

CG 61001  
CG 61011  
CG 62011 G

G 6604 GMX

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS**  
**OPERATING INSTRUCTIONS**

**ВСЕ МОДЕЛИ ГАЗОВЫХ ПЛИТ**  
**VISOS DUJINĖS VIRYKLĖS**  
**ALL GAS COOKERS**

**BEKO**

**60x60**





## Уважаемый покупатель!

Мы хотим, чтобы вы достигли наилучших результатов в использовании нашего изделия, которое прошло тщательный контроль качества и изготовлено на современном оборудовании.

**Поэтому мы рекомендуем вам внимательно и полностью изучить инструкцию до пользования изделием и держать ее под рукой в качестве справочного пособия.**

# СОДЕРЖАНИЕ



## Раздел 1:

Меры предосторожности и важная информация



## Раздел 2:

Установка и подготовка к работе



## Раздел 3:

Технические характеристики



## Раздел 4:

Как пользоваться конфорками



## Раздел 5:

Как пользоваться духовкой



## Раздел 6:

Обслуживание и чистка



## Раздел 7:

Переход к другому виду газа



## Раздел 8:

Важные замечания, что можно и нельзя делать



## Раздел 9:

Для будущей транспортировки

# Раздел 1: Меры предосторожности и важная информация



Электрические предохранители в вашем доме должны соответствовать мощности плиты.



Плита снабжена шнуром питания с возможностью заземления. Заземленная розетка должна устанавливаться только сертифицированным электриком.

Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования плиты без заземления.



Во время приготовления пищи в духовке внешняя поверхность духовки может нагреваться. Поэтому не позволяйте детям приближаться к ней.

Не подключайте плиту к электросети, пока она не будет полностью распакована, и пока не будут удалены все элементы, защищающие ее во время транспортировки.

Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.

**Убедитесь, что дети находятся на расстоянии от плиты во время ее работы и до тех пор, пока она не остынет, так как доступные части плиты сильно нагреваются.**

Когда духовка включена, верхняя крышка должна быть открыта, чтобы не препятствовать потоку воздуха.



Перед тем, как закрывать крышку, убедитесь, что газовые и (или) электрические конфорки выключены и остыли

Всегда отсоединяйте плиту от электросети, когда не пользуетесь ею длительное время, перед чисткой или в том маловероятном случае, когда неисправность заметна сразу.



Для моделей с грилем; приготовление с грилем не должно выполняться при закрытой дверце духовки. Приоткройте дверцу духовки и используйте теплозащитный экран во время приготовления.

Если дверца случайно закрылась вовремя приготовления с использованием гриля или Вы не открыли ее, прибор сломается

(\*) и на такую поломку гарантия не распространяется.  
(\*) Если дверца не открыта, поверхности прибора и внутреннее отделение для гриля очень сильно нагреваются, из-за чего повреждается дверца, панель управления, ручки управления, боковые панели и решетка гриля.



Не пытайтесь передвинуть духовку, держась за дверцу и/или ручку дверцы.



Когда передняя дверца открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее.



Не прикасайтесь к плите влажными руками. Если с плиты капает вода, на ней образуются капли или конденсируется влага, выключите плиту и протрите ее насухо.

**Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаете решетку гриля и посуду из духовки во время ее работы.**



Перед подключением плиты к газовой сети проверьте, соответствуют ли категория газа и характеристики давления значениям, указанным на табличке с номинальными данными. При необходимости, обратитесь в авторизованную службу для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

Меняйте пластиковые шланги в указанные сроки.

## Раздел 2: Важно соблюдать при установке и подготовке духовки к работе

➤ Перед подключением плиты к газовой сети проверьте, соответствуют ли категории газа и характеристики давления значениям, указанным на табличке с номинальными данными. При необходимости, обратитесь в авторизованную службу для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

➤ Данная плита должна устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Прежде чем устанавливать плиту и пользоваться ею, прочтите инструкцию. В целях безопасности данные плиты должны устанавливаться и/или обслуживаться компетентными специалистами, как указано в действующих инструкциях по газовой безопасности.

➤ Для получения подробных данных о подаче газа и его давлении см. паспортную табличку.

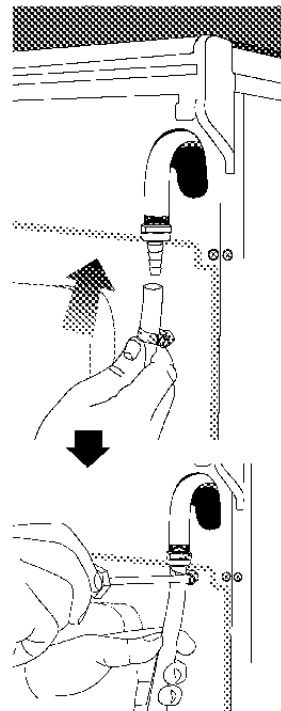
➤ Плиту не следует устанавливать в помещении без окна или иного вентилируемого проема. Если плита установлена в помещении без двери, открывающейся непосредственно наружу, необходимо держать форточку постоянно открытой. Циркуляция воздуха должна составлять  $2 \text{ м}^3/\text{час}$  на кВт конфорок.

### Подсоединение газового шланга к плите

Удобное положение соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового вентиля. Если вы осуществляете подсоединение гибким металлическим шлангом, установите уплотнение между главной трубой подачи газа. Внутренний диаметр гибкого шланга, который подсоединяется к штуцеру газ-бутанового шланга, должен составлять 6 мм для газовых труб домашнего типа. Внутренний диаметр гибкого шланга, который соединяется со штуцером природного газа, должен составлять 15 мм. Шланг должен плотно надеваться на патрубок и сжиматься хомутом. Пластмассовый конец шланга следует погрузить для размягчения в горячую воду на одну минуту, а затем полностью вставить в патрубок шланга. Хомут надежно затягивается отверткой. Другой конец шланга таким же образом подсоединяется к газовому вентилю. Шланг следует заменять до истечения срока его годности.

### Внимание!

При подсоединении плиты к впускному газовому клапану шланг должен быть коротким. Следует также убедиться в отсутствии утечки газа. По соображениям безопасности длина шланга не должна превышать 125 см.



### Подсоединение газового шланга к плите

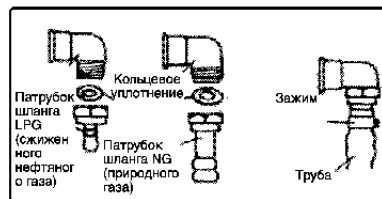
Удобное положение определяется возможностью соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового вентиля. Пластмассовый конец шланга следует погрузить для размягчения в горячую воду на одну минуту, а затем полностью вставить в патрубок шланга. Хомут надежно затягивается отверткой. Другой конец шланга таким же образом подсоединяется к газовому вентилю.

### Проверка утечки газа

При проверке убедитесь, что ручки управления конфорок закрыты, а газовый вентиль открыт. Нанесите мыльный раствор на места соединений для проверки утечки газа. При наличии утечки появятся пузыри. В этом случае немедленно проверьте газовое соединение. Не проверяйте утечку газа с помощью огня.



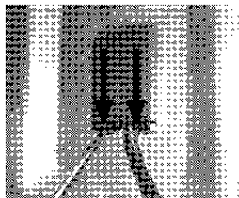
**Внимание!**  
Никогда не используйте пламя зажигалки или спички для проверки утечки газа.



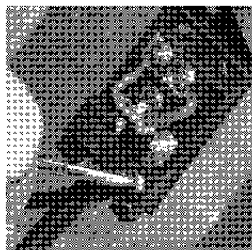
Патрубки шлангов и типы колен для природного газа и бутана/пропана

## Для моделей с «закрытым» типом клеммной колодки

Если шнур питания не подключен к плате, необходимо выбрать тип, указанный ниже, и следовать инструкциям. Отсоедините плату от электросети.



1. откройте крышку клеммной коробки при помощи отвертки



2. откройте кабельный зажим

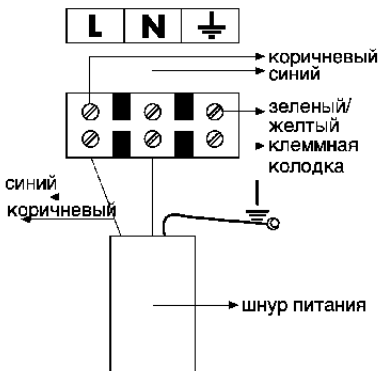


3. Поменяйте кабель соответственно данной схеме  
Следует внимательно соединить следующим образом:  
Коричневый провод = L (под напряжением)  
Голубой провод = N (нейтральный)  
Зеленый/желтый провод = E (земля) ⊕
4. Закрепите кабель при помощи зажима
5. Закройте крышку клеммной коробки

Используйте плату со шнуром H05 RR-F 3x 0.75 мм<sup>2</sup> и предохранителем на 10 А.

Для моделей с блоковым типом клеммной колодки. Соединение между шнуром питания и платой выполняется квалифицированным электриком. Зеленый/желтый провод и точка шнура питания соединяются вместе на точке входа.  
⚠ Электрику должен также заземлить плату.

☛ Наша компания не несет ответственности за какой-либо ущерб в случае использования духовки без заземления.



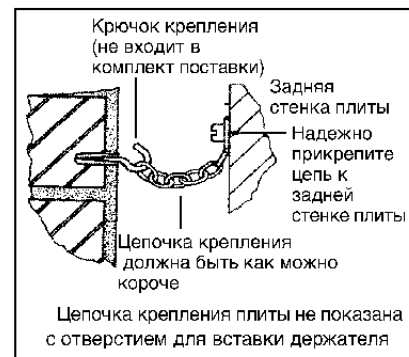
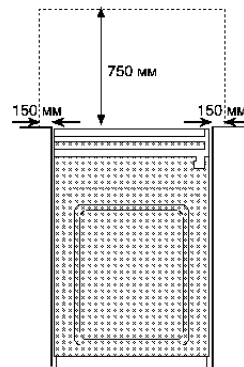
Плита должна размещаться на расстоянии не ближе 150 мм от прилегающих стен, а сами стены должны быть из жаростойкого материала. Сверху над конфорками должно оставаться не менее 750 мм свободного пространства.

Плита должна располагаться на ровной поверхности.

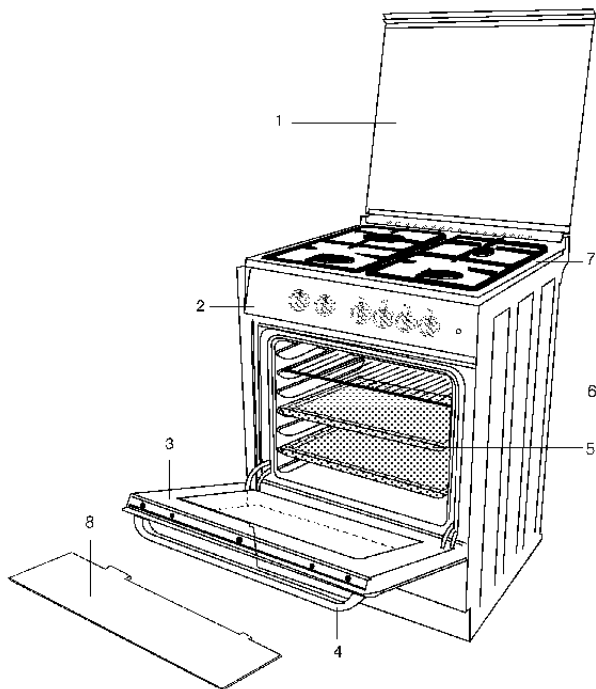
При необходимости следует отрегулировать две передних ножки. Чтобы убедиться в том, что плита стоит ровно, отрегулируйте две передние ножки, поворачивая их по часовой стрелке или против часовой стрелки, пока изделие не будет плотно стоять на полу.

## Цепочка крепления для устойчивости

Для надежности плиту следует прикрепить цепочкой к стене или перегородке.



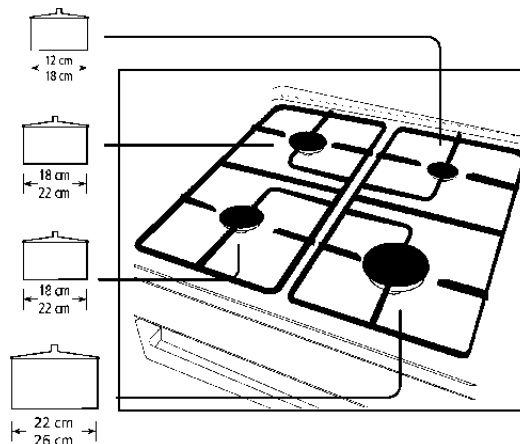
## Раздел 3: Технические характеристики



- |                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| 1. Верхняя крышка    | 5. Противень                     |
| 2. Панель управления | 6. Решетка гриля                 |
| 3. Передняя дверца   | 7. Плита конфорок                |
| 4. Ручка дверцы      | 8. Теплозащитный экран для ручек |

<b>Внешние размеры</b>	
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Высота	850 мм
<b>Мощность конфорок (общая)</b>	
Правая ближняя - самая мощная	2.9 кВт
Левая дальняя - средней мощности	2.0 кВт
Левая ближняя - вспомогательная	2.0 кВт
Левая правая- средней мощности	1.0 кВт
Левая правая- вспомогательная	-
Левая ближняя- средней мощности	-
Ø 180 Нагревающая плита (в наличии)	1500 Вт
Четыре конфорки	2.5 кВт
Гриль (в наличии)	3 кВт
Электрогриль (в наличии)	2,3 кВт /2 кВт
Лампа (в наличии)	15 Вт/25 Вт

## Раздел 4: Как пользоваться конфорками



### Для достижения максимальной эффективности

Правильное использование конфорки позволяет экономить газ и добиваться более высокой эффективности. Поэтому мы рекомендуем использовать кастрюли, основание которых полностью закрывает пламя. Для кастрюль меньшего диаметра используйте подставку-переходник для кастрюль.

### Если ваша плита оснащена устройством газ-контроля (аварийного выключения при отсутствии пламени в газовых конфорках)



В случае отсутствия пламени в конфорках по любой причине устройство газ-контроля тут же перекрывает подачу газа. Оно также предохраняет плиту от неправильного использования детьми.

Следует повернуть ручку по часовой стрелке, утопив ее. Следует утопить ручку и подождать, пока загорится конфорка. После того, как на конфорке появится пламя, удерживайте ручку в нажатом положении 3-5 секунд. Повторите эти действия, если пламя не появилось.

### Пользование верхними газовыми конфорками

Поверните соответствующую ручку-регулятор против часовой стрелки, слегка утопив ее.

Знак большого пламени на ручке соответствует положению максимальной мощности, а маленькое пламя - положению минимальной мощности.



### Кнопочный запал (в моделях с запалом)

Кнопочный запал обеспечивает автоматическое воспламенение.

Если нажать и отпустить эту кнопку, на всех запальных свечах одновременно появляется искра. Воспламенение происходит на той конфорке, на которой открыт газ. Если огонь не загорелся, повторите описанное действие. Удерживание кнопки в нажатом положении не приведет к воспламенению.

Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите **1 минуту** и повторите операцию.

**Внимание: Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд.**

## Советы по приготовлению пищи

### Выбор кастрюль

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем пользоваться кастрюлями хорошего качества с гладким плоским дном. Алюминиевые кастрюли с дном из цветной стеклоэмали поглощают тепло и потому более эффективны в использовании.

Никогда не пользуйтесь мятой или битой посудой. В идеале дно посуды должно быть примерно того же диаметра, что и область нагрева.

Используйте сковородки, объем которых соответствует количеству пищи, этим Вы уменьшаете возможность загрязнения, которое образуется из-за выплескивания.

## Рекомендации по безопасности при жарке во фритюре

1. Используйте глубокую кастрюлю достаточно большого размера, чтобы полностью закрыть нагревательные элементы.

2. Никогда не заполняйте кастрюлю жиром или маслом больше, чем на одну треть.

3. Никогда не оставляйте масло или жир без присмотра во время нагревания или приготовления.

4. Никогда не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно замороженных. Это значительно снижает температуру масла или жира, в результате чего продукты получают клеклыми.

5. Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в горячее масло или жир

медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их опускать слишком быстро.

6. Никогда не разогревайте кулинарный жир или масло в кастрюле под крышкой.

7. Держите наружную сторону кастрюли чистой, без следов масла или жира.

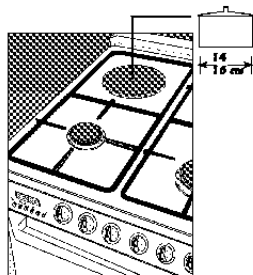
В случае загорания кастрюли с фритюром или другой кастрюли:

1. Отключите электропитание.  
2. Загасите пламя одеялом или влажной тканью.

Ожоги и повреждения причиняются, как правило, тогда, когда хватают горящую кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.

**Внимание:** Не тушите огонь водой. Дайте кастрюле остыть в течение не менее 30 минут.

## 4.2 Как пользоваться электрическими конфорками



Быстронагревающиеся конфорки отмечены красным пятном в центре.

### Регуляторы нагрева электроконфорок

Регуляторы нагрева конфорок вращаются в обоих направлениях, обеспечивая полный контроль степени нагрева. При включении одной из электроконфорок загорается красный индикатор на панели управления.

Для выключения конфорки поверните соответствующую ручку регулятора температуры в положение «0» (**выключено**). Ручки регуляторов электроконфорок можно вращать как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

**Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все ручки находятся в положении «выключено».**

Чтобы прокалить защитное покрытие электроконфорок, установите регуляторы в среднее положение (3) и оставьте приблизительно на 8 минут. Во время прокалывания конфорок не ставьте на них сковородки или другую посуду. При этом будет выделяться дым, что вполне нормально.

Положение регулятора	Соответствующие значения					
	1	2	3	4	5	6
Применение	Разогрев	Приготовление на медленном огне		Варка-жарка-кипячение		

### Использование качественной посуды

✦ Пользуйтесь только качественной посудой с плоским дном (см. рис. ниже). При этом электроэнергия будет расходоваться с максимальной эффективностью.



- ✦ Пользуйтесь только посудой подходящего диаметра. Если диаметр посуды слишком мал, энергия расходуется впустую.
- ✦ Не ставьте на плиту посуду с влажным дном или влажной крышкой. Это может привести к повреждению плиты и создать опасность.

Диаметр конфорки (мм)      Рекомендуемый диаметр посуды (мм)

∅ 180 мм      →      150-170



- ✦ В холодном состоянии;
- ✦ Протрите поверхность конфорок влажной тканью, добавив немного чистящего крема. После очистки просушите конфорки, включив их на непродолжительное время. Иногда покрывайте их тонким слоем растительного масла.
- ✦ Протирайте конфорки влажной тканью круговыми движениями в указанном направлении.

## Раздел 5: эксплуатация духовки и гриля

### Как пользоваться духовкой

**Модели с термостатом;** для регулировки потока газа существует 8 различных положений регулятора, что обеспечивает выбор желаемого режима приготовления.

**Модели с термостатом;** для регулировки потока газа существует 3 различных положения регулятора, что обеспечивает выбор желаемого режима приготовления.

Духовка и (или) гриль управляются одним и тем же регулятором. При повороте ручки против часовой стрелки газ подается на запал духовки с интенсивностью, соответствующей указателю.

Чтобы установить ручку регулятора в положение, соответствующее включению духовки, следует повернуть ручку против часовой стрелки, утопив ее.

#### в моделях без запала;

☛ Утопив ручку регулятора, поднесите зажигалку или спичку к отверстию в нижней поверхности духовки и подождите, пока зажжется пламя.

#### в моделях с электрическим запалом;

☛ Утопив ручку регулятора, нажмите кнопку запала. За воспламенением и горением можно наблюдать через контрольное отверстие.

☛ После возгорания пламени в запальнике духовки удерживайте ручку в нажатом положении в течение 5-10 секунд. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите **1 минуту** и повторите операцию.

**Внимание: Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд.**

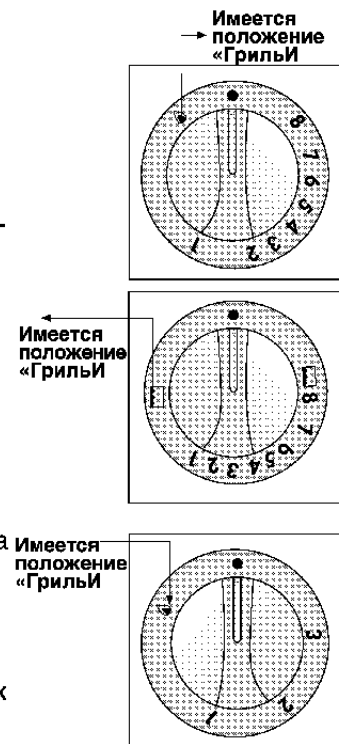
#### Устройство газ-контроля:

Духовка снабжена предохранительным механизмом - устройством газ-контроля. Если по какой-то причине погаснет пламя запальника в духовке или гриле, этот предохранительный механизм тут же перекроет газ и предотвратит накопление несгоревшего газа в помещении.

