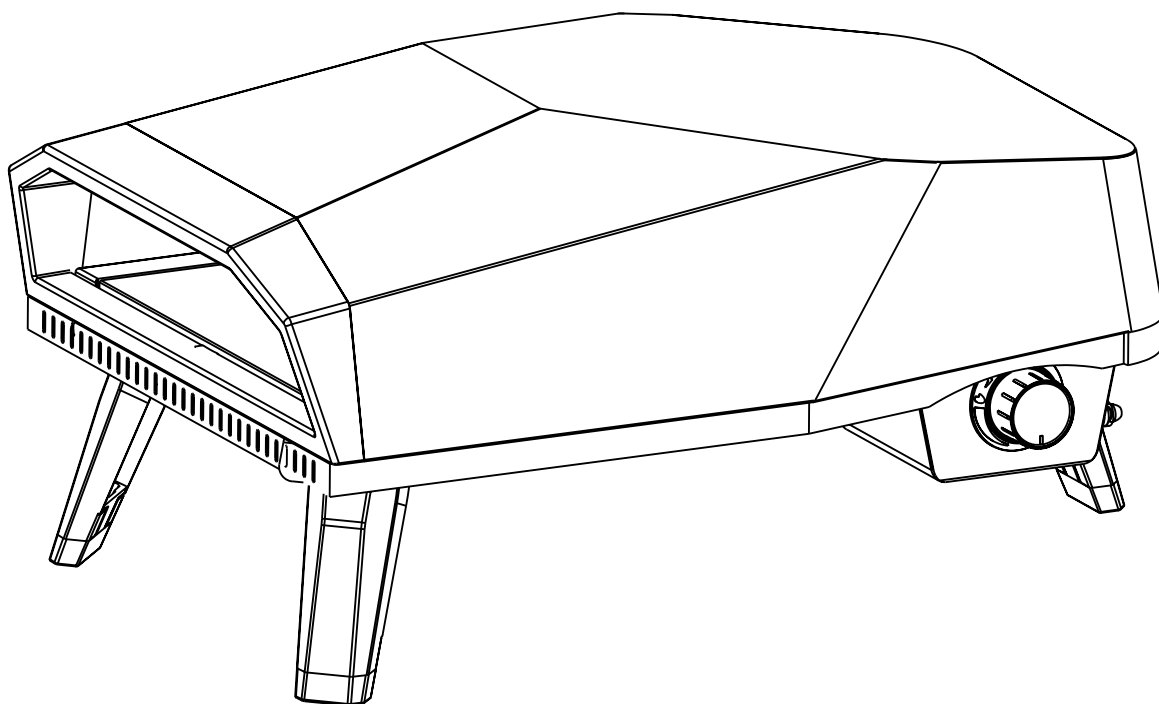




Piccolo 12

(502323658/6438313646846)

Instruction manual
Käyttöohje
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Kasutusjuhend
Instrukcija Vadovas
Kasutusjuhend

GB
FI
SE
NO
EE
LV
LT

CELLO

GENERAL INSTRUCTIONS

You are obliged to read all the warning, assembly, operating, care, and maintenance instructions in this manual when you commence using this oven. Please read all the provided instructions and advice before using the oven.

In particular, you should read and understand all warning and safety instructions before using the oven. Follow the instructions regarding the placement, safety distances, ignition, and safe use of the oven carefully. Handle all parts of the oven, especially hot parts, carefully so as not to injure yourself or burn yourself. Follow all steps of the instructions in order. Always keep the operating instructions available to oven users. All users should read these oven instructions in their entirety before using the oven. If the oven is sold on to a second owner, these operating instructions must accompany the oven to its new home so that its next users can read them, too

CAUTION READ CAREFULLY!

THIS OVEN IS FOR OUTDOOR USE ONLY. AS A RESULT OF THE OVEN'S OPEN STRUCTURE, THE POSSIBILITY OF FOOD ITEMS BEING PREPARED IN THE OVEN FALLING OUTSIDE IT, GREASE DRIPS ON THE STRUCTURES, AND GREASE SPLASHES OUTSIDE THE OVEN, DO NOT USE THE OVEN NEAR OR OVER ANY SENSITIVE SURFACES.

GREASE MAY DRIP FROM THE OVEN OR OTHER FOOD ITEMS OR INGREDIENTS MAY FALL UNDER THE OVEN, INTO THE HUTCH UNDER IT, THE SIDE SURFACES, OR ONTO THE SURFACE THE OVEN IS ON OR UNDERNEATH IT. GREASE AND OTHER DRIPS OR SPLASHES ARE A NORMAL PHENOMENON WHEN USING THE OVEN.

THIS OVEN IS CE CERTIFIED AND APPROVED, AND IT HAS BEEN MANUFACTURED AND APPROVED IN ACCORDANCE WITH ALL THE REGULATIONS AND REQUIREMENTS IN FORCE. EVEN MINOR STRUCTURAL MODIFICATIONS TO THE OVEN ARE COMPLETELY PROHIBITED. WHEN ASSEMBLING THE OVEN, NO PARTS MAY BE LEFT OVER OR EXCLUDED FROM ITS STRUCTURES. NO ADDITIONAL PARTS, ACCESSORIES OR THE LIKE MAY BE ADDED TO THE OVEN'S STRUCTURE.

ONLY CONSUMABLE AND SPARE PARTS APPROVED BY THE MANUFACTURER MAY BE USED FOR THIS OVEN, OR MODEL-SPECIFIC OPTIONAL COMPONENTS THAT HAVE BEEN EXPLICITLY DESIGNED FOR THIS OVEN AND APPROVED BY THE MANUFACTURER.

Safety instructions and warnings for using the oven

- The oven is for outdoor use only.
- Using the oven for purposes other than those for which it was intended may present a hazard.
- Always close the gas inlet from the gas cylinder when the oven is not in use.
- Follow all installation instructions. If you do not follow the instructions, you may have problems using the oven.
- The oven heats up during use; be careful if pets, children, or elderly people are in the vicinity.
- If you notice a strong gas odor, close the gas inlet on the gas cylinder immediately.
- Also, immediately turn off all flames burning in the oven by turning off the control on each gas burner.
- Open the oven door, if any, and allow the oven to cool to touch temperature.
- Check all connections for gas leaks according to the leak test instructions.
- Repair any leaking gas connections.
- If you do not find the fault, contact your gas installer or place of purchase.
- Do not move the oven during use or while it is still hot.
- Do not use or store flammable materials, liquids or gases near the oven.
- Never check for gas leaks with an open flame.
- Do not use the oven if it is defective.

- Do not disconnect any gas connections from the oven or cylinder regulator while they are in use.
- Never leave the oven unattended, not even for a moment, while its gas burners are on.
- Do not allow children to use the oven.
- The oven must be cleaned at regular intervals.
- Be careful not to damage the oven's gas burners and control nozzles during cleaning.
- In particular, the inside of the oven and the baking stone must be kept free of flour, grease and oil.

Otherwise there is a risk of a flour and grease fire!

- Do not use the oven under a canopy, next to a wall, in a garage, in a motorhome or caravan, on a boat, in enclosed spaces, or indoors.
- Check that there are no flammable or combustible materials near the oven.
- For fire safety, there must be at least 150 cm of free space in front of, on the sides, and behind the oven in all directions, preferably more.
- See separate user information for the required safety clearances in the SAFETY CLEARANCES section below in the operating instructions.
- There must be no flammable material on top of the oven when it is in use, such as an overhanging awning, roof, parasol, bushes, trees, or similar.
- The oven should be maintained and cleaned at least once a year, preferably more often.
- If you are not sure how to repair or maintain the oven, do not attempt to repair or maintain it yourself.

For safety reasons, have the oven serviced by a gas appliance dealer.

- Only a service center with gas installation permits may service and adjust the oven's main valves, gas taps, and valve nozzles.
- Always perform a leak test on the oven when using it after a long storage period.
- You should also always perform a leak test whenever you replace the gas cylinder, or install new parts into the oven structure, such as a gas burner, a low pressure regulator, or a gas hose.
- The oven door, if present, must always be fully open when you ignite the oven.
- Use long, heat-resistant protective oven mittens and sturdy, long-handled oven accessories when using the oven.

- Prepare for a potential hazard: ensure that you know where the portable fire extinguisher is, and that you know how to use it correctly.
- A fire blanket is a good first extinguishing device, for example in the event of a flour and grease fire, and it is worth keeping one near the oven where it can be quickly used if needed.
- In the event of a fire or other accident, call the emergency response centre and follow the instructions they give you.

Technical specifications

Model: Cello Piccolo 12 (P200A)

Total Wattage: Max 4.4 kW

Gas Consumption: Max 320 g/h

Working pressure: 30 mbar

Gas: LPG (Butane, Propane, and their mixtures)

Equipment Category: I3B/P

Main burner nozzle size: 1.08 mm

CE 0705-22

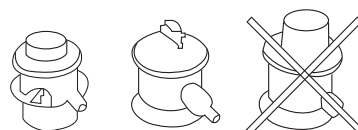
IDENTIFICATION :2575DM30641

LPG bottle, gas hose, and low pressure regulator

The oven does not come with the LPG bottle, gas hose, low pressure regulator, or gas hose clamps needed to operate it. They must be purchased separately for the oven.

Obtain a minimum of 5 kg and a maximum of 11 kg LPG bottle, low pressure regulator (29-30 mbar) and gas hose from your dealer.

Note! The low-pressure regulator required to operate the oven and connected to the LPG bottle must not be adjustable in any way. The low pressure regulator must have the operating pressure 29-30 mbar given by the regulator written on it.



Pictured left and center are 29-30 mbar low pressure regulators, which are the right choice for this LPG device. To the right is a high-pressure regulator (crossed over) that is intended only for liquefied petroleum gas tools, and such a pressure regulator must not be used in household gas appliances such as grills, heaters, and ovens. The gas hose must be a liquefied gas hose approved in the appliance's country of use, and must not exceed 1.2 m in length. A longer gas hose should not be used for proper and safe operation of this gas appliance.

Check the condition of the gas hose regularly. Replace a worn or damaged gas hose with a new one. Make sure that the gas hose does not catch on the hot parts of this gas appliance. Check that the gas hose does not twist into a tight angle or a fold, preventing the gas from flowing freely in the gas hose.

If this gas appliance has a lower level or a hutch, use it only to store the gas cylinder. When using the gas appliance, always remove the gas cylinder from the lower level or hutch for safety reasons. The correct placement for the gas cylinder is next to this gas appliance when it is in use.

Attaching the gas cylinder

- Check that all oven burner controls are in the OFF position.
- Fit the gas hose tightly to the hose seat on the low pressure regulator, and the other end to the gas hose seat in the oven. Use hose clamps for tightening.
- Attach the low pressure regulator to the gas cylinder. Check the regulator's attachment to the gas cylinder by pulling the regulator firmly upwards.
- Slowly open the gas inlet on the low pressure regulator to equalize the gas pressure in the gas hose.
- Do not install the gas cylinder when near a burning fire, smoldering coals, or a heater, for example.

Detaching the gas cylinder

- Shut off the gas flow on the low pressure regulator.
- Check that all the oven's burner controls are in the OFF position.
- Detach the low pressure regulator from the gas cylinder.
- Do not install the gas cylinder when near a burning fire, smoldering coals, or a heater, for example.

The gas leak test should always be performed on the oven in the following contexts

- Before using and lighting the oven for the first time.
- Each time a new gas cylinder is attached to the oven.
- The leak test must also be performed whenever a part of the oven, such as a gas burner, gas hose, or low pressure regulator, is replaced.
- At least once a year, perform a leak test on the oven, gas hose and low pressure regulator connections.

Leak testing should always be performed outdoors, away from open flames, smoldering coals, and flammable liquids

- Do not smoke during the leak test.
- Use only a 50%-50% mixture of liquid soap and water for the leak test.
- Never use a match, lighter or other fire during the year test.

The following items must be checked before performing a leak test on the oven

- Gas cylinder valve, valve parts, and threading.
- Gas cylinder seams and other structures.
- Attachment of the pressure regulator to the gas cylinder valve.
- Attachment of the gas hose to the pressure regulator.
- Attachment of the gas hose to the oven.
- Other gas connection parts on the oven and other gas hoses, if any, in the oven.

Perform a leak test as follows

- Use an intact and clean gas cylinder.
- Check that the oven's gas burner controls are in the OFF position.
- Slowly open the gas inlet on the gas cylinder's pressure regulator.
- The oven is now at gas pressure and can be leak tested.
- Apply 50/50 of the soapy water mixture to all connections, starting with the gas cylinder pressure regulator, proceeding to the oven gas hose connection and other visible gas connections to the oven.
- Carefully check for soap bubbles forming at the joints where the soapy water mixture has been brushed.
- If bubbles show up, there is a leak at that point that must be carefully repaired before using the oven. Always shut off the gas flow from the gas cylinder before repairing the connections.
- After repairing the joints, restart the leak test from the beginning.
- Once the leak test has been performed successfully and no leaks have been detected in the oven, the oven can be used.

Do not use an oven whose gas leaks cannot be completely repaired. Close the gas cylinder valve, remove the low pressure regulator from the gas cylinder, and contact the oven dealer, importer, or gas appliance repair shop.

Setting up your oven

- Before using the oven for the first time, perform a leak test on the oven according to the instructions.
- Then light the oven as instructed, and run all of its burners at maximum levels for about 5-10 minutes.
- Once this has been done, the storage and manufacturing grease will have been burnt off the various parts of the oven
- Allow the oven to cool to touch temperature for at least 30 minutes and longer if necessary.
- Wear heat-resistant mitts or gloves when handling the hot parts of the oven.

