o botão da lâmpada. Premir novamente o botão da lâmpada para a apagar.

7.2 Utilizando o forno a gás

Botão de controlo do forno



● ■ Posição fora

1-3 Níveis de gás de forno

🔥 Grelhador a gás

Pode controlar o seu forno com o botão de controlo do forno. Na posição off (Topo), não é fornecido gás ao forno. Depois de acender o queimador do forno, pode cozinhar ajustando os níveis de gás no botão.

Nível de gás	1	2	3
Temperatura (°C)			

Botão de ignição

É utilizado para acender o forno. Em caso de falta de energia, o botão de ignição não funciona.

Também pode acender os queimadores da placa com este botão.

Botão da lâmpada

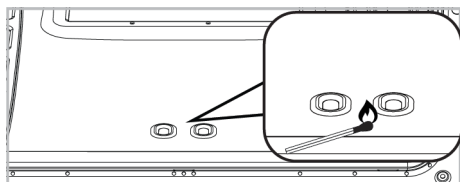
Pode ligar e desligar a lâmpada do seu forno com o botão da lâmpada. Em caso de falta de energia, a lâmpada e o botão da lâmpada não funcionam.



O produto tem uma válvula de segurança. Quando a chama se apaga, o fornecimento de gás é automaticamente cortado. Isto evita a acumulação de gás não queimado.

Ligar o forno a gás

- ✓ O forno a gás é aceso com o botão de ignição.
1. Abra a porta do forno.
 2. Mantenha o botão de comando do forno a gás premido e rode-o **no sentido anti-horário**.
 3. Pressione o botão de ignição e solte-o novamente.
 4. Mantenha o botão de comando do forno a gás premido durante 3 a 5 segundos.
 - ⇒ Repita o procedimento até que o gás liberado seja inflamado.
 5. Mantenha o botão de comando do forno a gás premido durante mais 3 a 5 segundos.
 6. Selecciona a marca de potência/ gás de cozedura pretendida.
 7. Se não houver eletricidade; acenda o queimador do forno com o isqueiro a gás do orifício de controlo da ignição.



Desligar o forno a gás

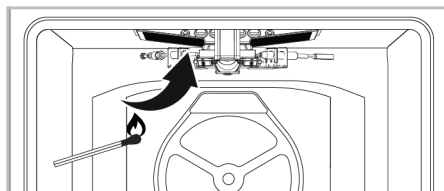
Rode o botão de comando do forno a gás para a posição off (superior).



Não tente acender o gás mais de 15 segundos. Se o queimador não acender dentro de 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Ventile a sala antes de tentar novamente acender o queimador. Existe o risco de compressão e explosão de gás!

Funcionamento da grelha a gás

- **Mantem a porta do forno aberta enquanto estiver a grelhar. Uma vez que a porta estará aberta quando estiver a grelhar, as superfícies quentes podem provocar queimaduras! Manter as crianças afastadas do produto.**
- ✓ O grelhador a gás é aceso com o botão de ignição.
1. Abra a porta do forno.
 2. Mantenha o botão pressionado e gire-o **no sentido horário** ao símbolo da grelha.
 3. Pressione e solte o botão de ignição.
 4. Repita o procedimento até que o gás seja inflamado.
 5. Mantenha o botão premido durante mais 3 a 5 segundos.
 6. Certifique-se de que a grelha está acesa.
 7. Se não houver eletricidade; acenda o queimador do grelhador com o isqueiro a gás do orifício de controlo da ignição.



Desligar a grelha a gás

1. Rode o botão de comando do forno para a posição off (top).



Os alimentos que não são adequados para grelhar representam um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos adequados para grelhar em fogo intenso. Além disso, não coloque os alimentos demasiado para trás na grelha. Esta é a área mais quente e os alimentos oleosos podem pegar fogo.



Existe o risco de compressão e explosão de gás! Não tente acender o gás mais de 15 segundos. Se o queimador não acender dentro de 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Ventile a sala antes de tentar novamente acender o queimador. Existe o risco de compressão e explosão de gás!

8 Informações Gerais Sobre Culinária

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

8.1 Informações gerais sobre assar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A condensação ou o vapor de água podem aparecer como suor ou gotejamento no vidro interior do forno, dependendo do alimento. Esta ocorrência comum pode acontecer ao cozinhar. É aconselhável utilizar um pano húmido para limpar o vidro interior quando o produto arrefecer após a cozedura.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- A utilização dos acessórios fornecidos garante que obtém o melhor desempenho de cozedura. Observe sempre as informações fornecidas pelo fabricante do utensílio de cozinha exterior que vai utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

8.1.1 Bolos e alimentos de forno

Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pasteleria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.

- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para pasteleria

- Se a massa de pasteleria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pasteleria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pasteleria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pasteleria.
- Cozer os seus produtos de pasteleria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Nível de gás	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	2	1	80 ... 110
Tarte de fruta	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	4	1	20 ... 40
Tarte	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	4	1	20 ... 40
Biscoito	Tabuleiro normal *	4	1	25 ... 35
Massa com fermento	Tabuleiro normal *	4	1	40 ... 60
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	3	1	75 ... 85
Bolachas	Tabuleiro normal *	4	1	25 ... 35
Victoria sandwich	Tabuleiro normal *	4	1	30 ... 40
Macarrão	Tabuleiro normal *	4	1	40 ... 60

Para o pré-aquecimento, ajuste a definição do botão no máximo durante 10 minutos na posição 2 do botão de controlo e, em seguida, ajuste o botão para o nível de gás definido de que necessita.

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

** Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

8.1.2 Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.

- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Nível de gás	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Cordeiro assado	Tabuleiro normal *	3	1	60 ... 100 per 450 g + 30
Rosbife	Tabuleiro normal *	3	1	80 ... 120 per 450 g + 30
Aves	Tabuleiro normal *	3	1	60 ... 80 per 450 g + 25
Caçarola	Tabuleiro normal *	3	1	90 ... 120
Peixe	Tabuleiro normal *	4	1	35 ... 45

Para o pré-aquecimento, ajuste a definição do botão no máximo durante 10 minutos na posição 2 do botão de controlo e, em seguida, ajuste o botão para o nível de gás definido de que necessita.

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

8.1.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filletes, carnes no espeto, salsichas bem com vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

informações gerais

- **Manter a porta do forno aberta enquanto estiver a grelhar. Uma vez que a porta estará aberta quando estiver a grelhar, as superfícies quentes podem provocar queimaduras! Manter as crianças afastadas do produto.**

Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.

- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

Mesa do grelhador

Alimentos	Preparação / fixação	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Fazendo torradas de pães	3 ... 10
Pequenos pedaços de carne, salsicha/pepperoni, salame	15 ... 20
Costeletas, bifés de Gamão, pedaços de frango, etc.	Frango na prateleira de arame na posição virada para cima	20 ... 25
Todos os peixes, filés de peixe, batatas fritas de peixe	Peixe inteiro e filletes de peixe colocados na base do tabuleiro	10 ... 20
Peixe com pão crocante	15 ... 20
Produtos de batata pré-assada	15 ... 20
Pizza	Colocado na base do tabuleiro	12 ... 15
Alimentos grelhados/fritos	Prato colocado directamente na base da grelha	8 ... 10

9 Manutenção e limpeza

9.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se

queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.

- Não utilize produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor,

agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).

- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.
- Os queimadores do tipo wok usados a altas temperaturas podem mudar de cor. Isto é normal.
- Mover alguns utensílios de cozinha pode causar marcas de metal nas pegas da panela. Não deslizar as panelas e recipientes sobre a superfície.
- Como as tampas das zonas da placa estão em contato direto com o fogo e expostas a altas temperaturas, é normal a mudança e perda de cor com o tempo. Isto não causa um problema enquanto estiver a usar a placa.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.

- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

Superfícies esmaltadas

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.

Superfícies catalíticas

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibras específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibras.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibras limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.

- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

9.2 Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

9.3 Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

Limpar os queimadores a gás

1. Antes de limpar a placa, remover os suportes, as tampas dos queimadores e as cabeças da placa.
2. Limpar a superfície da placa de acordo com as recomendações incluídas na informação geral de limpeza de acordo com o tipo de superfície (esmaltada. Vidro, inox, etc.).
3. Limpar a câmara do queimador com um pano embebido em detergente ou com uma escova macia e não abrasiva. Assegurar que não são deixados resíduos de alimentos.
4. Limpar os isqueiros de ignição e os elementos térmicos (nos modelos com ignição e elemento térmico) com um

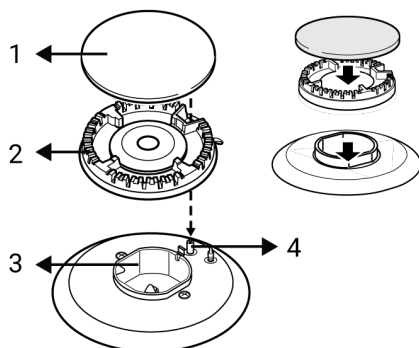
pano bem torcido. Depois secar com um pano limpo. Deve prestar atenção de modo a que o isqueiro e o elemento térmico fiquem bem secos.

5. Limpar as tampas e as cabeças do queimador com água com detergente após cada operação e depois secar os mesmos.
6. Para manchas persistentes, manter as cabeças e as tampas do queimador em água com detergente ou água morna com detergente durante pelo menos 15 minutos. Limpar com uma escova não metálica e não abrasiva.
7. Pode usar soluções de limpeza Quick&Shine para o interior dos fornos e para as grelhas usadas em superfícies esmaltadas e recomendado pelo serviço de assistência autorizado, especialmente para manchas persistentes nas tampas esmaltadas do queimador.
8. Não tocar nas tampas do queimador com detergentes agressivos como as soluções de limpeza do interior do forno, descalcificantes enquanto as está a limpar, pode provocar a descoloração das mesmas.
9. Limpar os suportes dos recipientes com água com detergente e com uma escova macia, não abrasiva depois de cada utilização e secar os mesmos.
10. Quando as tampas do queimador e os suportes dos recipientes são usados molhados, podem ocorrer manchas persistentes de calcário em consequência do aquecimento. Assegurar que são secos antes da utilização.
11. Colocar as cabeças do queimador, as tampas e os suportes dos recipientes.
12. Quando colocar os suportes para os recipientes, assegurar que estão centrados sobre os queimadores. Em

modelos de pino, encaixe os pinos da placa do queimador nas ranhuras dos pinos dos suportes de panela.

Montar as peças do queimador

1. Colocar as peças tal como estão na figura depois de limpar os queimadores.
2. Colocar a cabeça do queimador assegurando que a mesma passa através do isqueiro do mesmo (4). Rodar a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para assegurar que está bem assente na câmara do queimador.
3. Colocar a tampa do queimador sobre a cabeça do queimador.



- 1 Tampa do queimador
- 2 Cabeça do queimador
- 3 Câmara do queimador
- 4 Isqueiro (em modelos com isqueiro incorporado)

9.4 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.

- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

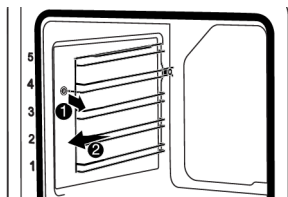
Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção "Superfícies catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direcção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direcção a si para a remover totalmente.



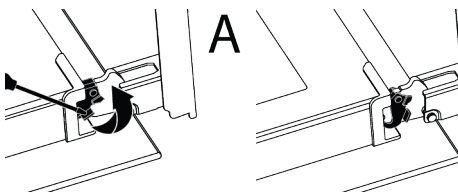
3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

9.6 Limpar a porta do forno

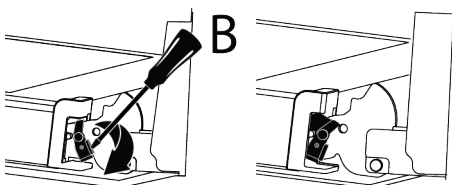
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções "Remover a porta do forno" e "Remover os vidros interiores da porta". Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.

Remover a porta do forno

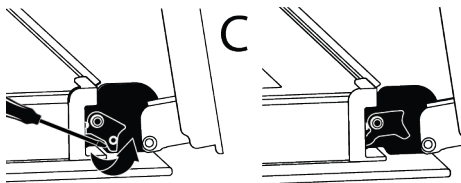
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



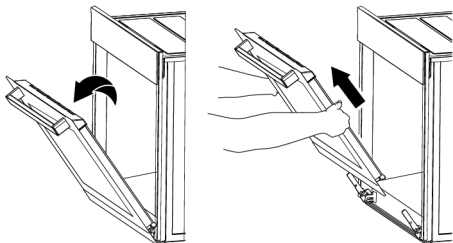
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



7. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

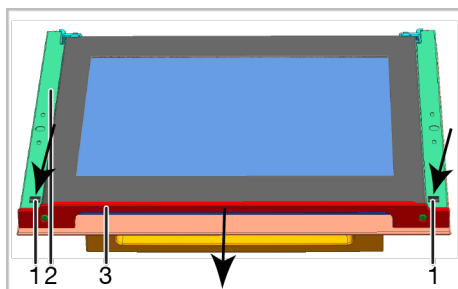
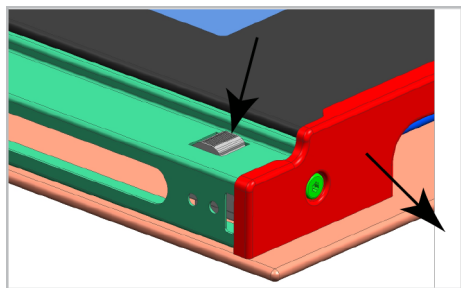


Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os clips na cavidade da dobradiça.