#### Внимание :

При использовании духовки в первый раз пусть конфорка поработает 20 минут в положении 6 (в моделях с краном, положение 2) при пустой духовке, чтобы улетучился запах сгоревших остатков смазки и изолирующих материалов.

С целью рационального использования духовки и получения максимальной отдачи следует изучить таблицу режимов приготовления блюд.



## Таблица режимов приготовления блюд (для моделей с газовым термостатом)

СПИСОК БЛЮД	Положение термостата	Время приготовления (мин.)	Положение противня
Печенье	2-3	30-40	4-5
Пирог с виноградом	2-3	20-30	4-5
Яблочный пирог	2-3	20-30	4-5
Фруктовый торт	2-3	25-30	4-5
Пирог	2	30-40	3-4
Печенье	1-2	25-35	4-5
Пирожные	3-4	35-45	5
Кекс	3-4	30-40	3
Сухое печенье	2-3	20-30	4-5
Баранина	4	30-40	4-5
Говядина	5-6	50-60	2
Баранина	5-6	40-50	4-5
Нарезанный цыпленок	3-4	30-40	3-4
Рыба	4-5	30-40	3
Индейка	6	50-60	3
Макароны	2-3	20	4-5

(1) Соответствует количеству 500 г

Обратите внимание, что на противне духовки можно готовить не более 4 кг пищи

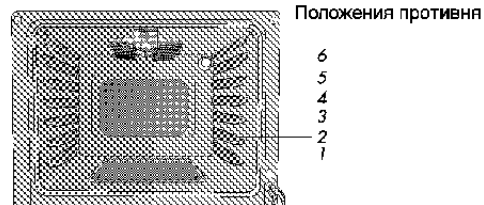
### Положения газового термостата и соответствующие значения температуры.

	1	2	3	4	5	6	7	8
ТЕМПЕРАТУРА (°C)	160	190	210	230	250	260	270	290

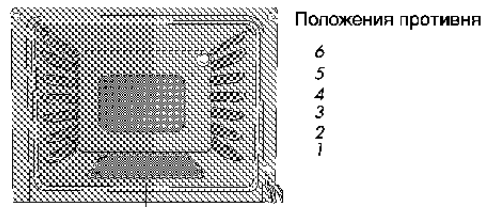
**ПРИМЕЧАНИЕ:** В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Возможно, вы подберете более подходящие значения, исходя из собственного опыта.

\*Указанное в таблице время приготовления отсчитывается с момента, когда пища помещается в духовку. Сюда не входит время предварительного разогрева духовки (**10 минут**).

### Модели с грилем



### Модели без гриля



Внутри духовки имеются 5 полок для противней, позволяющие использовать духовку с максимальной эффективностью (нумерация снизу вверх).

## Таблица режимов приготовления блюд (для моделей без газового термостата)

СПИСОК БЛЮД	Положение термостата	Время приготовления (мин.)	Положение противня
Печенье	1	30-40	4-5
Пирог с виноградом	1	25-30	4-5
Фруктовый торт	1	25-35	4-5
Пирог	1	30-40	3-4
Печенье	1	25-35	4-5
Пирожные	1	35-45	4-5
Кекс	1	30-40	3
Сухов печенье	1	20-30	4-5
Баранина	1	35-45	4-5
Говядина	1	50-60	3-4
Баранина	1	40-50	4-5
Нарезанный цыпленок	1	30-40	4-5
Рыба	1	35- 45	3-4
Индейка	1	50-60	3
Макароны	1	40-45	4-5

(1 ) Соответствует количеству 500 г

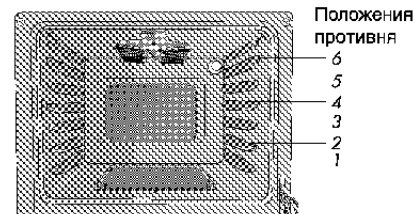
Обратите внимание, что на противне духовки можно готовить не более 4 кг пищи

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Возможно, вы подберете более подходящие значения, исходя из собственного опыта.

\*Указанное в таблице время приготовления отсчитывается с момента, когда пища помещается в духовку. Сюда не входит время предварительного разогрева духовки (10 минут).

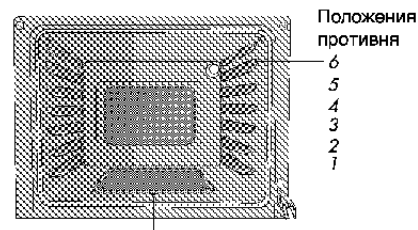
☛ После предварительного разогрева на максимальной мощности установите регулятор термостата в положение 1.

### Модели с грилем



Контрольное отверстие (для запала)

### Модели без гриля



Контрольное отверстие (для запала)

**Внутри духовки имеются 5 полок для противней, позволяющие использовать духовку с максимальной эффективностью (нумерация снизу вверх).**

## для моделей с 5 режимами термостата

### Как пользоваться духовкой

Для регулировки потока газа существует 5 различных положений регулятора, что обеспечивает выбор желаемого режима приготовления.

При повороте ручки против часовой стрелки газ подается на запал духовки с интенсивностью, соответствующей указателю.

Чтобы установить ручку регулятора в положение, соответствующее включению духовки, следует повернуть ручку против часовой стрелки, утопив ее.

#### в моделях без запала;

\*Утопив ручку регулятора, поднесите зажигалку или спичку к отверстию в нижней поверхности духовки и подождите, пока зажжется пламя.

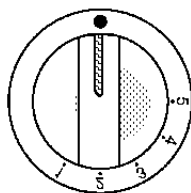
#### в моделях с электрическим запалом;

\*Утопив ручку регулятора, нажмите кнопку запала. За воспламенением и горением можно наблюдать через контрольное отверстие.  
\*После возгорания пламени в

запальнике духовки удерживайте ручку в нажатом положении в течение 5-10 секунд. Если после отпущения ручки пламя погаснет, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите 1 минуту и повторите операцию.

**Внимание :** Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд

**Устройство газ-контроля:** Духовка снабжена предохранительным механизмом - устройством газ-контроля. Если по какой-то причине погаснет пламя запальника в духовке или гриле, этот предохранительный механизм тут же перекроет газ и предотвратит накопление несгоревшего газа в помещении.



### Внимание :

При использовании духовки в первый раз пусть конфорка поработает 20 минут в положении 4 при пустой духовке, чтобы улетучился запах сгоревших остатков смазки и изолирующих материалов. С целью рационального использования духовки и получения максимальной отдачи следует изучить таблицу режимов приготовления блюд.

СПИСОК БЛЮД	Положение термостата	Время приготовления (мин.)	Положение противня
Яблочный пирог	2-3	20-30	4-5
Фруктовый торт	2-3	25-30	4-5
Печенье	1-2	25-35	4-5
Пирожные	3-4	20-30	4-5
Кекс	2-3	30-40	3
Сухое печенье	1-2	20-30	4-5
Баранина	3	30-40 (1)	4-5
Говядина	4-5	25-30 (1)	3-4
Баранина	3-4	40-50 (1)	4-5
Телятина	3-4	45-50	4-5
Нарезанный цыпленок	4	30-40 (1)	3-4
Рыба	3-4	30-40	3
Макароны	2	20	4
Утка	3-4	20	4

(1) Соответствует количеству 500 г

Обратите внимание, что на противне духовки можно готовить не более 4 кг пищи

## Как пользоваться грилем (при его наличии)

Поверните ручку регулятора духовки и гриля, утопив ее и установив в положение, соответствующее включению гриля.

**в моделях без запала;**

☛ Утопив ручку регулятора, поднесите к запальнику зажигалку или спичку и подождите, пока зажжется пламя.

**в моделях с электрическим запалом;**

☛ Утопив ручку регулятора, нажмите кнопку запала.

☛ После возгорания пламени в запальнике гриля удерживайте ручку в нажатом положении в течение 5-10 секунд. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите 1 минуту и повторите операцию

**Внимание: Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд.**

☛ После того, как пламя зажжется, закройте дверцу и прогрейте духовку или гриль в течение 10 минут.

☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом, чтобы пища не пригорала на прутьях решетки.

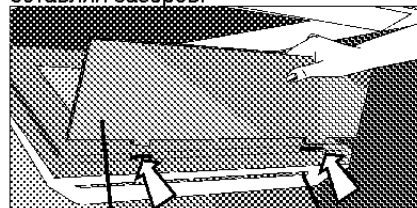
☛ Разместите решетку гриля на 3-й или 5-й полке духовки.

☛ Установите противень на одну из нижних полок, чтобы собирать стекающее масло, а для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.

### Использование теплозащитного экрана в дверце духовки (для соответствующих моделей)

**ВНИМАНИЕ!** Не пользуйтесь грилем при закрытой дверце духовки. В противном случае духовка может прийти в негодность. После предварительного прогрева духовки приоткройте дверцу, если духовка используется в режиме гриля.

Чтобы ручки на панели управления не перегревались, вставьте теплозащитный экран в специальные отверстия на передней поверхности плиты, не оставляя зазоров.



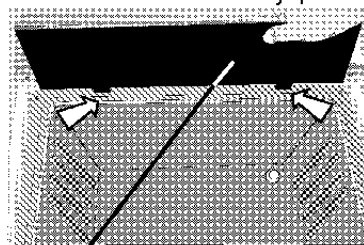
Теплозащитный экран для ручек

Передняя дверца

### Использование теплозащитного экрана внутри духовки (для соответствующих моделей)

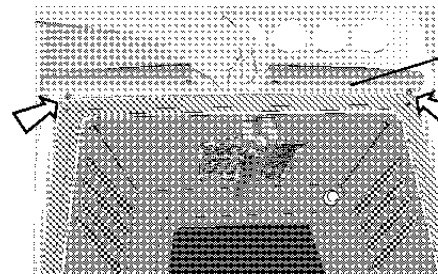
**ВНИМАНИЕ!** После предварительного прогрева полностью откройте дверцу духовки, если она используется в режиме гриля. Чтобы ручки на панели управления не перегревались, вставьте теплозащитный экран в специальные отверстия в нижней части панели управления (см. рис.).

Панель управления



Теплозащитный экран для ручек

**ВНИМАНИЕ !:** После предварительного прогрева полностью откройте дверцу духовки, если она используется в режиме гриля. Чтобы ручки на панели управления не перегревались, вставьте теплозащитный экран на специальные штыри, расположенные в нижней части панели управления (см. рис.).



Теплозащитный экран для ручек

## В некоторых моделях с электрогрилем

Гриль работает от электросети. Когда регулятор установлен в положение гриля (☀️), нагревательные элементы гриля включаются с помощью микропереключателя, установленного в термостате.

- Извлеките из духовки противни и решетку гриля.

- Затем закройте дверцу и прогрейте духовку в течение 10 минут.

- Смажьте гриль растительным маслом, чтобы мясо не пригорало на прутьях решетки.

- Установите поддон, входящий в комплект для духовки, непосредственно под решеткой гриля.

- После приготовления пищи в гриле поверните ручку регулятора гриля влево (против часовой стрелки) в положение «выключено».

Гриль ☀️		
	Положение противня.	Длительность приготовления (мин.)
Баранина	4-5	12-15
Отбивные из баранины	4-5	12-15
Говядина	4-5	15-25 (1)
Котлеты из телятины	4-5	15-25 (1)
Телятина		

(1) В зависимости от толщины

## В моделях с функцией запекания

Мотор вертела может вращаться по часовой или против часовой стрелки.

\* Прогрейте духовку как перед использованием в режиме гриля

\* Вставьте вертел в духовку.

\* Поверните ручку управления запеканием в положение «☀️».

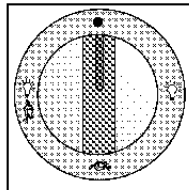
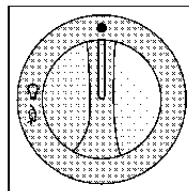
\* В некоторых моделях функция запекания контролируется кнопкой. Чтобы включить эту функцию, следует нажать эту кнопку.

- После приготовления пищи в гриле поверните ручку регулятора гриля влево (против часовой стрелки) в положение «выключено».



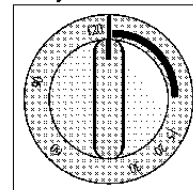
\* Внешняя поверхность может сильно нагреваться при работе гриля, поэтому не следует допускать к ней детей

\* Не позволяйте детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта.



Если у вас плита с таймером:

Таймер просто отсчитывает время и не программируется. Максимальный интервал - 120 минут.



В моделях с кнопкой подсветки:



Лампа подсветки и/или функции жарки и авертеле в духовке загорается при нажатии этой кнопки.

• Во время приготовления на гриле или жарке цыпленка не забывайте использовать тепло защитный экран (см. стр. 13).

## Раздел 6: Обслуживание и чистка

### Отсоедините плиту от сети перед чисткой

➤ Прежде чем включать духовку снова, убедитесь, что все переключатели находятся в выключенном положении.

➤ Перед чисткой освободите духовку от посторонних предметов.

➤ Плита изготовлена таким образом, чтобы жир и пролитая жидкость не затекали под верхнюю поверхность корпуса. Подставки для кастрюль легко снимаются, поверхность конфорок моется мыльной водой и протирается сухой тканью.

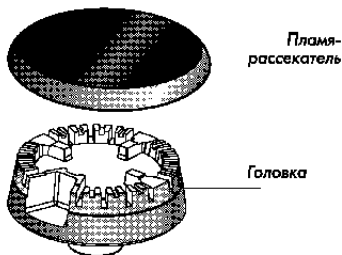
➤ Промывайте и ополаскивайте крышки газовых конфорок и подставки для кастрюль мыльной водой. **Не мойте крышки газовых конфорок и подставки для кастрюль в посудомоечной машине.** Если загрязнение на крышках конфорок не удаляется, воспользуйтесь металлической губкой, которую можно купить в магазине. Применяйте губку в соответствии с прилагаемой инструкцией.

➤ Вещества с кислой реакцией, такие как масло, лимонный сок или лимонная кислота, рекомендуется удалять немедленно.

➤ Протирайте поверхность снаружи и внутри влажной тканью. Не используйте для чистки острыми инструментами, абразивными чистящими средствами или стиральными порошками. Стойкие загрязнения удаляйте соответствующими жидкими чистящими средствами.

### Зоны нагрева из стеклокерамики

Вытирайте ее отжатой тряпкой с мыльной водой. Стойкие загрязнения можно удалять кремом, пастой или жидким чистящим средством. Убедитесь, что используемое чистящее средство одобрено Советом по разработке стеклокерамики.



### Панель управления

Протрите панель управления влажной тканью и отполируйте сухой тканью. Не пользуйтесь чистящими средствами или аэрозолями, жесткими губками или абразивным порошком для очистки пластмассовых ручек, поскольку это может привести к их повреждению. Не пытайтесь снять расположенные на панели ручки управления, поскольку это может вызвать их повреждение и снизить уровень безопасности.

### Дверца духовки

Протрите наружную поверхность дверцы тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем ополосните ее чистой водой и протрите насухо мягкой чистой тканью. Не пользуйтесь жесткими губками или абразивным порошком, которые могут оцарапать поверхность. Будьте осторожны во время чистки, чтобы не повредить или не деформировать уплотнитель дверцы. Убедитесь, что уплотнитель дверцы после чистки вытерт насухо.

### Чистка духовки внутри

Прежде чем включать духовку снова, убедитесь, что все переключатели находятся в выключенном положении. Извлеките из духовки противни и решетку гриля. Очистите внутреннюю поверхность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть.

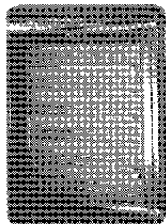
Не пользуйтесь сухими чистящими порошками. Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с предупреждениями на этикетке.

### Внимание!

Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками, стальными мочалками и ножами.

Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с предупреждениями на этикетке.

← **Модели с каталитическим покрытием (при наличии);** поскольку это покрытие способно самоочищаться, вам не нужно чистить внутренние поверхности всякий раз после использования духовки.



Если в духовке имеется стальная рамка для полок; для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите ее. После того, как рамка вымыта, установите ее на место.

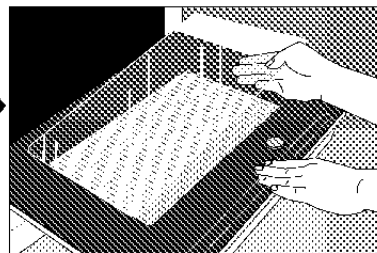
### Панель управления

Протрите панель управления влажной тканью и отполируйте сухой тканью. Не пользуйтесь чистящими средствами или аэрозолями, жесткими губками или абразивным порошком для очистки пластмассовых ручек, поскольку это может привести к их повреждению.

Не пытайтесь снять расположенные на панели ручки управления, поскольку это может вызвать их повреждение и снизить уровень безопасности.

### Дверца духовки (при его наличии)

Протрите наружную поверхность дверцы тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем ополосните ее чистой водой. Не пользуйтесь жесткими губками или абразивным порошком, которые могут оцарапать поверхность. Будьте осторожны во время чистки, чтобы не повредить или не деформировать уплотнитель дверцы.

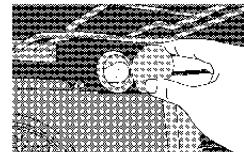


### Снятие внутреннего стекла на дверце духовки

Если возникает необходимость вымыть внутреннее стекло дверцы духовки, используйте отвертку, чтобы снять верхнюю и нижнюю шайбу, которая крепит стекло к дверце, снимите стекло, вымойте его и сполосните при помощи тряпки смоченной в мыльной воде. После сушки верните на место прокладку и вставьте стекло в дверцу.

### Замена лампы духовки:

1. Отключите плиту от электросети.
2. Затем снимите защитное стекло лампы внутри духовки, повернув его по часовой стрелке.
3. Выверните лампочку против часовой стрелки.
4. После установки новой лампочки, полученной в авторизованном сервисном центре, установите на место защитное стекло.



## Раздел 7: Переход к другому виду газа

Ваша плита может работать как на природном газе, так и на сжиженном газе. Вы можете заменить источник газа и форсунки конфорки, духовки и гриля. Процедура замены форсунок описана ниже.

**Для перехода с одного газа на другой обратитесь в авторизованную сервисную службу.**

### Замена форсунки конфорки

Снимите головку и крышку конфорки, прежде чем приступить к процедуре. После этого возможны такие варианты:

1. С помощью подходящего инструмента снимите форсунку внутри конфорки. После этого установите новую форсунку, покрыв резьбу форсунки веществом для предотвращения утечки газа.



## ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

### Утилизация

Конфорки	Маркировка форсунок			
	Пропан Бутан	Природный газ 20 мбар (2 кПа)	Природный газ 13 мбар (1,3 кПа)	Природный газ 10 мбар (1 кПа)
Дополнительно 1 кВт	50	72	84	90
Средней мощности 2,0 кВт	72	103	116	125
Мощная 2,9 кВт	87	115	145	155
Гриль 3,0 кВт	90	133	155	160
Духовка 2,5 кВт	79	119	129	145

## Регулировка пониженного потока газа

### В моделях со съёмными ручками

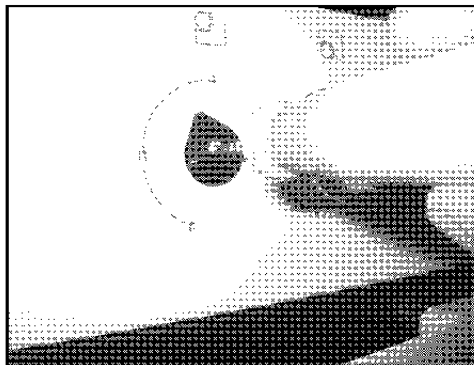
1. Ignite 1. Зажгите конфорку, которую следует отрегулировать, поверните ручку в положение минимального расхода, потяните и снимите ручку.
2. С помощью отвертки выполните регулировку пониженного расхода форсунки, которая находится на газотводе (видна только головка винтовой формы).

Для газа бутана/пропана достаточно полностью затянуть винт.

Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки. Нормальная высота прямого пламени в положении минимального расхода должна составлять 6 - 7 мм.

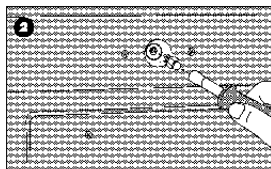
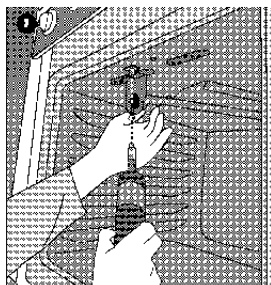
Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке. Если оно ниже - поверните винт в противоположную сторону.

Для заключительной проверки горения конфорки включите ее в положениях максимального и минимального пламени, проверьте воспламенение и выключение огня.