- Gently clean the oven's ceramic baking tray by wiping it with a damp cloth dipped in water.
- Do not wash the ceramic baking stone with water.
- Ceramic baking stones must never be coated with cooking oil, and they must not be cleaned with using detergent or cleaning agent.
- The ceramic baking stone is cleaned by heating it in an oven until the food residues and other impurities on the stone become charred.
- The baking stone is then allowed to cool to a touch temperature, after which the stone can be lightly brushed off using a grill brush or a pizza oven brush.
- After the aforementioned steps, the baking stone and the oven are ready for use.

WARNING READ CAREFULLY! USING AND LIGHTING THE OVEN

- For safety reasons, do not bend over or lean on or over the oven when you light it or use it. The surfaces of the oven are hot and the internal parts are burning hot when the oven is in use.
- Never leave the oven unattended, not even for a moment, while its gas burners are on.

Igniting the oven burner with an integrated piezo in the controller

1. Make sure the oven door (if present) is open before lighting the gas burner.
2. Open the gas inlet on the gas cylinder and its low pressure regulator.
3. Do not have your face near the oven's mouth and interior when you are lighting it or using it. Danger of backdraft!
4. Press the oven gas burner control knob in and turn it counterclockwise to the large flame ignition pattern.
5. When you turn the control knob counterclockwise, you will hear a click from the piezo igniter.
6. Immediately after hearing the click, press and hold the control knob in for about 5-10 seconds, and the piezo igniter integrated in the controller will ignite the flame in the oven burner.
7. It is important to keep the control knob down for about 5-10 seconds after the burner flame has ignited, so that the safety equipment in the gas burner, the flame arrestor, also stays on.

8. From a suitable distance, check to make sure that the oven's gas burner is ignited, and that the flame in the gas burner is burning evenly.

9. When the gas burner in the oven has been ignited, it may make a noise at the beginning, which will level off after a while.

10. Repeat steps 3 -8 as often as necessary to make sure that the oven gas burner ignites and remains lit.

11. When the oven gas burner is lit, adjust the burner flame by turning the control knob between high and low power.

Igniting the oven with a match if the controller's integrated piezo does not work

1. Make sure the oven door (if present) is open before lighting the gas burner.

2. Open the gas inlet on the gas cylinder and its low pressure regulator.

3. Do not have your face near the oven's mouth and interior when you are lighting it or using it. Danger of backdraft!

4. Press the oven gas burner control knob in and turn it counterclockwise to the large flame ignition pattern.

5. Hold down the control knob and at the same time bring inside oven burning match or a long neck gas lighter to the back of the oven near the gas burner.

6. A flame from a burning match or gas lighter placed near it will ignite the gas burner.

7. When the gas burner comes on, keep the control knob pressed in for about 5-10 seconds, so that the safety equipment in the gas burner, the flame arrestor, also stays on.

8. From a suitable distance, check to make sure that the oven's gas burner is ignited, and that the flame in the gas burner is burning evenly.

9. When the gas burner in the oven has been ignited, it may make a noise at the beginning, which will level off after a while.

10. Repeat steps 3 -8 as often as necessary to make sure that the oven gas burner ignites and remains lit.

11. When the oven gas burner is lit, adjust the burner flame by turning the control knob between high and low power..

WARNING READ CAREFULLY! IGNITION PROBLEMS IN OVEN GAS BURNERS

If the oven gas burner does not light up within 10 seconds despite several attempts, close the gas burner by turning the control knob to the OFF position. Also close the gas inlet from the gas cylinder to the oven. Leave the oven door (if equipped) open and wait at least 5 minutes before trying to switch the oven on again. This way, any liquefied gas that has already accumulated in the oven has time to be ventilated out safely. If the oven gas burner does not ignite with the above ignition instructions, refer to the troubleshooting table for assistance.

WARNING READ CAREFULLY! OVEN GAS BURNER FLAME RETRACTION AND WINDY WEATHER

Especially in windy weather, take into account the possible retraction of the flame at the base of the gas burners!

Never leave the oven on unattended for a moment! In windy weather, it is possible that the wind will push the flame out of the oven's gas burner. In this case, the flame will remain burning at the base of the gas burner under the control panel of the control knob. At the same time, a loud noise or a rumbling sound can be heard. If this happens, the oven must be switched off immediately. If the oven is not switched off immediately, its valves, control panel, and control knobs may be damaged and melted.

Please note that such damage to the oven due to flame retraction is not covered by the warranty. The oven must be switched off before it has time to be damaged, so monitor the operation of the oven at all times whenever it is in use and the gas burners are ignited.

Switching off the oven gas burners

1. Close the gas inlet to the oven from the cylinder by closing the low pressure regulator and the gas cylinder valve.

2. Check that all flames from all gas burners in the oven are extinguished.

3. Turn the control knobs on all gas burners to the OFF position.
4. Make sure that the gas supply from the gas cylinder to the oven is closed.
5. When the oven is not in use, always remove the low pressure regulator from the gas cylinder.

The oven's ceramic baking stone

This oven has a baking stone made of ceramic cordierite material at the bottom of the oven. The purpose of the baking stone is to bake pizzas, breads and other baked goods made in the oven so that their bottoms are properly crusty and done. The heat required by the baking stone varies according to the products to be baked. The oven generates a maximum heat of about 430–450 °C for the baking stone when the oven is preheated in a windless location, adjusting the gas burner in the max position for about 30–45 minutes. The temperature on the baking stone varies by location, being higher at the back of the oven near the gas burner than in the middle of the stone or near the oven's opening. The easiest way to measure the heat of a baking stone is with the optional infrared gauge. With an infrared gauge, the average heat is measured from the center of the baking stone. Never put oil or fats, or food in a marinade sauce on the baking stone. The baking stone cannot withstand such use. Note that both sides of the baking stone can be used for baking. It is a good idea to rotate the stone so that the two sides of the baking stone are inside of the oven by turns, so that the stone wears and cleans evenly with use.

Cleaning the oven's ceramic baking stone

Gently clean the oven's ceramic baking tray by wiping it with a damp cloth dipped in water. Do not wash the ceramic baking stone with water. Ceramic baking stones must never be coated with cooking oil, and they must not be cleaned with using detergent or cleaning agent. The ceramic baking stone is cleaned by heating it in an oven until the food residues and other impurities on the stone become charred. The baking stone is then allowed to cool to a touch temperature, after which the stone can be lightly brushed off using a grill brush or a pizza oven brush. The baking stone should always be stored in dry indoors conditions.

Oven preparation and baking stone temperature control

The oven must be preheated before you start baking. This is done by lighting the oven and operating it at the maximum setting for about 30–45 minutes. In windy, cold, or freezing weather, the preheating time can be considerably longer. Do not use the oven in very windy weather or in a very windy spot, as the wind will cool the oven and the required baking temperatures may not be reached. During the cold season, the baking stone is taken from storage indoors out to the oven, after which the baking stone is first allowed to preheat for approximately 10–15 minutes at the minimum setting to avoid damaging the stone. After preheating, you can maximize the oven heat and wait for the baking stone to warm up to the desired baking temperature. If the food to be baked in the oven requires a lower temperature for cooking, turn the heat output of the oven down from the control before putting the food in the oven. The oven always measures the temperature of the baking stone, not the internal air temperature inside the oven.

At an outdoor temperature of about 20 °C, the heat of the baking stone is approximately 430–450 °C in the middle when the oven has been preheated at maximum power for approximately 30–45 minutes. If the oven is heated at minimum power for the same time, the heat of the baking stone in the middle is approximately 250–270 °C. In windy, cold, or freezing weather, the heat of the baking stone may be lower than the above values.

Baking time

The baking time is influenced by many things, and experience in baking a variety of different foods is especially useful. Ingredients, dish size, and even the weather can affect the cooking time. Experience shows that in warm weather, a lower power setting works better, and in cold or windy weather, a higher power setting can work better. You can get the best feel for baking temperatures and times by experimenting with the oven using different power settings and baking times.

WARNING READ CAREFULLY! FREE-BURNING FIRE AND FLAMES ON THE OVEN'S BAKING STONE

A free-burning fire and flames on the baking stone typically result from either too much flour or a hole or tear in the pizza crust. As a result of the rupture, the pizza toppings and their liquids can run off onto the baking stone. Here are some tips for avoiding this:

- Always make one pizza ready to bake at a time, and bake it in the oven immediately.
- Do not make multiple pizzas on the table to wait for baking, as the sauces and fillings have time to make the pizza crust too moist; the crust will get wet and the dough will easily tear in the oven.
- Avoid introducing the flour you used to manipulate the pizza or bread dough into the oven.
- When putting the pizza in the oven, use a perforated pizza shovel/oven peel which lets the extra flour fall out of the holes.
- Once the pizza has been laid on the baking stone, allow the crust to bake before the pizza is rotated for the first time.
- If there is a hole in the bottom of the pizza or it tears, immediately take the pizza out of the oven and lower the oven power.
- It is a good idea to scrape the pizza fillings and dough pieces left on the baking stone out of the oven.
- Then turn the oven to full power and burn whatever is still left on the baking stone to char.
- Once the filling marks have charred, drop the oven power to a minimum and clean the baking stone while it is still in the oven.
- Charred marks of fillings can be brushed off the baking stone with a pizza oven brush or a grill brush.
- Once the baking stone has been cleaned, you can start baking pizzas with the stone again.
- Always wear heat-resistant gloves or mitts when handling a hot oven and its parts. Danger of burn injury!
- If a larger dish, grease fire, or similar catches fire in the oven, preferably use a portable fire extinguisher or a fire blanket to extinguish the fire. If fire spreads to the environment, start extinguishing immediately.
- If necessary, call the emergency number and listen for further instructions.

Marinades and other condiments

The function of marinades and condiments is to season the ingredients to be cooked. However, when placed in a hot oven, they cause food to burn and stick to surfaces, for example in a frying pan. Marinades and sauces can drip and accumulate outside the baking vessel, i.e. on the baking stone, where they can also ignite violently. If you are preparing food in the oven using something else than the baking stone, you should always use a baking tray, dish, or pan. Never put oil or fats, or food in a marinade sauce on the baking stone. The baking stone cannot withstand such use.

When the ingredients are marinated and seasoned

- Before putting the ingredients in the oven, remove the marinades and sauces from the surface of the ingredients by blotting or wiping with paper.
- Never pour marinade, oils or similar on top of the ingredients that are baking in the oven.
- Never use the same brush to add marinade to both raw and cooked ingredients.
- Do not use dishes that were used for raw meat, chicken, or fish for cooked foodstuffs.
- Bacteria from the raw meat or fish will end up in the cooked foodstuffs otherwise.
- If you want to add more flavor or extra seasoning to the foods you're baking, you can brush them with spice sauces and sprinkle them with seasoning before serving.

Oven maintenance, cleaning, and storage

In order for the oven to be safe to use and to remain in good condition in all respects, as well as being able to make the best use of it for several years of baking, the oven and its various parts must be cleaned and maintained.

For example, gas appliance and small machine repair shops as well as caravan shops offer maintenance, cleaning, and repair services for various gas appliances. You should contact such a company if you feel that you do not have enough time, knowledge, skills, or know-how to service and clean this gas appliance yourself.

Service and cleaning issues related to the safety and maintenance of the oven are not covered by the warranty. It is always the oven's owner and user's responsibility to maintain and clean the oven and keep it fire safe and food safe.

At least the following steps should be taken after each use as soon as the oven has cooled down.

If food is stuck on the baking stone, walls, bottom or ceiling of the oven, proceed as follows:

- Wipe grease, marinades, sauces and other spills off all surfaces with kitchen paper.
- Wipe thoroughly, as these substances may ignite on the inside surfaces of the oven in hot heat.
- Ignite the oven burners according to the ignition instructions.
- Adjust the burners to maximum power according to the operating instructions.
- Allow the burners to burn off any remains of food, grease, and marinade stuck to the baking stone and other internal surfaces of the oven.
- Use the burners at full power in an empty oven for up to 40 minutes, otherwise the various parts of the oven may overheat.
- Switch off the burners and allow the oven, baking stone and other parts to cool to contact temperature, for at least 30–40 minutes.
- Brush burnt food from the baking stone and other parts of the oven using a oven or grill brush.
- The brush must be a brush that is specifically suited for cleaning a pizza oven or a grill. So not, for example, a welder's steel brush. The bristles of such a steel brush are too hard and will damage the surfaces of the oven's parts.
- Signs of wire brush use are not covered by the warranty.
- Finally, once the oven and baking tray have been cleaned, store the cooled oven in a dry place – and it is ready for use the next time.
- You should also purchase a protective cover for the oven, which is sold separately.
- Normal signs of use, surface wear, or rusting on oven parts are not covered by the warranty.

The steel parts of the oven should be cleaned as follows

- All steel and plastic parts of the oven should be cleaned regularly using soapy water and a damp cleaning cloth. Do not use any cleaning agents on the outside or inside of the oven.
- Always dry cleaned parts and surfaces thoroughly.
- Only clean the printed text on the control knob and control panel by wiping with a cleaning cloth.
- Do not use cleaning agents on the oven parts. as they may remove text and other markings from the parts.
- Clean the oven parts at least 2–3 times a year, or more often as needed.
- Cleaning prevents dirt from sticking and rust from appearing in different parts of the oven.
- The painted steel or stainless steel as well as other materials used in the oven do not remain in a good-as-new condition as the oven is used, it ages, and especially if it is stored in the open air.
- Painted and rostered steel parts also need care and cleaning to stay in good condition.