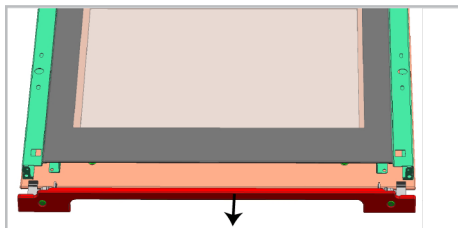
9.7 Remover o vidro interior da porta do forno

O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

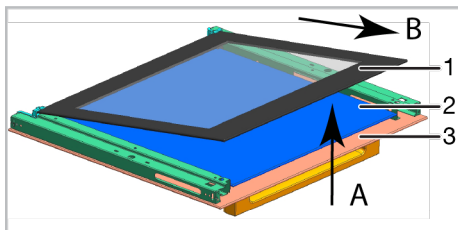
1. Abra a porta do forno.



- 1 Aba
2 Moldura
3 Perfil



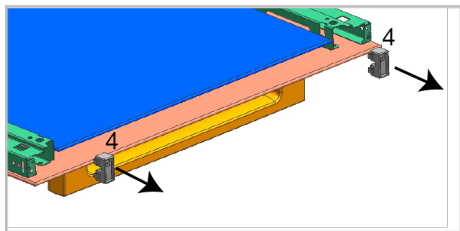
2. Como ilustrado nas figuras acima, pressione as abas (1) e puxe o perfil (3) na sua direção simultaneamente, para retirar o perfil da parte superior da porta frontal.



- 1 Painel de vidro mais interior
2 Painel do vidro interior*
3 Painel de vidro exterior
* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

3. Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro mais interior (1) ligeiramente na direção "A" e empurre-o para fora na direção "B"

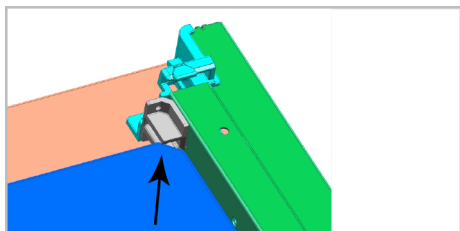
4. Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior; Coloque os elementos de ligação do suporte do vidro no meio, como ilustrado na figura para os libertar dos painéis de vidro.



- 4 Elemento de ligação do suporte do vidro*
 * Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

5. Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interior (2). O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interior (2).
 6. Como ilustrado na figura, coloque o painel de vidro de forma a que encaixe na ranhura plástica.

- i** Caso contrário o painel de vidro não irá assentar completamente e pode ficar exposto à vibração e quebra.



7. Ao instalar o painel de vidro mais interior (1), certifique-se de que a parte impressa do painel fica voltada para o painel de vidro interior.
 8. É importante assentar os cantos inferiores do painel de vidro mais interior nas ranhuras plásticas.

- i** Caso contrário o painel de vidro não irá assentar completamente e pode ficar exposto à vibração e quebra.

9. Não se esqueça de colocar as peças de ligação e suporte do vidro nas respectivas ranhuras.
 10. Por fim, pressione as abas do perfil, assegurando-se de que assentam novamente nas respectivas ranhuras.

9.8 Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

Limpar a lâmpada do forno

informações gerais

- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém, uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.

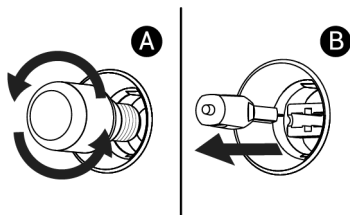
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



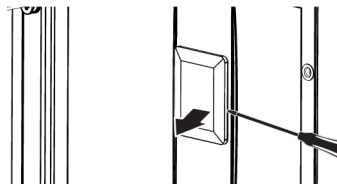
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



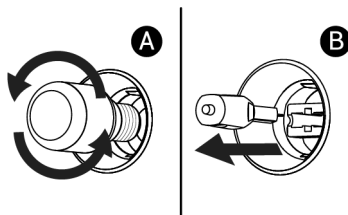
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.
4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

10 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

Gotas de água aparecem durante o cozimento

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

A luz do forno não está acesa.

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.

- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

Não há faísca de ignição.

- Não há corrente. > > > Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.

Não há gás.

- A válvula de gás principal está fechada. > > > Abrir a válvula de gás.
- O tubo de gás está dobrado. > > > Instale o tubo de gás corretamente.

Se o queimador da grelha não acender

- O pino da porta está preso. > > > Solte o pino de segurança, que está localizado no lado direito do forno, de onde está preso com a mão.

Cozinhar demora demasiado tempo.

- A pressão do gás é baixa. > > > Aumentar o nível de gás.

Informação adicional ao Manual do Utilizador:	Informação técnica sobre os modos de funcionamento de baixo consumo de acordo com o Regulamento 2023/826 da UE.	
Modo	CONSUMO DE ENERGIA (WATT)	PERÍODO(MINUTOS)*
Desligar	0,3	-
Em Espera	-	-
Modo Em Espera com informação ou exibição do estado	-	-
Modo em espera em rede	-	-

*:O período após o qual o equipamento alcança automaticamente em minutos o modo em espera, o modo desligado ou o modo em espera em rede e arredondado para o minuto mais próximo.

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Indesit toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuumade pindade hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	56
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	56
1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus	56
1.3 Elektriõhutus.....	57
1.4 Ohutus gaasiga töötamisel.....	59
1.5 Transpordiohutus.....	60
1.6 Paigaldamise ohutus	61
1.7 Kasutusohutus	62
1.8 Hoiatused temperatuuri kohta.....	63
1.9 Tarvikute kasutus.....	64
1.10 Toiduvalmistamise ohutus	64
1.11 Hooldus- ja puhastusohutus.....	65
2 Keskkonnajuhised.....	66
2.1 Jäätmedirektiiv	66
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	66
2.2 Pakendi teave	66
2.3 Soovitused energiasäästuks	66
3 Teie toode.....	66
3.1 Toote tutvustus	67
3.1.1 Toiduvalmistamise seade.....	67
3.1.2 Hobuse osa	67
3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine.....	67
3.3 Toote tarvikud.....	68
3.4 Toote lisaseadmete kasutamine..	69
3.5 Tehniline kirjeldus	71
4 Paigaldamine	74
4.1 Õige paigalduskoht	74
4.2 Elektriline ühendus	76
4.3 Gaasiühendus.....	77
4.4 Toote paigutamine	81
4.5 Gaasi muundamine	81
5 Esmakasutus	86
5.1 Seadme esmane puhastamine.....	86
6 Pliidiplaadi kasutamine	86
6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	86
6.2 Pliidiplaatide töö.....	87
7 Ahju kasutamine	88

7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta...	88
7.2 Gaasiahju kasutamine	88
8 Üldteave küpsetamise kohta	89
8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta	89
8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud	90
8.1.2 Liha, kala ja linnuliha	91
8.1.3 Grill	92
9 Hooldus ja puhastus	92
9.1 Üldteave puhastamise kohta	92
9.2 Tarvikute puhastamine.....	94
9.3 Pliidiplaadi puhastamine.....	94
9.4 Juhtpaneeli puhastamine.....	95
9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine	95
9.6 Ahjuukse puhastamine.....	96
9.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	97
9.8 Ahjuvalgusti puhastamine.....	98
10 Veatsing	99



1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköörides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks, rätikute või riiete kuivatamiseks käepidemele riputades.



1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.



1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähe füüsilisi, sensoorseid või vaimseid oskusi või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid jälgitakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude osas.

- Lapsed ei tohi tootega mängida. Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid kontrollib.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või nad saavad vajalikud juhised.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks tootega.
- Elektritooted ja/või gaasiga tooted on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, selle otsa ronida ega sellesse siseneda.
- Ärge asetage seadmele esemeid, milleni lapsed võivad ulatuda.
- Pöörake pottide ja pannide käepidet leti küljele, et lapsed ei saaks seda haarata ega põletada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote ligipääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Esineb vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on avatud, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Ahi võib ümber kukkuda või kahjustada uksehingi.
- Enne kulunud ja kasutute toodete kõrvaldamist:
 1. Eemaldage toitepistik pistikupesast.
 2. Katkestage toitekaabel ja ühendage see pistikuga toote küljest lahti.
 3. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist tootesse.
 4. Ärge lubage lastel tootega mängida, kui see on jõudeolekus.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud,

- olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitselüliti välja.
 - Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
 - Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
 - Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Gaasiühendused ja/või elektrikaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
 - Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.
 - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
 - Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
 - Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
 - Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
 - Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
 - **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Kui Teie seadmepool on toitejuhe ja pistik:


- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupesast sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokku puutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpust kui juhtmest.

1.4 Ohutus gaasiga töötamisel

- HOIATUS: Gaasipliittoodete kasutamine põhjustab ruumis kuumust, niiskust ja põlemisel eralduvate ainete moodustumist. Veenduge, et köök oleks hästi ventileeritud, eriti toote kasutamisel: Hoidke looduslikud ventilatsioonivad lahti või paigaldage mehaaniline ventilatsiooniseade (mehaaniline väljatõmme/õhupuhasti). Toote pikaajaline intensiivne kasutamine võib vajada täiendavat ventilatsiooni: Näiteks akna avamine või tõhusam ventilatsioon, mehaanilise ventilatsiooniseadme taseme tõstmine, kui see on olemas jne.
- Seda toodet tuleks kasutada ruumis, kus on korralikult reguleeritud ja töötav vingugaasi andur. Veenduge, et vingugaasi andur töötab korralikult, ja hooldage seda sageli. Vingugaasi andur ei tohiks asetada tootest kaugemal kui 2 meetrit.
- Selle seadme seadistustingimused on märgitud sildil (või andmesildil)
- Gaasiga toiduvalmistamise toodete korralik põlemine on vajalik. Ebatäieliku põlemise korral võib tekkida süsinikmonoksiid (CO). Süsinikmonoksiid on värvitu, lõhnatu ja väga mürgine gaas, millel on surmav toime isegi väga väikestes annustes. Võite aru saada, et gaas põleb hästi, kui leegid on pidevad ja sinised. Kui leegid on

lainelised, lõigatud ja intensiivselt kollased, ei põle gaas hästi.

- Gaasiga toiduvalmistamise tooteid ja süsteeme tuleb korrapäraselt kontrollida, et tagada nende nõuetekohane toimimine. Regulaatorit, voolikut ja selle klambrit tuleb korrapäraselt kontrollida ja tootja soovitatud ajavahemike järel või vajaduse korral välja vahetada.
- Puhastage regulaarselt gaasipliidi alasid. Pärast puhastamist veenduge, et gaas põleb korralikult.
- Ärge kasutage potte/panne, mis ületavad kasutusjuhendis toodud mõõtmeid. Määratust suuremate pannide/ keedupottide kasutamine võib põhjustada vingugaasimürgituse ning läheduses asuvate pindade ja juhtnuppude ülekuumenemise. Väiksemate pannide/ keedupottide kasutamine võib leegi tõttu tekitada põletusi.
- Küsige kohalikult gaasiteenuse osutajalt teavet gaasi hädaabinumbrite ja ohutusmeetmete kohta gaasilõhna korral.

 Mida teha, kui tunnete gaasilõhna!

- Ärge kasutage avatud leeki ega suitsetage. Ärge kasutage ühtegi elektrilülitit (nt lambi nuppu ega uksekella). Ärge kasutage laua- ega mobiiltelefoni.
- Avage ukсед ja aknad.
- Keerake kõik gaasiseadmete ja gaasimõõtja ventiilid kinni peaventiili tasemel, välja arvatud juhul, kui see asub piiratud ruumis või keldris.
- Kontrollige kõigi torude ja ühenduste tihedust. Kui te tunnete endiselt gaasi lõhna, lahkuge majast.
- Hoiatage naabreid.
- Helistage tuletõrjesse. Kasutage telefoni väljaspool maja.
- Helistage volitatud teenindusele ja oma gaasijaotusettevõttele.

1.5 Transpordiohutus

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti ja ühendage lahti gaasiühendused.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidid.

- Ärge asetage seadmele esemeid. Kandke seadet vertikaalselt.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.



1.6 Paigaldamise ohutus

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Ärge paigaldage seadet vaibaga kaetud põrandale. Kui õhk ei saa seadme all ringelda, võivad elektridetailid üle kuumeneda. See võib põhjustada probleeme seadme töös.
- Toode peab paigutama otse puhtale, tasasele ja kõvale pinnale. Seda ei tohiks asetada soklile või alusplaadile. Tooteid ei tohi paigutada papp- või plastplaatidele.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. On oht, et pliidi leek süütab kardinad ja tuleohtlikud materjalid pliidi ümbruses. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohiks toodet paigaldada dekoratiivsete katete taha.
- Juhul, kui gaasivoolik/toru või plastist veetoru asub toote jaoks ettenähtud paigalduskoha taga, tuleb kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.

- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupesaga ühendatud pistikuga.
- Toote paigalduskoha taga- või külgeinalale ei tohi jääda gaasivoolikut, plastist veetoru ega pistikupesa. Vastasel juhul võivad need pliidi töötamisel kuumuse mõjul deformeeruda ja tekitada ohutusrisiki.
- Enne gaasi paigaldamisega alustamist katkestage gaasivarustus. Võib tekkida plahvatusoht.
- Toote võib ühendada gaasijaotussüsteemiga ainult volitatud ja kvalifitseeritud isik. Mitteprofessionaalide tehtud remonditööde tagajärjel võib tekkida plahvatus- või mürgistusohu.
- Painduv gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puudutaks selle asetamise ala liikuvaid osi ega jääks liikuvate osade (nt sahtli) liikudes kinni. Lisaks ei tohi gaasivoolikut paigutada kohtadesse, kus see võib kinni kiiluda.
- Gaasivoolikut ei tohi purustada, kokku voltida, kinni kiiluda ega puutuda kokku toote kuumade osade ja kööginõudega tootel.

Gaasivooliku kahjustamise tõttu võib tekkida plahvatusoht.

- Pärast toote gaasiühenduse loomist kontrollige kindlasti, kas on gaasi lekkeid. Veenduge, et gaasi lekkeid pole. Gaasilekke korral ärge toodet kasutage.



1.7 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja. Sulgege peamine gaasikraan.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud. Vastasel juhul on vigastuste ja keskkonnakahjustuste oht.
- **HOIATUS:** Kui plaadipliit on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS:** Kui pliidi klaaspind on katki:

Lülitage välja kõik gaasi- ja (vajaduse korral) elektripliidid. ühendage toode vooluvõrgust lahti.

- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.



1.8 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal või selle lõpus distantsi. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal on toode kuum. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toote käsitsemisel kandke alati kuumakindlaid ahjukindaid.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispindadel.

1.9 Tarvikute kasutus

- Oluline on tootega kaasasolevaid tarvikuid õigesti kasutada. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „**Tarvikute kasutus**”.
- Sulgege ahju uks pärast tarvikute täielikku toppimist küpsetusruumi, sest vastasel juhul võivad need tabada ukse klaasi ja seda kahjustada.

1.10 Toiduvalmistamise ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Tahke või vedela õliga toiduvalmistamisel on ohtlik pliidiplaadi juurest lahkuda, kuna see võib põhjustada tulekahju. Ärge kunagi proovige kustutada tulekahju veega. Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja katke leegid tulekindla katte või riidega.
- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.

- Toidualal olevad toidujäägid, näiteks õli, võivad süttida. Puhastage need jäägid enne toiduvalmistamist.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
- Kui ahi on kasutusel, **ÄRGE KUNAGI** asetage küpsetusplaati, nõusid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhja. Kuumuse kogunemine võib kahjustada ahju põhja ja isegi ahjukappi või köögipõrandat.

Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:

- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
- Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või

mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.

- Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
- Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
- Katke ainult vajalik pind salve sees.
- Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
- Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
- Traatgrilli kasutamisel tuleks alumisele restile asetada plaat. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuv toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.
- Asetage kööginõud pliidiplaadi ala keskele. Veenduge, et kööginõuga pliidiplaadi leek ei ulatu väljaspoole kööginõu põhja alt.



1.11 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukse ja ahju ülemise ukse klaasi (kui see on varustatud) puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid, metallkammi, küürimislappi, nõudepesudraati või pleegitusvahendit. Need

materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL) Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikul omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta

koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

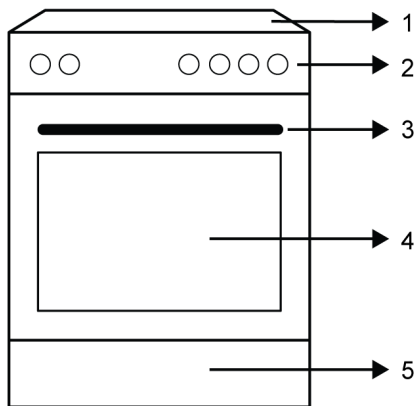
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogiliselt ja energiat säästvamal viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.
- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.
- Võtke arvesse pottide/pannade ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurust. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid puhtana. Mustus vähendab soojusülekanne küpsetamise ala ja poti põhja vahel.

3 Teie toode

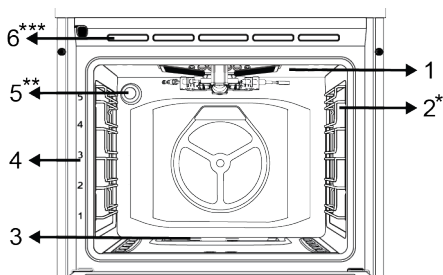
Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.1 Toote tutvustus



- 1 Hobuse osa
- 2 Kontrollpaneel
- 3 Käepide
- 4 Uks
- 5 Alumine osa

3.1.1 Toiduvalmistamise seade



- 1 Gaasigrilli põleti

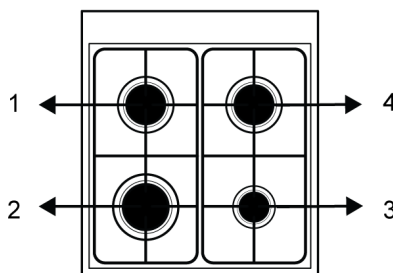
- 2 Traadist riulid *
- 3 Gaasihju põleti
- 4 Riilite positsioonid
- 5 Lamp **
- 6 Ventilatsiooniavad ***

* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.

** Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

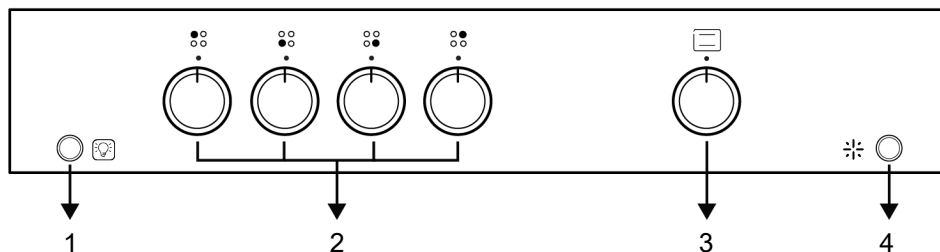
*** See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

3.1.2 Hobuse osa



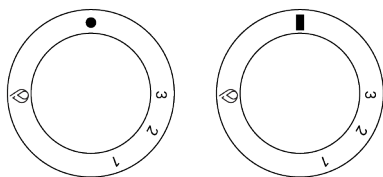
- 1 Tagumine vasakpoolne - Tavaline põleti
- 2 Eesmine vasakpoolne - Kiirpõleti
- 3 Eesmine parempoolne - Lisapõleti
- 4 Tagumine parempoolne - Tavaline põleti

3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine



- 1 Valgustinupp
- 2 Pliidiplaadi juhtnupud
- 3 Ahju juhtnupp
- 4 Süütenupp

Ahju juhtnupp



- Väljas asend
- 1-3 Ahju gaasitasemed
- 🔥 Gaasigrill

Saate oma ahju juhtida ahju juhtnupuga. Väljalülitatud asendis (ülemine) ahju gaasi ei anta. Pärast ahjupõleti süütamist saate küpsetada, reguleerides nupul gaasitaset.

Pliidiplaadi juhtnupud

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppude abil. Iga nupp käitab vastavat põletit. Juhtpaneelil olevatest sümbolitest võite järeldada, millist põletit see juhib.

Süütenupp

Seda kasutatakse teie ahju süütamiseks. Elektrikatkestuse korral süütenupp ei tööta. Selle nupuga saate süüdata ka pliidi põletid.

Valgustinupp

Lambi nupuga saate ahju lambi sisse ja välja lülitada. Elektrikatkestuse korral lamp ja lambinupp ei tööta.

3.3 Toote tarvikud

Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.



Teie seadme sees olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob, kui plaat jahutatakse.

Standardne salv

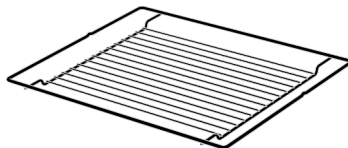
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitute ja suurte tükkide praadimiseks.



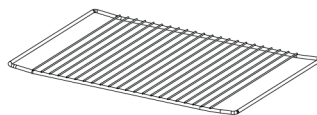
Traatgrill

Seda kasutatakse praadimiseks või küpsetatava, praaditava ja hautava toidu soovitud riulile asetamiseks.

Traatriuliga mudelitel :

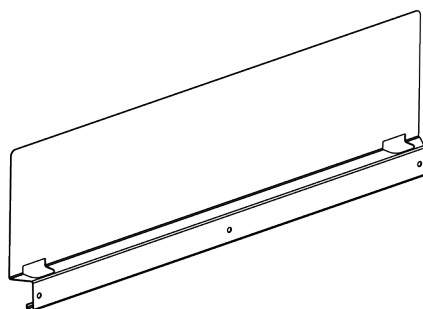


Ilma traatriuliteta mudelitel :



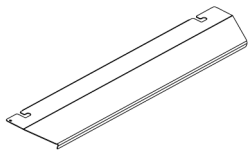
Splashback

Seda kasutatakse selleks, et ahjus valmistatud eine potist vastu köögiseina pritsiks.



Knob protection sheet

Kasutatakse avatud ahjuuksega grillimiseks. Kaitseb juhtpaneeli ja nuppe kuumuse ja määrdumise eest.

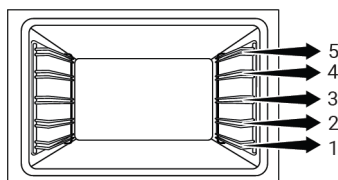


3.4 Toote lisaseadmete kasutamine

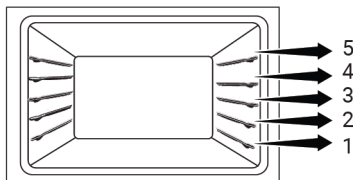
Toiduvalmistamise riiulid

Küpsetusalal on 5 riiuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riiulite järjekorda.

Traatriiuliga mudelitel :



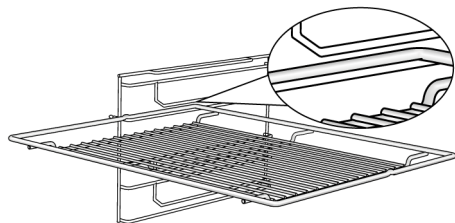
Ilma traatriiuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

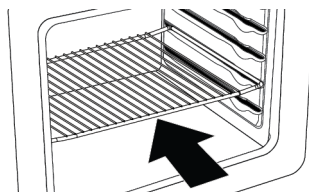
Traatriiuliga mudelitel :

Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riiulitele. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

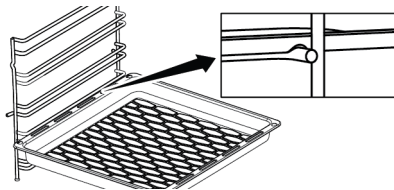
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

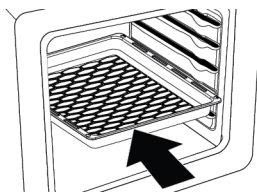
Traatriiuliga mudelitel :

Samuti on oluline asetada kandikud õigesti traadipoolsetele riiulitele. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel. Paremaks küpsetamiseks tuleb alus kinnitada traatriiulil olevale peatuspesale. See ei tohi minna üle peatamispeasa, et puutuda kokku ahju tagaseinaga.



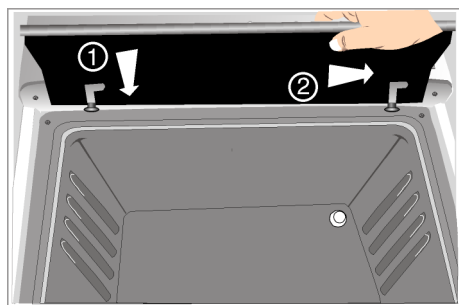
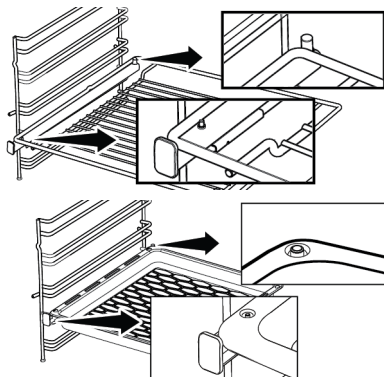
Ilma traatriiuliteta mudelitel :

Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele - Traatriulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

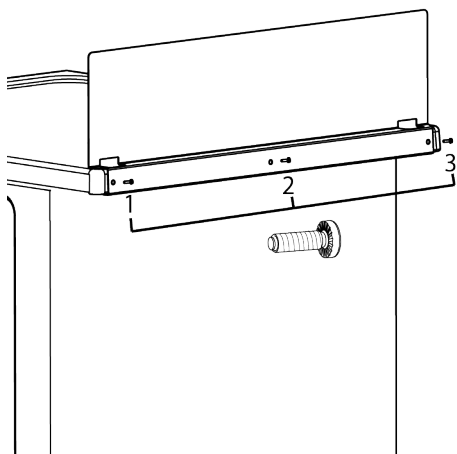
Tänu teleskoopsiinidele saab kandikuid või traatriuleid lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Hoolikalt tuleb asetada kandikud ja traatriulid teleskoopsiinidele, nagu on näidatud alloleval joonisel.