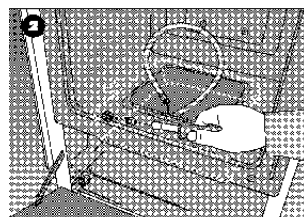
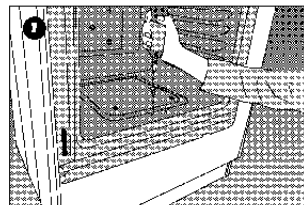
## **Замена форсунок гриля (при его наличии)**

1. Откройте дверцу духовки и отвинтите винт, крепящий плямярассекатель гриля к духовке.
  2. Снимите форсунку
  3. Замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа.
- Установите новую форсунку заделав резьбу газонепроницаемым материалом



## **Замена форсунок духовки**

1. Откройте дверцу духовки и снимите плямярассекатель духовки аналогично указаниям предыдущей инструкции на другую, предназначенную для другого типа газа.
- Установите новую форсунку, заделав резьбу газонепроницаемым материалом

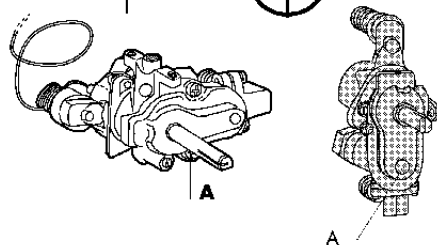


## Регулировка потока воздуха

Здесь регулируется только приток воздуха к горелке духовки. Эту регулировку следует выполнять перед регулировкой газа.

При избыточном потоке воздуха пламя имеет малую высоту и легко гаснет. Если же приток воздуха недостаточный, пламя высокое и желтое на конце. Чтобы отрегулировать приток воздуха, ослабьте регулировочную гайку, расположенную возле трубки подачи газа в горелку. Это позволит отрегулировать ширину отверстия для воздуха. Для бутана эта ширина должна равняться 4 мм, а для природного газа это отверстие должно быть полностью закрыто. Для природного газа регулировка выполняется только если духовка не работает и уже остыла. Особое внимание следует обращать, если высота пламени составляет 9-12 мм, и оно сине-зеленого цвета.

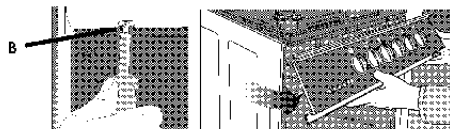
Пропан/бутан	Природный газ 25 мбар (2,5 кПа)
Затяните винт до конца	Ослабьте винт
	на пол-оборота



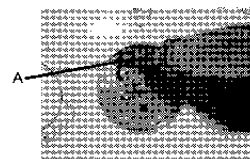
## Регулировка кранов горелок

Не пытайтесь самостоятельно разбирать краны горелок в случае их неисправности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр, специалисты которого решат возникшую проблему.

(В моделях со съемной панелью управления; Откройте дверцу духовки. Чтобы демонтировать переднюю панель, открутите винт «В».



В моделях со съемными ручками и съемной панелью управления; Отрегулируйте с помощью отвертки винт «А» как показано ниже.



Для надлежащей работы духовки крайне важно проверить настройку подачи газа. Чтобы обеспечить максимальную безопасность, эти действия следует выполнять осторожно.

Установите регулятор термостата на (для 8 этапа) **отметку 8**.

- (для 5 этапа) **отметку 5**

- для моделей с краном - отметка 3.

Необходимо подождать **15 минут**, пока в духовке установится постоянная температура.

Если регулятор термостата находится на отметке 1;

- Если пламя гаснет, немного ослабьте винт «А»

- Если высота пламени превышает 2-3 мм, затяните винт «А»

**Если температура в духовке слишком сильно повышается, обратитесь в сервисный центр с просьбой отремонтировать термостат.**

# Раздел 8:

## Важные замечания: можно и нельзя

### Нельзя

- ☛ Не следует разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, а также разрешать кому-либо сидеть или стоять на плите.
- ☛ Нельзя размещать над плитой предметы, которые дети могут попытаться достать.
- ☛ Нельзя использовать воду для тушения загоревшегося масла или жира.
- ☛ Нельзя использовать плиту в качестве обогревателя или осушителя помещения.
- ☛ Не нагревайте закрытые контейнеры с пищей, так как создавшееся давление может привести ко взрыву контейнера.
- ☛ Не размещайте воспламеняющиеся или пластмассовые предметы на поверхности плиты или рядом с ней, а также ни в коем случае не сушите влажную одежду и т.п. на плите.
- ☛ Нельзя использовать биологический стиральный порошок, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки внутренних стенок духовки.
- ☛ Нельзя хранить воспламеняющиеся материалы, аэрозоли и т.п. в расположенных рядом шкафах.
- ☛ Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.
- ☛ Нельзя использовать ручки для

развешивания ветоши, посудных полотенец и т.п.

- ☛ Нельзя использовать посуду с круглым дном (традиционные котелки). Пользуйтесь только посудой с плоским дном.
- ☛ Нельзя ставить блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки.
- ☛ Нельзя выстилать полки духовки алюминиевой фольгой, поскольку это нарушает внутреннюю циркуляцию воздуха.
- ☛ Не закрывайте противень гриля алюминиевой фольгой.
- ☛ Нельзя жарить на гриле при закрытой дверце.

### Можно и нужно

- ☛ Доверяйте установку плиты только квалифицированному инженеру или технику.
- ☛ Убедитесь в том, что вы понимаете, как управлять плитой, прежде чем приступите к эксплуатации.
- ☛ Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от плиты, так как во время работы ее поверхности сильно нагреваются.
- ☛ Никогда не позволяйте детям находиться около плиты, поскольку поверхность плиты сильно нагревается.
- ☛ Следите за тем, чтобы случайно не

зацепить ручку кастрюли или сковородки, и чтобы эти ручки не нагрелись от расположенных рядом конфорок.

- ☛ Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «выключеной»
- ☛ Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
- ☛ Помните, что духовка и посуда сильно нагреваются.
- ☛ Обратите внимание на то, что значения времени и температуры, приведенные в инструкции, носят только рекомендательный характер.
- ☛ Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью разморожены перед приготовлением.
- ☛ Будьте осторожны, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде чем доставать пищу из духовки.
- ☛ Пользуйтесь специальными качественными перчатками, вынимая горячую посуду из духовки.
- ☛ Выбирайте правильное положение противня перед включением духовки.
- ☛ Регулярно чистите плиту; в идеале - после каждого использования.
- ☛ Дождитесь, пока плита остынет, прежде чем приступить к чистке.
- ☛ Доверяйте обслуживанию плиты только квалифицированному специалисту.

## Раздел 9: Для будущей транспортировки

• **Транспортировка плиты;**  
Не выбрасывайте упаковку плиты. Перевозите плиту в оригинальной упаковке. Следуйте указаниям, напечатанным на упаковке.

Чтобы избежать повреждения дверцы решеткой гриля и противнями, поместите кусок картона толщиной 1-1,5 см с внутренней стороны дверцы вровень с противнями. Прикрепите дверцу духовки к боковым стенкам клейкой лентой.

• Если упаковочная коробка не сохранилась;  
Примите необходимые меры предосторожности, чтобы избежать повреждения внешних и стеклокерамических поверхностей духовки.  
Оберните плиту пузырчатым полиэтиленом или толстым картоном и надежно заклейте лентой, чтобы предотвратить повреждения при транспортировке. Духовку следует транспортировать в вертикальном положении. Не кладите посторонние предметы сверху на плиту.

## Сервисная сеть "ВЕКО" в России

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
1	Абакан	ЧП Кобылянский Р.С.	39022	6-65-64	655017	Абакан, ул.Вяткина, д.12
2	Архангельск	ООО "Архсервис-центр"	8182	66-18-66, 65-90-71	163046	Архангельск, ул. Воскресенская, д.85
3	Архангельск	ЧП Ульялов	8182	27-69-12	163061	Архангельск, ул. Суворова, д.12
4	Архангельск	ООО "Сервис-Бэлт"	8182	64-54-91	163002	Архангельск, ул. Галупина, д.24, корп.1
5	Брянск	"Смирн"	3953	47-92-59	665719	Брянск, ул.Южная, д.103
6	Брянск	ООО "МТК-Сервис"	832	41-35-69	241000	Брянск, ул. Красноармейская, д.170Б
7	Бугульма	ООО "Стинол-Сервис"	85514	3-57-47, 3-45-77	423200	Татарстан, Бугульма, ул.Гафиятуллина, д.19
8	Вселикий Новгород	ООО "ТКТ"	8162	61-12-00, 11-59-18	173025	Вселикий Новгород, ул. Кочетова, д.23А
9	Владивосток	ПБОЮЛ Корнейчук Н.А.	84232	41-30-12, 41-46-18	690003	Владивосток, ул. Бестужева, д.40 (амн)
10	Владивосток	ПБОЮЛ Юлефомич В.Г.	4232	22-73-69	690091	Владивосток, ул.Красного Знамени, 30,кв.12
11	Владивосток	СЦ "Лазер-Электроникс"	4232	43-18-00	690000	Владивосток, ул.Трамвайная, д.12а
12	Владикавказ	ООО"Арктика-Сервис"	8672	75-50-07, 75-77-77	362015	Владикавказ, пр.Коста, д.15
13	Владимир	ООО "Электрол-Сервис"	0922	24-08-19	600022	Владимир, ул. Ново-Ямская, д.73
14	Владимир	ПУ "Рост-Сервис"	0922	30-50-55	600031	Владимир, ул.Юбилейная, д.60
15	Волгоград	ООО "РВТ-Сервис"	8442	30-61-05	400081	Волгоград, ул. Календинова, д.3
16	Волгоград	ООО "Архимед-сервис"	8442	39-86-90	400076	Волгоград, пересечение пр.Жукова и ул.Землячки
17	Вологда	ООО "Скерцо"	8172	21-79-90	160017	Вологда, ул. Ленинградская, д.77
18	Воронеж	ЗАО "Беркут"	732	70-16-70	394006	Воронеж, ул. Ворошилова, д.2
19	Воронеж	ООО "Эль-сервис"	0732	54-32-91	394000	Воронеж, Ленинский проспект, д.172.
20	Екатеринбург	ООО СЦ "Кардиал-Техно"	83432	72-14-39, 72-14-40,	620141	Екатеринбург, ул. Пеховищев, д.13 А
21	Екатеринбург	ГОУП "Гарант-ТВ"	3432	69-16-10, 10-41-95	620146	Екатеринбург, ул. Московская, д.158
22	Екатеринбург	ООО "Исеть-Техно"	3432	79-52-82	620219	ул. Техническая, д.63
23	Екатеринбург	ООО "Норд-Сервис"	3432	34-08-28, 34-23-78	620057	Екатеринбург, ул.Допская, д.31
24	Екатеринбург	СЦ "Солитон-Мастер"	3432	53-67-65	620046	Екатеринбург, ул.Бреванская, д.2Б
25	Екатеринбург	ООО "Уральский вал-Сервис"	3432	52-01-07, 52-01-14,	620050	Екатеринбург, ул. Мошляжников, д.4
26	Ессентуки	ЗАО "Симплекс"	87934	3-88-61, 3-50-90	357600	Ессентуки, ул. Пятигорская, д.143
27	Зеленоград	ООО "Протор-Сервис"	095	537-82-12, 537-82-07	124617	Зеленоград, корпус 1534.
28	Ивапово	ООО "Луч-Сервис"	0932	47-29-84	153000	Ивапово, ул. Смирнова, д.9а
29	Иваново	ООО"Сканер-Инвест-Сервис"	0932	37-19-03	153002	Иваново, ул.1-я Сибирская, д.15
30	Ивапово	ООО "Центр ремонтных услуг"	80932	29-17-38, 29-15-10	153043	Ивапово, ул. Тельмина, д.9 (амп)
31	Ижевск	ООО "Служба сервиса "ВАП ДЮМ"	3412	75-34-64	426063	Ижевск, Ключевой поселок, д.63А
32	Ижевск	ООО "РИТ-Сервис"	3412	43-20-39	426008	Ижевск, ул.Пушкинская, д.216
33	Ижевск	ПБОЮЛ Черыгов Ю.Е.	3412	58-98-77	426069	Ижевск, ул. 7-Подлесная, д. 20
34	Ижевск	ООО "Аргус-Сервис"	3412	43-69-82, 22-63-36	426000	Ижевск, ул. Карла Маркса, д.395
35	Иркутск	ЧП Архшов	3952	27-94-87	664047	Иркутск, ул. Паризинская, д.63
36	Иркутск	"Элп-Байк"	3952	20-16-15, 20-16-29, 20-16-54	664003	Иркутск, ул. Урицкого, д.8

37	Иркутск	ООО НПФ "ТИС"	3952	51-31-09, 51-36-93	664081	Иркутск, ул.Партизанская, д.149
38	Йоткар-Ола	ООО "Пиня Долфин"	8362	11-23-89	424000	Йоткар-Ола, ул. Красноармейская, д.43
39	Казань	ООО "Татобувторг - Инвест"	8432	18-09-99, 18-12-44	420034	Казань, ул. Декабристов, д.113
40	Казань	ООО "Ваш Дом-Сервис"	8432	76-32-46	420073	Казань, ул. А.Кутуя, д.8а
41	Казань	ООО "Интатехно"	8432	18-24-88	420124	Казань, ул. Протоchnая, д.8, офис 904
42	Казань	ООО"ЭЛЬДОРАДО-СЕРВИС"	8432	68-50-05, 69-50-65	420139	Казань, ул. Зорче, д.95
43	Калининград	ООО ТТЦ "Вега"	112	43-49-04	236017	Калининград, ул.Гагарина, д.41/45
44	Калуга	ООО "Техногаз"	0842	56-56-15, 57-57-65	248002	Калуга, ул. Баррикад, д.128
45	Камеис-Шахтинский	ЗАО "Диорит-Сервис"	86365	4-07-73 4-28-51	347800	Ростовская обл., Камеис-Шахтинский, ул. Красная, д.62
46	Кемерово	ООО «Сервисный центр Мастеръ»	3842	53-74-88	650024	Кемерово, ул. В. Волопной, д.4
47	Кемерово	ООО "Сибирская Сервисная Компания"	3842	36-12-22	650099	Кемерово, ул.Островского, д.12А
48	Киров	ЧП Чурин	8332	23-66-51	610047	Киров, пр. Можайского, д.1, оф.3
49	Кострома	ООО "Теплард-Сервис"	0942	31-25-01	156000	Кострома, Молочная гора, д.3, корп.1
50	Кострома	ООО "Алтек"	0942	22-05-12, 22-03-82	156016	Кострома, ул. Стапкостройтсплная, д.5Б
51	Краснодар	ИЧП Пузенко	8612	52-12-81, 52-11-60	350072	Краснодар, ул. Московская, д.5 (з-д РИП)
52	Краснодар	ООО "Триф-Сервис-Юг"	8652	59-47-80	350000	Краснодар, ул. Красная, д.115
53	Краснодар	ООО"Опт-Торг"	8612	64-00-35	350007	Краснодар, ул.Захарова, д.1
54	Красноярск	Дон-ТВ-Сервис"	3912	36-67-09	660093	Красноярск, ул. Кольцевая, д.12
55	Красноярск	ООО "Бирюса-Сервис"	3912	62-27-25	660069	Красноярск, ул.Волгоградская, д.5А
56	Курган	Предприниматель Горланов В.Н.	83522	46-15-42,	640000	Курган, Кирова ул., д.83, оф. 23
57	Курган	ООО "Товарищество предрицателей"	3522	45-87-54, 45-76-83	640020	Курган, ул.Красная, д.41.
58	Курск	ООО "Брикс"	7122	2-35-86	305004	Курск, ул. Льва Толстого, д.9
59	Липецк	ЗАО "СПС-Липецк"	742	77-38-76	398600	Липецк, Петровский проезд, д.1
60	Магадан	"Центрвидеосервис"	41322	2-33-22, 2-33-21	688000	Магадан, ул. Карла Маркса, д.33/15
61	Майкоп	ООО "Электрон-Сервис"	887722	6-62-38, 7-58-37,	385018	Республика Адыгея, Майкоп, Димитрова ул., д.25
62	Майкоп	ООО "Джул ЛТД"	87722	7-00-16, 4-75-27	385001	Республика Адыгея, Майкоп, ул. Хакургие, д.155
63	Миасс	Техносервис (ИП Степанов И.Н.)	35135	4-80-80, 4-73-33	456320	Челябинская обл., Миасс, Пр.Октября, д.10
64	Мин. Воды	"Телевид"	87922	7-61-45	357200	Минеральные Воды, ул. Старопольская, д.47
65	Мончегорск	ПБОЮЛ Кутузов С.В.	81536	72-984, 72-954	184511	Мончегорск, Мурманской обл., ул. Комсомольская, д.21
66	Москва	ООО "Сервис-Алита"	095	210-11-11, 977-74-18	125422	Москва, ул. Костякова, д.12
67	Москва	ООО "Атланта-Сервис"	095	124-70-01, 125-27-80	117292	Москва, ул. Вавилова, 67
68	Москва	ЗАО "ЛИТ-Сервис"	095	745-85-02, 745-85-03	107076	ул.Краснобогатыйрская, 75, к.1
69	Москва	ООО "Домосервис"	095	360-34-91, 360-63-01	111020	Москва, Юрьевский пер., д.15
70	Москва	ООО "КВАНТис"	095	738-57-46, 738-25-64	121601	Москва, Филевский б-р, д.10,к.3
71	Москва	ООО "Иглема"	095	236-13-69, 236-84-74	113093	Москва, ул. Большая Серпуховская, д.36
72	Москва	СЦ "Техносила"	095	725-41-95, 725-41-96	105122	г. Москва, Щелковское шоссе, д.5.
73	Мурманск	ООО РТТЦ "Электроника-Сервис"	8152	59-50-27, 22-04-90	183017	Мурманск, Ледокольный проезд, д.5
74	Набережные Челны	"Марина-М" (ПБОЮЛ Мамедова)	8552	53-24-96	423819	Татарстан Набережные Челны, пр-т Мира д.46 (6/02)

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
75	Набережные Челны	ООО "Элскам Сервис плюс"	8552	53-85-27, 59-77-13	423815	Набережные Челны, пр-т Вахитова, д.16 (30/05)
76	Нижегород	ПБОЮЛ Зорькин А.Я.	88312	78-35-51;	603086	Нижегород, Совнаркомовская ул., д.34, кв.337
77	Нижегород	ООО "Эльдорадо-сервис"	8312	65-35-61	603006	Нижегород, пр. Гагарина, д.78
78	Нижегород	ООО "НИСКОМ"	8312	65-02-03	603009	Нижегород, ул. Пятигорская, д.4А
79	Нижегород	СЦ "Гарант-сервис", ЧП Решнихин	8312	62-00-29, 62-36-01	603146	Нижегород, ул. Заарская, д.18
80	Нижегород	ООО "Гарант-Сервис"	8312	12-36-01, 16-31-41	603146	Нижегород, ул. Заарская, д.18
81	Нижегород	ООО "Центр техобслуживания "ОКА"	3435	41-00-08, 41-00-09	622036	Нижегород, ул. Октябрьской Революции, д.66
82	Новокузнецк	ООО "Сибинтех"	3843	47-60-44	654021	Новокузнецк, ул. Дружбы, д.17
83	Новокузнецк	ООО "Кузбас-сервис"	3843	47-13-01, 47-80-31	654041	Новокузнецк, ул. Циолковского, д.40
84	Новосибирск	ООО "Сибирский Сервис"	83832	92-47-12, 43-16-38	630054	Новосибирск, ул. Плеханового, д.39
85	Новосибирск	ООО "Сиб-Мастер плюс"	3832	66-13-40, 66-82-72	630090	Новосибирск, ул. Ленинградская, 100
86	Новосибирск	ООО "Улга-Сервис"	3832	34-05-31	630112	Новосибирск, ул. Державина, д.75, а/я 458
87	Омск	ООО "Евротех-Сервис"	3812	58-06-87	644024	Омск-24, ул. Маршала Жукова, д.91
88	Омск	ООО "Сервис Бытовой Техники"	3812	25-16-10	644007	Омск, ул. Чернышевского, д.2
89	Орел	ЧП Кожухов П.С. (ТСЦ "Гранд")	8622	5-34-06	302002	Орел, ул. Московская, д.177
90	Орелбург	ООО ТЦ "Ликос-Сервис"	3532	77-91-89	460006	Орелбург, ул. Невельская, д.8а
91	Орелбург	ООО "Веста"	3532	62-77-01	460006	Орелбург, пр. Парковый, д.13
92	Пенза	ООО "Супер дом +"	8412	44-84-83	440037	Пенза, пр-кт Победы, д.86А
93	Пенза	ООО "ТехноСервис"	8412	54-43-01	440600	Пенза, ул. Пушкина, д.10
94	Пермь	ООО "ЭЛЬДОРАДО-СЕРВИС"	3422	60-19-96, 48-44-77	614070	Пермь, бульвар Гагарина д.32
95	Петрозаводск	ООО "Бытовая техника"	8142	51-72-39	185026	Петрозаводск, ул. Сортавальская, д.14
96	Петрозаводск	ООО "Аквант-Сервис"	8142	72-20-56, 72-20-56	185002	Петрозаводск, ул. Суоярская, д.8
97	Петрозаводск	ООО "Лена" (СЦ КВАНТ)	8142	53-90-81, 55-75-51	185003	Петрозаводск, пр.Невского, д.46а
98	Псков	"САМ" (ЧП "Белсия")	8112	16-55-27	180004	Псков, Октябрьский пр-т, д.56
99	Пятигорск	ПБОЮЛ Родионов Д.А. "Юг-Сервис"	87933	5-46-03, 4-06-66	357500	Ставропольский край, Пятигорск, ул. Крайнего, д.74
100	Пятигорск	ООО "И.С. Бизнес-Сервис"	8793	97-35-98, 3-97-97	357519	Пятигорск, пр-т Калинина, д.19
101	Ростов-на-Дону	ООО "ЭЛЬСЕРВИС"	8632	61-80-66	344010	Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, д.206
102	Рязань	ООО "Фонограф-Сервис"	912	72-17-12	390026	Рязань, пл.50-летия Октября, д.1
103	Самара	ООО "Фирма "Сервис-Центр"	8462	34-94-28	443096	Самара, ул. Мичурина, д.15, оф.207
104	Самара	ООО "Эль-Сервис"	8462	54-50-05, 93-22-50	443051	Самара, ул. Республиканская, д.62
105	Самара	ООО "Самара-Спектр"	88462	56-45-36, 56-45-58	443091	Самара, Кирова пр-кт, д.283 (амп)
106	Самара	ООО "ЭПОП-СЕРВИС"	8462	24-07-40, 24-53-39	443090	Самара, Советской Армии ул., д.148
107	Санкт-Петербург	ООО "Ватка-Сервис"	812	382-88-03, 371-24-64,	196158	Санкт-Петербург, Московское ш-е, д.5
108	Санкт-Петербург	ООО "Фирма Альбатрос"	812	324-68-72		С-Петербург, Краснопутинловская ул, д.9
109	Санкт-Петербург	ООО "Алига-Сервис"	812	325-71-68	196105	С.-Петербург, ул. Кузнецовская, д.44
110	Санкт-Петербург	ООО "ПДС"	812	553-24-01; 103-79-93	194156	С-Петербург, ул Энгельса, 27