PLEASE NOTE AND READ CAREFULLY! MAINTENANCE AND CLEANING OF THE OVEN'S GAS BURNERS

For safety reasons, the condition and operation of the oven's gas burners and control valves must be checked regularly. At least twice a year, their condition and proper functioning must be checked. All visible holes in the burners should be inspected and cleaned of any blockages. At the same time, check that the control knob and valve turn and operate according to the markings around the knob. It is possible that small insects such as spiders, beetles, butterflies, etc. may get into the oven burners' gas supply pipes between uses or when the oven is in storage. They may cause various degrees of blockages in the pipes by making nests or webs. This may stop the correct mix of gas getting into the oven burners' supply pipe, causing a yellowish, smoking flame in the burner, or stop the burner from igniting completely. These blockages may lead to the gas burning outside of the burners' supply pipe. If this is the case, the flames burning in the wrong place can seriously damage the surfaces of the oven and its other parts.

If the oven's burners are blocked or congested, or they're burning with a strong yellow flame, shut off the gas immediately. Wait until the oven cools down enough to be touched, at the very least. Once the oven has cooled down, do not use it again before a gas appliance maintenance service has inspected it. Do not open up the oven's structures or remove parts from it. Only a gas appliance maintenance service with gas appliance installation permits may open, clean, and maintain the oven's internal gas supply and gas regulator as well as its burner and ignition parts.

If the gas flame has had the chance to burn outside the oven or its burners, check the condition of all of the oven's parts before reigniting it. If any of the parts have been damaged, do not use the oven. In warranty matters, contact the place of purchase or the importer. In other matters related to the appliance's functioning, contact a gas appliance maintenance service.

The warranty for the oven does not cover damage to the oven parts that results from e.g. blockages in the gas supply pipes (insects, spiders, etc.) or a blocked regulator valve nozzle (debris in the gas hose, etc.). The warranty does not cover cleaning the oven or its parts of insects, grease, and other similar external factors.

Storing the oven

- When the oven is put into long-term storage, at least the following steps are recommended:
- Clean the oven thoroughly on the outside.
- Clean the detachable parts of the oven, such as the baking stone, according to instructions.
- Also clean the oven's insides.
- Dry all parts thoroughly before putting them back on or in the oven.
- Ignite the oven and let it stay lit for approximately 10–15 minutes so that it becomes thoroughly warmed up.
- Turn off the oven and let it cool to touch temperature.
- Store the oven in a dry, warm place, preferably indoors.
- Detach the pressure regulator from the gas cylinder, and store the gas cylinder according to instructions in a well-ventilated space. Never store it in a cellar, an attic, or shared storage spaces.

If you're storing the oven outdoors, purchase a high-quality, frost-safe covering for it. A suitably-sized covering will stay in place even in high winds. Make sure that air can circulate under the covering. This ensures that the oven stays dryer during storage and that its parts will not moulder

At the very least, the oven should be stored underneath an awning or a canopy so that it is never directly exposed to falling rain or snow. Make sure that any snow falling from a roof cannot damage the oven.

Damage resulting from snow that's fallen on the oven or from wind tipping the oven over is not covered by warranty.

If the oven is stored outdoors, the following parts must be stored in a dry, indoor place

- Baking stones
- Wood parts and similar
- Other detachable parts

Storing the gas cylinder

When the oven is not in use, the gas line from the gas cylinder to the oven must always be shut off. The gas cylinder needs

to be stored outdoors, or at the very least, in a very well-ventilated location. Do not store the gas cylinder in living quarters, in the garage, in a cellar, in an attic, or near or next to a heating appliance such as a radiator. More information about storing your gas cylinder can be given by the manufacturer of the gas.

Warranty and the handling of warranty matters

This oven and its parts are subject to a two-year (2 years) production and materials warranty. Please retain the receipt or proof of purchase and attach it to this manual as a warranty. In matters of warranty, the place and date of purchase must be indicated clearly and be able to be proven.

The warranty does not cover normal wear from use, rusting on parts or surfaces, damage due to rusting, or damage or markings resulting from misuse of the oven or neglecting its maintenance. Colour changes, speckles, and darkening are normal for the steel surfaces of the oven with time and usage. The steel surfaces may show corrosion speckles especially in humid and salty environments. Corrosion speckling does not mean that the oven cannot be used; it is a completely normal phenomenon with steel surfaces, and therefore potential corrosion speckling is not covered by the warranty. The aforementioned also applies to the stainless steel parts of the oven.

If the oven or its parts show defects or problems during the warranty period, please contact the vendor. The vendor is responsible for handling the warranty process. The vendor or their representative will send a new part to replace the defective or missing part, but will not be responsible for installing the defective or missing part in the oven. In the case of self-replaceable parts, the customer is always responsible for installing the replacement part in the oven according to the instructions.

Failure to follow these instructions will void the warranty, and any use following it will not be in accordance with the oven's product certificate. The warranty is not valid if the oven is used for public events or for commercial manufacturing, sales, and rental purposes. The guarantee does not in any way impair the consumer protection law in locally.

Before making any warranty claims or complaints, please read this manual carefully and check that the problem is not caused by installation, neglect of maintenance, or use that is not in accordance with this manual.

In the case of warranty and claim matters, at least the following information must be provided at the place of purchase

- 1.Oven make and model name
- 2.Cause for complaint or warranty claim
- 3.The defective part's part number according to the parts list in the operating instructions
- 4.A copy of the buyer's receipt or other similar proof of the transaction, vendor, and date of purchase
- 5.Complainant's contact information such as name, phone number, street address, and postal code
- 6.The above information must be provided with the complaint or warranty claim

Complaints or warranty claims made with incomplete information usually take longer. Especially the above information must be explicitly sought out from the complainant. Because of this, it is advisable to start the complaint process by providing at least the information listed above and a detailed description of the issue.

Often, photos of the issue also help in the quick handling of the complaint and warranty matter. Please take 1–3 photographs of the product or its part to show the vendor while making the complaint or claim.

In the case of gas appliances, always take pictures of the gas hose and the gas cylinder as well as the pressure regulator used on the appliance in question.

The different parts of the oven will show wear and tear over time. Wear or rusting of parts from use is not covered by the warranty. Commonly used and replaceable parts in ovens are:

- Baking stones
- Thermometers
- Adjustment knobs

You can inquire about the new parts you need from the vendor of the oven. New parts for ovens are available on a limited basis.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Potential causes	Correction
The gas burner does not ignite with the controller's piezo or a match.	Gas is not flowing to the burner. The gas hose or the pressure regulator is defective.	Check the gas hose and the attachment of the pressure regulator to the gas cylinder. Detach and reattach the pressure regulator to the gas cylinder and open the gas inlet.
The gas burner extinguishes off as soon as the control knob is released.	The safety equipment of the gas burner, the flame arrestor, does not remain on.	Press the knob in harder and longer. Pull out the control knob and try to ignite the without the knob. Use pliers, for example, when turning and pressing the knob shaft. If the above steps do not help, the oven needs to be opened up. At the base of the control valve is a flame arrestor mounting nipple, which can be slightly tightened and then tested for functionality. Otherwise, the flame arrestor must be replaced.
The gas burner does not produce enough heat.	Gas is not flowing to the burner. The gas hose or the pressure regulator is defective.	Check the gas hose and the attachment of the pressure regulator to the gas cylinder. Detach and reattach the pressure regulator to the gas cylinder and open the gas inlet.
The flame of the gas burner makes smoke, and the flame is clearly yellow.	The gas burner is not getting enough air for combustion. This is often caused by insects causing blockages in the burner's air intakes.	This requires opening the oven and cleaning the air intakes at the base of the gas burner. Please note! Malfunctions due to blockages are not defects covered by the warranty.
The gas burner ignites with a match but not with the controller's piezo.	Defective piezo igniter. Poor contact in ignition parts. Dirty or rusty igniter parts in the burner.	Check the oven's piezo igniter's cord or replace the igniter. Removal, cleaning and possible replacement of ignition system components. Please note! Malfunctions due to dirty or rusty parts are not covered by the warranty.
The flame of the gas burner extinguishes on its own.	A strong wind extinguished the flame. The safety equipment of the gas burner, the flame arrestor, can interrupt the gas flow. The gas cylinder is empty.	Use the oven away from the wind. Reignite the oven as instructed. Replace the gas cylinder with a full one.
The flame of the gas burner burns too big and comes off the burner.	A pressure regulator in the gas cylinder that gives the wrong outlet pressure is in use.	Replace the pressure regulator with a 29–30 mbar low pressure regulator.
The oven is too hot and there are flames inside the oven.	Flour or fat fire in the oven.	Ensure that as little flour as possible ends up in the oven. Reduce the amount of greasy products in the oven.
Loud noise and a rattling sound in the oven.	The wind blew the gas flame to burn at the bottom of the burner.	Turn off the oven immediately. Use the oven away from the wind.
The low pressure regulator buzzes on the gas cylinder.	The gas flow in the regulator can make a sound.	Not a fault but a feature of pressure regulators.

CELLO

Yleiset ohjeet

Ottaessasi tämän uunin käyttöön, olet samalla veloitettu lukemaan kaikki tässä käyttöohjeessa olevat varoitus-, kasaamis-, käyttö-, hoito- ja huolto-ohjeet. Lue kaikki ohjeet ja neuvot ennen kuin käytät uunia. Erityisesti sinun tulee lukea ja ymmärtää kaikki varoitus- ja turvaohjeet ennen uunin käyttöä. Seuraa tarkoin uunin käyttöpaikkaan, turvaetäisyyksiin, sytytykseen ja turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita. Käsittele kaikkia uunin osia, erityisesti kuumia osia varovasti, ettet loukkaa tai polta itseäsi. Seuraa kaikkia käyttöohjeen kohtia järjestyksessä. Pidä käyttöohjeet aina uunin käyttäjän saatavilla. Kaikkien käyttäjien pitää lukea nämä uunin käyttöohjeet kokonaisuudessaan läpi ennen sen käyttöä. Jos uuni luovutetaan eteenpäin, tulee tämän käyttöohjeen seurata uunin mukana seuraaville käyttäjille.

HUOMIO LUE TARKKAAN!

TÄMÄ UUNI ON TARKOITETTU AINOASTAAN ULKOKÄYTTÖÖN. JOHTUEN UUNIN AVONAISESTA RAKENTEESTA, VALMISTETTAVIEN ELINTARVIKKEIDEN MAHDOLLISISTA TIPPUMISISTA SEN ULKOPUOLELLE, RASVAVALUMISTA RAKENTEISSA JA RASVAN ROISKUMISESTA UUNIN ULKOPUOLELLE, ÄLÄ KÄYTÄ UUNIA ARKOJEN PINTOJEN LÄHEISYYDESSÄ TAI PÄÄLLÄ. UUNISTA SAATTAÄ VALUA RASVAA TAI MUITA RUOKA-AINEITA UUNIN ALLE, ALAKAAPPIIN, SIVUTASOILLE, TASOLLE JOSSA SITÄ PIDETÄÄN TAI TASON ALLE. RASVA- JA MUUT VALUMAT TAI ROSKEET OVAT NORMAALI ILMIÖ KÄYTETTÄESSÄ UUNIA.

TÄMÄ UUNI ON CE-MERKITTY JA SE ON VOIMASSA OLEVIEN ASETUSTEN JA VAATIMUSTEN MUKAISESTI VALMISTETTU JA HYVÄKSYTTY. UUNIN PIENIKIN RAKENTEELLINEN MUUTTAMINEN ON KAIKILTA OSIN KIELLETTY. UUNIN KASAUKSESSA EI MITÄÄN OSIA SAA SEN RAKENTEESTA JÄTTÄÄ POIS. MITÄÄN YLIMÄÄRÄISIÄ OSIA, LISÄVARUSTEITA TAI VASTAAVIA EI UUNIN RAKENTEeseen SAA MYÖSKÄÄN LISÄTÄ.

UUNISSA SAA KÄYTTÄÄ VAIN SEN VALMISTAJAN HYVÄKSYMIÄ KULUTUS- JA VARAOSIA TAI NIMENOMAAN TÄHÄN UUNIIN SUUNNITELTUJA JA VALMISTAJAN HYVÄKSYMIÄ MALLIKOHTAISIA LISÄVARUSTEITA.

Uunin käyttöön liittyvät turvaohjeet ja varoitukset

- Uunin käyttäminen muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen voi aiheuttaa vaaraa.
- Sulje kaasuntulo kaasupullolta aina kun uuni ei ole käytössä.
- Seuraa ja noudata kaikkia asennusohjeita. Jos ohjeita ei seurata, voi ilmetä ongelmia käytössä.
- Uuni kuumenee käytön aikana, ole varovainen jos lähetyvillä on lemmikkejä, lapsia tai vanhuksia.
- Jos tunnet voimakasta kaasun hajua, sulje kaasuntulo kaasupullolta välittömästi.
- Sammuta myös heti kaikki uunissa palavat liekit sulkemalla jokaisen kaasupolttimen säädin.
- Avaa uunin suuluukku, jos sellainen uunissa on ja anna uunin jäähtyä kosketuslämpöiseksi.
- Tarkista mahdolliset kaasuvuodot kaikista liitoksista vuototesti ohjeiden mukaan.
- Korjaa mahdolliset vuotavat kaasuliitokset.
- Jos et löydä vikaa, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen tai ostopaikkaan.
- Älä siirrä uunia käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.
- Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja uunin läheisyydessä.
- Älä koskaan tarkista kaasuvuotoa avotulella.
- Älä käytä uunia jos siinä on vikaa.
- Älä irrota mitään kaasuliitoksia uunista tai kaasupullon säätimestä kun ne ovat käytössä.
- Älä koskaan jätä uunia hetkeksikään ilman valvontaa kun sen kaasupolttimet on palamassa - päällä.
- Älä anna lasten käyttää uunia.
- Uuni täytyy puhdistaa säännöllisin väliajoin.
- Varo ettet vaurioita uunin kaasupolttimia ja säätimien suuttimia puhdistuksen aikana.
- Etenkin uunin sisäosat ja paistokivi tulee pitää puhtaana jauhoista, rasvasta ja öljystä. Muuten on olemassa jauho- ja rasvapalon vaara!
- Älä käytä uunia katoksen alla, seinän vieressä, autotallissa, matkailuautossa tai – vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa.