ET

Tagasein

Asetage tagasein nii, nagu joonisel näidatud. Kinnitage tagasein kaasasolevate mutrite ja poltidega pliidi külge. Ärge pingutage polte liiga tugevasti, et vältida pliidi või tagaseina kahjustamist.



Nupu kaitsekile paigaldamine

Avage ahjuuks ja asetage nupu kaitsekate juhtpaneeli tihvtidele. Nupu kaitsekile paigaldamisel jääb ahjuuks avatuks.

3.5 Tehniline kirjeldus

ET

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	850 /500 /600
Pinge/Sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gaasi kogutarbimine (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Ahju tüüp	Gaasiahi + Gaasigrill
Ahju gaasi tarbimine	2,5 kW (182 g/h – G30)
Grillgaasi tarbimine	2,5 kW (182 g/h – G30)
Toiduvalmistamise tsoonid	
Eesmine vasakpoolne	Kiirpõleti
Võimsus	2,9 kW (211 g/h - G30)
Eesmine parempoolne	Lisapõleti
Võimsus	1,0 kW (73 g/h - G30)
Tagumine vasakpoolne	Tavaline põleti
Võimsus	2,0 kW (145 g/h - G30)
Tagumine parempoolne	Tavaline põleti
Võimsus	2,0 kW (145 g/h - G30)
Gaasi tüüp/rõhk, millega toode on seadistatud:	
G20/G25 20/25 mbar	
G20 20 mbar	
Gaasitoote kategooria	
Kat. II 2E+3+	
Kat. II 2H3B/P	
Kat. II 2H3+	
Kat. I 2H	
Gaasitüübid/rõhud, milleks toodet saab muundada:	
G30 30 mbar	
G30/G31 28-30/37 mbar	



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonningimustest.

Riigi gaasikategooriad/tüübid/rõhk

Allpool esitatud tabelist leiate gaasi tüübi, rõhu ja gaasikategooria, mida saab kasutada riigis, kus toode paigaldatakse.

RIIKLIKUD KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
FR	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Kat. II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Kat. II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Kat. II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Kat. II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
El	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

RIIKLIKUD KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
DK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LV	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LU	Kat. I	2E	G20,20 mbar			
BG	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Kat. I	2H	G20,25 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektori tabel

Allolevas tabelis on toodud pihustite väärtused kõikide gaasitüüpide põlevmaterjalide jaoks gaasi muundamiseks. Pihusti väärtuste saamiseks vaadake tehnilist tabelit gaasitüüpide kohta, mida saate vastavalt oma põlevmaterjalidele ja riigile teisendada. Injektorid ei pruugi teie tootega kaasas olla. Saate selle hankida volitatud teenindusest või kohast, kust toote ostsite.

Toiduvalmistamise tsoonid									
Võimsus	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Gaasiahi									
Võimsus	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

Gaasigrill									
Võimsus	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	115	73	130	128	115	115	163	68	65

4 Paigaldamine

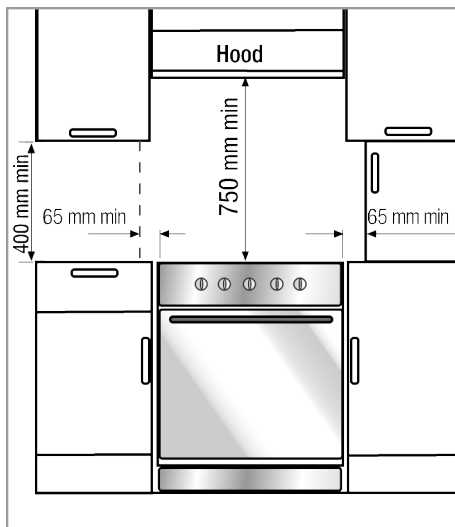
⚠ Üldine teave

- Pöörduge toote paigaldamiseks lähima volitatud teenindusagentuuri poole. Veenduge, et elektri- ja gaasiinstallatsioonid on paigas, enne kui helistate volitatud teenindajale, et toode oleks kasutusvalmis. Kui see ei ole sobiv, kutsuge kvalifitseeritud elektrik ja paigaldaja vajalike tööde läbiviimiseks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad mittevõlatatud isikute teostatud toimingutest, mis võivad samuti garantii kehtivust tühistada.
- Klient vastutab toote paigalduskoha ettevalmistamise eest ning elektri- ja/või gaasivarustuse ettevalmistamise eest.
- Toote paigaldamisel tuleb järgida kohalikes elektri- ja/või gaasiinstallatsiooni käsitlevates standardites sätestatud eeskirju (seaduslikud paigaldusreeglid)./Punkt
- Kontrollige enne paigaldamist, kas seade on kahjustatud.

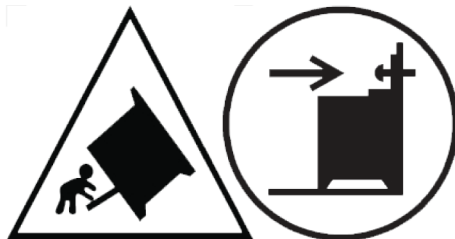
4.1 Õige paigalduskoht

- Asetage toode kõvale pinnale, sest toote all on õhukanalid. Seda ei tohi asetada alusele või pjedestaalile. Toote jalad ei tohi vajuda pehmetele pindadele, nt vaipadele jne.
- Köögipõrand peab olema võimeline kandma seadme raskust ja lisaks veel köögitarvete, kúpsetusvahendite ja toidu kaalu.
- See toode kuulub klassi 1 vastavalt standardile EN 30-1-1. Seda saab paigutada köögi seinte, köögimööbli või mis tahes muu toote külge mis tahes mõõtnes tagant ja ühest servast. Teisel pool asuv köögimööbel või -seadmed võivad olla ainult sama suured või väiksemad.
- Seda võib kasutada mõlemal küljel asuvate kappidega, kuid selleks, et pliidiplaadi tasapinnast oleks vähemalt

400 mm kaugus, peab seadme ja mis tahes seina, vaheseina või kõrge kapi vahel olema 65 mm vahemaa.



- Seda saab kasutada ka vabalt seisvas asendis. Lubage minimaalne kaugus 750 mm pliidi pinnast kõrgemal.
- Kui pliidi kohale tuleb paigaldada pliidi puhasti, vaadake pliidi puhasti tootja juhiseid paigalduskõrguse kohta (min. 650 mm).
- Seadme kõrval olev köögimööbel peab olema kuumakindel (vähemalt 100 °C).



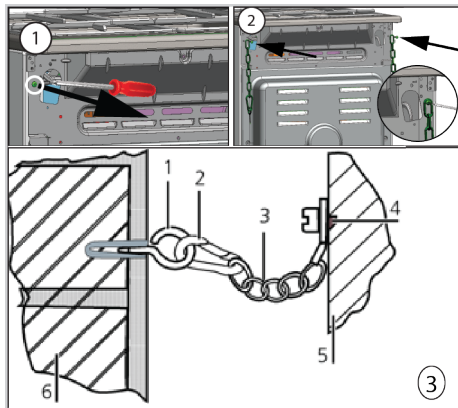
Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada see stabiliseerimisvahend. Vaadake paigaldusjuhendit.

Turvakett

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti.

Kui teie tootel on 2 turvaketti;

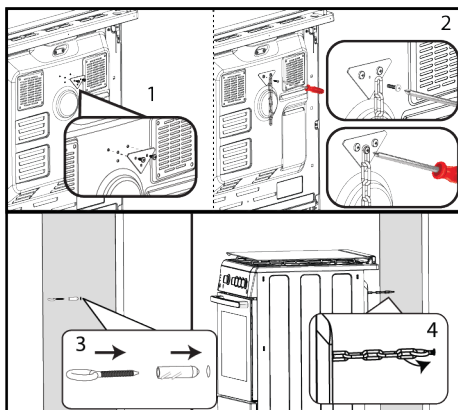
Kinnitage konks (1) sobiva tapiga köögi seinakülge (6) ja ühendage lukustusmehhanismi (2) abil konksu külge turvaketti (3).



- 1 Konks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutusahel
- 4 Kinnitage kett kindlalt toote tagaosa külge
- 5 Toote tagaosa
- 6 Köögi sein

Kui teie tootel on 1 turvaketti;

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti. Järgige pildil olevaid samme, et kinnitada turvakett toote külge.



i Stabiilsuskett peab olema võimalikult lühike, et vältida ahju kallutamist ettepoole ja diagonaal, et vältida ahju külgmist kallutamist. Stabiilsuskett on mõeldud pliidi, millel puudub klambrite kinnitamisava.

Ruumi ventilatsioon

Kõik ruumid vajavad avatavat akent või samaväärset ning mõned ruumid vajavad ka püsivat ventilatsiooni. Põlemisõhk võetakse ruumiõhust ja heitgaasid paisatakse otse ruumi. Hea ventilatsioon on seadme ohutuks tööks hädavajalik.

Ruumid, mille uksed ja/või aknad avanevad otse väliskeskkonda

Otse väliskeskkonda avanevate uste ja/või akende ventilatsiooniava peab olema mõõtmetega, mis on esitatud alljärgnevas tabelis, mis põhineb seadme kogu gaasivõimsusel (seadme kogu gaasivõimsus on esitatud käesoleva kasutusjuhendi tehniliste andmete tabelis). Kui uksed ja/või aknad ei ole varustatud seadme kogu gaasitarbimisele vastava ventilatsiooniavaga vastavalt allpool esitatud tabelile, siis peab ruumis kindlasti olema täiendav fikseeritud ventilatsiooniava, et tagada seadme kogu gaasitarbimisele vastava minimaalse ventilatsiooniinõude täitmine. Fikseeritud ventilatsiooniava võib sisaldada olemasolevate õhupiirete avasid, väljatõmbekapuute kanalite avade mõõtu jne.

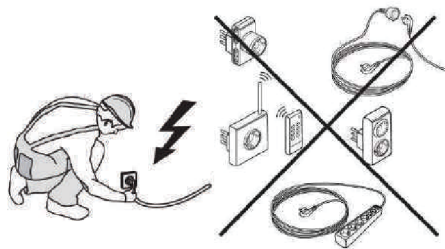
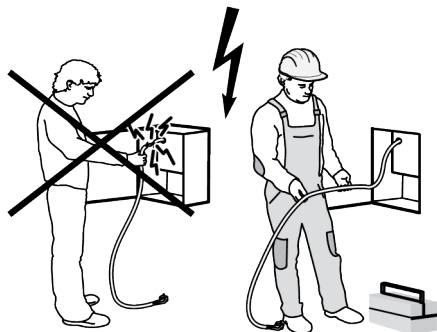
Gaasi kogutarbimine (kW)	Min. ventilatsiooniava (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900

Ruumid, millele ei ole avatavaid ukse ja/või aknaid, mis avanevad otse väliskeskonda

Kui ruumis, kuhu seade on paigaldatud, ei ole otse väliskeskonda avanevat ust ja/või akent, tuleb otsida muid tooteid, mis kindlasti tagavad fikseeritud, reguleerimata ja sulgemata ventilatsioonitava, mis vastab seadme kogu gaasitarbimisele vastavale minimaalsele ventilatsioonivale, nagu on näidatud eespool esitatud tabelis. Samuti tuleks järgida asjakohaseid ehitusnõudeid. Kui ruumis või siseruumis on rohkem kui üks gaasiseade, tuleb lisaks ülaltoodud tabelis esitatud nõuetele ette näha täiendav ventilatsioonipind. Täiendava ventilatsiooniala suurus peab vastama teiste gaasiseadmete eeskirjadele. Samuti peab seadme paigaldusruumi sisekeskkonda avaneva ukse alumises servas olema vähemalt 10 mm suurune vahemaa. Te peate tagama, et sellised esemed nagu vaibad ja muud põrandakatted jms ei mõjutaks ukse sulgemisel ruumi.

Pliit võib asuda köögis, köök-söögisaaalis või magamistoas, kuid mitte ruumis, kus on vann või dušš. Pliiti ei tohi paigaldada vähem kui 20 m³ suurusesse voodikohta. Ärge paigaldage seda seadet maapinnast madalamal asuvasse ruumi, kui see ei ole vähemalt ühelt küljelt maapinnale avatud.