111	Санкт-Петербург	ООО "Мойдодыр-сервис"	812	166-10-56, 325-59-78	192007	С-Петербург, ул. Днепропетровская, д.10
112	Санкт-Петербург	ООО "Ремсервис"	812	327-05-79, 327-05-80	190068	С-Петербург, пр-т Римского-Корсакова, д.37/15
113	Саранск	ПБОЮЛ Гришин В.П.	8342	24-54-85	430016	Саранск, ул. В. Терешковой, д.18А
114	Саранск	ЗАО Сарансктехсприбор"	8342	24-22-55, 32-80-34	430009	Саранск, ул.Богдана Хмельницкого, д.44
115	Саратов	ООО "Поволжский Сервисный Центр"	8452	51-00-99	410078	Саратов, ул. Аткавская, д.42/54
116	Саратов	ООО "Эльдорида-Сервис-Центр"	8452	48-59-88	410040	Саратов, пр-т 50 лет Октября, д.110 А.
117	Свердловск	ЧП Березин	8184	52-97-30	164500	Свердловск, ул. К. Маркса, д.48
118	Смоленск	ЧП Петин Р.А. (СЦ "Тарант)	0812	68-35-00, 61-88-00, 64-78-00	214000	Смоленск, ул.Ленина, 22/6; ул. Фрунзе, 22; ул. Румянцева, 19
119	Сочи	ООО "Техисервис"	8622	62-02-95	354000	Сочи, ул. Курортный проспект 76
120	Ставрополь	"Норд-Сервис"	8652	39-30-30	355044	Ставрополь, пр-т Кулакова, д.24
121	Суруг	"Индерсервис" (ЧП"Олейник")	3462	25-25-63	628405	Суруг, Комсомольский пр-т, д.44
122	Сыктывкар	ООО ТТЦ "Сыктывкар"	8212	44-20-01, 24-95-42	167010	Сыктывкар, ул. Первомайская, д.32
123	Тамбов	ООО "БВС-2000"	0752	75-17-18, 75-90-90		Тамбов, ул. Пионерская, д.24
124	Тверь	ТТЦ "Веста-Веста"	0822	33-90-87, 42-33-89	170001	Тверь, ул. Спартака, д.50
125	Тверь	ООО"Стекос-Сервис"	0822	32-00-23	170002	Тверь, пр.Чайковского, д.100
126	Тольятти	ООО ТСЦ "ЭПРО"	8482	70-65-12, 20-72-56	445143	Тольятти, Приморский б-р, д.2, оф.5
127	Томск	"СБ-Сервис"	3822	52-77-87	634061	Томск, пр. Фрунзе, д.86
128	Тула	ЗАО ПКФ "Профит"	872	30-94-64, 30-95-65	300041	Тула, ул. Вересаева, д.1
129	Тула	ООО "Архимед-Сервис"	872	32-56-06, 36-19-17	300006	Тула, ул.Ф.Энгельса,д.40
130	Тюмень	ООО "Тюмень трейд"	34522	46-41-06	394000	Тюмень, Герцена, д.101
131	Ульяновск	Предприиматель Дрялов А. С.	88422	20-15-22	432067	Ульяновск, Ленинского комсомола ул., д.41
132	Ульяновск	ООО ТТЦ "Лидинг"	8422	20-97-81, 29-47-10	432072	Ульяновск, Ульяновский пр-т, д.10
133	Усинск	ЧП Скок А.В.	82144	24-0-72	169706	Респ. КОМИ, Усинск, ул. Молодежная, д.27
134	Уссурийск	СЦ "Веста-Гарант"	42341	21-0-35	629519	Приморский край Уссурийск, ул.Советская, д.29
135	Усть-Илимск	"Илимтех"	39535	5-35-64, 5-80-10	666679	Усть-Илимск, ул. Мечтателей, д.11-15
136	Уфа	ООО"ЭЛЬДОРАДО-ЛЕНД "	3472	22-24-48	450000	Уфа, ул.Чернышевского, д.100
137	Уфа	ООО "СЦ Техно"	3472	22-99-18, 23-23-94	450000	Уфа, ул. Чернышевского, д.88
138	Ухта	ООО "АВВА"	82147	6-36-13	169313	Ухта, ул. Дзержинского, д.21
139	Хабаровск	ЗАО "Группа ЕВГО"	4212	32-83-20	680000	Хабаровск, ул. Тургенева, д.74
140	Челябинск	ЗАО "Татьяна" (Корпорация "Логика")	3512	72-28-26	454081	Челябинск, ул. Котина, д.72
141	Челябинск	ООО "Эль-Сервис"	3512	65-31-09	454000	Челябинск, ул.Володарского, д.32
142	Челябинск	ООО"Рембыттехника"	3512	49-20-20, 72-73-66	454008	Челябинск, Производственная ул., д.8-Б
143	Череповец	ЧП Волков С.В.	8202	28-96-48	162612	Череповец, ул. Первомайская, д.9-44
144	Чита	Техноаркст (ЧП Самуилов)	3022	32-32-43	672000	Чита, ул. Лесная, д.121
145	Якутск	ООО"Физтехсервис"	4112	44-69-44	677007	Якутск, ул.Октябрьская, д.1, оф.113.
146	Ярославль	ЗАО Фирма "Тай"	852	21-84-25, 45-11-46	150002	Ярославль, ул. Большая Федоровская, д.103 (3-д "Пролетарская Свобода"
147	Ярославль	ООО "СЦ ВИРТ"	0852	30-55-35	150002	г. Ярославль, ул. Первомайская, д.91



## **Brangus pirkėjau,**

Tikimės, kad šis gaminys, kurio kokybė buvo griežtai patikrinta ir kuris yra pagamintas naudojant šiuolaikinę įrangą, patenkins Jūsų lūkesčius.

**Todėl prieš naudojant produktą rekomenduojame atidžiai perskaityti visą naudojimo instrukciją ir visada turėti ją po ranka.**

# **T U R I N Y S**



## **1 dalis :**

Saugos reikalavimai ir kita svarbi informacija



## **2 dalis :**

Orkaitės prijungimas prie elektros tinklo ir paruošimas naudojimui



## **3 dalis :**

Techniniai duomenys



## **4 dalis :**

Viršutinių degiklių naudojimas



## **5 dalis :**

Orkaitės valdymas



## **6 dalis :**

Priežiūra ir valymas



## **7 dalis :**

Viryklės pritaikymas įvairioms dujų rūšims



## **8 dalis :**

Svarbūs patarimai



## **9 dalis :**

Transportavimas

# 1 dalis : Saugos reikalavimai ir kita svarbi informacija



Jūsų elektros tinklo lizdo parametrai turi atitikti viryklės parametrus.



Viryklę parduodama su žemintu maitinimo laidu. Žemintą lizdą visada turi prijungti kvalifikuotas elektrikas.

Gamintojas neatsako už žalą, padarytą naudojant neįžemintą viryklę.



☛ Kepant grilyje, viryklės išorinis paviršius gali įkaisti. Todėl neleiskite vaikų artėti prie viryklės.

☛ Viryklės neprijunkite prie elektros tinklo, kol nenuimsite įpakavimo medžiagų ir pervežimui skirtų apsauginių įrenginių. Įpakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams.

☛ **Neleiskite vaikams žaisti šalia veikiančios ar vis dar įkaitusios viryklės, nes prieinamos viryklės dalys taps labai karštos.**

☛ Kol orkaitė yra įjungta, viršutinį dangtį būtina laikyti atidarytą, kad išgaruotų garai.



☛ Prieš uždarydami viršutinį dangtį patikrinkite, ar viryklė išjungta ir ar atvėsę dujų degikliai ir / arba elektriniai degikliai



☛ Visuomet išjunkite viryklę iš elektros tinklo, jei jos nenaudojate, taip pat prieš valydami arba pastebėję gedimą.

Modeliuose su griliu; Grilio negalima naudoti uždarius orkaitės dureles. Paikite dureles pusiau pravertas ir naudokite komplekte esančią apsauginę plokštelę.

☛ Jei kepat grilyje netyčia užsidaro orkaitės durelės arba jei jų neatidarėte, viryklė gali sugesti

(\*) ir tokiai žalai garantija negalios. (\*) Jei orkaitės durelės uždarytos, viryklės paviršiai ir vidinė grilio dalis labai įkais. Tai gali pakenkti durelėms, valdymo skydeliui, rankenėlėms, šoninėms panelėms ir grilio grotelėms.



☛ Niekada netraukite ir nekelkite viryklės už orkaitės durelių arba rankenų.



☛ Nedėkite sunkių daiktų ant atvirų orkaitės durelių ir neleiskite ant jų sėdėti vaikams.



☛ Viryklės niekada nelieskite šlapiomis rankomis. Jei ant viryklės išsiliejo vanduo, atsirado vandens lašelių arba ji „aprasojo“ išjunkite viryklę ir kruopščiai nususinkite.

☛ **Grilio grotelės, skardas ar indus iš karštos orkaitės traukite tik užsimovę virtuvines pirštines.**



☛ Prieš prietaisą prijungdami prie dujų tiekimo šaltinio patikrinkite, ar duomenų plokštelėje pateikta dujų kategorija ir slėgio specifikacijos atitinka Jūsų tiekiamų dujų parametrus. Jei reikia, kreipkitės į akredituotą aptarnavimo centrą, kuris padės nustatyti tinkamus parametrus.

☛ Plastmasinę žarną pakeiskite prieš pat nustatytą jos pakeitimo datą.

## 2 dalis : Orkaitės prijungimas prie elektros tinklo ir paruošimas naudot

➤ Prieš prietaisą prijungdami prie dujų tiekimo šaltinio patikrinkite, ar duomenų plokštelėje pateikta dujų kategorija ir slėgio specifikacijos atitinka Jūsų tiekiamų dujų parametrus. Jei reikia, kreipkitės į akredituotą aptarnavimo centrą, kuris padės nustatyti tinkamus parametrus.

➤ Šį prietaisą reikia montuoti pagal galiojančius nuostatus ir naudoti tik gerai vėdinamose patalpose. Prieš įjungdami ar naudodami viryklę, perskaitykite instrukciją.

Saugos sumetimais viryklę prijungti ir / arba atlikti remonto darbus gali tik kvalifikuotas meistras, kaip nurodoma naujausiose dujų saugos reglamentuose..

➤ Duomenis apie dujų tiekimą ir slėgius rasite duomenų plokštelėje.

➤ Prietaiso nereikėtų montuoti kambaryje be langų arba kitokių kontroliuojamų angų. Sumontavus kambaryje su durimis, neatsidarantiomis tiesiai į išorę, jos nuolat turi būti atidarytos. Oro cirkuliacija turėtų būti 2 m<sup>3</sup>/h degiklių kW.

### Dujų žarnos prijungimas prie orkaitės

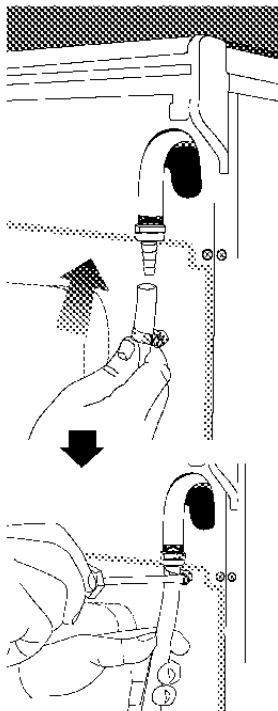
Jungties vietą pasirinkite kaitaliodami antgalį ir kištuką pagal tai, kur yra pagrindinė dujų įvado sklendė. Jei norite prijungti lanksčią metalinę žarną, tarp pagrindinio dujų vamzdžio įdėkite tarpiklį. Vidinis lanksčios žarnos, prie kurios jungiamas butano antgalis, skersmuo namų tipo dujų vamzdžiams turi būti 6 mm.

Vidinis lanksčios žarnos, prie kurios jungiamas natūralus antgalis, skersmuo turi būti 15 mm. Žarna turi būti tvirtai primontuota prie purkštuko suspaudžiant spaustuvu. Plastikinį žarnos galą vienai minutei pamerkite į karštą vandenį suminkštėti ir pritvirtinkite prie antgalio. Atsuktuvu tvirtai prisukite tvirtinamąją apkabą. Kitą žarnos galą tokiu pat būdu prijunkite prie dujų sklendės.

Žarną reikėtų pakeisti prieš pasibaigiant galiojimo laikui.

### Dėmesio!

Viryklę prijunkite prie dujų įvado sklendės. Žarna turi būti trumpa ir nepralaidi. Saugumo sumetimais, žarna turi būti ne ilgesnė nei 125 cm.



### Dujų žarnos prijungimas prie orkaitės

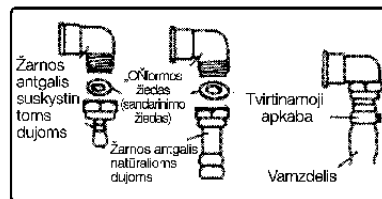
Jungties vietą pasirinkite kaitaliodami antgalį ir kištuką pagal tai, kur yra pagrindinė dujų įvado sklendė. Plastikinį žarnos galą vienai minutei pamerkite į karštą vandenį suminkštėti ir pritvirtinkite prie antgalio. Atsuktuvu tvirtai prisukite tvirtinamąją apkabą. Kitą žarnos galą tokiu pat būdu prijunkite prie dujų sklendės.

### Dujų nuotėkio patikrinimas

Tikrinami žarnos sandarumą, įsitinkinkite, kad visos valdymo rankenėlės užsuktos, o dujų įvado vožtuvas atsuktas. Žarnos jungtis suvilgykite muilo putomis. Jei žarna nesandari, muilas ims putoti. Tokiu atveju nedelsdami patikrinkite žarnos prijungimą. Niekada netikrinkite žarnos sandarumo ugnimi.

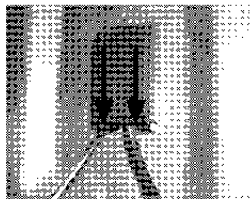


**Dėmesio!**  
Niekada dujų pratekėjimui tikrinti nenaudokite žiebtuvėlio arba degtukų.

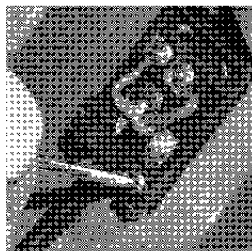


## Modeliai su „dengtu įvado bloku“

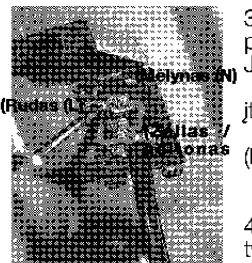
Jei orkaitė tiekiamą be elektros tiekimo laido, būtina pasirinkti žemiau nurodytą tipą ir vadovautis instrukcijomis. Atjunkite viryklę nuo elektros tinklo.



1. atsuktuvu atidarykite įvado bloko dangtelį



2. atidarykite kabelio tvirtinamąją apkabą

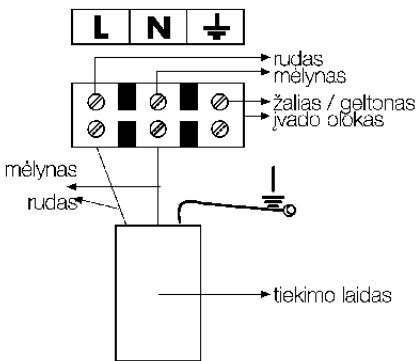


3. Pagal šią schemą pakeiskite kabelį. Junkite, kaip nurodyta:  
Rudas laidas = L (turintis įtampą)  
Mėlynas laidas = N (Neutralus)  
Žalias / geltonas kabelis = E (įžeminimas) ⊥  
4. Pritvirtinkite kabelio tvirtinamąją apkabą  
5. Uždarykite įvado bloko dangtelį

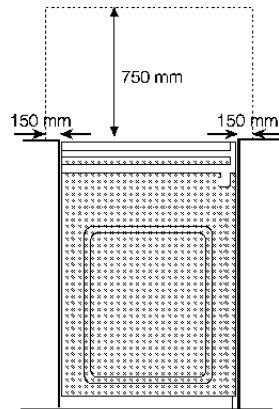
Orkaitę naudokite su H05 RR-F 3x 0,75 mm<sup>2</sup> tiekimo laidu ir 10 A degikliu. Modeliuose su blokinių tipo įvadu. Orkaitę prie tiekimo laido prijungti turi kvalifikuotas elektrikas. Žalią / geltoną kabelį ir tiekimo laidą reikia prijungti prie įėjimo.

⚡ Orkaitę įžeminti turi kvalifikuotas elektrikas.

➡ Gamintojas neatsako už žalą, padarytą naudojant neįžemintą ir blogai prijungtą viryklę.

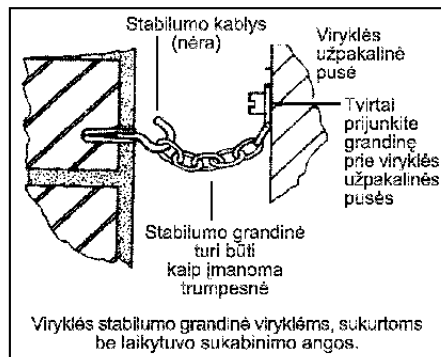


Nuo viryklės iki virtuvės baldų turi būti ne mažiau kaip 150 mm atstumas. Šalia stovintys baldai turi būti atsparūs karščiui. Virš kaitviečių turi būti bent 750 mm tuščia erdvė. Viryklė turi stovėti ant lygaus paviršiaus. Jei reikia, galima pareguliuoti dvi priekines viryklės kojeles. Sukite jas pagal arba prieš laikrodžio rodyklę, kol viryklė tvirtai stovės ant grindų.

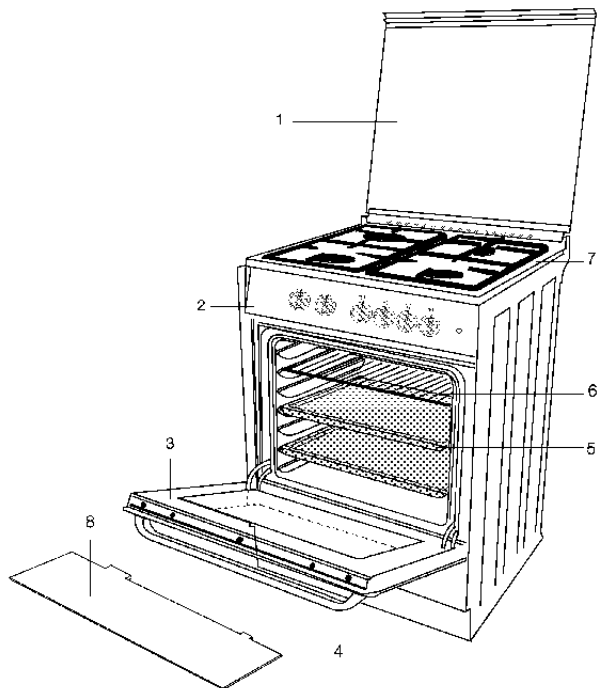


## Stabilumo grandinė (jeigu jūsų viryklėje yra grandinė)

Viryklė turi būti apsaugota prijungiant apsauginę grandinę prie sienos arba padedant pertvarą už viryklės.