- Tarkista ettei uunin lähettyvillä ole palavia tai syttyviä materiaaleja.
- Paloturvallisuuden takia vapaata tilaa täytyy olla uunin edessä, sivuilla ja takana joka suuntaan vähintään 150 cm, mielellään enemmän.
- Katso erillinen kuvainfo kohdasta TURVAVÄLIT vaadittavista turvaväleistä jäljempänä käyttöohjetta.
- Uunin päällä kun se on käytössä, ei saa olla mitään syttyvää materiaalia, kuten lippaa, katosta, aurinkoavarjoa, pensasta, puuta tai vastaavaa.
- Uunia pitää huoltaa ja puhdistaa vähintään kerran vuodessa, mielellään useammin.
- Jos et ole varma miten uunia korjataan tai huolletaan, älä yritä itse korjata tai huoltaa sitä. Anna turvallisuuden takia kaasulaitehuoltoliikkeen tehdä korjaukset ja huollot uuniin.
- Vain kaasuasennusoikeudet omaava huoltoliike saa huoltaa ja säätää uunin pääventtiileitä, kaasuhanoja ja venttiilien suuttimia.
- Tee uunille aina vuototesti kun otat sen käyttöön pitkän varastointiajan jälkeen.
- Tee vuototesti myös aina kun vaihdat kaasupullon tai olet asentanut uusia osia uunin rakenteeseen, kuten kaasupolttimen, matalapainesäätimen tai kaasuletku.
- Uunin suuluukku, jos sellainen uunissa on täytyy olla aina kokonaan auki kun sytytät uunin.
- Käytä kuumaa kestäviä pitkäkartisia suojakäsineitä ja tukevia pitkäkartisia uunitarvikkeita apuvälineenä kun käytät uunia.
- Valmistaudu mahdolliseen vaaratilanteeseen niin että tiedät missä käsisammutin on, ja että osaat käyttää sitä.
- Sammukspeite on hyvä ensisammutusväline esimerkiksi jauho- ja rasvapalotilanteessa ja sellainen kannattaa pitää uunin käyttöpaikalla nopeasti saatavilla.
- Tulipalon tai muun onnettomuuden sattuessa, soita hätäkeskukseen ja toimi sieltä annettujen ohjeiden mukaan.

Tekniset tiedot

Malli: Cello Piccolo 12 (P200A)

Kokonaisteho: Max 4,4 kW

Kaasunkulutus: Max 320 g/h

Käyttöpaine: 30 mbar

Kaasu: Nestekaasu (Butaani, Propaani ja niiden seokset)

Laiteluokka: I3B/P

Pääpolttimen suuttimen koko: 1,08 mm

CE 0705-22

TUNNISTEKOODI:2575DM30641

Nestekaasupullo, kaasuletku ja matalapainesäädin

Uunin mukana ei toimiteta sen käyttöön tarvittavaa nestekaasupulloa, kaasuletkua, matalapaineensäädintä eikä kaasuletkun kiristimiä. Ne tulee hankkia uuniin erikseen.

Hanki vähintään 5 kg ja enintään 11 kg nestekaasupullo, matalapainesäädin (29-30 mbar) ja kaasuletku jälleenmyyjältä.

Huomioi! Uunin käyttöön tarvittava, nestekaasupulloon liitettävä matalapainesäädin ei saa olla millään tavoin säädettävissä. Matalapainesäätimessä pitää lukea säätimen antama käyttöpaine 29-30 mbar.



Kuvassa vasemmalla ja keskellä on 29-30 mbar matalapainesäätimet, jotka ovat oikea valinta tälle nestekaasulaitteelle. Oikealla on korkeapainesäädin (Jossa on ruksi päällä), joka on tarkoitettu ainoastaan nestekaasutyökaluille, eikä sellaista paineensäädintä saa käyttää kotitalouden kaasulaitteissa, kuten grillit, lämmittimet ja uunit.

Kaasuletku pitää olla laitteen käyttömaassa hyväksyttyä nestekaasuletkua ja sen pituus saa olla enintään 1,2 m. Pidempää kaasuletkua ei tule tämän kaasulaitteen oikean ja turvallisen toimivuuden takia käyttää.

CELLO

Tarkista kaasuletkun kunto säännöllisesti. Vaihda kulunut tai vaurioitunut kaasuletku uuteen. Pidä huoli, ettei kaasuletku ota kiinni tämän kaasulaitteen kuumiin osiin. Tarkista, ettei kaasuletku kierry tiukalle mutkalle, estäen kaasun vapaan virtauksen kaasuletkussa.

Jos tässä kaasulaitteessa on alataso tai kaappi, käytä sitä vain kaasupullon säilyttämiseen. Kun käytät kaasulaitetta, ota kaasupullo aina pois alatasolta tai kaapista turvallisuus syistä. Kaasupullon oikea paikka on tämän kaasulaitteen vieressä silloin kun se on käytössä.

Kaasupullon asennus

- Tarkista että kaikki uunin polttimien säätimet ovat kiinni asennossa (OFF).
- Asenna kaasuletku tiiviisti matalapainesäätimen letkuistukkaan ja toinen pää uunissa olevaan kaasuletkun letkuistukkaan. Käytä kiristykseen letkuklemmareita.
- Kiinnitä matalapainesäädin kaasupulloon. Tarkista säätimen kiinnitys kaasupulloon vetämällä säätimestä voimakkaasti ylöspäin.
- Ava kaasuntulo matalapainesäätimestä hitaasti, jotta kaasunpaine kaasuletkussa tasaantuu.
- Älä asenna kaasupulloa palavan tulen, hiiloksen tai esimerkiksi lämmittimen läheisyydessä.

Kaasupullon irrotus

- Sulje kaasunvirtaus matalapainesäätimestä.
- Tarkasta että kaikki uunin polttimien säätimet ovat kiinni asennossa (OFF).
- Irrota matalapainesäädin kaasupullost.
- Älä irrota kaasupulloa palavan tulen, hiiloksen tai esimerkiksi lämmittimen läheisyydessä.

Kaasuvuototesti tulee suorittaa uunille aina seuraavissa yhteyksissä

- Ennen uunin käyttöä ja sytyttämistä ensimmäistä kertaa.
- Joka kerta kun uuniin vaihdetaan kaasupullo.
- Vuototesti on tehtävä aina myös silloin kun jokin uunin osa, kuten kaasupoltin, kaasuletku tai matalapainesäädin vaihdetaan.
- Vähintään kerran vuodessa tee uunin, kaasuletkun sekä matalapainesäätimen liitosten vuototesti.

Vuototesti tulee tehdä aina ulkona, välimatkan päässä avotulesta, hiiloksesta ja tulenaroista nesteistä

- Älä tupakoi vuotestin aikana.
- Käytä ainoastaan nestesaippuan ja veden seosta 50/50 % vuototestiin.
- Älä koskaan käytä tulitikkua, sytytintä tai muuta tulta vuototestiä tehdessä.

Seuraavat asiat täytyy tarkastaa ennen vuototestin tekemistä uunille

- Kaasupullon venttiili sekä venttiilin osat ja kiertet.
- Kaasupullon saumat ja muut rakenteet.
- Paineensäätimen kiinnitys kaasupullon venttiiliin.
- Kaasuletkun kiinnitys paineensäätimeen.
- Kaasuletkun kiinnitys uuniin.
- Uunin muut kaasuliitännän osat ja muut kaasuletkut jos sellaisia uunissa on.

Tee vuototesti seuraavasti

- Käytä ehjää ja siistikuntoista kaasupulloa.
- Tarkista että uunin kaasupolttimien säädin - säätimet ovat varmasti kiinniasennossa (OFF).
- Ava kaasuntulo hitaasti kaasupullon paineensäätimeltä.
- Nyt uunissa on kaasunpaine ja sille voi tehdä vuototestin.
- Sivele 50/50 % saippuavesiseosta kaikkiin liitoksiin alkaen kaasupullon paineensäätimestä, edeten uunin kaasuletkuliitokseen sekä muihin uunin näkyvissä oleviin kaasuliitoksiin.
- Tarkista huolellisesti muodostuuko saippukuplia liitoskohtiin, joihin on sivelty saippuavesiseosta?
- Jos kuplia ilmenee, kyseisessä kohdassa on vuoto, joka pitää huolellisesti ennen uunin käyttöä korjata. Sulje kaasunvirtaus kaasupullost, aina ennen liitosten korjaamista.
- Liitosten korjaamisen jälkeen, aloita vuototesti alusta saakka uudestaan.
- Kun vuototesti on tehty ja uunissa ei ole vuotoja havaittu, voidaan uuni ottaa käyttöön.

Älä käytä uunia josta ei saa kaasuvuotoja täysin korjattua. Sulje kaasupullon venttiili, irrota kaasupullost matalapainesäädin ja ole yhteydessä uunin myyjään, maahantuojaan tai kaasulaitekorjaamoon.

Uunin käyttöönotto

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa, tee uunille vuototesti ohjeiden mukaisesti.
- Sen jälkeen sytytä uuni ohjeiden mukaisesti ja käytä sen kaikkia polttimia Max-teholla noin 5-10 minuuttia.
- Kun tämä on suoritettu, on uunin eri osien varastorasvat poltettu pois.
- Anna uunin jäähtyä kosketuslämpöiseksi vähintään 30 minuuttia ja tarvittaessa kauemminkin.
- Käytä lämmönkestäviä suojakäsineitä kun käsittelet uunin kuumia osia.
- Puhdista uunin keraaminen paistokivi kevyesti pyyhkimällä se veteen kastetulla nihkeällä liinalla.
- Älä pese keraamista paistokiveä vedellä.
- Keraamiselle paistokivelle ei koskaan saa laittaa ruokaöljyä, eikä sen puhdistamiseen käytä mitään pesu- tai puhdistusaineita.
- Keraaminen paistokivi puhdistetaan kuumentamalla sitä uunissa niin kauan, että kivellä olevat ruokajäämät ja muut epäpuhtaudet hiiltäytyvät.
- Sen jälkeen paistokiven annetaan jäähtyä kosketuslämpöiseksi, jonka jälkeen kiven voi harjata kevyesti puhtaaksi grilliharjalla tai pizzauuniharjalla.
- Oheisten toimenpiteiden jälkeen paistokivi sekä uuni ovat valmiita käyttöön.

VAROITUS LUE TARKKAAN! UUNIN KÄYTTÖ JA SYTYTYS

- Turvallisuuden takia, älä kumarru tai nojaa uunin päälle tai sen yli kun sytytät sitä tai se on käytössä. Uunin pintaosat ovat kuumia ja sisäosat polttavan kuumia kun uuni on käytössä.
- Älä koskaan jätä uunia hetkeksikään ilman valvontaa kun sen kaasupolttimet on palamassa - päällä.

Uunin polttimen sytyttäminen säätimeen integroidulla piezolla

1. Varmistu että uunin suuluukku (jos sellainen uunimallissa on) on auki ennen kuin sytytät sen kaasupolttimen.
2. Avaa kaasun tulo kaasupullostasta ja siinä olevasta matalapainesäätimestä.
3. Älä pidä kasvoja lähellä uunin suuaukkoa ja sisäosia kun sytytät tai käytät sitä. Leimahdus vaara!

4. Paina uunin kaasupolttimen säätönappi sisään ja käännä sitä vastapäivään ison liekin - sytytyskuvan kohdalle.
5. Säätönappia vastapäivään kääntäessä kuulet piezosytyttimen naksahduksen.
6. Heti naksahduksen jälkeen pidä säätönappi sisään painettuna noin 5-10 sekuntia, jolloin säätimeen integroitu piezosytytin sytyttää liekin uunin polttimeen.
7. On tärkeää pitää säätönappi pohjassa polttimen liekin syttymisen jälkeen noin 5-10 sekuntia, jotta kaasupolttimessa oleva turvavaruste, liekinvarmistin jää myös päälle.
8. Varmistu katsomalla uuniin sopivan etäältä että sen kaasupoltin on varmasti syttynyt ja liekki palaa kaasupolttimessa tasaisesti.
9. Kun uunin kaasupoltin on syttynyt, saattaa se pitää alkuun kohinaa, joka tasoittuu hetken päästä.
10. Toista kohdat 3 -8 niin useasti, että uunin kaasupoltin varmasti syttyy ja jää palamaan.
11. Kun uunin kaasupoltin on syttynyt, säädä polttimen liekkiä kääntämällä säätönappia ison ja pienen tehon välillä.

Uunin sytyttäminen tulitikulla jos säätimeen integroitu piezo ei toimi

1. Varmistu että uunin suuluukku (jos sellainen uunimallissa on) on auki ennen kuin sytytät sen kaasupolttimen.
2. Avaa kaasun tulo kaasupullostasta ja siinä olevasta matalapainesäätimestä.
3. Älä pidä kasvoja lähellä suuaukkoa ja sisäosia kun sytytät tai käytät sitä. Leimahdus vaara!
4. Paina uunin kaasupolttimen säätönappi sisään ja käännä sitä vastapäivään ison liekin - sytytyskuvan kohdalle.
5. Pidä säätönappi sisään painettuna ja vie samaan aikaan palava tulitikku tai pitkä kaulainen kaasusytytin uuniin sisälle takaosaan kaasupolttimen lähelle.
6. Kaasupolttimeen syttyy liekki sen lähelle viedystä palavasta tulitikusta tai kaasusytyttimestä.
7. Kun kaasupoltin syttyy, pidä säätönappi sisään painettuna vielä noin 5-10 sekuntia, jolloin kaasupolttimessa oleva turvavaruste, liekinvarmistin jää myös päälle.
8. Varmistu katsomalla uuniin sopivan etäältä että sen kaasupoltin on varmasti syttynyt ja liekki palaa kaasupolttimessa tasaisesti.
9. Kun uunin kaasupoltin on syttynyt, saattaa se pitää alkuun kohinaa, joka tasoittuu hetken päästä.
10. Toista kohdat 3 -8 niin useasti, että uunin kaasupoltin varmasti syttyy ja jää palamaan.
11. Kun uunin kaasupoltin on syttynyt, säädä polttimen liekkiä kääntämällä säätönappia ison ja pienen tehon välillä.