4.2 Elektriline ühendus



- Enne elektriühendusega seotud tööde alustamist lahutage seade elektrivõrgust. Võib tekkida elektrilöögi oht.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa/liiniga, mis on kaitstud sobiva võimsusega minikaitselülitiga, nagu on märgitud tabelis "Tehnilised andmed". Olenemata sellest, kas seade on ühendatud trafoga või ilma, laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis tekivad toote kasutamisel ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduspaigalduseta.
- Toote võib elektrivõrku ühendada ainult volitatud ja kvalifitseeritud isik ning toote garantii algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis võivad ilmnedu volitamata isikute teostatud toimingute tagajärjel.
- Elektri kaabli ei tohi purustada, voltida, kinni suruda ega puudutada toote kuuma osa. Kui toitejuhe on kahjustada saanud, peab selle asendama selle tootja või tema teeninduspartner Vastasel juhul võib tulemuseks olla elektrilöök, lühis või tulekahju!
- Toiteallika andmed peavad vastama toote tüübisildil täpsustatud andmetele. Märgistusplaat on nähtav kas siis, kui seadme uks või alumine kate on avatud, või asub se võlvalt seadme tüübiga seadme tagaseinas.
- ja peab kasutama ahju jaoks sobivat pistikupessa/liini ja pistikut. Kui toote voolupiirangud on pistiku ja pistikupessa voolu kandevõimest väljas, tuleb toode ühendada otse fikseeritud elektripaigaldise kaudu, ilma et kasutataks pistikut ja pistikupessa.

Kui teie seadmel on toitekaabel ja pistik:

Ühendage seade elektrivõrku, ühendades selle maandatud pistikupessa.

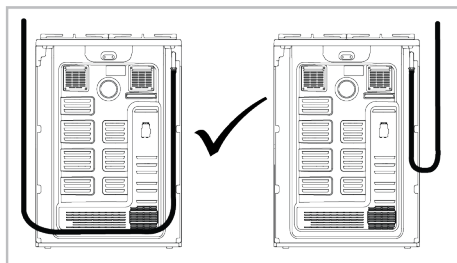
4.3 Gaasiühendus

- Kui seadme paigaldust, remonti või ühendust teostab volitamata/loata/ebapädev isik või tehnik, võib tekkida plahvatus-, tule- ja mürgistusoht.
- Enne toote paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasitüüp ja -rõhk) ja toote gaasi seadistus vastab nendele tingimustele. Gaasi reguleerimise tingimused ja toote väärtused asuvad etikettidel (või tüübisildil).
- Kui Teie riigi kood ei ole sildil, järgige oma riigi kohalikke tehnilisi juhiseid gaasiühenduse ja ümbermineku kohta.
- Toote tohib gaasivõrku ühendada ainult volitatud/litsentseeritud/pädev isik või tehnik.
- Tootja ei vastuta volitamata/litsentsita/ebapädeva isiku või tehniku teostatud toimingutest tuleneva kahju eest.
- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- Kui Teil on vaja oma toodet hiljem kasutada teistsuguse gaasiga, peate konsulteerima volitatud/litsentseeritud/pädeva isiku või tehnikuga, kes valmistas vastava ümberehituse protseduuri.
- Veenduge, et gaasiühenduse tihedust kontrollitakse pärast iga kasutuskorda. Tootja ei vastuta volitamata/ebapädeva isiku poolt teostatud gaasiühenduse või ümberehituse tagajärjel tekkida võiva gaasilekke tõttu tekkida võivate kahjude eest.
- Kui Te ei teosta ühendust vastavalt allpool toodud juhistele, tekib gaasilekke ja tuleoht. Meie ettevõtte ei vastuta sellest tulenevate kahjude eest.
- Gaasiühenduse peab teostama ainult volitatud/litsentsiga/pädev isik või tehnik.

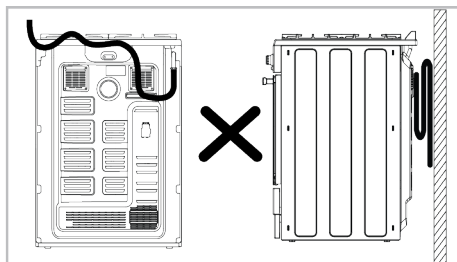
- Veenduge, et gaasiühenduses kasutatav gaasivoolik vastab kohalikele gaasistandarditele.
- Paindlik gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku ümbritsevate liikuvate osade ja kuumade pindadega (näidatud joonistel allpool) ning ei jääks liikuvate osade liikumise ajal kinni. (nt sahtlid) Pealegi ei tohiks seda paigutada kohtadesse, kus seda võidakse kokku suruda.
- Ärge liigutage toodet pärast gaasiühenduse lõpuleviimist. Selle teisaldamisel võib tekkida gaasilekke oht.
- Gaasiühenduse teostamisel ja ümberehitamisel tuleb kasutada mutrivõtit.

Gaasiühenduse külje valimine

- Gaasivoolik tuleb ühendada järgmiselt: ühendamisel tuleb teha pöördeid laia nurga all, vältimaks võimalikku purunemist ja murdumist.
- Enne gaasitoitega ühendamist veenduge, et gaasitoide ja gaasivooliku väljalaskeava asuvad samal küljel.



- Gaasivoolikut ei tohi purustada, kokku voltida, pigistada, puudutada teravate nurkadega ega see tohi puutuda kokku toote kuumade osade ja kööginõudega tootel.

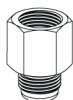


Gaasiühenduse osad

Osad ja tööriistad, mis võivad olla vajalikud gaasiühenduseks, on esitatud allpool. Sõltuvalt mudelist ei pruugi need osad olla tootega kaasas. Kasutatavad gaasiühenduste osad võivad erineda vastavalt gaasi tüübile ja riigi eeskirjadele. Lekkevastane tihend:



Ühendustükk EN 10226 R1/2":



Liitmik vedelgaasi jaoks (G30,G31):



Gaasi väljalaske liitmik:

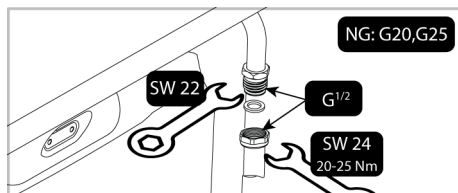


Gaasiühenduse teostamine - maagaas

- Maagaasi paigaldis tuleb enne toote paigaldust sobivalt ette valmistada. Tootega ühendatava gaasisüsteemi väljalaskeava juures peab olema maagaasiventil.
- Veenduge, et maagaasiventil on kergesti ligipääsetav.
- Ühendage toote oma kodu maagaasisüsteemiga paindliku ja kohalikele standarditele vastava gaasivooliku abil.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasitoide peab olema ühendatud gaasitoru või turvavooliku kaudu, mille mõlemas otsas on keermestatud liitmikud.

EN ISO 228 G1/2" tüüpi ühendus

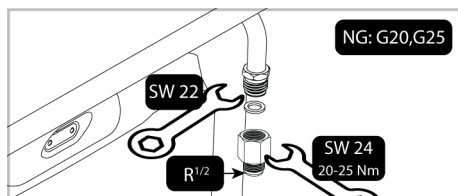
1. Asetage uus tihendustihend turvagaasivooliku/toru sisse. Veenduge, et tihend on õigesti paigaldatud.
2. Kinnitage gaasiliitmik seadme külge 22 mm mutrivõtmega ja asetage liitmik 24 mm mutrivõtmega liitmikku.



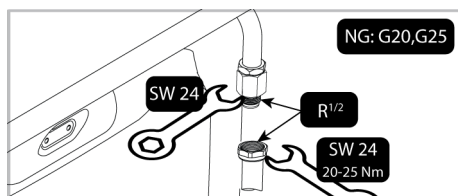
3. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

ISO 10226 G1/2" tüüpi ühendus

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



3. Asetage uus tihendustihend turvagaasivooliku/toru sisse. Veenduge, et tihend on õigesti paigaldatud.
4. Ühendage turvavooliku/-toru keermestatud osa 24 mm mutrivõtmega liitmiku külge ja pingutage korralikult kinni, hoides liitmikku paigal 24 mm mutrivõtmega.



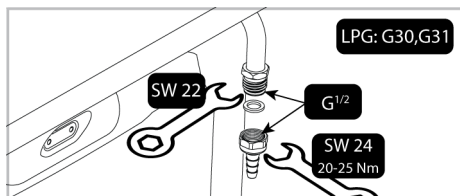
- Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Gaasiühenduse teostamine - vedelgaas

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

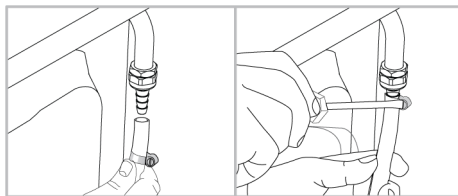
Ühendus klambriga (keermeta) gaasivoolikuga

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



- Paigaldage kinnitusklamber gaasivooliku ühele otsale. Pehmendage gaasivooliku ots, mille külge olete kinnitanud klambri. Selleks pange see üheks minutiks keevasse vette.

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



- Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Ühenduskoha lekkek kontroll

- Veenduge, et kõik toote nupud on asendis „Väljas“. Veenduge, et gaasivool on vaba. Valmistage seebivaht ja kandke seda gaasilekke kontrollimiseks vooliku ühenduskohale.
- Gaasilekke korral seebistatud osa hakkab vahutama. Sellisel juhul kontrollige veel kord gaasiühendust.
- Seebi asemel saab gaasilekke kontrollimiseks kasutada kaubanduslikult saadaolevaid pihuseid.
- Gaasilekke korral sulgege gaasivarustus ja ventileerige ruum.
- Ärge kunagi kasutage gaasi lekke kontrollimiseks tikku või tulemasinat.

Gaasihju ühendav toru: (kehtib Prantsusmaale suunduvate mudelite kohta)

Paigaldamise regulatiivsed tingimused



Gaasiseadmete suhtes kohaldatakse regulatsiooni. Teie paigaldus peab vastama. Soovitame lugeda asjaomaseid tekste.

- Enne paigaldamist kontrollige, et kohalikud jaotustingimused (maagaas ja rõhk) ja seadme seadistus sobivad.
- Teie toote gaasikontrolli tingimused on näidatud gaasitoru juures tagaküljel oleval sildil.

- Õhust saadav hapnik toidab gaasi põlemist. See tähendab, et õhku tuleb pidevalt värskendada ja põlemissaadused evakueerida (vajalik on õhuvool 2m³/h võimsuse kW kohta).
- See seade ei ole ühendatud põlemissaaduste väljatõmbeseadmega. See tuleb paigaldada ja ühendada vastavalt kehtivatele eeskirjadele; erilist tähelepanu tuleb pöörata ventilatsiooniseadmetele.
- Gaasivoolikud ei tohi puutuda kokku ühegi paigaldatud eseme liikuvate osadega (nt kruvi) ega läbida kohti, kus on oht, et voolikud võivad puruneda.
- **Prantsusmaal on asjaomased õigusaktid 02/08/1977 ja 24/03/1982 dekreedid, mida on täiendatud standardiga. DTU-P 45204 (= DTU 61.1) CSTB "Gaasipaigaldised", standard [Norme] NFC 15.100 (madalpinge elektripaigaldise eeskirjad).**
- Selle seadme tekitatud soojuse tõttu liigitatakse see pliit elektrilise standardi EN 60.335.2.6 kohaselt X-tüüpi (sisseehitatud), gaasistandardi EN 30.1 kohaselt 1. klassi (mitte sisseehitatud) või 2. alamklassi (sisseehitatud).



Painduvad torud või painduvad voolikud peavad olema hooldamiseks kättesaadavad kogu pikkuses ja need tuleb asendada enne kasutusaja lõppemist (märgitud torustikul). Maksimaalne pikkus ei tohiks olla üle 1,25 meetri.



Gaasiühendus on tehtud seadme tagaosas. Veenduge, et torustik ei puutuks kokku seadme teiste osadega ja et see ei läbiks ruumi, mis on segunenud või mis puutub kokku mõne muu liikuva osaga.

Gaasiühendus

Teie tootega on kaasas gaasikomplekt, mis koosneb järgmistest osadest:

- 2 seibid
- 1 adapter
- 1 butaanipihusti
- 1 maagaasipihusti

Vastavalt kasutatavale gaasile ja torutüübile järgige järgmisi seadistusi. Interposeri ühendused nagu joonisel näidatud.

A. Butaani / propaangaasi ühendus voolikuklambriga ja on otsas butaan, mis on seatud adapterile, mis omakorda kinnitub pliidi külge (joonis A).

B. "Mehaaniline" ühendus on paindlik koos adapteriga, mis on ise ahju külge kinnitatud (joonis B).



Butaani otsak võimaldab ühendada pudeligaasile sobiva 6 mm siseläbimõõduga paindliku kummist vooliku abil.

Gaasitorustiku otsak võimaldab ühendust 15 mm siseläbimõõduga painduvate torude abil, mis on tugevdatud nii, et neid saab kohustuslikus korras lukustuskrae abil paigal hoida. Kasutage NF-GAZ templiga torusid. See torustik tuleb regulaarselt enne selle kasutusaja lõppemist välja vahetada.



Ärge kasutage gaasilekke kontrollimiseks süütajat või tikku.