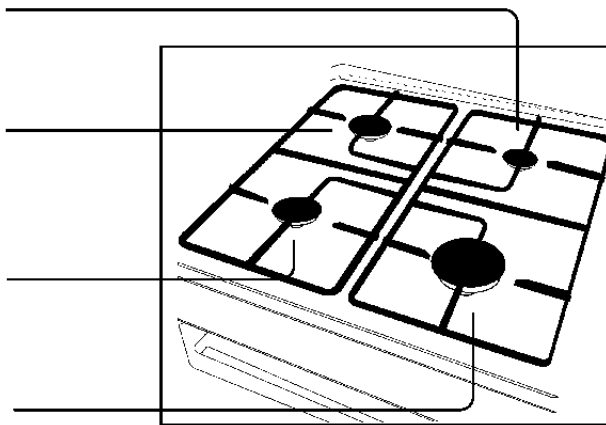
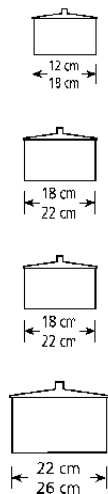
### 3 dalis : Techniniai duomenys



- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 1. Viršutinis dangtis | 5. Kepimo skarda       |
| 2. Valdymo skydas     | 6. Grilio grotelės     |
| 3. Priekinės durelės  | 7. Degiklių plokštė    |
| 4. Rankena            | 8. Apsauginis skydelis |

Išoriniai matmenys	
Plotis	600 mm
Ilgis	600 mm
Aukštis	850 mm
Degiklių galia <b>(bendroji)</b>	
Priekinis dešinysis greitis	2.9 kW
Galinis kairysis pusiau greitis	2.0 kW
Priekinis kairysis- papildomas	2.0 kW
Galinis kairysis pusiau greitis	1.0 kW
Galinis kairysis papildomas	-
Priekinis kairysis-pusiau greitis	-
Ø 180 Kaitvietė <b>(įrengta)</b>	1500 W
Keturi degikliai	2.5 kW
Grilio degiklis <b>(įrengta)</b>	3 kW
Elektrinis degiklis <b>(įrengta)</b>	2,3 kW / 2 kW
Lempa <b>(įrengta)</b>	15 W/25 W

## 4 dalis : Viršutinių degiklių naudojimas



### Kaip sutaupyti dujų

Teisingai naudojant degiklius, sutaupysite dujų ir greičiau išvirsite maistą. Todėl rekomenduojame naudoti tokius puodus, kurių dugnas visiškai uždengtų ugnį. Keturi mažesnio skersmens prikaistuviai turi būti dedami ant pagalbinio degiklio, naudokite keptuvės palaikymo adapterį.

### Jei sugedo viryklės dujų degikliai;



Dėl kokios nors priežasties užgesus ugniai, automatinio išjungimo įtaisas tuoj pat sustabdys dujų tiekimą. Jis taip pat apsaugos vaikus, kurie gali neteisingai naudoti viryklę.

Norėdami vėl uždegti ugnį, spausdami rankenėlę sukite ją pagal laikrodžio rodyklę. Neatleisdami rankenėlės, uždekite ugnį ir palaukite, kol dujos užsidegs. Pasirodžius ugniai, rankenėlę palaikykite nuspausta dar 3-5 sekundes. Jei ugnis užgęsta, procedūrą pakartokite.

### Viršutinių dujų degiklių naudojimas

Nestipriai spausdami pasukite atitinkamą rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę.

Didelės liepsnos paveikslėlis ant rankenėlės žymi maksimalią degiklio galią, o maža liepsnelė - minimalią.



### Ugnies uždegimo mygtukas (Modeliuose su uždegimo funkcija)

Šis mygtukas ugnį uždega automatiškai. Paspaudus ir atleidus mygtuką, kibirkštis spragteli visuose degikliuose. Tame degiklyje, į kurį teka dujos, užsidega liepsna.

Jei liepsna nepasirodo, procedūrą pakartokite. Paspaudus mygtuką ir jo neatleidus, ugnis neužsidegs.

Jei atleidote rankenėlę ir liepsna užgeso, pakartokite tą pačią procedūrą dar kartą neatleisdami rankenėlės 15 sekundžių. Jei ugnis vis tiek nepasirodo, palaukite 1 minutę ir vėl pakartokite procedūrą. **Dėmesio: Nelaikykite rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių.**

## **Patarimai gaminant maistą**

### **Tinkami indai**

Rekomenduojame naudoti aukštos kokybės puodus plokščiu lygiu dugnu. Ekonomiškesni yra aliuminio puodai su dažytais emaliuotais dugnais. Jie gerai sugeria šilumą. Niekomet nenaudokite indų jdubusiais arba briaunuotais dugnais. Geriausia, jei puodo dugnas yra maždaug tokio pat skersmens kaip kaitvietė. Naudokite pakankamai didelius puodus, iš kurių neišbėgtų verdamas skystis.

### **Saugos rekomendacijos dėl kepimo riebaluose**

1. Naudokite gilią keptuvę, kuri uždengtų visą kaitvietę.
2. Niekada į keptuvę nepilkite daugiau nei vieno trečdalis jos tūrio riebalų ar aliejaus.
3. Niekada nepalikite keptuvės be priežiūros.
4. Vienu metu nekepkite labai daug maisto produktų, ypač jei jie šaldyti. Tai tik sumažina aliejaus arba riebalų temperatūrą ir maisto prisigeria riebalų.
5. Prieš kepdami visuomet gerai nusausinkite produktus ir atsargiai dėkite juos į riebalus. Jeigu šaldytus maisto produktus panardinsite per greitai, riebalai putos ir spragsės.
6. Niekada nekaitinkite riebalų su uždengtu dangčiu.

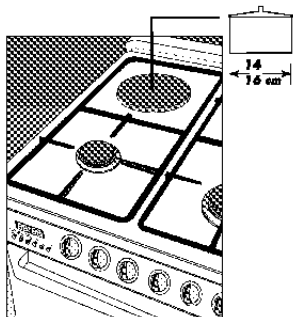
7. Po naudojimo nuvalykite keptuvę, kad ant jos neliktų riebalų žymių.

Netyčia užsidegus puodui ar keptuvei:

1. Išjunkite elektros srovę.
2. Užgesinkite ugnį specialia medžiaga arba drėgnu skudurėliu. Beveik visuomet nudegama arba susižeidžiama čiumpant degančią keptuvę ir skubant išnešti ją laukan.

**Dėmesio:** Negesinkite gaisro vandeniu. Palikite keptuvę 30 minučių, kad atauštų.

## 4.2 Kaitviečių naudojimas



Greitai įkaiстанčios kaitvietės viduryje yra pažymėtos raudonu ženklu:

### Kaitviečių valdymo rankenėlės

Rankenėlės galima sukti į abi puses ir nustatyti optimalų kaitinimą. Kai kaitvietė įjungta, ant valdymo skydelio užsidega ją žyminti raudona kontrolinė lemputė. Norėdami **išjungti** kaitvietę, pasukite atitinkamą rankenėlę ties **0 (nuliui)**. Šias rankenėles galite sukti ir pagal, ir prieš laikrodžio rodyklę.

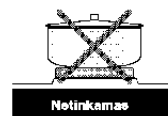
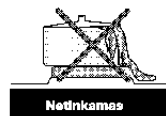
**Baigę ruošti maistą, būtinai išjunkite visas kaitvietes.**

Kaitviečių rankenėles nustatykite ties vidurine žyma (3) ir palikite degti mačdaug 8 minutėms, kad nudegtų apsauginis sluoksnis. Tuo metu ant viryklės nedėkite puodų, keptuvių ar kitų virtuvės indų. Gali kilti garai, bet tai normalu.

Rankenėlės nustatymas	Maisto gaminimo funkcijos					
	1	2	3	4	5	6
Funkcija	Pašildymas	Lėtas virimas		Virimas / keptimas / virinimas		

### Geroms kokybės puodai

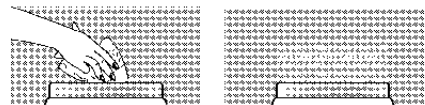
➤ Naudokite tik kokybiškus indus lygiu dugnu, kaip parodyta paveikslėliuose. Tai padeda taupyti elektros energiją.



- Naudokite tik tinkamo skersmens indus. Jei puodo ar keptuvės dugnas per mažas, prarasite dalį energijos.
- Ant kaitviečių nedėkite puodų šlapiu dugnu arba puodų dangčių, ypač jei šie šlapi, nes tai gali pakenkti kaitvietėms.

Kaitvietės skersmuo (mm)      Siūlomas puodo skersmuo (mm)

Ø 180 mm      →      150-170



➤ **Kaitviečių džiovinimas (ilgiausiai 5 min)**

- Kai kaitvietės šaltos;
- Kaitvietes valykite drėgnu skudurėliu, suvilgytu valymo kremu. Paskui kaitvietes išdžiovinkite trumpam jas įjungę. Kartais patepkite kaitvietes aliejumi.
- Kaitvietes valykite sukamaisiais judesiais pagal jų griovelių raštą.

## 5 dalis : Orkaitės ir grilio valdymas

### Orkaitės valdymas

**Modeliuose su termostatu;** Dujų tėkmę galima reguliuoti rankenėle, nustatant 8 skirtingas virimo padėtis.

**Modeliuose be termostato;** Dujų tėkmę galima reguliuoti rankenėle, nustatant 3 skirtingas virimo padėtis. Tuo pačiu mygtuku valdykite orkaitę ir / arba grilį. Rankenėlę pasukus prieš laikrodžio rodyklę, nustatoma orkaitės padėtis ir dujos tiekiamos į orkaitės degiklį.

Paspauskite ir pasukite orkaitės valdymo rankenėlį prieš laikrodžio rodyklę ir nustatykite ties orkaitės padėtimi.

#### **modeliams be uždegimo;**

☛ Neatleisdami rankenėlės uždekite ugnį uždegimo valdymo angoje, esančioje apatiniame paviršiuje, arba degtuku ir palaukite, kol degiklis užsidegs.

**modeliams su elektrinio uždegimo funkcija;**

☛ Neatleisdami rankenėlės, paspauskite uždegimo mygtuką.

Uždegimo pradžią ir degimo procesą galite patikrinti kontrolinėje angoje.

☛ Orkaitėje užsidegus dujoms, rankenėlę palaikykite nuspaudę 5-10 sekundžių. Jei atleisdote rankenėlę ir liepsna užgeso, pakartokite tą pačią procedūrą dar kartą neatleisdami rankenėlės 15 sekundžių. Jei ugnis vis tiek nepasirodo, palaukite **1 minutę** ir vėl pakartokite procedūrą.

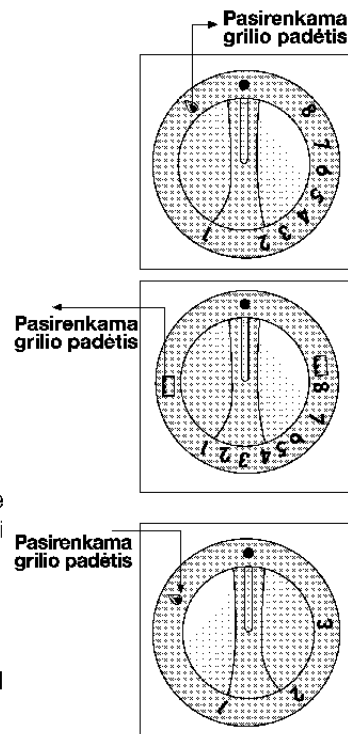
**Dėmesio: Nelaikykite rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių.**

#### **Dujų išjungimo įtaisas:**

Orkaitėje yra apsauginis dujų išjungimo įtaisas. Dėl kokios nors priežasties užgesus ugniai grilio ar orkaitės degikliuose, automatinio išjungimo įtaisas tuoj pat sustabdys dujų tiekimą ir neleis orkaitėje kauptis nesudegusioms dujoms.

#### **Dėmesio:**

Naudodami pirmą kartą, įjunkite tuščią orkaitę ir leiskite degikliui degti 20 ties 6 padėtimi (modeliuose su čiaupu, 2 padėtyje), kad pašalintumėte tepalų likučius ir kad išvengtumėte blogo kvapo dėl izoliacinių medžiagų. Informacija apie racionalų orkaitės naudojimą ir didžiausią efektyvumą pateikiama patiekalų gaminimo lentelėje.



## Patiekalų gaminimo lentelė (modeliams su termostatu)

PATIEKALAI	Termostato padėtis	Gaminimo laikas (min.)	Lentynos padėtis
Tortas	2-3	30-40	4-5
Vynuogių pyragas	2-3	20-30	4-5
Obuolių pyragas	2-3	20-30	4-5
Vaisinis pyragas	2-3	25-30	3-4
Pyragas	2	30-40	4-5
Sausainiai	1-2	25-35	4-5
Tešlainiai	3-4	35-45	3
Keksas	3-4	30-40	4-5
Biskvitas	2-3	20-30	4-5
Aviena	4	30-40	3-4
Jautiena	5-6	50-60	4-5
Aviena	5-6	40-50	4-5
Pjaustytas viščiukas	3-4	30-40	3-4
Žuvis	4-5	30-40	3
Kalakutas	6	50-60	4-5
Makaronai	2-3	20	4

(1) Tinka 500 gr kiekiui

Įsidėmėkite, kad ant kepimo skardos galite dėti daugiausia 4 kg maisto

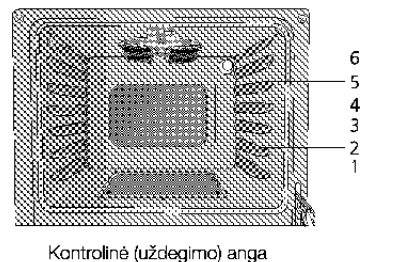
## Dujų termostato padėties ir atitinkamos temperatūros reikšmės.

	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATŪRA (°C)	160	190	210	230	250	260	270	290

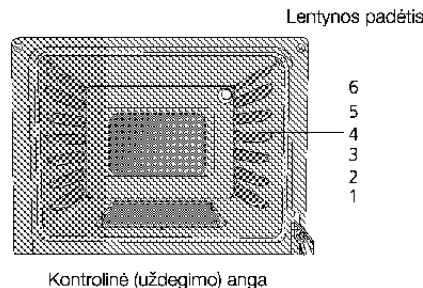
**PASTABA:** Lentelėje pateiktos vertės gautos atlikus testavimą laboratorijoje. Patiekalų skonis priklauso nuo Jūsų valgio gaminimo patirties.

\*Lentelėje kepimo laikas nurodomas nuo maisto įdėjimo į orkaitę. Įkaitinimo laikas **(10 minučių)** neįskaičiuotas.

### Modeliai su griliu



### modeliai be grilio



Orkaitėje Jūsų patogumui yra 5 kepimo skardų laikikliai (sunumeruoti nuo apačios į viršų).

## Patiekalų gaminimo lentelė (modeliams su termostatu)

PATIEKALAI	Termostato padėtis	Gaminimo laikas (min.)	Lentynos padėtis
Tortas	1	30-40	5-6
Vynuogių pyragas	1	25-30	5-6
Vaisinis pyragas	1	25-35	5-6
Pyragas	1	30-40	3-4
Sausainiai	1	25-35	4-5
Tešlainiai	1	35-45	5
Keksas	1	30-40	4
Biskvitas	1	20-30	4-5
Aviena	1	35-45	4-5
Jautiena	1	50-60	2
Aviena	1	40-50	4-5
Pjaustytas viščiukas	1	30-40	3-4
Žuvis	1	35- 45	4
Kalakutas	1	50-60	3
Makaronai	1	40-45	4-5

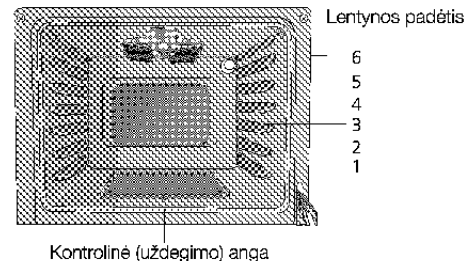
(1 ) Tinka 500 gr kiekiai

Įsidėmėkite, kad ant kepimo skardos galite dėti daugiausia 4 kg maisto

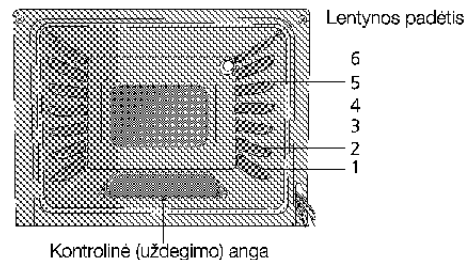
**PASTABA:** Lentelėje pateiktos vertės gautos atlikus testavimą laboratorijoje. Patiekalų skonis priklauso nuo Jūsų valgio gaminimo patirties.

☛Lentelėje kepimo laikas nurodomas nuo maisto įdėjimo į orkaitę. Įkaitinimo laikas **(10 minučių)** neįskaičiuotas.

**Modeliai su griliu**



**modeliai be grilio**



**Orkaitėje Jūsų patogumui yra 5 kepimo skardų laikikliai (sunumeruota nuo apačios į viršų).**

## modeliams su 5 padėčių termostatu

### Orkaitės valdymas

Dujų tėkmę galima reguliuoti rankenėle nustatant 5 skirtingas virimo padėtis.

Rankenėlę pasukus prieš laikrodžio rodyklę, nustatoma orkaitės padėtis ir dujos tiekiamos į orkaitės degiklį.

Paspauskite ir pasukite orkaitės valdymo rankenėlį prieš laikrodžio rodyklę ir nustatykite ties orkaitės padėtimi.

#### modeliams be uždegimo;

\* Neatleisdami rankenėlės uždekte ugnį uždegimo valdymo angoje, esančioje apatiniame paviršiuje, arba degtuku ir palaukite, kol degiklis užsidegs.

#### modeliams su elektrinio uždegimo funkcija;

\* Neatleisdami rankenėlės, paspauskite ul' degimo mygtuką.

Uždegimo pradžir ir degimo procesą galite patikrinti kontrolinėje angoje.

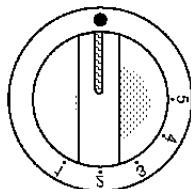
\*Orkaitėje užsidegus dujoms,

rankenėlę palaikykite nuspaudę 5-10 sekundžių. Jei atleisdote rankenėlę ir liepsna užgeso, pakartokite tą pačią procedūrą dar kartą neatleisdami rankenėlės 15 sekundžių. Jei ugnis vis tiek nepasirodo, palaukite 1 minutę ir vėl pakartokite procedūrą.

**Dėmesio:** Nelaikykite rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių.

#### Dujų išjungimo įtaisas:

Orkaitėje yra apsauginis dujų išjungimo įtaisas. Dėl kokios nors priežasties užgesus ugniai grilio ar orkaitės degikliuose, automatinio išjungimo įtaisas tuoj pat sustabdys dujų tiekimą ir neleis orkaitėje kauptis nesudegusioms dujoms.



#### Dėmesio:

Naudodami pirmą kartą, įjunkite tuščią orkaitę ir leiskite degikliui degti 20 ties 4 padėtimi, kad pašalintumėte tepalų likučius ir kad išvengtumėte blogo kvapo dėl izoliacinių medžiagų.

Informacija apie racionalų orkaitės naudojimą ir didžiausią efektyvumą pateikiama patiekalų gaminimo lentelėje.

PATIEKALAI	Termostato padėtis	Gaminimo laikas (min.)	Padėklo padėtis
Obuolių pyragas	2-3	20-30	4-5
Vaisinis pyragas	2-3	25-30	4-5
Sausainiai	1-2	25-35	4-5
Tešlainiai	3-4	20-30	4-5
Keksas	2-3	30-40	3
Biskvitas	1-2	20-30	4-5
Aviena	3	30-40 (1)	4-5
Jautiena	4-5	25-30 (1)	3-4
Aviena	3-4	40-50 (1)	4-5
Veršiena	3-4	45-50	4-5
Pjaustytas viščiukas	4	30-40 (1)	3-4
Žuvis	3-4	30-40	3
Makaronai	2	20	4
Antis	3-4	20	4

(1 ) Tinka 500 gr kiekiui

Įsidėmėkite, kad ant kepimo skardos galite dėti daugiausia 4 kg maisto

## Grilio (jei jis yra) naudojimas:

Orkaitės ir grilio valdymo rankenėlę paspauskite ir pasukite ties grilio padėtimi.  
**modeliams be uždegimo;**

➤ Nuspaudę mygtuką, degiklį uždekite žiebtuvėliu arba degtuku ir palaukite, kol jis užsidegs.

**modeliams su elektrinio uždegimo funkcija;**

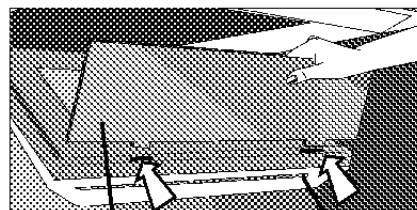
➤ Neatleisdami rankenėlės, paspauskite uždegimo mygtuką..