VAROITUS LUE TARKKAAN! UUNIN KAASUPOLTTIMIEN SYTYTYSONGELMAT

Jos uunin kaasupoltin ei syty useista yrityksestä huolimatta 10 sekunnin aikana, sulje kaasupolttimen säätönuppi OFF-asentoon. Sulje myös kaasun tulo kaasupullosta uunille. Jätä uunin suuluukku (jos sellainen uunimallissa on) auki ja odota vähintään 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen sytyttää uunin. Näin uuniin jo mahdollisesti kerääntynyt nestekaasu ehtii tuulettua pois. Jos uunin kaasupoltin ei syty edellä mainituilla sytytysohjeilla, katso ongelmanratkaisutaulukosta apua.

VAROITUS LUE TARKKAAN! UUNIN KAASUPOLTTIMEN LIEKIN VETÄYTYMINEN JA TUULINEN SÄÄ

Varsinkin tuulisella säällä huomioi mahdollinen liekin vetäytyminen kaasupolttimien juureen! Älä koskaan jätä päällä olevaa uunia hetkeksikään vartioimatta! Tuulisella säällä on mahdollista, että tuuli painaa liekin pois uunin kaasupolttimesta. Tällöin liekki jää palamaan kaasupolttimen juureen säätönupin ohjauspaneelin alle. Samalla kuuluu voimakas kohiseva tai röpöttävä ääni. Jos näin käy, uuni on sammutettava välittömästi. Jos uunia ei sammuteta välittömästi, voivat sen venttiilit, ohjauspaneeli ja säätönupit vaurioitua ja sulaa. Huomioi ettei tällaiset liekin vetäytymisen aiheuttamat vauriot uunille kuulu takuun piiriin. Uuni tulee sammuttaa ennen kuin siihen ehtii tulla vaurioita, joten tarkkaille uunin toimintaa koko ajan kun se on käytössä ja kaasupolttimissa palaa liekki.

Uunin kaasupolttimien sammuttaminen

1. Sulje kaasuntulo pullolta uunille sulkemalla matalapainesäädin ja kaasupullon venttiili.
2. Tarkista että kaikki liekit ovat uunin kaikista kaasupolttimista sammuneet.
3. Käännä kaikkien kaasupolttimien säätönupit kiinni eli OFF-asentoon.
4. Varmistu vielä että kaasun tulo kaasupullosta uunille on varmasti kiinni.
5. Kun uuni ei ole käytössä, irroita aina matalapainesäädin kaasupullosta.

Uunin keraaminen paistokivi

Tässä uunissa on keraamisesta kordieriitti-materiaalista valmistettu paistokivi uunin pohjalla. Paistokiven tehtävä on paistaa uunissa valmistettavat pizzat, leivät ja muut leivonnaiset pohjasta kypsäksi.

Paistokivelle tarvittava lämpö vaihtelee paistettavien tuotteiden mukaan. Uuni tuottaa paistokivelle lämpöä maksimissaan noin 430 - 450 °C kun uunia esilämmitetään tuulettomassa paikassa kaasupolttimen säätö Max-asennossa noin 30 - 45 minuuttia. Paistokiven lämpö vaihtelee, ollen uunin takaosassa lähellä kaasupoltinta suurempi kuin kiven keskellä tai lähellä suuaukkoa. Paistokiven lämpö on helpoin mitata lisävarusteena myytävillä infrapunamittareilla. Tällaisella infrapunamittarilla keskimääräinen lämpö mitataan paistokiven keskeltä.

Älä koskaan laita paistokivelle marinadikastikkeessa olevia ruokia, öljyä tai muuta rasvaa. Paistokivi ei kestä sellaista käyttöä. Huomaa että paistokiven molempia puolia voi käyttää paistamiseen. On hyvä kääntää paistokiven toinen puoli välillä uunin sisäpuolelle niin kivi kuluu ja puhdistuu tasaisesti käytössä.

Uunin keraamisen paistokiven puhdistus

Puhdista uunin keraaminen paistokivi kevyesti pyyhkimällä se veteen kastetulla nihkeällä liinalla. Älä pese keraamista paistokiveä vedellä. Keraamiselle paistokivelle ei koskaan saa laittaa ruokaöljyä, eikä sen puhdistamiseen käyttää mitään pesu- tai puhdistusaineita. Keraaminen paistokivi puhdistetaan kuumentamalla sitä uunissa niin kauan, että kivellä olevat ruokajäämät ja muut epäpuhtaudet hiiltäytyvät. Sen jälkeen paistokiven annetaan jäähtyä kosketuslämpöiseksi, jonka jälkeen kiven voi harjata kevyesti puhtaaksi grilliharjalla tai pizzauuniharjalla. Paistokivi kannattaa säilyttää aina kuivana sisätiloissa.

Uunin esivalmistelu ja paistokiven lämpötilan säätö

Uuni pitää esikuumentaa ennen paistamisen aloittamista. Tämä tehdään sytyttämällä uuni ja käyttämällä sitä Max-teholla noin 30 - 45 minuuttia. Tuulisella tai kylmällä säällä ja pakkasella, esilämmitysaika voi olla huomattavasti pidempi. Älä käytä uunia kovin tuulisella säällä tai paikalla koska tuuli jäähdyttää uunia niin ettei vaadittavia paistolämpötiloja välttämättä saavuteta. Kylmänä vuodenaikana paistokivi viedään säilytyksestä sisätiloista ulos uuniin ja paistokiven annetaan ensin esilämmitä noin 10 - 15 minuuttia uunin Min tehoilla kivivaurioiden välttämiseksi. Tämän esilämmituksen jälkeen voi uunin tehot nostaa maksimiin ja odottaa paistokiven lämpiämistä tavoite paistolämpöön. Jos uunilla paistettavaa ruoka vaatii alhaisempaa lämpötilaa kypsennykseen, käännä uunin tuottamaa lämpötehoa säätimestä pienemmälle ennen paistettavien ruokien laittamista uuniin. Uunissa mitataan aina paistokiven lämpötilaa, ei uunissa vallitsevaa ilman sisälämpötilaa.

Noin 20 °C ulkolämpötilassa paistokiven lämpö on keskeltä noin 430 - 450 °C kun uunia on esilämmitetty Max teholla noin 30 - 45 minuuttia. Jos uunia lämmitetään Min teholla saman ajan, on paistokiven lämpö keskeltä noin 250 - 270 °C. Tuulisella tai kylmällä säällä ja pakkasella, paistokiven lämpö voi jäädä edellä ilmoitettuja arvoja matalammaksi.

Paistoaika

Tähän vaikuttaa moni asia ja eri ruokien paistokokemuksesta on erityistä hyötyä. Raaka-aineet, ruoan koko ja jopa säätila voivat vaikuttaa paistoaikaan. Kokemus näyttää, että lämpimässä säässä, matalampi tehoasento toimii paremmin ja kylmällä tai tuulisella säällä, korkeampi tehoasento voi toimia paremmin. Parhaan tuntuman paistolämpöihin ja -aikoihin saa kokeilemalla uunia eri tehoilla sekä paistoajoilla.

VAROITUS LUE TARKKAAN! LIEKKIPALO JA LEIMAHTELU UUNIN PAISTOKIVELLÄ

Liekkipalo ja leimahtelu paistokivellä syntyy usein joko liiasta jauhosta tai esimerkiksi pizzapohjaan

muodostuneesta reiästä tai repeämisestä.

Repeämisen seurauksena pizzan täytteitä ja niiden nesteitä pääsee valumaan paistokivelle.

Seuraavassa on joitakin vinkkejä välttää näitä:

- Täytä aina yksi pizza kerralla paistovalmiiksi ja paista se uunissa heti.
- Älä tee pizzoja pöydälle odottamaan paistoa, koska kastikkeet ja täytteet ehtivät tehdä pizzapohjasta liian kostean, se vettyy ja pohjaan tulee uunissa helposti repeämiä.
- Vältä pizzan tai leivän pyörittelyjauhojen viemistä uuniin saakka.
- Käytä pizzan viemisessä uuniin reikälapiota, jossa ylimääräinen jauho varisee lapion rei'istä pois.
- Kun pizza on laskettu paistokivelle, anna sen pohjan kypsyä ennen pizzan ensimmäistä kääntämistä.
- Jos pizzan pohjaan tulee reikä tai se repeytyy, ota pizza heti ulos uunista ja laske uunin tehot alas.
- Paistokivelle jääneet pizzatäytteet ja taikinan palat kannattaa kaapia uunista ulos.
- Tämän jälkeen nosta uunin tehot täysille ja polta paistokivelle jääneet jäljet hiiltuneeksi.
- Kun täytejäljet on hiiltynyt, tiputa uunin teho minimiin ja putsaa paistokivi paikoillaan uunissa.
- Hiiltyneet täytteiden jäljet voi harjata paistokiveltä pizzauuniharjalla tai grilliharjalla pois.
- Kun paistokivi on puhdistettu, voi taas aloittaa pizzanpaistamisen kivellä.
- Käytä aina kuuman uunin ja sen osien kanssa lämpöä kestäviä suojakäsineitä. Palovammavaara!
- Jos uunissa sytty isompi ruoka-aine, rasvapalo tai vastaava, käytä mieluiten käsisammutinta tai sammutuspeitettä palon sammuttamiseen. Mikäli palo leviää ympäristöön, tee alkusammutus heti.
- Tarvittaessa soita hätänumeroon ja kuuntele lisäohjeita.

Marinadit ja muut maustekastikkeet

Marinadien ja maustekastikkeiden tehtävä on maustaa valmistettavia raaka-aineita. Kuumaan uuniin joutuessaan ne aiheuttavat kuitenkin ruokien kiinnipalamista esimerkiksi paistoastiaan. Marinadia ja kastikkeita voi valua ja kerääntyä paistoastian ulkopuolelle eli paistokivelle, jossa ne voivat myöskin syttyä voimakkaasti palamaan.

Jos uunissa valmistaa jotain muuta ruokaa kuin paistokivellä paistettavaa, käytä silloin aina uunipaiston kestäväää alustaa, astiaa tai vuokaa. Älä koskaan laita paistokivelle marinadikastikkeessa olevia ruokia, öljyä tai muuta rasvaa. Paistokivi ei kestä sellaista käyttöä.

Kun raaka-aineiden marinointi ja maustamien on suoritettu

- Ennen uunia, poista marinadit ja -kastikkeet raaka-aineiden pinnoilta pyyhkimällä ne paperilla.
- Älä koskaan kaada marinadia, öljyä tai vastaavia uunissa kypsymässä olevien raaka-aineiden päälle.
- Älä koskaan sivele samalla sudilla marinadeja raakojen ja jo valmiiden raaka-aineiden päälle.
- Älä käytä valmiille ruoille samoja astioita jossa liha, broileri tai kala on ollut raakana.
- Raa'an lihan bakteerit päätyvät muuten myös jo valmiiksi paistettuun ruokaan.
- Jos haluat lisätä paistettavaan ruokiin makua tai maustepintaa, voi niihin uunipaiston jälkeen sivellä maustekastikkeita ja ripotella mausteita ennen tarjoilua.

Uunin huolto, puhdistus ja varastointi

Jotta uuni on turvallinen käyttää ja pysyy kaikilta osiltaan hyvässä kunnossa sekä siitä saisi myös parhaan hyödyn ruoanvalmistuksessa useiksi vuosiksi, täytyy uunia ja sen eri osia myös puhdistaa ja huoltaa.

Esimerkiksi kaasulaite- ja pienkonekorjaamot sekä karavanliikkeet tarjoavat huolto-, puhdistus- ja korjauspalveluita erilaisille kaasulaitteille. Kannattaa kääntyä tällaisen yrityksen puoleen jos tuntuu ettei oma aika, tiedot, taidot tai osaaminen riitä tämän kaasulaitteen huolto- ja puhdistusasioihin.

Uunin turvallisuuteen ja ylläpitoon kuuluvat huolto- ja puhdistusasiat eivät kuulu takuun piiriin. Uunin huolto, puhdistus ja sen paloturvallisuuden pitäminen sekä käyttäminen ovat aina uunin käyttäjän vastuulla.

Vähintään seuraavat toimenpiteet tulee tehdä jokaisen käyttökerran jälkeen heti kun uuni on jäähtynyt.