Tihendi tiheduse kontrollimine: Veenduge, et kõik pliidi nupud on väljalülitatud asendis ja gaasipudeli ühendus on avatud. Kasutage seepi, et kontrollida gaasilekkeid. Iga leke põhjustab seebi mullitamist. Kui see juhtub, kontrollige uuesti gaasiühendust.

i Kui toiduvalmistamisseadet kasutatakse torugaasiga, tekib seadme paigaldusruumis soojus ja niiskus. Veenduge, et ruumis, kuhu seade on paigaldatud, on hea ventilatsioon. Hoidke kõik loomulikud ventilatsiooniavad lahti või paigaldage mehaaniline ventilatsiooniseade, näiteks väljatõmbekapuu. Seadme pikemaajaline või intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks akende avamist, või tõhusamat ventilatsiooni, suurendades vajadusel väljatõmbe võimsust.

4.4 Toote paigutamine

1. Lükake toode köögi seina poole.
2. Kinnitage toote külge ühendatud turvakett seina külge.
3. Reguleerige ahju jalad

Ahju jalgade reguleerimine

Kasutamise ajal tekkivad vibratsioonid võivad põhjustada toiduvalmistamisanumate liikumist. Seda ohtlikku olukorda saab vältida, kui toode on tasane ja tasakaalustatud.

Teie enda ohutuse tagamiseks veenduge, et toode on tasane, reguleerides neli jalga allosas vasakule või paremale keerates ja joondades need tööpinnaga tasandile.

Lõppkontroll

1. Ühendage toode uuesti vooluvõrku.
2. Kontrollige elektrilisi funktsioone.
3. Avatud gaasivarustus.
4. Kontrollige, kas gaasiühendused on kindlalt kinnitatud ja kas on lekkeid.
5. Süüdake põletid ja kontrollige leegi väljanägemist.

i Leek peab olema sinine ja korrapärase kujuga. Kui leek on kollakas, kontrollige, kas põleti kork istub kindlalt või puhastage põleti.

4.5 Gaasi muundamine

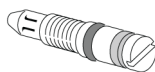
⚠ Üldine teave

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

Osad muu gaasitüübile üleminekuks

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

Möödavoolukruvi otsik:

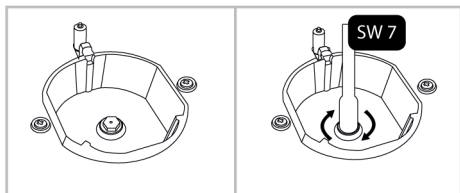


Põleti pihusti:

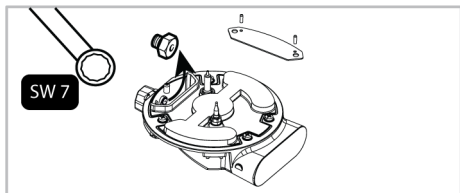


Põleti pihusti väljavahetus

1. Keerake kõik juhtnupud juhtpaneelil väljalülitatud asendisse.
2. Katke gaasivarustus.
3. Eemaldage panni toed, pliidipõletite kork ja pea.
4. Eemaldage põletite pihustid, keerates neid vastupäeva. (nutrivõti 7)



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



5. Mõnede pliidipõletite puhul on pihusti kaetud metallosaga. See metallkaitse tuleb pihusti väljavahetamiseks eemaldada.

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

- Uute pihustite asukoht on märgitud nende pakendil või pihustite tabelis, kust saab vastavat teavet.

8. Pärast ühendamist tuleb süstikuid kontrollida lekete suhtes.

- i** Kui ei ole tegemist ebanormaalse olukorraga, ärge püüdke gaasipõleti kraane eemaldada. Kui kraanide vahetamine on vajalik, peate kutsuma volitatud teenindaja või litsentseeritud tehniku.

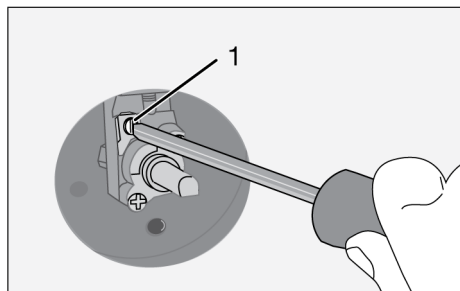
ET

Vähendatud gaasivooluhulga seadistus pliidikraanide jaoks

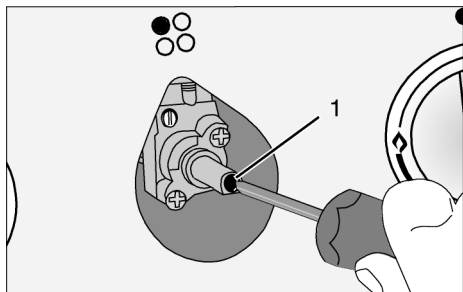
1. Süüdake reguleeritav põleti ja keerake nupp vähendatud asendisse.
2. Eemaldage gaasikraanilt nupp.
3. Kasutage vooluhulga reguleerimiskruvi reguleerimiseks sobiva suurusega kruvikeerajat.
4. Veeldatud naftagaasi (butaan - propaan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleb kruvi keerata üks kord vastupäeva.

⇒ Tavaline sirge leegi pikkus vähendatud asendis peaks olema 6-7 mm.

5. Kui leek on soovitud asendist kõrgemal, keerake kruvi päripäeva. Kui see on väiksem, keerake vastupäeva.
6. Viimase kontrollimiseks viige põleti nii suure leegi kui ka vähendatud asendisse ja kontrollige, kas leek on sisse või välja lülitatud.
7. Sõltuvalt teie seadmes kasutatavast gaasikraani tüübist võib reguleerimiskruvi asend erineda.



1 Vooluhulga reguleerimise kruvi



1 Vooluhulga reguleerimise kruvi

Süstiku vahetamine grilli vastu

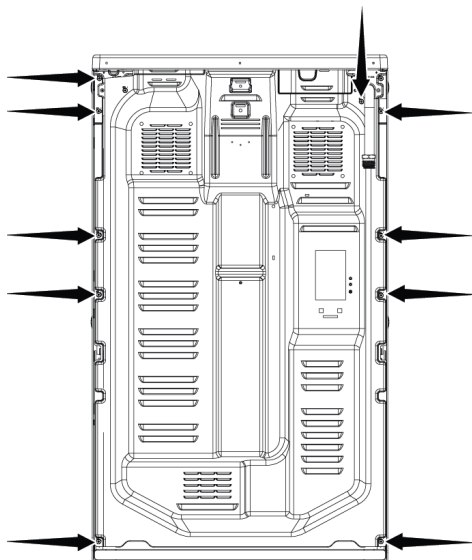
1. Keerake kõik juhtnupud juhtpaneelil väljalülitatud asendisse.
2. Katke gaasivarustus.
3. Avage esiüks.
4. Keerake grillipõleti kruvi lahti.
5. Tõmmake kergelt grillipõletit (1), et see koos tagaküljel oleva(te) ühenduskohaga(te)ga vabaks tõsta.
6. Keerake injektor lahti, keerates seda vastupäeva.
7. Paigaldage uus injektor.



- 1 Grilli põleti
- 2 Injektori hoidja
- 3 Injektor

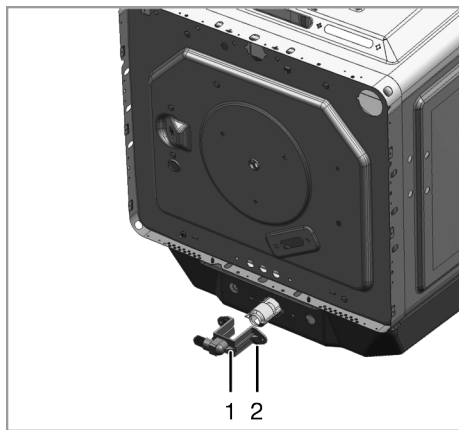
Pihusti vahetamine ahjupõletite vastu

1. Keerake kõik juhtnupud juhtpaneelil väljalülitatud asendisse.
2. Lülitage gaasivarustus välja.
3. Eemaldage tagaseinal asuvad kruvid.



ET

4. Eemaldage 2 kruvi (2), mis asuvad injektori hoidikul (1).



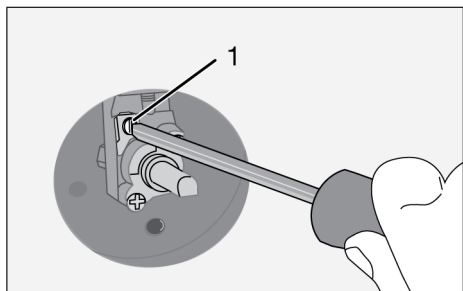
- 1 Injektori hoidik
- 2 Kruvi

5. Eemaldage injektori hoidik.
6. Eemaldage pihusti pihustihoidikust, keerates seda vastupäeva.
7. Paigaldage uus gaasipihusti.

Gaasiahju vähendatud voolu reguleerimine

Ahju nõuetekohase toimimise tagamiseks on ülimalt oluline möödavoolu reguleerimine uuesti kontrollida. Et tagada kasutajale maksimaalne turvalisus, tuleb neid toiminguid teha hoolikalt.

1. Süüdake reguleeritav põleti ja keerake nupp kõrge leegi asendisse.
2. Sulgege ahju uks ja oodake 10-15 minutit, kuni ahju on valmis seadistamiseks.
3. Võtke nupp välja
4. Pärast 15 minutit seadke ahju madalaimale tulele.

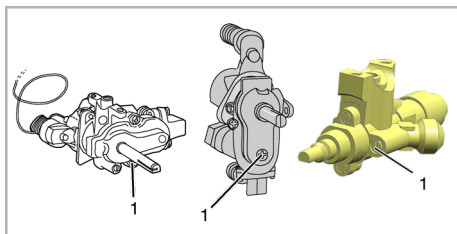


5. Seadistage leegi pikkus 2 kuni 3 mm, kasutades selleks ahjukraanil olevat kruvi (1). Pööramine päripäeva vähendab leeki, pööramine vastupäeva suurendab leeki.

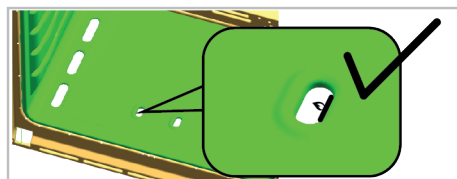
i Kui ahju gaasivoolukiirust ei saa seadistada nupu eemaldamisega, eemaldage vajalikud ahju osad (juhtpaneel, põletiplaat jne) ja seadistage seejärel ahju gaasivoolukiirus.

i Kui ahju temperatuur tõuseb liiga kõrgeks, lülitage ahi välja ja pöörduge volitatud teeninduse poole, et lasta ahjutermostaati parandada.

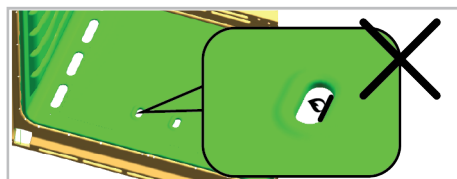
Reguleerige tuli optimaalsele kõrgusele, nagu joonisel näidatud, keerates kruvikeeraja abil ahju gaasikraanil kruvi nr 1. Päripäeva pööramine suurendab tule kõrgust ja vastupäeva pööramine vähendab tule kõrgust.



Kui tule kõrgus on liiga lühike,
* Ahju sisetemperatuur võib olla liiga madal, mistõttu võib see negatiivselt mõjutada küpsetusomadusi.



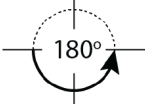
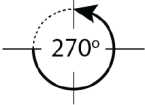
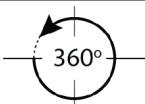
Ideaalne tulekõrgus tagab parima jõudluse.





Kui tule kõrgus on liiga kõrge,
* Ahju sisetemperatuur võib olla liiga kõrge, mistõttu võib see negatiivselt mõjutada küpsetusomadusi.

i Pärast leegi kõrguse reguleerimist avage ja sulgege ahjuuks paar korda ning jälgige, et ahju leek ei kustuks.

Pärast leegi pikkuse seadistamist paigaldage nupp uuesti.

Maagaas butaan-propaaniks (LPG)	Butaan-propaan (LPG) maagaasiks G20 20 mbar G25 25 mbar G25.3 25 mbar
Keerake kruvi päripäeva lõpuni kinni.	Keerake kruvi lahti 180° ligikaudu 
Maagaas butaan-propaaniks (LPG)	Butaan-propaan (LPG) maagaasiks G20 10 mbar G20 13 mbar
Keerake kruvi päripäeva lõpuni kinni.	Keerake kruvi lahti 270° ligikaudu 
Maagaas butaan-propaaniks (LPG)	Butaan-propaan (LPG) maagaasiks G2 350 13 mbar
Keerake kruvi päripäeva lõpuni kinni.	Keerake kruvi lahti 360° ligikaudu 

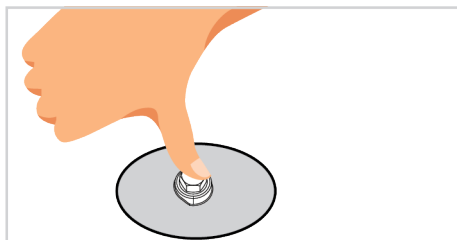
 Väike tulekahju (jõudeoleku) reguleerimine võib varieeruda sõltuvalt tootest, põleti tüübist ja gaasi tüübist. Veenduge, et tule kõrgus vastab ülaltoodud joonisele.