➤ Grilio degiklyje užsidegus dujoms rankenėlę laikykite nuspaudę 5-10 sekundžių. Jei atleisdote rankenėlę ir liepsna užgeso, pakartokite tą pačią procedūrą dar kartą neatleisdami rankenėlės 15 sekundžių. Jei ugnis vis tiek nepasirodo, palaukite 1 minutę ir vėl pakartokite procedūrą

### Orkaitės durelių apsauginio skydelio naudojimas (atitinkamiems modeliams)

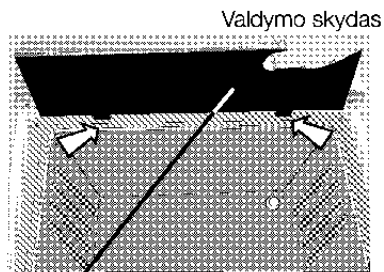
**DĖMESIO!** Kepant griliu neuždarykite orkaitės durelių. Kitu atveju karštis gali pakenkti orkaitei ar jos dalims. Kepdami griliu įkaitintoje orkaitėje, orkaitės dureles laikykite pusiau praviras.

Kad valdymo skydelio rankenėles apsaugotumėte nuo karščio, tarp priekinio dangčio ir orkaitės korpuso įdėkite apsauginį skydelį.



Apsauginis skydelis

Priekinės durelės



Valdymo skydas

Apsauginis skydelis

**Dėmesio: Nelaikykite rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių.**

➤ Užsidegus degikliui, uždarę dureles, leiskite orkaitei įkaisti 10 minučių.

➤ Kad nepridegtų mėsa, grilio grotėles išstėpkite aliejumi.

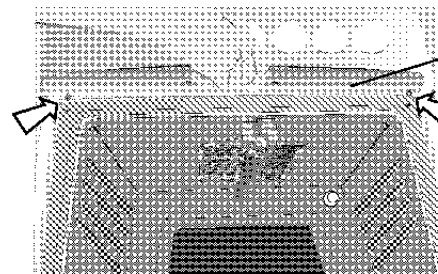
➤ Grilio grotėles uždėkite ant 3 arba 5 orkaitės skardų laikiklio.

➤ Ant vienos iš apatinių kepimo lygių padėkite skardą, į kurią tekės riebalai. Kad būtų lengviau valyti, į ją įpilkite vandens.

### Orkaitės korpuso apsauginio skydelio naudojimas (atitinkamiems modeliams)

**DĖMESIO!** Kepdami griliu įkaitintoje orkaitėje, **orkaitės dureles palikite visiškai atidarytas.** Kad valdymo skydelio rankenėles apsaugotumėte nuo karščio, ties valdymo skydelio apačia įdėkite apsauginę plokštelę, kaip parodyta paveikslėlyje.

**DĖMESIO!** Kepdami griliu įkaitintoje orkaitėje, **orkaitės dureles palikite visiškai atidarytas.** Kad valdymo skydelio rankenėles apsaugotumėte nuo karščio, ties valdymo skydelio apačia įdėkite apsauginę plokštelę, kaip parodyta paveikslėlyje.



apsauginis skydelis



## 6 dalis : Priežiūra ir valymas

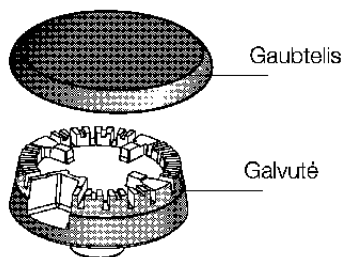
### Prieš valydami viryklę, išjunkite elektros energijos tiekimą

- Prieš vėl įjungdami įsitikinkite, kad visi jungikliai yra išjungti.
- Prieš valydami įsitikinkite, kad orkaitė ir kaitinimo elementai atvėšę.
- Viryklę pagaminta taip, kad riebalai nenutekėtų po kaitinimo paviršiumi. Nuėmę puodų laikiklius, muiluotu vandeniu nuvalykite ir skudurėliu nusauskite degiklio paviršių.
- Dujų degiklio gaubtelius ir keptuvės atramas plaukite ir skalaukite muiluotu vandeniu. **Niekada degiklio dalių ir puodų laikiklių neplaukite indaplovėje.** Jei ant degiklio yra sunkiai nuvalomų dėmių, naudokite priemones metaliniams paviršiams valyti ir laikykitės naudojimo instrukcijų.

- Rekomenduojame nedelsiant nuvalyti rūgštingas dėmes, pvz., aliejaus, citrinos ir kt.
- Vidui ir išorei valyti naudokite drėgną skudurėlį. Valymui niekada nenaudokite aštrių instrumentų, abrazyvinių ūkinių valiklių arba plovimo priemonių. Kietas dėmes valykite tinkamu plovimo skysčiu.

### Dujiniai degikliai ant stiklokeraminio paviršiaus

Valykite skudurėliu, suvilgytu muiluotu vandeniu. Sunkiai pašalinamas dėmes galite valyti kremu, pasta ar skystu valikliu. Prieš valydami įsitikinkite, kad ši priemonė tinka stiklokeraminiam paviršiumi valyti.



### Valdymo skydas

Valdymo skydą valykite drėgnu skudurėliu ir nublizginkite sausu. Nenaudokite valiklių ar aerozolių, šveitimo priemonių ar abrazyvinių miltelių, nes tai gali pakenkti plastmasinėms rankenėlėms. Nuo skydelio nebandykite nuimti valdymo rankenėlių, nes galite sugadinti viryklę ir sukelti pavojų.

### Viryklės durelės

Išorinę durelių pusę valykite skudurėliu, suvilgytu šiltu muiluotu vandeniu. Paskui nuplaukite muilą švariu vandeniu ir nuvalykite minkštu švariu skudurėliu. Nenaudokite šveitiklių ar abrazyvinių miltelių, kurie gali subraižyti paviršių. Valykite atsargiai, kad nesugadintumėte arba nedeformuotumėte durelių sandarinimo. Įsitikinkite, ar durelių sandarinimas po valymo yra sausas.

## Orkaitės vidus

Prieš vėl įjungdami įsitinkinkite, kad visi jungikliai yra išjungti. Iš orkaitės išimkite visas skardas ir grilio groteles. Orkaitės vidų valykite drėgnu, muiluotu vandeniu suvilgytu skudurėliu. Paskui muilą nuvalykite drėgnu skudurėliu ir palikite išdžiūti.

Nenaudokite sausų valymo miltelių.

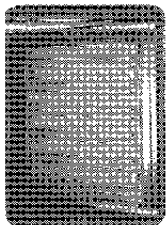
Prieš naudodami specialius valiklius, visuomet atidžiai perskaitykite jų etiketes ir įsitinkinkite, kad jie tinka orkaitėi valyti.

### Dėmesio!

Orkaitės vidaus ir skardų negalima valyti aštriais šepetėliais, plieninėmis mentelėmis ar peiliu.

Prieš naudodami specialius valiklius, visuomet atidžiai perskaitykite jų etiketes ir įsitinkinkite, kad jie tinka orkaitėi valyti.

➔ **Modeliai su katalitinėmis sienelėmis (jei tokie įrengti)** Šiuose modeliuose orkaitės vidinės sienelės yra padengtos katalitine danga, kuri išsivalo savaime, baigus kepti. Jums nereikės orkaitės valyti dar kartą.



### Jeif orkaitėje yra plieninius kepimo skardų laikikliai.

Norint išvalyti plieninius laikiklius, reikia juos nuimti atsukant 4. Nuvalius, plieninius laikiklius reikia įdėti į tą pačią vietą ir prisukti varžtus.

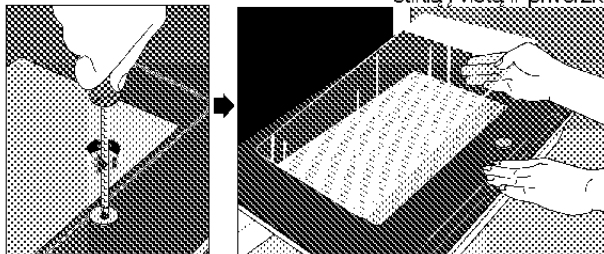
## Valdymo skydas

Valdymo skydą valykite drėgnu skudurėliu ir nublizginkite sausu. Nenaudokite valiklių ar aerosolių, šveitimo priemonių ar abrazyvinių miltelių, nes tai gali pakenkti plastmasinėms rankenėlėms.

Nuo skydelio nebandykite nuimti valdymo rankenėlių, nes galite sugadinti viryklę ir sukelti pavojų.

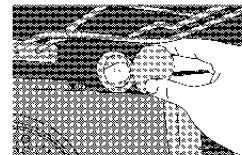
### Viryklės durelės (jei jos yra)

Išorinę durelių pusę valykite skudurėliu, suvilgytu šiltu muiluotu vandeniu. Paskui nuplaukite muilą švari vandeniu.



### Orkaitės lemputės keitimas:

1. Viryklę atjunkite nuo elektros tinklo.
2. Nuo lemputės nuimkite apsauginį stiklo gaubtą, sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.
3. Sukdami prieš laikrodžio rodyklę, išimkite lemputę.
4. Įsukę tinkamą lemputę, gautą iš įgalioto aptarnavimo centro, vėl uždėkite apsauginį stiklo gaubtą.



Nenaudokite šveitiklių ar abrazyvinių miltelių, kurie gali subraižyti paviršius. Valykite atsargiai, kad nesugadintumėte arba nedeformuotumėte durelių sandarinimo.

### Vidinio orkaitės durų stiklo išėmimas

Jeif norite išvalyti vidinį orkaitės durelių stiklą, atsuktuvu išsukite viršutinį ir apatinį tarpiklius, kuriais stiklas pritvirtintas prie durelių. Išimkite stiklą, nuvalykite jį muiluotu vandeniu suvilgytu skudurėliu. Kai išdžiūs, vėl įstatykite stiklą į vietą ir priveržkite prie durelių.

## 7 dalis : Viryklės pritaikymas įvairioms dujų rūšims

Viryklė gali veikti ir su gamtinėmis, ir su suskystintomis dujomis. Perjungdami viryklę prie kitokių dujų, turite pakeisti dujų šaltinį, paviršiaus purkštukus ir orkaitės bei grilio purkštukus. Kaip pakeisti purkštukus, paaiškinta toliau.

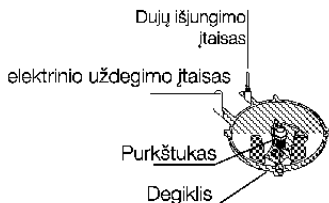
**Dėl kitokių dujų prijungimo kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.**

### Viršutinių purkštukų keitimas

Prieš pradėdami procedūrą nuimkite liepsnos skirstytuvą ir degiklio galvutę.

Tada:

1. Pakeiskite purkštuką kitu, skirtu kito tipo dujoms. Įstatykite naują purkštuką, pjūvį užtaisykite dujoms nelaidžią medžiagą.



## PURKŠTUKŲ LENTELE

### Naudojimas

Degikliai	Purkštukų žymėjimas			
	Butanas / propanas	Natūralios dujos, 20 mbar	Natūralios dujos, 13 mbar	Natūralios dujos, 10 mbar
Papildomas 1,0 kW	50	72	84	90
Pusiau greitas 2,0 kW	72	103	116	125
Greitas 2,9 kW	87	115	145	155
Grilis 3,0 kW	90	133	155	160
Orkaitė 2,5 kW	79	119	129	145

## Sumažinta dujų tėkmė

### Modeliuose su nuimamomis rankenėlėmis

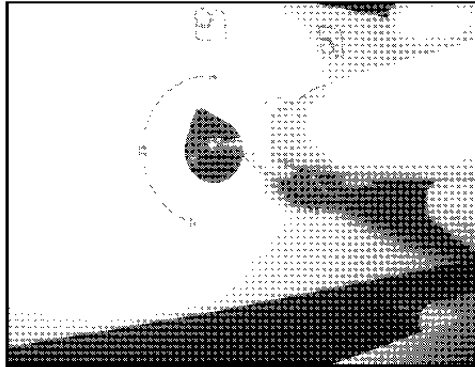
1. Uždekite degiklį, kurį reikia sureguliuoti, pasukite rankenėlę į mažos liepsnos padėtį ir ją nuimkite.
2. Atsuktuvu sureguliuokite purkštuką, esantį ant dujų čiaupo (matoma tik reguliuojamojo varžto galvutė).

Jei naudojamos butano / propano dujos, pakanka visiškai užsukti varžtą.

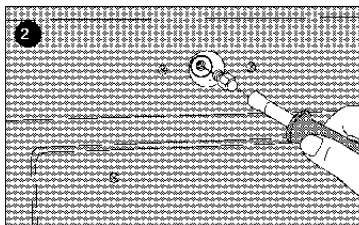
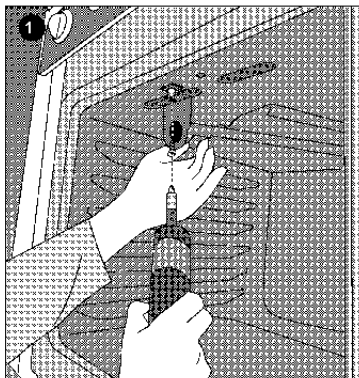
Naudojant natūralias dujas, varžtą reikia pasukti prieš laikrodžio rodyklę. Sumažinus dujų vartojimą normali liepsna turi būti 6-7 mm.

Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė - prieš laikrodžio rodyklę.

Patikrinkite, kaip dega dujos minimalioje ir maksimalioje jungiklio padėtyje.

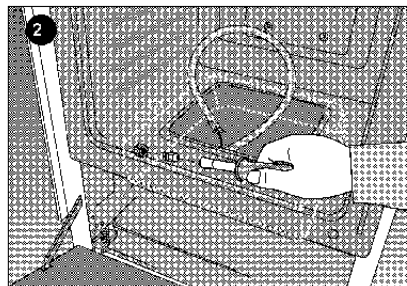
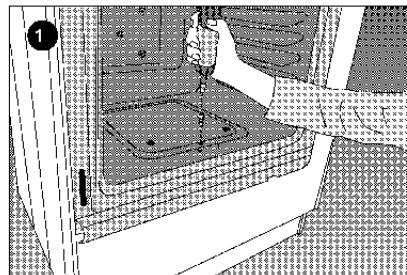


## Grilio purkštuko keitimas (jei jis yra)



1. Atidarykite orkaitės dureles ir atsukite varžtą, jungiantį grilio degiklį su orkaitės korpusu.
2. Išimkite grilio degiklį.
3. Išimkite atitinkamą dujų purkštuką. Tada naujo purkštuko laidus užtaisykite dujoms nelaidžia medžiaga ir įstatykite jį į vietą.

## Orkaitės purkštuko keitimas



- Prieš atlikdami šią procedūrą, atidarykite priekines dureles ir išimkite orkaitės degiklį kaip paaiškinta ankstesnėse instrukcijose, tada:
1. Išimkite atitinkamą dujų purkštuką. Tada naujo purkštuko laidus užtaisykite dujoms nelaidžia medžiaga ir įstatykite jį į vietą.

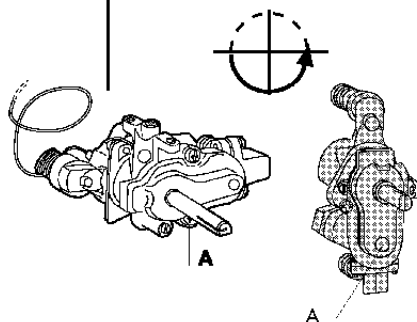
## Oro reguliavimas

Šiuo atveju reguliuojamas tik orkaitės degiklio oras ir tai reikėtų padaryti prieš reguliuojant apėjimą. Jei oro yra per daug, liepsna bus trumpa ir lengvai užges. Tačiau jei oro mažai, liepsnos yra didelės, o jų viršūnėlės yra geltonos.

Norėdami reguliuoti orą, atlaisvinkite oro reguliavimo užraktą, kurį rasite prie degiklio dujų įleidiklio. Tokiu būdu galėsite reguliuoti oro reguliavimo angą. Butano dujomis turite palinkti 4 mm angą, o natūralioms dujoms – visiškai uždaryti. Natūralioms dujoms būtina sureguliuojimą atlikti tik kai orkaitė yra išjungta ir atvėsusi. Ypatingą dėmesį reikia atkreipti į tai, kad liepsnos yra 9-12 mm aukščio, mėlynai žalios.

*P.S. Orkaitės ar viršutinių degiklių išleidimo angos nėra reguliuojamos.*

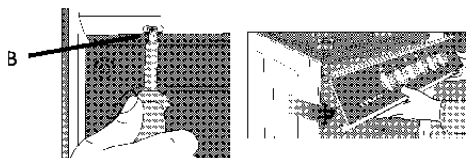
Butanas / propanas	Natūralios dujos 25 mbar
Varžtą prisukite iki galo	Atverškite varžtą
	Pasukite pusapskritimiu



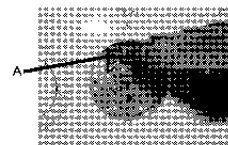
### Nereguliuokite degiklių

Viryklei sugedus nebandykite išmontuoti degiklio. Paprasčiausiai paskambinkite į akredituotą aptarnavimo centrą, kuris išspręs problemą.

**(Modeliuose su nuimamu valdymo skydu;** Atidarykite orkaitės dureles. Nuimkite priekinį skydelį ir atsukite varžtą „B“).



**Modeliuose su nuimamomis rankenėlėmis ir nuimamu valdymo skydu;** Naudodami atsuktuvą sureguliuokite varžtą „A“, kaip parodyta žemiau.



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

Nustatykite orkaitės termostatą **8 padėtį** (orkaitėse su 8 nustatymo stadijomis)

- **(5 padėtį)** (orkaitėse su 5 nustatymo stadijomis)

- **3 padėtį modeliuose su įsriegiamais degikliais.**

Turite palaukti **15 minučių**, kol orkaitė stabilizuosis.

Kai termostatas nustatytas ties 1 padėtimi;

- Jei liepsna užgęsta, šiek tiek atlaisvinkite varžtą A.

- Jei liepsna didesnė nei 2-3 mm, atlaisvinkite varžtą A.

**Jei orkaitės temperatūra stipriai pakyla, kreipkitės į aptarnavimo centrą dėl termostato remonto.**

# 8 dalis : Svarbios taisyklės

## Negalima

- ☛ **Neleiskite vaikams ar kitiems asmenims sėdėti ar stovėti ant atvirų orkaitės durelių ar kitų jos dalių.**
- ☛ Virš voryklės nelaikykite jokių daiktų, kuriuos vaikai galėtų bandyti pasiekti.
- ☛ **Negesinkite aliejaus arba riebalų sukkelto gaisro vandeniu.**
- ☛ Nenaudokite voryklės patalpoms šildyti ar drabužiams ir kitiems daiktams džiovinti.
- ☛ **Nešildykite maisto neatidarytuose skardinėse, nes jose esantis spaudimas gali pakilti ir jos gali sprogti.**
- ☛ Ant paviršiaus ir netoli jo nedėkite degių ar plastmasinių medžiagų. Ant viršaus nedžiiovinkite drėgnų skudurėlių ir panašių daiktų.
- ☛ **Orkaitės vidui valyti nenaudokite abrazyvinių miltelių, aštrių gremžtukų ar cheminių valiklių.**
- ☛ Gretimose spintelėse nelaikykite degių medžiagų, aerosolių ir kt.
- ☛ **Jokiu būdu neuždenkite ventiliacijos angų.**
- ☛ Ant rankenėlių nekabinkite

rankšluosčių, pašluosčių ir kt.

- ☛ **Nenaudokite katilėlių su išgaubtu dugnu (tradicinių). Naudokite puodus plokščiais dugnais.**
- ☛ Indų, keptuvių, dėklų nedėkite tiesiai ant orkaitės skyriaus dugno.
- ☛ **Nedenkite orkaitės lentynų aliuminiu, nes gali sutrikti oro cirkuliacija.**
- ☛ Grilio keptuvės neapjuoskite folija.
- ☛ **Nenaudokite grilio uždarež orkaitės dureles.**

## Svarbu

- ☛ Prietaisą turi sumontuoti kvalifikuotas inžinierius ar specialistas.
- ☛ **Prieš naudodami buitinį prietaisą įsitikinkite, ar suprantate kaip naudotis valdymo mygtukais.**
- ☛ Prie voryklės negalima laikyti degių medžiagų, nes jos paviršiai įkaista
- ☛ **Vaikus visą laiką laikykite atokiai nuo voryklės, nes paviršiai labai įkais.**
- ☛ Patikrinkite, ar puodų rankenos atsitiktinai nįstrigs tarp gretimų voryklės

degiklių, neatsitrenks ir nuo jų neįkais.