Jos uunin paistokivelle, seiniin, pohjaan tai kattoon on jäänyt paistettavaa ruokaa kiinni, toimi seuraavassa järjestyksessä:

- Pyyhi talouspaperilla rasvat, marinadit, kastikkeet ja muut roiskeet kaikilta pinnoilta pois.
- Pyyhi tarkkaan, koska ne voivat syttyä uunin sisäpinnoilla kovassa kuumuudessa palaamaan.
- Sytytä uunin polttimet sytytysohjeiden mukaisesti.
- Säädä polttimet suurimmalle teholle käyttöohjeiden mukaisesti.
- Anna polttimien polttaa uunin paistokivelle ja muille sisäpinnoille kiinni jäänyt ruoka, rasva ja marinadi karrelle.
- Käytä polttimia täydellä teholla tyhjässä uunissa korkeintaan 40 minuuttia, muuten uunin eri osat voivat kuumentua liikaa.
- Sammuta polttimet ja anna uunin, paistokiven ja muiden osien jäähtyä ainakin 30-40 minuuttia tai kauemmin kosketuslämpöiseksi.
- Harjaa karrelle palanut ruoka uunin paistokivestä ja muista osista pizzauuni- tai grilliharjalla.
- Harjan pitää olla ehdottomasti pizzauunin tai grillinpuhdistukseen tarkoitettu harja. Ei siis esim. hitsarin teräsharja. Tällaisen teräsharjan harjakset ovat liian kovat ja ne rikkovat uunin osien pinnat.
- Teräsharjan käytön jäljet eivät kuulu takuun piiriin.
- Lopuksi kun uuni ja paistokivi ovat puhdistettu, niin varastoi jäähtynyt uuni kuivassa paikassa ja se on käyttövalmis seuraavaa käyttökertaa varten.
- Uunille kannattaa hankkia myös erikseen myytävä suojapeite.
- Uunin osien normaalit käytön jäljet, kuluminen tai ruostuminen eivät kuulu takuun piiriin.

Uunin teräsosat tulee puhdistaa seuraavasti

- Kaikki uunin teräs- ja muoviosat tulee säännöllisesti puhdistaa saippuavesiseoksella ja kostealla puhdistusliinalla pyyhkimällä. Älä käytä mitään puhdistusaineita uunin ulko- tai sisäosiin.
- Kuivaa puhdistetut osat ja pinnat aina huolellisesti.
- Säätönupin sekä ohjauspaneelin painettuja tekstejä puhdistaa vain puhdistusliinalla pyyhkimällä.
- Älä käytä puhdistusaineita uunin osiin koska ne voivat irrottaa osista tekstiilit ja muut merkinnät.
- Tee uunin osien puhdistuskäsittely vähintään 2-3 kertaa vuodessa tai tarpeen mukaan useammin.
- Puhdistus toimenpiteellä ehkäistään lian pinttymistä ja ruosteen esiintymistä uunin eri osissa.

•Uunin materiaaleina käytetty maalattu teräs tai ruostumaton teräs sekä muut materiaalit eivät pysy uutta vastaavassa kunnossa kun uunia käytetään, sille tulee ikää ja sitä säilytetään ulkoilmassa.

•Maalatut ja rosteriset teräsosat tarvitsevat myös hoitoa ja puhdistusta pysyäkseen kunnossa.

HUOMIOI JA LUE TARKKAAN! UUNIN KAASUPOLTTIMIEN HUOLTO JA PUHDISTUS

Turvallisuuden takia, uunin kaasupolttimien sekä säätöventtiilien kunto ja toiminta on tarkistettava säännöllisesti. Vähintään kahdesti vuodessa on tarkistettava niiden kunto ja moitteeton toimivuus. Polttimien kaikki näkyvät reiät tulee tarkastaa ja puhdistaa niistä mahdolliset tukokset. Samalla tulee tarkistaa että säätönuppi ja -venttiili kääntyvät ja toimivat nupin ympärillä olevien merkintöjen mukaisesti.

Uunin käyttökertojen välillä tai varastoinnin aikana, on mahdollista, että pienet hyönteiset kuten hämähäkit, kuoriaiset, perhoset, yms. voivat päästä uunin polttimien kaasunsyöttöputkiin. Ne voivat tehdä putkiin erilaisia tukosia, kuten pesiä ja verkkoja. Tämä voi estää oikean kaasuseoksen tulon uunin polttimen syöttöputkeen, aiheuttaen savuavan kellertävän liekin polttimessa tai estää polttimen syttymisen kokonaan. Nämä tukokset voivat aiheuttaa kaasun palamisen polttimien syöttöputken ulkopuolella. Jos näin pääsee tapahtumaan, liekkien palaminen väärässä paikassa, voi vakavasti vahingoittaa uunin pintoja ja muita osia.

Jos uunin polttimet ovat tukossa tai palavat voimakkaan keltaisella liekillä, sulje kaasun tulo uuniin välittömästi. Odota että uuni kaikilta osin jäähtyy vähintään kosketuslämpöiseksi. Kun uuni on jäähtynyt, älä käytä sitä ennen kaasulaitehuollon tekemää tarkastusta uunille. Älä avaa uunin rakenteita. Uunin sisäisiä kaasunsyöttö, kaasunsäätö sekä poltin ja sytytysosia saa avata, puhdistaa ja huoltaa vain kaasulaiteasennusoikeudet omaava kaasulaitehuolto.

Mikäli kaasuliekki on päässyt palamaan uunin tai sen polttimien ulkopuolella, tarkista uunin kaikkien osien kunto ennen sen sytyttämistä uudelleen. Jos osia on vaurioitunut, älä käytä uunia. Ota takuun alaisissa asioissa yhteys ostopaikkaan tai maahantuojaan. Muissa toimivuusasioissa, esimerkiksi vanhat uunit, ota yhteys kaasulaitekorjaamoon.

Uunille myönnetty takuu ei kata esimerkiksi tukkeutuneista kaasunsyöttöputkista (Hyönteiset, hämähäkit, yms.) tai tukkeutuneesta säätöventtiilin suuttimesta (Roskat kaasuletkussa yms.) aiheutunutta vahinkoa uunin osille. Takuu ei kata uunin tai sen osien, kuten polttimien ja muiden osien puhdistusta hyönteisistä, rasvasta ja muista vastaavista ulkopuolisista tekijöistä.

Uunin varastointi

•Kun uuni varastoidaan pidemmäksi ajaksi, tee ennen varastointia vähintään seuraavat asiat.

•Puhdista uuni ulkopuolelta perusteellisesti.

•Puhdista uunin irto-osat kuten paistokivi ohjeiden mukaan.

•Puhdista uuni myös sisäpuolelta.

•Kuivaa kaikki osat hyvin, ennen niiden asentamista takaisin uuniin.

•Sytytä uuni ja pidä sitä päällä noin 10-15 minuuttia, jotta uuni on kauttaaltaan lämmennyt.

•Sammuta uuni ja anna sen jäähtyä kosketuslämpöiseksi.

•Säilytä uuni kuivassa lämpöisessä paikassa, mielellään sisätiloissa.

•Irrota paineensäädin kaasupullosta ja varastoi kaasupullo ohjeiden mukaan hyvin tuulettuvassa tilassa. Ei koskaan kellarissa, vintillä tai yhteisvarastotiloissa kuten verkkokellarit.

Jos säilytät uunin ulkona, hanki sille laadukas pakkasen kestävä suojapeite. Sopivan kokoinen suojapeite pysyy paikoillaan kovallakin tuulella. Huolehdi että ilma pääsee kiertämään suojapeitteen alla. Tällöin uuni pysyy kuivempana säilytyksessä, eikä sen osat homehdu.

Uunia on säilytettävä aina vähintään katoksen alla, niin ettei se koskaan ole suoraan vesi- tai lumisateessa.

Huolehdi, ettei katolta tippuva lumi pääse vaurioittamaan uunia.

Uunin päälle tippuneen lumen tai tuulen kaataman uunin vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Mikäli uunia varastoidaan ulkotiloissa, niin seuraavat uunin osat tulee säilyttää kuivassa sisätilassa

•Paistokivet

•Puuosat ja vastaavat

•Muut irralliset osat

Kaasupullon varastointi

Kun uuni ei ole käytössä, kaasupullostä täytyy kaasun virtaus uuniin olla aina suljettu. Kaasupullo vaatii

säilytystä ulkosalla tai vähintään hyvin tuulettuvassa tilassa. Älä varastoi kaasupulloa asuintiloissa, autotallissa, kellarissa, vintillä tai lämmityslaitteen vieressä. Kaasupullon varastoinnista saa lisätietoja kaasujen toimittajilta.

Takuu ja takuuasioiden käsittely

Tällä uunilla ja sen osilla on kahden (2) vuoden valmistus- ja materiaalitakuu. Säästä uunin ostokuitti, ota siitä kopio ja liitä se näihin käyttöohjeisiin takuutodistuksena. Takuuasioissa on ostopaikka ja ostopäivämäärä kyttävä osoittamaan luotettavasti toteen.

Takuu ei kata osien normaalia kulumista, osien tai pintojen ruostumista, ruostumisesta johtuvia vikoja, uunin väärinkäytöstä tai huollon laiminlyönnistä johtuvia vikoja ja jälkiä. Teräspintojen värimuutos, pilkuttuminen ja tummeneminen on normaalia käytössä ja ajan kuluessa. Teräspinoilla saattaa varsinkin kosteassa ja suolaisessa ympäristössä esiintyä korroosiopilkkuja. Nämä mahdolliset korroosiopilkut eivät estä uunin käyttöä ja ne ovat aivan normaali ilmiö teräspinoilla, joten niiden mahdollinen esiintyminen osien pinnoilla ei kuulu takuun piiriin. Edellämainitut ehdot koskevat myös uunin ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia.

Jos uunissa tai sen osassa ilmenee vika takuuajana, ole yhteydessä suoraan uunin ostopaikkaan. Myyjä hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Viallisen tai puuttuvan osan tilalle myyjä tai hänen edustaja lähettää uuden osan, mutta ei vastaa viallisen tai puuttuvan osan vaihdosta uuniin. Itse vaihdettavien osien osalta, asiakas vastaa aina itse osan vaihtamisesta uuniin ohjeiden mukaan. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisen takia takuu raukeaa eikä käyttö vastaa uunin tuotetodistusta. Takuu ei ole voimassa, mikäli uunia käytetään yleisöapahtumissa tai kaupallisessa valmistus-, myynti- sekä vuokraustarkoituksessa. Takuu ei heikennä millään tavalla Suomessa voimassa olevaa kuluttajansuojalakia.

Ennen takuu- tai reklamaatiovaatimusten esittämistä lue käyttöohje huolella läpi ja tarkista, ettei ongelma johdu käyttöohjeiden vastaisesta asennuksesta, käytöstä tai huollon laiminlyönnistä.

Takuu- ja reklamaatio-asioissa on seuraavat tiedot vähintään toimitettava ostopaikkaan

1. Uunin merkki ja mallinimi
2. Reklamaation syy
3. Viallisen osan osanumero käyttöohjeen osaluettelon mukaisesti
4. Kopio ostokuitista tai selvitys ostopaikasta sekä ostopäivämäärä
5. Reklamoijan yhteystiedot, kuten nimi, puhelinnumero, katuosoite ja postinumero
6. Yllämainitut tiedot tulee toimittaa reklamaation tai takuuvaatimuksen yhteydessä

Vajailla tiedoilla tehdyn reklamaation tai takuu-asian käsittely yleensä pitkittyy. Varsinkin silloin jos asian selvittämiseen joudutaan erikseen kysymään yllämainittuja tietoja. Sen takia reklamaatio kannattaa heti tehdä jo vähintään yllä listatuilla tiedoilla ja tarkalla vikakuvausella.

Usein myös valokuvat asiasta auttavat reklamaation ja takuuasian nopeassa hoitamisessa. Ota reklamoidusta tuotteesta tai sen osasta - viasta 1-3 valokuvaa ja näytä niitä ostopaikassa reklamaation tekemisen yhteydessä. Kaasulaitteissa ota aina kuvat lisäksi myös kaasuletkusta ja kaasupullostä jossa on se paineensäädin kiinni, millä reklamoitua laitetta käytetään.

Uunin eri osat kuluvat ajanmitta. Osien käytössä kulumisen tai ruostuminen ei kuulu takuun piiriin. Yleisesti kuluvia ja uusimista tarvitsevia osia uuneissa ovat:

- Paistokivet
- Lämpömittarit
- Säätönupit

Voit tiedustella tarvitsemaasi uutta osaa uunin ostopaikasta. Uusia osia uuneihin on saatavilla rajoitetusti.

VIANHAKUOPAS

Ongelma	Mahdolliset syyt	Korjaustoimenpide
Kaasupoltin ei syty not sytytysäätimen piezolla tai tulitikulla.	Kaasua ei virtaa polttimelle. Kaasuletku tai paineensäädin viallinen.	Tarkista kaasuletku sekä paineensäätimen kiinnitys kaasupulloon. Irrota ja kiinnitä paineensäädin kaasupulloon uudestaan ja avaa kaasun tulo.
Kaasupoltin sammuu heti kun sää- tönupista päästää irti.	Kaasupolttimen turvavaruste eli liekinvarmistin ei jää päälle.	Paina nuppia sisään kovempaa ja pidempään. Vedä säätönuppi irti ja kokeile sytytystä ilman nuppia. Käytä apuna esim. pihtejä kun käännät ja painat nupin akselia. Jos ei edellämainitut toimet auta, vaatii uunin avaamista. Säätöventtiilin juuressa on liekinvarmistimen kiinnitysniippa, jota voi hieman kiristää ja testata sen jälkeen toimivuus. Muuten pitää liekinvarmistin vaihtaa uuteen.
Kaasupoltin ei tuota tarpeeksi läm- pöä.	Kaasua ei virtaa polttimelle. Kaasuletku tai paineensäädin viallinen.	Tarkista kaasuletku ja paineensäätimen kiinnitys kaasupulloon.
Kaasupolttimen liekki savuttaa ja liekki on selvästi keltainen.	Kaasupoltin ei saa tarpeeksi palamisilmaa. Usein syynä on hyön- teisten tekemät tukokset polttimen ilmanottoaukkoihin.	Vaatii uunin avaamista ja kaasupolttimen juuressa olevien ilmanottoaukkojen puhdistamista. Huomio! Tukoksista johtuvat toimimattomuudet eivät ole laitteen takuunalaisia vikoja.
Kaasupoltin syttyy tulitikulla mutta ei säätimen piezolla.	Epäkuntoinen piezosytytin. Heikko kontakti sytytysosissa. Likaiset tai ruosteiset sytytinosat polttimella.	Uunin piezosytyttimen johdon tarkastus tai sytyttimen vaihto. Sytytysjärjestelmän osien irrotus, puhdistus ja mahdollinen uusiminen. Huomio! Likaisista tai ruosteisista osista johtuvat toimimattomuudet eivät ole laitteen takuunalaisia vikoja.
Kaasupolttimen liekki sammunut itseksensä.	Kova tuuli sammuttanut liekin. Kaasupolttimen turvavaruste eli liekinvarmistin voi katkoa kaasunvirtausta. Kaasupullo on tyhjä.	Käytä uunia tuulelta suojassa. Sytytä uuni ohjeiden mukaan uudestaan. Vaihda kaasupullo täyteen.
Kaasupolttimen liekki palaa liian isona ja irti polttimesta.	Käytössä väärän ulostulopaineen antava paineensäädin kaasupullossa.	Vaihda paineensäädin 29-30 mbarin matalapainesäätimeen.
Uuni on liian kuuma ja uunissa leimahtelee liekipalo sisällä.	Jauho- tai rasvapalo uunissa.	Vähennä jauhון päätymistä uuniin. Vähennä rasvaisten tuotteiden määrää uunissa.
Kova kohina ja röpöttävä ääni uunissa.	Tuuli puhaltanut kaasuliekin polttimen juureen palamaan.	Sammuta uuni heti. Käytä uunia tuulelta suojatussa paikassa.
Matalapainesäädin surisee kaasupullossa.	Kaasunvirtaus säätimessä voi tuottaa ääntä.	Ei vika vaan paineensäätimien ominaisuus.