 Toote reguleeritud gaasitüübi muutmisel tuleb muuta ka reguleeritud gaasitüüpi tähistavat silti.

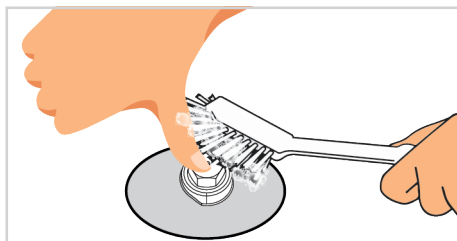
Lekkekontroll injektorites

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

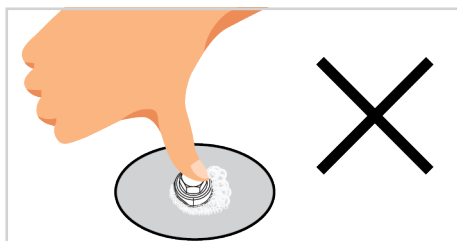
1. Veenduge, et toote gaasivarustus on sisse lülitatud, samal ajal kui kõik juhtimisnupud on endiselt väljalülitatud asendis.
2. Iga injektori ava blokeeritakse sõrmega, kasutades mõistlikku jõudu, et peatada gaasi leke, samal ajal kui vastav juhtimisnupp on sisselülitatud asendis ja seda vajutatakse, et gaas jõuaks injektorisse.

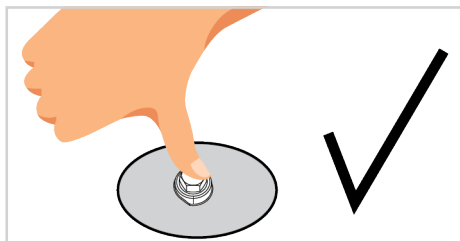


3. Kandke ettevalmistatud seebivett injektori ühendusse väikese harjaga. Kui injektori ühenduses on gaasi leke olemas, hakkab seebivesi vahutama. Pingutage sel juhul injektorit, kasutades mõistlikku jõudu, ja korrake 3. samm veel kord.



4. Kui vaht püsib endiselt, peate toote gaasivarustuse viivitamatult välja lülitama ja kutsuma volitatud teeninduse esindajat või tehnikut. Ärge kasutage toodet enne, kui volitatud teenindus on toote kontrollinud.





5 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

5.1 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.

4. Oodake, kuni ahi jahtub.
5. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

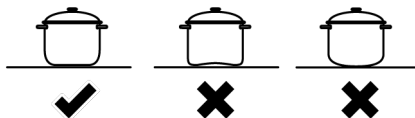
Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

6 Pliidiplaadi kasutamine

6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

- Asetage keedupotte ja panne nii, et käepidemed ei oleks põletite kohal, vältimaks nende ülekuumenemist.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kalduvaid potte/panne.

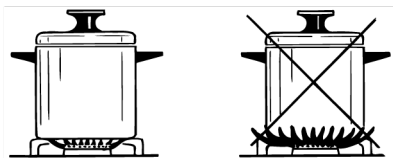


- Vältige pottide/pannade ja tühjade pottide kuumutamist. Potid ja seade võivad kahjustuda.
- Ärge süüdake põleteid ilma keedupoti/pannita vastaval põletil.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.

- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast iga kasutuskorda.
- Pärast iga kasutuskorda on küpsetuspind kuum, seega ärge asetage plastpotte/panne küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt.
- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage pottide ja pannide katet põletitele/tsoonidele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge

libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

- Keedupottide/pannade suurus peab vastama leegi suurusele. Seadke gaasileegid nii, et need ei ulatuks keedupottide/pannade põhjast välja, ja asetage keedupotid/pannid selle hoidiku keskele. Ärge kasutage suuri panne/potte rohkem kui ühe põleti katmiseks.



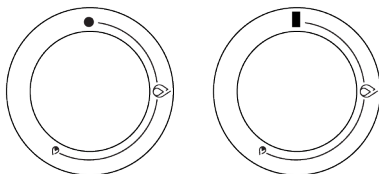
Soovitatavad keedupottide/pannade suurused

Põleti tüüp	Poti läbimõõt - cm
Lisapõleti	12 – 18
Tavaline põleti	18 – 20
Kiirpõleti - Vokipõleti	22 - 24

Ärge kasutage keedupotte, mis ületavad eespool nimetatud mõõtmeid. Määratud suuremate pannide/keedupottide kasutamine võib põhjustada vingugaasimürgituse ning läheduses asuvate pindade ja nuppude ülekuumenemise. Lisaks, kui teie toote küpsetuspind on klaas, tekib sellel pinnal ülekuumenemine ja toode saab kahjustada. Väiksemate pannide/keedupottide kasutamine võib leegi tõttu tekitada põletusi.

6.2 Pliidiplaatide töö

Pliidi juhtnupp



- ■ Väljas asend
- 🔹 Väike leek: madalaim gaasivõimsus
- 🔸 Suur leek: kõrgeim gaasivõimsus

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppudega. Iga nupp töötab vastava põletiga. Saate juhtpaneelil olevate sümbolite põhjal tuletada, millist põleti see juhib.

Kui põleti on välja lülitatud (ülemises asendis), ei täideta seda gaasiga. Pärast põleti süütamist saate küpsetada,

seadistades gaasitasemed nupule. Seadistage soovitud küpsetusvõimsus, joondades nupu vastava sümboliga.

Gaasipõletite süütamine

- ✓ Gaasipõletid süüdatakse süütenuppudega.
1. Vajutage põleti nupule.
 2. Vajutades nuppu, keerake seda vastupäeva suure leegisümbolile.
 3. Vajutage süütenuppu ja vabastage see. Korrake toimingut, kuni gaas süttib.
 4. Tekkiv säde süütab gaasi.
 5. Pärast esmast süütamist vajutage nuppu 3-5 sekundit.
 6. Reguleerige soovitud võimsuse tase.

Gaasipõletite väljalülitamine

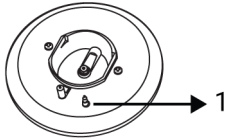
Viige põleti nupp väljalülitatud asendisse (üleval).



Kui põleti leek kustub kogemata, lülitage põleti juhtnupp välja. Ärge püüdke põletit uuesti süüdata vähemalt 1 minuti jooksul.

Gaasi väljalülitamise ohutusmehhanism

Ülemiste põletite ülevoolust tingitud läbipuhumise vältimiseks käivitub turvamehhanism, mis sulgeb gaasi kohe.



1 Gaasi väljalülitamise ohutus

Gaasi väljalülitamise turvamehhanismi aktiveerimiseks hoidke juhtnuppu pärast pliidi süütamist veel 3-5 sekundit all.

ET

7 Ahju kasutamine

7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

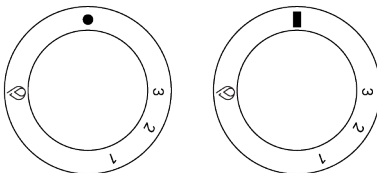
Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuksesest. Vältige nende ventilatsioonivade kinnikatmist. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduväljamistamiseks programmeerite ahju taimeri, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

Saate ahju valgustuse sisse lülitada valgustinupu vajutamiselega. Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

7.2 Gaasiahju kasutamine

Ahju juhtnupp



- ■ Väljas asend
- 1-3 Ahju gaasitasemed
- ☹ Gaasigrill

Saate oma ahju juhtida ahju juhtnupuga. Väljalülitatud asendis (ülemine) ahju gaasi ei anta. Pärast ahjupõleti süütamist saate küpsetada, reguleerides nupul gaasitaset.

Gaasi tase	1	2	3
Temperatuur (°C)			

Süütenupp

Seda kasutatakse teie ahju süütamiseks. Elektrikatkestuse korral süütenupp ei tööta. Selle nupuga saate süüdata ka pliidipõletid.

Valgustinupp

Lambi nupuga saate ahju lambi sisse ja välja lülitada. Elektrikatkestuse korral lamp ja lambinupp ei tööta.

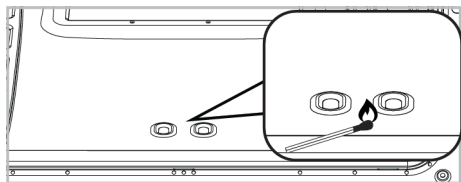


Tootel on kaitsekapp. Kui leek kustub, katkeb gaasivarustus automaatselt. See hoiab ära põlemata gaasi kogunemise.

Gaasiahju sisselülitamine

- ✓ Gaasiahi süüdatakse süütenupuga.

1. Ava ahjuuks.
2. Hoidke gaasiahju juhtnuppu all ja keerake seda **vastupäeva**.
3. Vajutage süüte nuppu ja vabastage see uuesti.
4. Hoidke gaasiahju juhtnuppu 3 kuni 5 sekundit all.
 - ⇒ Korrake protseduuri, kuni vabanenud gaas süttib.
5. Hoidke gaasiahju juhtnuppu veel 3 kuni 5 sekundit all.
6. Valige soovitud küpsetusvõimsus / gaasimärk.
7. Kui elektrit pole; süütage ahjupõleti süütelüliti avast oleva gaasisüütajaga.



Gaasiahju väljalülitamine

Keerake gaasiahju juhtnupp välja (ülemine) asendisse.



Ärge püüdke gaasi süüdata kauem kui 15 sekundit. Kui põleti ei sütti 15 sekundi jooksul, keerake nupp välja ja oodake 1 minut. Enne põleti uuesti süütamist ventileerige ruum. Esineb gaasi kokkusurumise ja plahvatuse oht!

Gaasigrilli kasutamine

- Hoidke ahju ust grillimise ajal avatuna. Kuna grillimise ajaks jääb uks avatuks, võivad kuumad pinnad põhjustada põletusi! Hoidke lapsed tootest eemal.

✓ Gaasigrill süüdatakse süütenupuga.

1. Avage ahju uks.
2. Hoidke nuppu all ja keerake seda **päripäeva** grilli sümbolile.
3. Vajutage ja vabastage süütenupp.
4. Korrake protseduuri, kuni gaas on süttinud.

8 Üldteave küpsetamise kohta

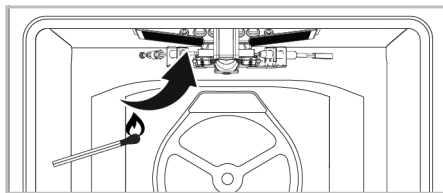
Sellest jaotisest leiata näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.

5. Hoidke nuppu veel 3 kuni 5 sekundit all.
6. Veenduge, et grill on süüdatud.
7. Kui elektrit pole; süütage grillpõleti süütejuhtimisavast gaasisüütajaga.



Gaasigrilli väljalülitamine

1. Keerake ahju juhtnupp välja (ülemine) asendisse.



Grillimiseks mittesobivad toidud kujutavad endast tuleohtu. Grillige ainult intensiivsele grillitulele sobivat toitu. Samuti ärge asetage toitu grillile liiga taha. See on kõige kuumem piirkond ja õline toit võib süttida.



Esineb gaasi kokkusurumise ja plahvatuse oht!

Ärge püüdke gaasi süüdata kauem kui 15 sekundit. Kui põleti ei sütti 15 sekundi jooksul, keerake nupp välja ja oodake 1 minut. Enne põleti uuesti süütamist ventileerige ruum. Esineb gaasi kokkusurumise ja plahvatuse oht!

- Küpsetamise käigus tekiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Olenevalt toidust võib ahju siseklaasile tekkida kondensaat või veeaur higistamise või tilkumisenähtus. See tavaline nähtus võib juhtuda toiduvalmistamise ajal. Kui toode on pärast küpsetamist maha jahtunud, on soovitatav siseklaasi puhtaks pühkida niiske lapiga.

- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab teile parima toiduvalmistamise. Järgige alati tootja poolt kasutatavate väliste kööginõude kohta antud teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbunud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi küpsunud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritoodete on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodete valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodete ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoodete on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoodete jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taigalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.

8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliste kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.

- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri

juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Gaasi tase	Küpsetusaeg (min) (umbes)
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	2	1	80 ... 110
Puuviljatort	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	4	1	20 ... 40
Pirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	4	1	20 ... 40
Küpsis	Standardne salv *	4	1	25 ... 35
Juuretis	Standardne salv *	4	1	40 ... 60
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	3	1	75 ... 85
Küpised	Standardne salv *	4	1	25 ... 35
Victoria võileib	Standardne salv *	4	1	30 ... 40
Pasta	Standardne salv *	4	1	40 ... 60

Eelsoojenduseks seadke nupp maksimaalselt 10 minutiks juhtnupu asendisse 2 ja seejärel reguleerige nupp soovitud gaasitasemele.