- ☛ **Baigę gaminti maistą, visas valdymo rankenėles nustatykite į nulinę padėtį.**
- ☛ Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- ☛ **Įsiminkite, kad orkaitė ir indas naudojant bus labai karšti.**
- ☛ Įsidėmėkite, kad šioje knygoje pateikiami laikai ir temperatūros yra tik orientyriiniai.
- ☛ **Pasirūpinkite, kad prieš gaminant, mėsa ir vištiena būtų visiškai atšildyta.**
- ☛ Atsargiai atidarinėkite dureles. Prieš ištraukdami maistą, leiskite išėiti garams ir karščiuui.
- ☛ **Skardas ir kitus karštus daiktus iš orkaitės traukite apsimovę virtuvines pirštines.**
- ☛ Prieš įjungdami orkaitę, skardą padėkite į tinkamą kepimo lygį.
- ☛ **Reguliariai valykite voryklę, geriausiai - po kiekvieno naudojimo.**
- ☛ Prieš valydami voryklę, leiskite jai atvėsti.
- ☛ **Techninę prietaiso apžiūrą visada turi atlikti kvalifikuotas inžinierius.**

## 9 dalis : Transportavimas

☛ **Orkaitės transportavimas;**  
Išsaugokite originalią viryklės pakuotę. Viryklę transportuokite originalioje dėžėje. Laikykitės ant dėžės pateikiamų nurodymų.

Kad grilis ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, prie vidinės durelių pusės įstatykite 1-1,5 cm storio kartono ar popieriaus lapą. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.

☛ Jei originalios pakuotės neturite; Stenkitės apsaugoti viryklės išorinę

dalį ir stiklinius paviršius nuo smūgių ir mechaninių pažeidimų.

Siekdami apsaugoti viryklę nuo sugadinimo gabenimo metu, supakuokite ją į plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir saugiai apvyniokite juosta.

Viryklę vežkite vertikaliaje padėtyje. Nedėkite jokių daiktų ant viryklės viršaus.



## Dear Customer,

It is our ultimate desire that you achieve the best performance from our product, which has been passed through meticulous quality control checks and is manufactured in modern facilities.

**To this effect, we recommend that you read the entire guide carefully before operating the product and keep it as a reference.**

# C O N T E N T S



## Part 1:

Safety precautions and important items



## Part 2:

Installation and preparation



## Part 3:

Technical specifications



## Part 4:

Operating the top burners



## Part 5:

Operating the oven



## Part 6:

Maintenance and cleaning



## Part 7:

Gas conversion



## Part 8:

Important do's and don't s



## Part 9:

Future transportation

## Part 1: Safety precautions and important items



The current value of the fuse in your home shall be suitable to the current drawn by your cooker. Your cooker is supplied with a grounded supply cord. The grounded socket should always be connected by a licensed electrician.



Our company shall not held responsible for any damage caused by the utilisation of the oven without ground socket.



☛ The exterior surface of the oven may heat up during grilling. Therefore, keep your children well away from the oven.

☛ Do not connect the cooker to the electricity supply until all packing and transit protectors have been removed. The packaging materials can cause danger for children.

**Ensure that children are kept away whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled as accessible parts of the appliance will become very hot.**



☛ While the oven parts is on make sure that the top lid should be open in order to let the steam be out.



☛ Before close the top lid, make sure the off position and cooled down the gas burner and/or electric hobs

☛ Always switch off the appliance from the mains when the appliance is not in use, before cleaning or in the unlikely event of a product failure becoming apparent.



In Models with grill; Grilling must not be undertaken with the oven door closed. Half open the oven door and use knob heat shield when in use.

☛ If the oven door is accidentally closed during grilling or if you fail to open the oven door fully when you are using the grill, your appliance will be damaged

(\*) and you will invalidate your guarantee.

(\*) If the oven door is not opened, the surfaces of the appliance and the interior of the grill compartment will get very hot resulting in heat damage to the door, the control panel, control knobs, side panels and the grill tray.



☛ Do not attempt to move the appliance by pulling the door and/or handles.



☛ While the front door is open do not put a heavy object on it, and allow children to sit on it.



☛ Never touch the appliance with wet hands. If there is a water spillage, water droplets or condensation on the appliance, switch the appliance off and wipe it dry thoroughly.

**☛ Always use oven gloves when removing the grill rack and dishes from inside the oven when in use.**



☛ Before your appliance is connected to the gas supply, check the ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.

☛ Please change the plastics hose just before its changing time as stoted.

## Part 2: Important Installation and preparation of your oven

☛ Before your appliance is connected to the gas supply, check to ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.

☛ This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliances. In the interest of safety this appliances must be installed and/or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.

☛ Please refer to the data plate for details about gas supply and pressures.

☛ The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m<sup>3</sup>/h per kW of burners.

### Connection of the gas hose to the oven

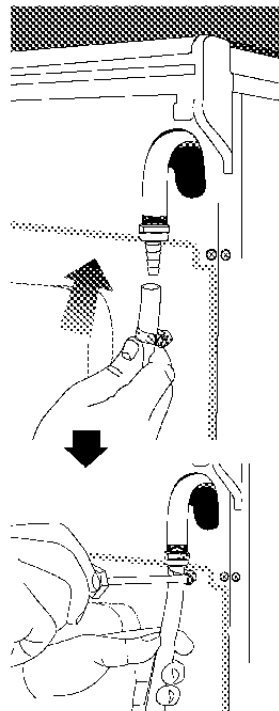
Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6mm for the house-type gas tubes.

The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp is fastened securely by a screw driver.

The other end of the hose is connected to the gas valve with the same operation. The hose should be replaced before its last expiry date.

### Caution!

Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The hose used should not be longer than 125 cm for safety.



### Connection of the gas hose to the oven

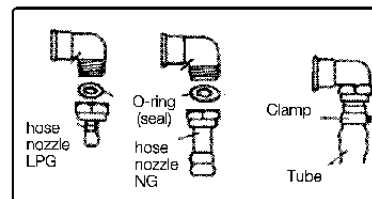
Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp is fastened securely by a screw driver. The other end of the hose is connected to the gas valve with the same operation.

### Gas leakage control

During control, be sure that the control knobs are closed and the gas inlet valve is open. Apply soap bubbles to the connections for leakage control. In case leakage exists, bubble will appear. In such case, check the gas connection immediately. Do not control gas leaks by using fire.



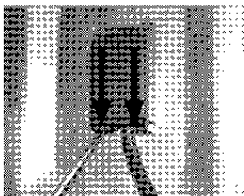
**Caution!**  
Never use lighter or match flame, for controlling the gas leakage.



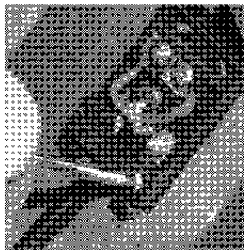
Hose nozzle and elbow types for Natural gas and Butane/propane

## In models with "covered type-terminal block"

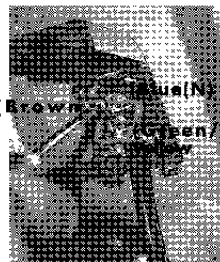
If there is no supply cord attached to your oven, it is necessary to select the type indicated on below and follow the instructions. Disconnect the appliance from the network.



1. open terminal cover with screwdriver



2. open cable clamp



3. Change the cable according to this schema. Take care to connect as below:

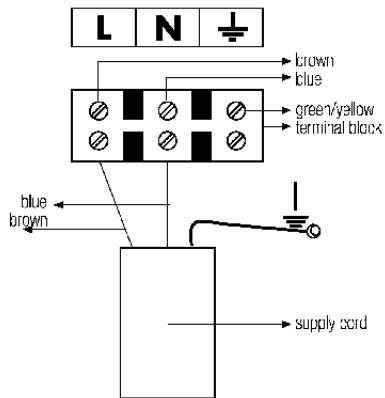
Brown cable = L (Live)  
Blue cable = N (Neutral)  
Green/Yellow cable = E (Earth)  $\perp$

4. Fix the cable clamp  
5. Close terminal cover

Use your oven with H05 RR-F 3x 0.75 mm<sup>2</sup> supply cord, and 10 A fuse. In models with block type terminal. The connection between the supply cord and the oven should be installed by a qualified electrician. The green/yellow and point of the supply cord should be connected to the entrance.

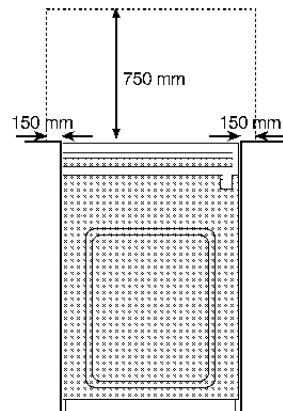
$\perp$  Do not forget to have your oven earthed by a qualified electrician.

Our company shall not be held responsible for any damage caused by the utilization of the oven without ground cabling and wrong connection.



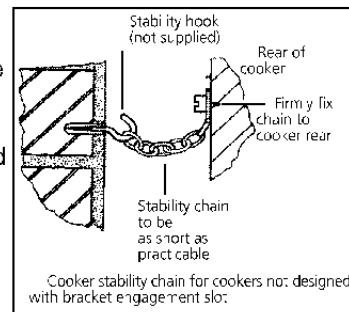
Adjacent side walls above the appliance must not be nearer than 150 mm to the cooker and should be of heat resistant material. Leave at least 750 mm clearance above the hotplates. The appliance should be located on a level surface.

The two front feet can be adjusted as required. To ensure that your appliance is standing level adjust the two front feet by turning clockwise or counterclockwise until the product is in firm contact with the floor.

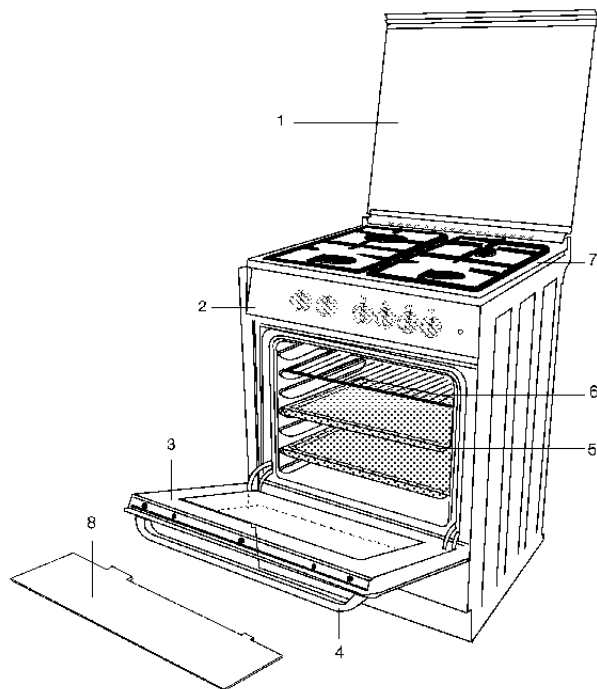


## Stability Chain (If your cooker has a chain)

The cooker must be secured by the security chain to the wall or partition behind the cooker.



## Part 3: Technical specifications



- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 1. Top lid       | 5. Tray             |
| 2. Control panel | 6. Grill shelf      |
| 3. Front door    | 7. Burners plate    |
| 4. Handle        | 8. Knob heat shield |

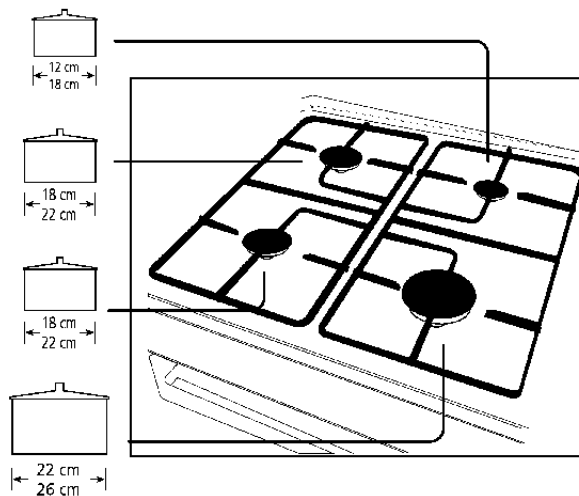
### External Dimensions

Width	: 600 mm
Depth	: 600 mm
Height	: 850 mm

### Burners capacity (**gross**)

Front right- rapid	2.9 kW
Rear left -semi-rapid	2.0 kW
Front left -auxiliary	2.0 kW
Rear right-semi-rapid	1.0 kW
Front left-semi-rapid	-
Rear right -auxiliary	-
Ø 180 Hot plate ( <b>available</b> )	1500 W
Four burner	2.5 kW
Grill burner ( <b>available</b> )	3 kW
Electrical grill ( <b>available</b> )	2,3 kW / 2 kW
Lamp ( <b>available</b> )	15 W/25 W

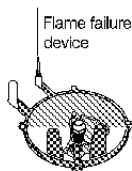
## Part 4: Operating the top burners



### To obtain maximum efficiency

A correct use to burner results in gas saving and better output. Therefore we recommend to use saucepans whose base completely cover the flames. Four saucepans with much smaller diameters to be put auxiliary burner, use the pan support adaptor.

### If your cooker has flame failure device on gas burners;



In case of any flame failures with any reasons in the top burners, the flame failure device immediately cuts of the gas flow. It is also a safety device for the wrong use of the children.

You should turn the knob to the clockwise direction by pressing. You should ignite by pressing the knob and wait for its ignition. You should keep the knob at pressed position for 3-5 seconds after you see the flame around the burner. Repeat the sequence of operations if the flame does not continues.

### Use of top gas burners

Turn the relevant knob by slightly pressing in counter clockwise direction.

The large flame on the knob corresponds to maximum capacity position and the small flame corresponds to minimum capacity position.



### Ignition by button (In models with ignition)

It provides automatic ignition. When the button is pressed and released all plugs spark at the same time. The ignition starts at the burner through which the gas flows. If an ignition does not occur, repeat the same action. Holding the button at pressed position does not provide ignition.

After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds. If still no ignition occurs, wait for **1 minute** and repeat again.

**Warning : Do not keep the knob in pressed position more than 15 seconds.**

## Cooking guidelines

### Choice of saucepans

For best results we recommend the use of good quality saucepans with smooth flat bases. Aluminium pans with coloured vitreous enamelled bases absorb heat and are therefore more efficient in use. Never use recessed or ridged base utensils. Ideally the base of the saucepan should be approximately the same size as the heating area. Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked and therefore reduce soiling caused by excessive spillage.

### Safety recommendations for deep frying

1. Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating elements.
2. Never fill the pan more than the one-third full of fat or oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period.
4. Do not fry too much food at the same time especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods in particular will cause frothing and spitting if added too quickly.

6. Never heat fat or fry with a lid on the pan.
7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

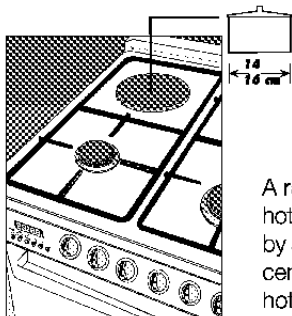
In the unfortunate event of a chip pan fire, or other pan fire:

1. Switch off the electricity supply.
2. Smother flames with a fire blanket or damp cloth.

Burns and injuries are caused almost invariably by picking up the burning pan and rushing outside with it.

**Warning:** Do not use water on the fire. Leave the pan to cool for at least 30 minutes.

## 4.2 Operating the hot plates



A rapid heating hotplate is denoted by a red spot in the centre of the hotplate:

### Hotplate operating knobs

The knobs for the hob can be rotated in either direction to provide fully variable heat control. When any one of the hotplates is on, the red indicator light on the control panel will be on.

In order to switch the hotplate **OFF** turn the corresponding knob to the **0 (zero)** position. Knobs of the hotplates can be turned both clockwise and counter-clockwise directions.

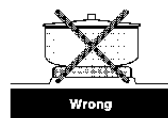
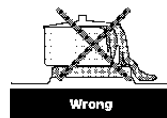
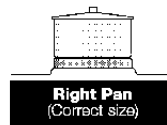
**Check that all the cooker controls have been switched off after use.**

Adjust the hotplates to mid position (3) and leave on for approximately 8 minutes in order to burn off the protective coating on the hotplates. Do not place any pans or other cooking utensil on the hotplates during this process. Fumes will be emitted during the above operation but this is quite normal.

Hotplate control position	Corresponding Cooking Values					
	1	2	3	4	5	6
Application	Warming	Simmering		Cooking-Frying-Boiling		

### Good Quality Pans

Use only good quality pans having a stable bottom as shown below. This results in the maximum use of energy.



- Use pans for the correct diameter only. If the pan is too small energy is wasted.
- Do not place pans with wet bases or pan lids particularly wet lids on the hotplates damage could occur and safety problem will be experienced.

Hotplate diameter (mm)	Suggested diameter of the pan (mm)
Ø 180 mm	→ 150-170



**Drying the hotplates (max 5 min)**

- When cool;
- Clean off solid hotplates with a damp cloth and a little domestic cleaning cream. After cleaning, dry solid hotplates by switching on for a short time. Apply a thin coat of cooking oil from time to time.
- When wiping the hotplates with a damp cloth follow the circular grooved pattern on the hotplate.

## Part 5: Operating the oven and grill

### Operating the oven

**In models with thermostat;** Gas flow rate can be adjusted by the 8 different knob positions for cooking desired. **In models without thermostat;** Gas flow rate can be adjusted by the 3 different knob positions for cooking desired. The oven and/or the grill is controlled by the same knob. When you turn the knob in the counter-clockwise direction it indicates the oven position and gas is supplied to the oven burner.

Bring the oven control knob to the oven position by pressing and rotating in the counter-clockwise direction. **for the models without ignition;**

☛ While the knob is in pressed position, ignite from the ignition control hole on the bottom surface by a lighter or a match and wait to ignite.

**for the models with electrical ignition;**

☛ While the knob is in pressed position, press the ignition button.

You can check the starting and continuation of the ignition from the control hole.

☛ After the gas in the oven burner is ignited, keep the knob in the pressed position for 5-10 seconds. After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds. If still no ignition occurs, wait for **1 minute** and repeat again.

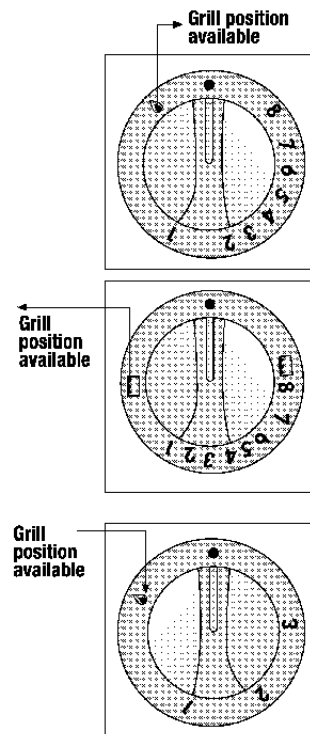
**Warning : Do not keep the knob in pressed position more than 15 seconds.**

### Flame Failure Device :

There is a flame failure “safety device” in the oven. If the flame extinguishes for any reason in the grill or oven burners, the safety device immediately cuts off the gas flow and prevents unburned gas collection inside the oven.

### Warning :

When using the oven for the first time let the burner operate for 20 minutes at position 6 (In models with tap, position 2) with empty oven, so that possible grease residuals and bad smells due to insulating material can be eliminated. For a rational use of the oven and to obtain its best performances refer to the cooking table.



## Cooking Table for Gas Thermostat

FOOD LIST	Thermostat position	Cooking Time (min.)	Tray position
Grape pie	2-3	20-30	4-5
Apple pie	2-3	20-30	4-5
Fruit tart	2-3	25-30	4-5
Pie	2	30-40	3-4
Cookies	1-2	25-35	4-5
Pastry	4-5	20-30	4-5
Cake	3-4	30-40	3
Biscuits	2-3	20-30	4-5
Lamb	4	30-40 (1)	4-5
Beef	5-6	25-30 (1)	3-4
Mutton	5-6	40-50 (1)	4-5
Calf	4-5	45-50	4-5
Sliced chicken	5	30-40 (1)	3-4
Fish	4-5	30-40	3
Turkey	4-5	50-60 (1)	4-5
Macaroni	2-3	20	4
Duck	4-5	20	4

(1) Suitable for amount 500 gr

Please note that you can use max 4 kg meal by cooking with the oven tray

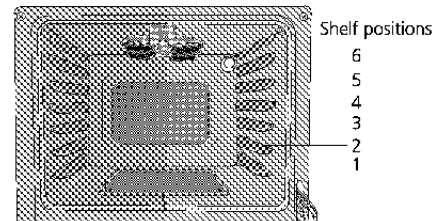
## Gas thermostat positions and the corresponding temperature values.

THERMOSTAT POSITIONS	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATURE (°C)	180	200	220	235	250	265	290	290

**NOT:** The values in the table are the results obtained in our laboratories. You may find more suitable values for yourself by experience.