CELLO

Allmänna anvisningar

När du tar ugnen i bruk har du även skyldighet att läsa igenom samtliga varnings-, monterings-, bruks- och underhållsanvisningar som ingår i denna bruksanvisning. Läs igenom alla anvisningar och tips innan du använder ugnen.

Särskilt viktigt är det att du läser igenom och förstår alla varnings- och säkerhetsanvisningar innan du använder ugnen. Följ noga anvisningarna angående användningsplats, säkerhetsavstånd, tändning och säker användning av ugnen. Hantera ugnens alla delar med försiktighet, i synnerhet varma delar, för att undvika att du skadar eller bränner dig. Följ bruksanvisningens samtliga punkter i ordningsföljd. Se till att bruksanvisningen alltid är tillgänglig för ugnens användare. Alla användare av ugnen måste läsa igenom denna bruksanvisning för ugnen i sin helhet före användning. Om ugnen överläts till en annan ägare ska denna bruksanvisning följa med ugnen vidare till följande användare.

OBS LÄS NOGA!

DENNA UGN ÄR ENDAST AVSEDD FÖR UTMOMHUSBRUK. PÅ GRUND AV UGNENS ÖPPNA UPPBYGGNAD, RISKEN FÖR ATT TILLAGADE LIVSMEDEL FALLER UT UR DEN, RINNANDE FETT I STRUKTUREN OCH FETT SOM STÄNKER UTANFÖR UGNEN BÖR UGNEN INTE ANVÄNDAS I NÄRHETEN AV ELLER PÅ KÄNSLIGA YTOR. FETT ELLER ANDRA FÖDOÄMNER KAN RINNA NER UNDER UGNEN, I UNDERSKÅPET, PÅ VERTIKALA YTOR, YTAN SOM UGNEN ÄR PLACERAD PÅ ELLER UNDER DEN YTAN. ATT FETT OCH ANDRA FÖDOÄMNER RINNER ELLER STÄNKER ÄR NORMALT VID ANVÄNDNING AV UGNEN.

UGNEN ÄR CE-MÄRKT OCH DEN ÄR TILLVERKAD OCH GODKÄND ENLIGT GÄLLANDE REGLER OCH KRAV. ATT ÄNDRA UGNENS STRUKTUR, ENS I LITEN UTSTRÄCKNING, ÄR FÖRBJUDET. NÄR UGNEN MONTERAS FÅR INGA DELAR AV UGNEN UTELÄMNAS. INGA EXTRA DELAR, TILLÄGGSUTRUSTNING ELLER MOTSVARANDE FÅR HELLER LÄGGAS TILL I UGNENS STRUKTUR.

ENDAST BRUKS- OCH RESERVDELAR SOM GODKÄNTS AV TILLVERKAREN FÅR ANVÄNDAS I UGNEN, ELLER TILLÄGGSUTRUSTNING SOM HAR UTFORMATS SPECIFIKT FÖR DEN HÄR UGNSMODELLEN OCH SOM HAR GODKÄNTS AV TILLBERKAREN.

Säkerhetsanvisningar och varningar för användning av ugnen

- Ugnen är endast avsedd för utomhusbruk.
- Att använda ugnen för någonting annat än det avsedda ändamålet kan leda till fara.
- Stäng alltid av gasflödet från gastuben när ugnen inte används.
- Följ samtliga monteringsanvisningar. Om anvisningar inte följs kan problem uppkomma under användningen.
- Ugnen blir varm under användning. Var försiktig ifall husdjur, barn eller äldre finns i närheten.
- Om du känner en kraftfull gaslukt ska du genast stänga av gasflödet från gastuben.
- Släck även genast alla lågor som brinner i ugnen genom att stänga regulatorerna för var och en av gasbrännarna.
- Öppna ugnens huvudlucka – om ugnen har en sådan – och låt ugnen svalna till beröringstemperatur.
- Kontrollera eventuella gasläckor i alla kopplingar enligt anvisningarna för läckagetest.
- Åtgärda eventuella läckande gaskopplingar.
- Om du inte hittar felet kontaktar du gasinstallatören eller säljaren.
- Flytta inte ugnen medan den används eller medan den fortfarande är varm.
- Förvara inte brännbara material, vätskor eller gaser i närheten av ugnen.
- Kontrollera aldrig gasläckor med öppen eld.
- Använd inte ugnen om det finns ett fel.
- Koppla inte loss någon av gaskopplingarna i ugnen eller gasregulatorerna medan de används.
- Lämna aldrig ugnen utan uppsikt medan gasbrännarna brinner – dvs. medan de är påslagna.
- Låt inte barn använda ugnen.
- Ugnen måste rengöras regelbundet.
- Se till att du inte skadar ugnens gasbrännare eller gasregulatorernas munstycken när du rengör dem.

- I synnerhet ugnens inre delar och ugnsstenen bör hållas rena från mjöl, fett och oljor.
Annars finns risk för mjöl- och fettbrand!
- Använd inte ugnen under ett tak, intill en vägg, i ett garage, i en husbil eller i en vagn, båt, ett stängt utrymme eller inomhus.
- Kontrollera att det inte finns brännbara eller lättantändliga material i närheten av ugnen.
- Av brandsäkerhetsskäl måste det finnas minst 150 cm fritt utrymme i alla riktningar – framför, runtomkring och bakom ugnen – helst mer än så.
- Se separat bildinformation i punkten SÄKERHETSAVSTÅND efter bruksanvisningen om säkerhetsavstånd som krävs.
- Det får inte finnas antändligt material ovanpå ugnen medan den används, t.ex. en skärm, tak, parasoll, buske eller motsvarande.
- Ugnen måste underhållas och rengöras minst en gång om året, helst oftare.
- Om du inte är säker på hur ugnen repareras eller underhålls bör du inte försöka dig på reparationer eller underhåll på egen hand.
Låt för säkerhets skull reparationerna och underhållet av ugnen skötas av en serviceverkstad för gasapparater.
- Endast serviceverkstäder med rätt till gasinstallationer får utföra underhåll på och justera ugnens huvudventil, gaskranarna och ventilernas munstycken.
- Utför alltid ett läckagetest på ugnen när du tar den i bruk efter en lång förvaringsperiod.
- Utför alltid ett läckagetest när du byter ut gastuben eller har installerat nya delar i ugnens struktur, t.ex. en gasbrännare, lågtrycksregulator eller en gasslang.
- Ugnens huvudlucka, om ugnen har en sådan, måste alltid vara helt öppen när ugnen sätts på.
- Använd långärmade värmetåliga handskar och ugnstillbehör med långa skaft när du använder ugnen.
- Var förberedd inför möjliga nödsituationer genom att ha koll på var brandsläckaren finns och hur den används.
- En brandfilt passar bra som första brandsläckningsutrustning exempelvis vid mjöl- och fettbränder och bör finnas snabbt tillgänglig på platsen där ugnen används.
- Vid brand eller andra olyckor ska du ringa larmcentralen och följa larmcentralens anvisningar.

Tekniska data

Modell: Cello Piccolo 12 (P200A)

Total effekt: Max 4,4 kW

Gasförbrukning: Max 320 g/h

Arbetstryck: 30 mbar

Gas: Gasol (butan, propan och blandningar av dem)

Kategori: I3B/P

Storlek på huvudbrännarens munstycke: 1,08 mm

CE 0705-22

IDENTIFIERINGSKOD: 2575DM30641

Gasoltub, gasslang och lågtrycksregulator

I leveransen av ugnen ingår inte gasoltub, gasslang, lågtrycksregulator eller gasslangens spännare, vilka behövs för att använda ugnen. Dessa införskaffas separat.

Köp en gasoltub på minst 5 kg och högst 11 kg, en lågtrycksregulator (29–30 mbar) och en gasslang från en återförsäljare.

Obs! Lågtrycksregulatorn till gasoltuben, som behövs för att använda ugnen, får inte vara justerbar på något sätt. Det arbetstryck som levereras av lågtrycksregulatorn ska anges som 29–30 mbar på regulatorn.



Till vänster och i mitten på bilden syns lågtrycksregulatorer för 29–30 mbar, som är lämpliga val för denna gasolapparat. Till höger visas en (förkryssad) högtrycksregulator, som endast är avsedd för gasolverktyg. En sådan tryckregulator får inte användas i hushållsgasapparater, såsom grillar, värmeelement och ugnar.

Gasslangen ska vara en gasolslang som är godkänd i det land som apparaten används i, och dess längd får vara högst 1,2 m. Vid korrekt och säker användning av denna gasapparat ska inte en gasslang som är längre än så användas.

Kontrollera gasslangens skick regelbundet. Om gasslangen är sliten eller skadad ska den bytas ut mot en ny. Se till att gasslangen inte är i kontakt med gasapparatens varma delar. Kontrollera att gasslangen inte är vriden i en skarp vinkel på ett sätt som hindrar gasen från att flöda fritt genom slangen. Om gasapparaten har en undre plattform eller ett skåp ska det endast användas för att förvara gastuben. När gasapparaten används ska gastuben alltid plockas bort från den undre plattformen eller skåpet av säkerhetsskäl. Korrekt placering av gastuben är bredvid gasapparaten medan den används.

Installation av gastuben

- Kontrollera att regulatorerna för ugnens alla brännare är stängda i läget (OFF).
 - Koppla gasslangen tätt till lågtrycksregulatorns slanguttag och den andra änden i ugnens gasslanguttag. Strama åt med slangklämmor.
 - Fäst lågtrycksregulatorn i gastuben. Kontrollera att regulatorns har fästs i gastuben genom att ta tag i regulatorn och kraftfullt dra i den uppåt.
 - Öppna långsamt gasflödet i lågtrycksregulatorn så att gastrycket i slangen jämnar ut sig.
 - Montera inte gastuben i närheten av eld, kolbädd eller exempelvis värmeelement.
- Frånkoppling av gastuben
- Stäng gasflödet via lågtrycksregulatorn.
 - Kontrollera att regulatorerna för ugnens alla brännare är stängda i läget (OFF).
 - Ta loss lågtrycksregulatorn från gastuben.
 - Ta inte loss gastuben i närheten av eld, kolbädd eller exempelvis värmeelement.

Gasläckagetest ska alltid utföras på ugnen i samband med följande situationer

- Innan ugnen används och sätts på för första gången.
- Varje gång ugnens gastub byts ut.
- Läckagetest ska även utföras varje gång en annan del av ugnen, t.ex. gasbrännare, gasslang eller lågtrycksregulator byts ut.
- Utför läckagetest på ugnen, gasslangen och lågtrycksregulatorn kopplingar minst en gång om året.

Läckagetestet ska alltid utföras utomhus, på säkert avstånd från öppen eld, kolbädd och brandfarliga vätskor

- Rök inte medan läckagetestet utförs.
- Använd enbart en 50/50 % blandning av flytande tvål och vatten i läckagetestet.
- Använd aldrig tändstickor, tändare eller annan eld vid utförandet av läckagetestet.

Följande måste kontrolleras innan läckagetest utförs på ugnen

- Gastubens ventil samt ventilens delar och gängor.
- Gastubens fogar och övrig struktur.
- Tryckregulatorns fastsättning i gastubens ventil.
- Gasslangens fastsättning i tryckregulatorn.
- Gasslangens fastsättning i ugnen.
- Övriga delar av ugnens gaskoppling och eventuella övriga gasslangar.

Utför läckagetest enligt följande

- Använd en gastub som är i gott skick.
- Kontrollera att regulator/regulatorerna för ugnens gasbrännare helt säkert är i stängt läge (OFF).
- Öppna gasflödet långsamt från gastubens tryckregulator.
- Nu har ugnen gastryck och läckagetest kan utföras.
- Applicera 50/50 % tvål- och vattenblandning på alla kopplingar. Börja med gastubens tryckregulator och gå sedan vidare till gasslangens koppling samt andra synliga gaskopplingar i ugnen.
- Kontrollera noga för att se om såpbubblor bildas i kopplingspunkterna där tvål- och vattenblandning har applicerats.
- Om bubblor bildas innebär det att den aktuella punkten läcker, vilket måste repareras noga innan ugnen används. Stäng alltid av gasflödet från gastuben innan du reparerar en koppling.
- När kopplingen reparerats börjar du om läckagetestet från början.
- När läckagetest utförs utan att läckage upptäcks i ugnen kan ugnen tas i bruk.