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

8.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Gaasi tase	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lambapraad	Standardne salv *	3	1	60 ... 100 kohta 450 g + 30
Röstbiif	Standardne salv *	3	1	80 ... 120 kohta 450 g + 30
Linnuliha	Standardne salv *	3	1	60 ... 80 kohta 450 g + 25

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Gaasi tase	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Pajaroog	Standardne salv *	3	1	90 ... 120
Kala	Standardne salv *	4	1	35 ... 45

Eelsoojenduseks seadke nupp maksimaalselt 10 minutiks juhtnupu asendisse 2 ja seejärel reguleerige nupp soovitud gaasitasemele.

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

8.1.3 Grill

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldine teave

- **Hoidke ahju ust grillimise ajal avatuna. Kuna grillimise ajaks jääb uks avatuks, võivad kuumad pinnad põhjustada põletusi! Hoidke lapsed tootest eemal.**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.

- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Ettevalmistamine/seadistamine	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Leibadest röstsaiade valmistamine	3 ... 10
Väikesed lihatükid, vorst/pepperoni, salaami	15 ... 20
Karbonaad, gammonilõiked, kanatükid jne.	Kana traatriulil tagurpidi asendis	20 ... 25
Kõik kalad, kalafileed, kalafriikartulid	Kandiku alusele asetatud terved kalad ja kalafileed	10 ... 20
Kala krõbedad leivaga	15 ... 20
Eelküpsetatud kartulitooted	15 ... 20
Pitsa	Asetatud aluse alusele	12 ... 15
Grillitud/praetud toidud	Nõu asetatakse otse grilli alusele	8 ... 10

9 Hooldus ja puhastus

9.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.

- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.

- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadiplaatidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.
- Kõrgel temperatuuril kasutatavad wok-tüüpi põletid võivad värvi muuta. See on normaalne.
- Kööginõude teiselaldamine võib potihoidikutesse jätta metalljälgi. Ärge libistage panne ja keedupotte üle pinna.
- Kuna pliidiplaadi ala kaaned puutuvad kokku lahtise tule ja kõrge temperatuuriga, on värvimuutus ja värvikaotus normaalne. See ei tekita pliidiplaadi kasutamisel probleeme.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaasipinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrduanud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

9.2 Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis ei ole sätestatud teisiti.

9.3 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutusplind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada koha, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

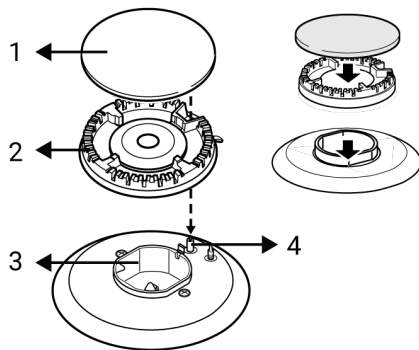
Gaasipõletite puhastamine

1. Enne pliidiplaadi puhastamist eemaldage pliidilt potihoidikud, põletikaaned ja -pead.
2. Puhastage pliidiplaadi pind vastavalt jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ toodud soovitusetele, võttes arvesse pinna tüüpi (emailitud, klaas, roostevaba jne).
3. Puhastage põletikamber puhastusvahendis leotatud lapiga või mittekrimustava, pehme harjaga. Veenduge, et toidujääke ei jääks järele.
4. Puhastage süüteküünlad ja termoselemendid (süütaja ja termoelemendiga mudelitel) niiskeks pigistatud lapiga. Seejärel pühkige kuivaks puhta lapiga. Pöörake tähelepanu sellele, et süüteküünal ja termoelement oleksid täielikult kuivad.
5. Iga puhastuse käigus puhastage põletikaaned ja -pead puhastusvahendiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

6. Püsivate plekkide korral leotage põletikaasi ja -päid puhastusvahendis või soojas seebivees vähemalt 15 minutit. Puhastage mittemetallist ja mittekriimustava harjaga.
7. Ahju siseseintel ja restidel võite kasutada Quick & Shine'i puhastusvahendeid, mida kasutatakse emailitud pindadel ja mida volitatud teenindus soovitab, eriti püsivate plekkide korral emailitud põletikaantel.
8. Ärge laske tugevatel puhastusvahenditel, näiteks ahju siseseinte jaoks mõeldud puhastusvahendil või katlakivieemaldajad, põletikaantega kokku puutuda, kuna see võib põhjustada värvimuutusi.
9. Iga puhastuse käigus puhastage potihoidikud puhastusvahendi ja mittekriimustava pehme harjaga ning seejärel pühkige need puhtaks.
10. Kui põletikaasi ja potihoidjaid kasutatakse märgana, võivad kuumuse tagajärjel tekkida püsivad lubjaplekid. Enne kasutamist veenduge, et need on kuivad.
11. Paigaldage põletikroonid, -kaaned ja potihoidjad õigesti kohale.
12. Potihoidikuid paigaldades veenduge, et need asuvad põletite suhtes keskel.

Põletite kokkupanek

1. Pärast põletite puhastamist paigaldage osad kohale nagu joonisel näidatud.
2. Paigaldage põletikroon nii, et see läheks läbi süüteküünla ava (4). Keerake põletikroon paremale ja vasakule, veendumaks, et see on paigas põletikambris.
3. Paigaldage põletikaas põletikroonile.



- 1 Põletikaas
- 2 Põletikroon
- 3 Põletikamber
- 4 Süüteküünal (süütajaga mudelitel)

9.4 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetape vastavalt ahju pinnatüüpidele.

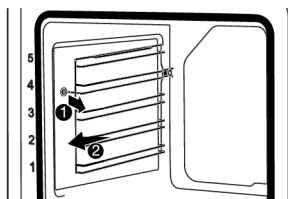
Ahju külgliseinte puhastamine

Toiduvalmistamise ala külgliseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised pinnad".

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgliseinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgliseinta tüüpidele.

Külgtraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriuli esiosa, tõmmates seda külgliseinast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriul enda poole.



3. Riilite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

9.6 Ahjuukse puhastamine

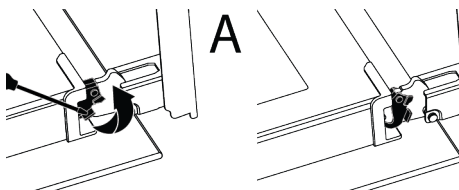
Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine“ ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine“. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Kui ahjuklaasile tekib katlakivi, pühkige klaasi äädikaga ja loputage.

Ahjuukse eemaldamine

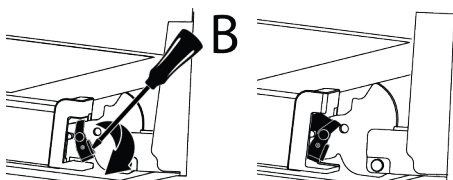
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.

3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.

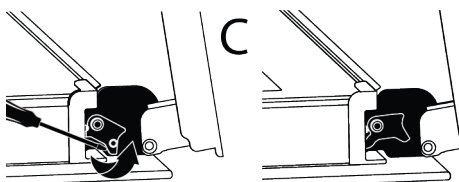
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



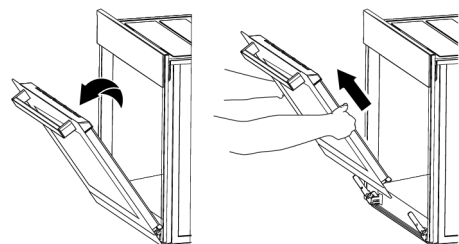
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmet sulguvate uksetüüpide puhul.



6. C-tüüpi hinge on saadaval pehmet avanevate/sulguvate uksetüüpide puhul.



7. Viige ahjuuks poolde avatud asendisse.



8. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

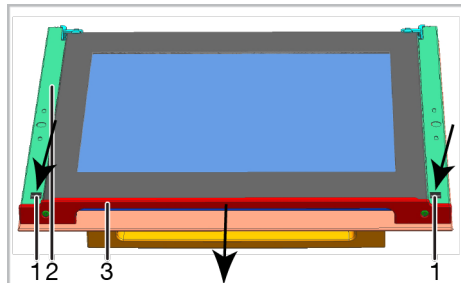
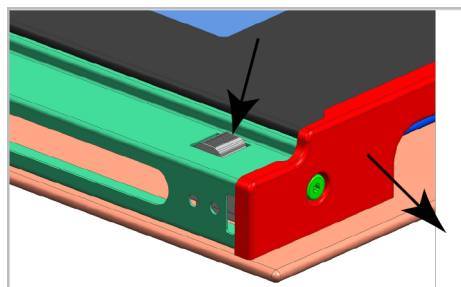


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

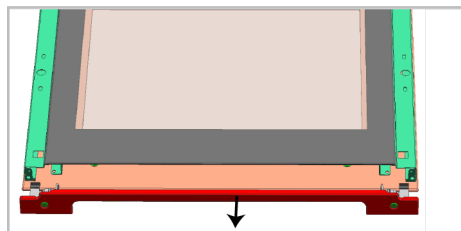
9.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esikse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

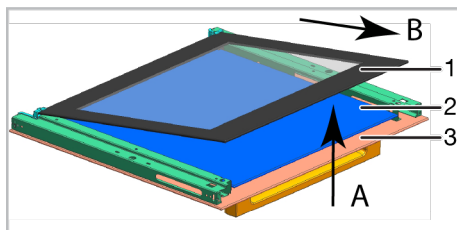
1. Avage ahjuuks.



- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil



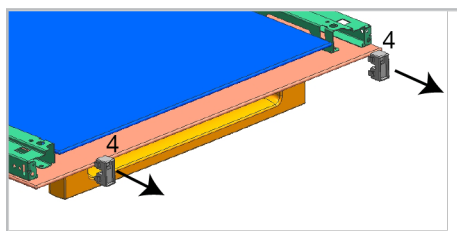
2. Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korruga sakke (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel*
- 3 Välimine klaaspaneel
- * See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

3. Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise "A" suunas ja tõmmake see tähise "B" suunas välja, nagu joonisel näidatud.

4. Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga, Tõmmake keskel asuvaid klaasihoidiku ühenduselemente nende vabastamiseks klaaspaneeli küljest, nagu joonisel näidatud.

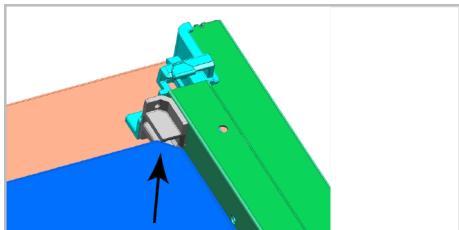


- 4 Klaasihoidiku ühenduselement*
- * See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

5. Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2). Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).

6. Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneel nii, et see siseneb plastpessa.

- i** Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.



7. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas.
8. Sisemise klaaspaneeli alumised nurgad peavad olema korralikult asetatud plastpesadesse.

- i** Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.

9. Pange klaasihoidiku ühendusosad kindlasti nende pesadesse.
10. Lõpuks vajutage profiili sakke, et need oleksid jälle pesades.

9.8 Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldine teave

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõelduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud

teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.

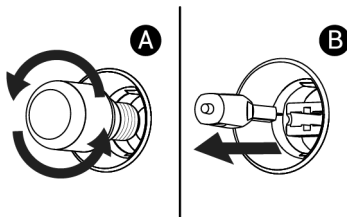
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



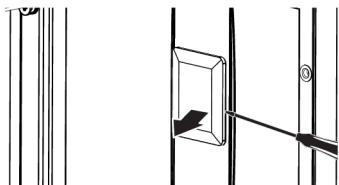
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



4. Pange klaasist kaas tagasi.

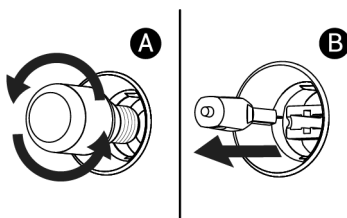
Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriiulid vastavalt kirjeldusele.



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja

vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.

10 Veatsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.

- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Süütesädet ei ole.

- Vool puudub. >> > Kontrollige kaitsmekarbi kaitsmeid.

Bensiini ei ole.

- Peamine gaasiklapp on suletud. >> > Avage gaasiklapp.
- Gaasitoru on paindunud. >>> Paigaldage gaasitoru õigesti.

Kui grillipõleti ei sütti

- Uksel olev tihvt on kinni kiilunud. >> > Vabastage ohutustihvt, mis asub ahju paremal küljel, kust see on käega kinnitatud.

Toiduvalmistamine võtab liiga kaua aega.

- Gaasirõhk on madal. >> > Suurendage gaasitaset.

Lisateave kasutusjuhendi jaoks:	Tehniline teave madala võimsusega töötavate režiimide kohta vastavalt ELI määrusele 2023/826	
Režiim	ENERGIATARBIMINE (VATT)	PERIOOD(MINUTIT)*
Väljaspool	0,3	-

Ooterežiim	-	-
Ooterežiim koos teabe- või olekukuvariga	-	-
Võrgustatud ooterežiim	-	-

*:Ajavahemik, mille järel seade jõuab automaatselt ooterežiimi, väljalülitatud režiimi või võrgu ooterežiimi, minutites ja ümardatuna lähima minutini.