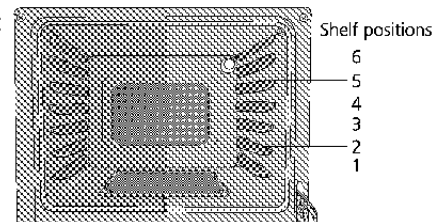
\*The cooking times shown by the table start from the moment when the food is introduced in to the oven. They do not include the pre-heating time **(10 minutes)**.

### Grilling models



Control (ignition) hole

### without grill models



Control (ignition) hole

inside the oven, there are 6 shelves for trays to take best advantages for its use (numbered from bottom to top).

## Cooking Table (for models without thermostat )

FOOD LIST	Thermostat position	Cooking Time (min.)	Shelf position
Gateau	1	30-40	5-6
Grape pie	1	25-30	5-6
Fruit tart	1	25-35	5-6
Pie	1	30-40	3-4
Cookies	1	25-35	4-5
Pastry	1	35-45	5
Cake	1	30-40	4
Biscuits	1	20-30	4-5
Lamb	1	35-45	4-5
Beef	1	50-60	2
Mutton	1	40-50	4-5
Sliced chicken	1	30-40	3-4
Fish	1	35- 45	4
Turkey	1	50-60	3
Pasta	1	40-45	4-5

(1) Suitable for amount 500 gr

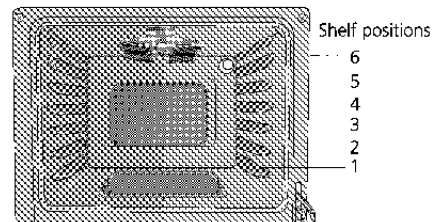
Please note that you can use max 4 kg meal by cooking with the oven tray

**NOT:** The values in the table are the results obtained in our laboratories. You may find more suitable values for yourself by experience.

\*The cooking times shown by the table start from the moment when the food is introduced in to the oven. They do not include the pre-heating time **(10 minutes)**.

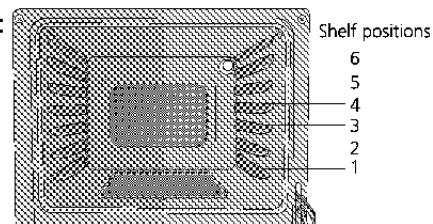
☛ After preheating with maximum temperature, decrease the thermostat knob to 1.

**Grilling models**



Control (ignition) hole

**without grill models**



Control (ignition) hole

Inside the oven, there are 6 shelves for trays to take best advantages for its use (numbered from bottom to top).

# for Models with 5 stage-thermostat

## Operating the oven

Gas flow rate can be adjusted by the 5 different knob positions for cooking desired.

When you turn the knob in the counter-clockwise direction it indicates the oven position and gas is supplied to the oven burner.

Bring the oven control knob to the oven position by pressing and rotating in the counter-clockwise direction. **for the models without ignition;**

• While the knob is in pressed position, ignite from the ignition control hole on the bottom surface by a lighter or a match and wait to ignite.

**for the models with electrical ignition;**

• While the knob is in pressed position, press the ignition button.

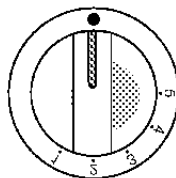
You can check the starting and continuation of the ignition from the control hole.

• After the gas in the oven burner is ignited, keep the knob in the pressed position for 5-10 seconds. After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds. If still no ignition occurs, wait for **1 minute** and repeat again.

**Warning : Do not keep the knob in pressed position more than 15 seconds.**

## Flame Failure Device :

There is a flame failure “safety device” in the oven. If the flame extinguishes for any reason in the grill or oven burners, the safety device immediately cuts off the gas flow and prevents unburned gas collection inside the



## Warning :

When using the oven for the first time let the burner operate for 20 minutes at position 4 with empty oven, so that possible grease residuals and bad smells due to insulating material can be eliminated.

For a rational use of the oven and to obtain its best performances refer to the cooking table.

FOOD LIST	Thermostat position	Cooking Time (min.)	Tray position
Apple pie	2-3	20-30	4-5
Fruit tart	2-3	25-30	4-5
Cookies	1-2	25-35	4-5
Pastry	3-4	20-30	4-5
Cake	2-3	30-40	3
Biscuits	1-2	20-30	4-5
Lamb	3	30-40 (1)	4-5
Beef	4-5	25-30 (1)	3-4
Mutton	3-4	40-50 (1)	4-5
Calf	3-4	45-50	4-5
Sliced chicken	4	30-40 (1)	3-4
Fish	3-4	30-40	3
Macaroni	2	20	4
Duck	3-4	20	4

(1) Suitable for amount 500 gr

Please note that you can use max 4 kg meal by cooking with the oven tray

## Operating the Grill (if available):

Turn the oven and grill control knob by pressing and rotating in to the grill position.

### for the models without ignition;

• While the knob is in pressed position, ignite the burner by or a match and wait to ignite.

### for the models with electrical ignition;

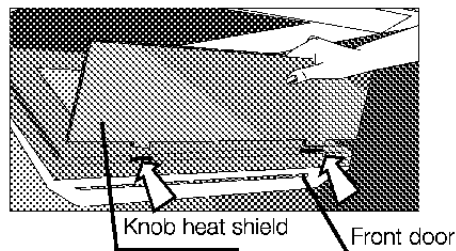
• While the knob is in pressed position, press the ignition button.  
• After the gas in the grill burner is ignited, keep the knob in the pressed position for 5-10 seconds. After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds. If still no ignition occurs, wait for 1 minute and repeat again

**Warning : Do not keep the knob in pressed position more than 15 seconds.**

- After ignition close the door perform a 10 minutes preheating.
- Apply oil on the grill shelf to prevent sticking on the bars.
- Locate the grill shelf to the 3 or 5th shelf on the oven.
- Locate a tray to one of the bottom shelves in order to collect to oils and for easy cleaning put some water in it.

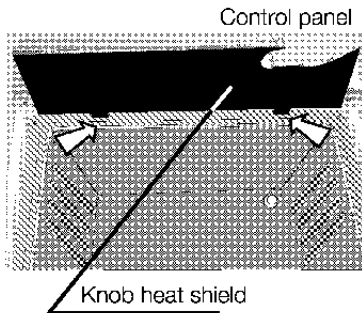
## Using the Knob Heat Shield housing into Oven Door (for suitable models)

**WARNING!** Do not grill when the front door is closed. Otherwise, oven parts may be damaged. After preheating, keep the front door half-open during grilling. In order to prevent the knobs of the control panel from heating up, center the knob shield plate between the front cover and the oven housing without leaving any gap.

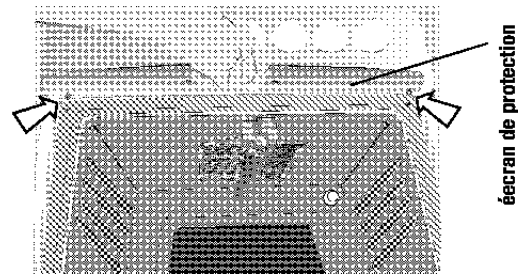


## Using the Knob Heat Shield housing into Oven Body (for suitable models)

**WARNING !:** After preheating, **keep the front door fully open during grilling.** In order to prevent the knobs of the control panel from heating up, the knob heat shield plate must be placed in the housing where the bottom of the control panel shown in the figure.



**WARNING !:** After preheating, **keep the front door fully open during grilling.** In order to prevent the knobs of the control panel from heating up, the knob heat shield plate must be placed in the pins at the bottom of the control panel shown in the figure.





## Part 6: Maintenance and cleaning

### Turn off the mains switch before cleaning

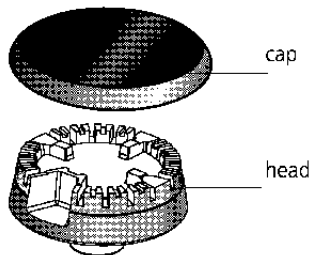
- Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position.
- Make sure that the oven, grill before you start cleaning.
- Your product is manufactured in a manner that it should not overflow the oily food juices under the counter. The pan supports can easily be removed and the top burner plate can be cleaned with soapy water, and rinsed with a dry cloth.
- Wash and rinse the gas burner caps and the pan supports with soapy water. **Never wash the gas burner caps and the pan supports in the dishwasher.** For the dirt and stains on the burner heads that can not be cleaned, use the metal surface cleaners you can obtain from the market according to their instructions.

- It is recommended that the acidic matters such as oil, lemon etc. should be cleaned immediately.
- Use a damp cloth to clean the interior and exterior. Never use any

sharp instruments, abrasive household cleaner, or detergents for cleaning. For hard stains use suitable washing liquid.

### Vitreous enamel hob surround

Clean with a cloth wrung out in soapy water. Stubborn stains can be removed with a cream, paste or liquid cleaner. Check that the cleaning agent used is approved by the Vitreous Enamel Development Council.



### Control panel

Wipe over the control panel with a damp cloth and polish with a dry cloth. Do not use oven cleaners or aerosols, scouring pads or abrasive powder for cleaning the plastic knobs as damage will occur. Do not attempt to remove any of the control knobs from the panel as this may cause damage and is a safety hazard.

### Oven door

Wipe over the door outer panel with a cloth wrung out in hot soapy water, then after wiping with a cloth wrung out in clear water, dry with a soft clean cloth. Do not use scouring pads or abrasive powder which may scratch the surface. Take care during cleaning not to damage or distort the door seal. Ensure that the door seal is dry after cleaning.

### Oven interior

Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position. Take out all trays and the grill out of the oven. Clean out the interior with a piece of moist, soapy cloth. Then, clean it once more with a wet piece of cloth and let it to dry.

Do not use dry powder agents for cleaning.

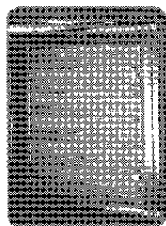
Special cleaners that are commercially available may be used after carefully reading the warning that are written on the labels.

### Warning!

Never clean the inside of the oven and trays with hard brushes, steel pads or knives.

Special cleaners that are commercially available may be used after carefully reading the warning that are written on the labels.

➤ **Catalytic-enamelled models(if available);** The oven interior of this model is coated with catalytic enamel since the catalytic enamel cleans itself, you do not have to perform an extra cleaning after the cooking operation.



### If your oven obtains steel rack;

To clean the steel rack, unscrew the 4 screws. After cleaning operation, assemble the steel rack to the oven body again.

### Control panel

Wipe over the control panel with a damp cloth and polish with a dry cloth. Do not use oven cleaners or

aerosols, scouring pads or abrasive powder for cleaning

the plastic knobs as damage will occur. Do not attempt to remove any of the control knobs from the panel as this may cause damage and is a safety hazard.

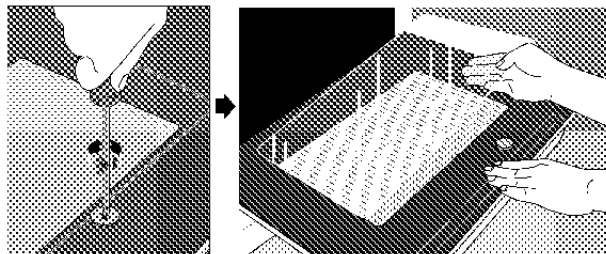
### Oven door (If available)

Wipe over the door outer panel with a cloth wrung out in hot soapy water, then after wiping with a cloth wrung out in clear water. Do not use scouring pads or abrasive powder which may scratch the surface. Take care during

cleaning not to damage or distort the door seal.

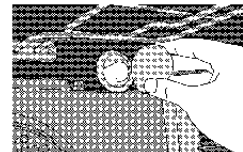
### Removing the interior glass of the oven door

When you wish to clean the interior glass of the oven door, use a screwdriver to remove the top and bottom washers that connect the interior glass to the door, take the glass out, and clean and rinse it off using a piece of cloth moistened with soapy water. After drying, position the gasket back into its place and fit the glass onto the door.



### Replacing the oven lamp:

1. Unplug the power cable.
2. Then, remove the protective glass cover of the lamp inside your oven by turning it counterclockwise.
3. Then, remove the bulb by turning it counterclockwise.
4. After installing the correct bulb obtained from an Authorized Service, reinstall the protective glass of the lamp.



## Part 7: Gas conversion

Your cooker can operate both Natural Gas and LPG. You can convert by changing the gas source and the top burner, oven and grill injectors. The replacement procedure of the injectors are explained below.

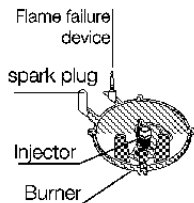
**Call authorized Service for gas conversion.**

### Replacement of the top burner injector

Take off the burner head and burner cap before starting this procedure.

Then:

1. Remove the injector inside the top burner with a suitable bit. Later, install the new injector by covering the injector threads with leakage preventing material.



## INJECTOR TABLE

### Utilization

Burners	Injector Marks			
	Butan Propan	Gas natural 20 mbar	Gas natural 13mbar	Gaz naturel 10 mbar
Auxiliary 1.0 kW	50	72	84	90
Semi-Rapid 2.0 kW	72	103	116	125
Rapid 2.9 kW	87	115	145	155
Grill 3.0 kW	90	133	155	160
Oven 2.5 kW	79	119	129	145

## Reduced Tap Flow

### In models with Removal of the knobs

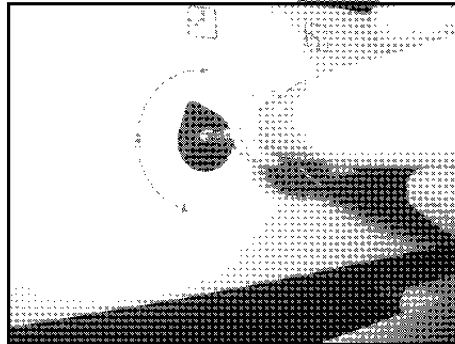
1. Ignite the burner that should be adjusted, turn the knob to the reduced position, pull and take the knob off.
2. With a screwdriver, make the tap reduced flow adjustment from the injector that is on the gas tap (only the head is visible with the bolt shape).

It is sufficient to tight to screw completely, in butane/propane gas.

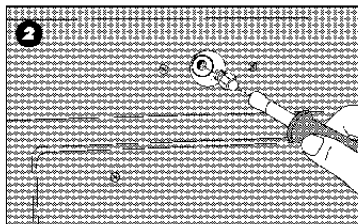
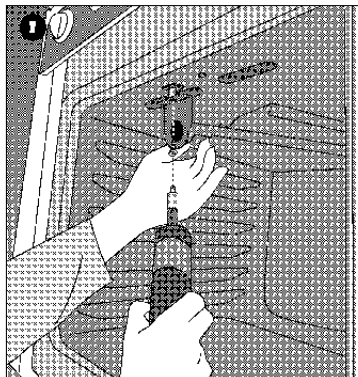
For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once. The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6 – 7mm.

If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If its smaller to the opposite.

For the last control of the burning of the cooker, bring the cooker high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

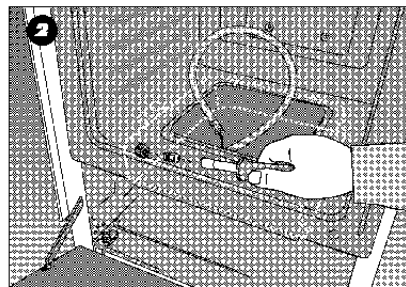
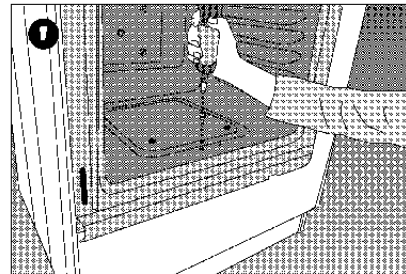


## Replacement of the grill injector (If available)



1. Open the front door and unscrew the screw that connects the grill burner to the oven body.
2. Remove the grill burner.
3. Remove the injector with a suitable bit. Finally, cover the threads of the new injector with leakage preventing material and fasten it into place.

## Replacement of the oven injector



Open the front door prior to carrying out this procedure, and remove the oven burner as explained in the previous instructions, then;

1. Remove the injector with a suitable bit.

Then, cover the threads of the new injector with leakage preventing material and fasten it into its place.

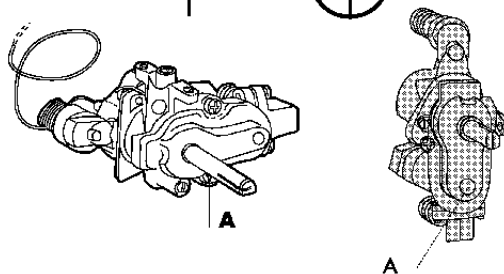
## Air adjustment

This adjustment is only related to the air adjustment of the oven burner, and it should be done before the by-pass adjustment. If there is excessive air, the flame is short and likely to extinguish easily. However if there is a little amount of air; the flames are long and the end points yellow.

To adjust the air, loosen the air adjustment handcuff which is located near to the gas inlet of the burner. By this way you can adjust the aperture of the air adjustment hole for the butane gas you have to leave 4 mm clearance and for the natural gas you have to close completely. For the natural gas, do the necessary adjustment only when the oven is not operated and cool. Special attention should be given that the flames are 9-12mm and blue-green coloured.

**P.S. There is no adjustment device at the gas outlet of the oven or at the top burners.**

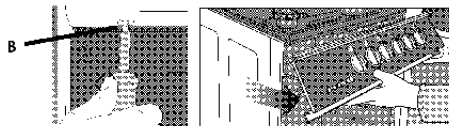
Butan/ propan	Natural gas 25 mbar
Fasten the screw until the end	Loosen the screw
	1/2 round



### By-pass adjustment Burner taps

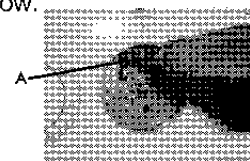
Do not try to dismount the burner taps in case of an abnormal situation. Simply call the authorized service which will resolve the problem.

**(In models with Removal of the control panel;** Open the oven door. To dismount the front panel unscrew the 'B' screw).



### In models with Removal of the knobs and with Removal of the control panel;

Using a screwdriver adjust the 'A' screw as shown below.



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

Adjust the oven thermostat setting to - (for 8 stages) **position 8**  
- (for 5 stages) **position 5**  
**- with Tap models position 3.**

You will have to wait **15 minutes** until to the oven that is stabilized.

When the thermostat setting is at position 1;

- If the flame extinguishes loosen the A screw a small amount.
- If the flames are longer than 2-3mm, fasten the A screw.

**If the temperature of the oven increases extremely, refer to your service for the repair of the thermostat.**

# Part 8:

## Important do's and don'ts

### Don'ts

- ☛ **Don't allow children to sit or stand on the oven door when open in its down position or allow any person to sit or stand on part of the appliance.**
- ☛ Don't store items above the cooker that children may attempt to reach.
- ☛ **Don't use water to extinguish oil or fat fires.**
- ☛ Don't use the cooker as space heater, dryer.
- ☛ **Don't heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.**
- ☛ Don't place flammable or plastic items on or near the hob, and never place wet cloths etc. on the hob to dry.
- ☛ **Don't use biological washing powder or harsh abrasives or chemical cleaners for cleaning the oven inner panels.**
- ☛ Don't store flammable materials, aerosol etc. in adjacent cabinets.
- ☛ **Don't cover ventilation slots in any way.**
- ☛ Don't use the handles to hang towels, dishcloths etc.
- ☛ **Don't use round-bottomed (traditional)**

### Woks. Use flat-bottomed types.

- ☛ Don't place dishes, pans, trays directly onto the oven compartment base.
- ☛ **Don't cover oven shelves with aluminium foil as the air circulation in the oven will be disrupted.**
- ☛ Don't line the grill pan with aluminium foil.
- ☛ **Don't attempt to grill with the door closed.**

### Do's

- ☛ Have your appliance installed by a qualified engineer or a technician.
- ☛ **Make sure you understand the controls prior to using your appliance.**
- ☛ Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides of the appliance become hot during operation.
- ☛ **Keep children away from the cooker at all times when in use as surfaces will get extremely hot.**
- ☛ Ensure handles of pans can not accidentally be caught or knocked and

do not get heated by adjacent hotplates.

- ☛ **Check all controls on the appliance are switched off after cooking.**
- ☛ Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- ☛ **Remember that the oven and the utensil will be very hot when in use.**
- ☛ Note that times and temperatures in this book are for guidance only.
- ☛ **Ensure meat and poultry is thoroughly defrosted before cooking.**
- ☛ Take care when opening the door. Let steam and hot air escape before removing the food.
- ☛ **Use quality oven gloves for removing hot food utensils from the oven.**
- ☛ Select the correct shelf position before turning the oven on.
- ☛ **Clean your cooker regularly, ideally after each use.**
- ☛ Allow the appliance to cool before cleaning.
- ☛ **Always refer servicing to a qualified appliance service engineer.**

## Part 9: Future transportation

### ☛ **Transporting the oven;**

Store the oven's original box. Transport the oven in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard or paper 1 to 1.5 cm in thickness onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

☛ If you do not have the original

carton;

Take the necessary precautions in order to prevent the exterior panels, and the glass surfaces of the oven from being damaged.

Pack the oven in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

The oven must be transported upright. Do not place other items on the top of the cooker.