Använd inte ugnen om gasläckage i ugnen inte kan repareras helt. Stäng gastubens ventil, koppla loss lågtrycksregulatorn från gastuben och kontakta ugnens säljare, importör eller en reparationsverkstad för gasapparater.

Ibruktagande av ugnen

- Innan ugnen används för första gången ska ett läckagetest utföras enligt anvisningarna.
- Sätt därefter ugnen på enligt anvisningarna och använd samtliga brännare på maxeffekt i ca 5–10 minuter.
- När detta har genomförts har lagringsfettet i ugnens olika delar bränts bort.
- Låt ugnen svalna till beröringstemperatur i minst 30 minuter och vid behov längre.
- Använd värmetåliga skyddshandskar när du hanterar ugnens varma delar.
- Rengör ugnens keramiska ugnssten genom att lätt torka av den med en fuktig trasa.
- Tvätta inte den keramiska ugnsstenen med vatten.
- Matolja får aldrig hållas på den keramiska ugnsstenen, och inga rengöringsmedel får användas vid rengöring av ugnsstenen.
- Den keramiska ugnsstenen rengörs genom att värma upp stenen i ugnen tills matrester och övrig smuts på stenens yta förkolnas.
- Sedan får ugnsstenen svalna till beröringstemperatur, varefter stenen rengörs genom att borsta lätt med grillborste eller pizzaugnsborste.
- När rengöringsåtgärderna har genomförts är ugnsstenen och ugnen färdiga att tas i bruk.

VARNING LÄS NOGA! ANVÄNDNING OCH TÄNDNING AV UGNEN

- Av säkerhetsskäl bör du inte böja dig över eller luta dig på ugnen medan du sätter på den eller medan den används. Ugnens ytor är varma och de inre delarna är brännheta medan ugnen används.
- Lämna aldrig ugnen utan uppsikt medan gasbrännarna brinner – dvs. medan de är påslagna.

Tändning av ugnens brännare med den integrerade piezon i regulatorn

- 1.Säkerställ att ugnens huvudlucka (om ugnsmodellen har en sådan) är öppen innan du tänder gasbrännaren.
- 2.Öppna gasflödet från gastuben och från den tillhörande lågtrycksregulatorn.
- 3.Håll ansiktet borta från ugnens lucka och inre delar när du sätter på eller använder ugnen. Risk för uppflamning!
- 4.Tryck in kontrollvredet i ugnens gasbrännare och vrid den moturs till bilden på tändning av en stor låga.
- 5.När du vrider kontrollvredet moturs hör du ett klick från piezo-tändaren.
- 6.När du hör klicket ska du hålla kontrollvredet intryckt i ca 5–10 sekunder, varpå regulatorns integrerade piezotändare tänder en låga i ugnens brännare.
- 7.Det är viktigt att hålla ned kontrollvredet i ca 5–10 sekunder även efter att lågan har tänts i brännaren, så att gasbrännarens säkerhetsanordning – flamvakten – lämnas påslagen.
- 8.Säkerställ att gasbrännaren har tänts och att gasbrännarens låga brinner stadigt genom att titta in i ugnen på lämpligt avstånd.
- 9.När ugnens gasbrännare har tänts kan ett brus höras från ugnen, men ljudnivån jämnas ut efter en stund.
- 10.Upprepa steg 3–8 tills det kan säkerställas att ugnens gasbrännare tänds och fortsätter att brinna.
- 11.När gasbrännaren har tänts kan lågan i brännaren justeras genom att använda kontrollvredet för att öka eller minska effekten.

Tändning av ugnen med tändsticka om den integrerade piezon i regulatorn inte fungerar

- 1.Säkerställ att ugnens huvudlucka (om ugnsmodellen har en sådan) är öppen innan du tänder gasbrännaren.
- 2.Öppna gasflödet från gastuben och från den tillhörande lågtrycksregulatorn.
- 3.Håll ansiktet borta från ugnens lucka och inre delar när du sätter på eller använder ugnen. Risk för uppflamning!

4. Tryck in kontrollvredet i ugnens gasbrännare och vrid den moturs till bilden på tändning av en stor låga.
5. Håll kontrollvredet intryckt och för samtidigt tändstickan eller en gaständare med långt skaft till bakdelen av ugnen nära gasbrännaren.
6. En låga tänds i gasbrännaren från den brinnande tändstickan eller gaständaren.
7. Fortsätt att hålla ned kontrollvredet i ca 5–10 sekunder efter att gasbrännaren har tänts, så att gasbrännarens säkerhetsanordning – flamvakten – lämnas påslagen.
8. Säkerställ att gasbrännaren har tänts och att gasbrännarens låga brinner stadigt genom att titta in i ugnen på lämpligt avstånd.
9. När ugnens gasbrännare har tänts kan ett brus höras från ugnen, men ljudnivån jämnas ut efter en stund.
10. Upprepa steg 3–8 tills det kan säkerställas att ugnens gasbrännare tänds och fortsätter att brinna.
11. När gasbrännaren har tänts kan lågan i brännaren justeras genom att använda kontrollvredet för att öka eller minska effekten.

VARNING LÄS NOGA! PROBLEM MED ATT TÄNDA UGNENS GASBRÄNNARE

Om ugnens gasbrännare inte tänds inom 10 sekunder trots upprepade försök ska gasbrännarens kontrollvred stängas (OFF-läge). Stäng även gasflödet från gastuben till ugnen. Lämna ugnens huvudlucka (om ugnsmodellen har en sådan) öppen och vänta i minst 5 minuter innan du gör ett nytt försök att sätta på ugnen. På så sätt avlägsnas eventuell gasol som ansamlats i ugnen genom ventilation. Sök lösningar i felsökningstabellen ifall ugnens gasbrännare inte tänds när du följer tändanvisningarna ovan.

VARNING LÄS NOGA! LÅGAN I GASBRÄNNAREN DRAR IHOP SIG/ BLÅSIGT VÄDER

I synnerhet vid blåsigt väder bör du vara uppmärksam på risken att lågan drar ihop sig till botten av gasbrännaren!

Lämna aldrig ugnen utan uppsikt när den är påslagen, ens under en kort stund! Vid blåsigt väder kan det hända att vinden trycker bort lågan ugnens gasbrännare. I så fall fortsätter lågan att brinna på botten av gasbrännaren under kontrollvredets kontrollpanel. Samtidigt hörs ett kraftigt brus. Om detta inträffar måste ugnen omedelbart släckas. Om ugnen inte släcks omedelbart kan dess ventiler, kontrollpanel och kontrollvred skadas och smälta. Observera att sådana här skador på ugnen, som orsakas av att lågan drar ihop sig, inte täcks av garantin. Ugnen måste släckas innan skada uppkommer, så du bör hela tiden hålla den under uppsikt medan den används och medan en låga brinner i gasbrännaren.

Att släcka ugnens gasbrännare

1. Stäng gasflödet från tuben till ugnen genom att stänga lågtrycksregulatorn och gastubens ventil.
2. Kontrollera att alla lågor i ugnens alla gasbrännare har slocknat.
3. Stäng kontrollvreden i alla gasbrännarna, d.v.s. placera dem i OFF-läge.
4. Kontrollera återigen att gasflödet från gastuben till ugnen är avstängt.
5. Avlägsna alltid lågtrycksregulatorn från gastuben när ugnen inte används.

Ugnens keramiska ugnsten

I botten av ugnen finns en keramisk ugnsten tillverkad av cordierit. Syftet med ugnsstenen är att baka pizzor, bröd och andra bakverk underifrån. Rätt temperatur för bakning på ugnsstenen varierar beroende på vad som ska stekas. Den högsta temperaturen som ugnen kan värma ugnsstenen till är ca 430–450 °C genom föruppvärmning av ugnen på en vindfri plats med gasbrännaren inställd på maximal effekt i ca 30–45 minuter. Ugnsstensens temperatur varierar – den är högre i ugnens bakre del nära gasbrännaren än i mitten av stenen eller nära luckan. Det enklaste sättet att mäta ugnsstensens temperatur är att använda infraröda mätinstrument, som säljs som separat tillägsutrustning. Med sådana infraröda mätinstrument mäts ugnsstensens medeltemperatur från mitten av stenen.

Lägg aldrig mat som är indränkt i marinadsås på ugnsstenen och håll inte olja eller annat fett på ugnsstenen. Sådan användning skadar ugnsstenen. Observera att ugnsstenens båda sidor kan användas vid stekning. Det rekommenderas att du då och då vänder ugnsstenen så att den andra sidan är på insidan av ugnen, så att slitaget som stenen utsätts för samt rengöringen fördelas jämnt över stenen när den används.

Rengöring av ugnens keramiska ugnssten

Rengör ugnens keramiska ugnssten genom att lätt torka av den med en fuktig trasa. Tvätta inte den keramiska ugnsstenen med vatten. Matolja får aldrig hållas på den keramiska ugnsstenen, och inga rengöringsmedel får användas vid rengöring av ugnsstenen. Den keramiska ugnsstenen rengörs genom att värma upp stenen i ugnen tills matrester och övrig smuts på stenens yta förkolnas. Sedan får ugnsstenen svalna till beröringstemperatur, varefter stenen rengörs genom att borsta lätt med grillborste eller pizzaugnsborste. Ugnsstenen bör alltid förvaras i ett torrt utrymme inomhus.

Förberedning av ugnen och justering av ugnsstenens temperatur

Ugnen bör förvärmas innan stekning av mat påbörjas. Detta görs genom att sätta på ugnen och ställa in den på maximal effekt i ca 30–45 minuter. Tiden för föruppvärmning kan vara betydligt längre i blåsigt eller kallt väder. Använd inte ugnen i mycket blåsigt väder eller på en mycket blåsig plats då vinden kyler ner ugnen och kan hindra ugnen från att uppnå den temperatur som krävs för att steka mat. Under kalla årstider tas ugnsstenen ut från förvaringen inomhus, placeras i ugnen och förvärms i ca 10–15 minuter på ugnens minimala effekt före användning, för att förhindra skada på stenen. Efter denna föruppvärmning kan ugnens effekt höjas till maximum för att värma upp ugnsstenen till den temperatur som krävs för stekning. Om maten som ska stekas i ugnen kräver en lägre stektemperatur ska du sänka ugnens temperatureffekt genom att vrida ned regulatorn innan maten placeras i ugnen. I ugnen mäts alltid ugnsstenens temperatur, inte lufttemperaturen innanför ugnen.

Vid ca 20 °C utomhustemperatur är temperaturen i mitten av ugnsstenen ca 430–450 °C då ugnen har förvärmats på maximal effekt i ca 30–45 minuter. Om ugnen värms upp på minimal effekt under lika lång tid är temperaturen i mitten av ugnsstenen ca 250–270 °C. I blåsigt eller kallt väder kan temperaturen som uppnås i ugnsstenen vara lägre än de ovan angivna värdena.

Stektid

Stektiden beror på många olika faktorer. Erfarenhet av stekning av olika maträtter är till stor nytta. Råvaror, storleken på maträtten och även väder kan påverka stektiden. Enligt erfarna användare fungerar en lägre effektnivå bättre i varmt väder medan en högre effektnivå kan fungera bättre i kallt eller blåsigt väder. En känsla för rätt stektemperaturer och stektider uppnås bäst genom att prova att använda ugnen på olika effekt och med olika stektider.

VARNING LÄS NOGA! BRINNANDE LÅGOR OCH UPPFLAMNING PÅ UGNSSTENEN

Lågor och uppflamning på ugnsstenen orsakas vanligtvis av en för stor mängd mjöl eller att hål eller sprickor formas på exempelvis en pizzabotten. På grund av sprickan rinner fyllning och vätskor från pizzan ner på ugnsstenen. Här är några tips för att undvika denna situation:

- Färdigställ alltid en pizza åt gången och stek den genast i ugnen.
- Lämna inte pizzor på ett bord i väntan på stekning, då vätskor och fyllning på pizzan får mer tid att fukta pizzans botten, vilket ökar risken för att sprickor formas när den är i ugnen.
- Undvik att mjöl som använts för att snurra pizzan eller brödet hamnar i ugnen.
- Använd en perforerad pizzaspade, i vilken överblivet mjöl faller ner genom hålen, när du för över pizzan till ugnen.
- När du har lagt ner pizzan på ugnsstenen ska du låta pizzans botten stekas innan du vänder den för första gången.
- Om hål eller sprickor uppstår i pizzans botten ska du genast ta ut pizzan ur ugnen och sänka ugnens effekt.

- Pizzafyllning och degbitar som blivit klar på ugnsstenen bör skrapas bort ur ugnen.
- Därefter höjer du ugnens effekt till maximum så att resterna på ugnsstenen förkolnas.
- När fyllningsresterna har förkolnats sänker du ugnens effekt till minimum och rensar ugnsstenen på plats i ugnen.
- Förkolnade rester av fyllning kan borstas bort från ugnsstenen med en pizzaugnsborste eller en grillborste.
- När ugnsstenen är rengjord kan den åter användas för att steka pizza.
- Använd alltid värmetåliga skyddshandskar när du hanterar ugnen och dess delar i uppvärmt tillstånd. Risk för brännskada!
- Om en större matbit antänds i ugnen eller en fettbrand eller motsvarande sätter igång ska du helst använda brandsläckaren och brandfilten för att släcka branden. Om branden sprider sig till omgivningen ska du genast genomföra primärsläckning.
- Vid behov ring larmcentralen och följ anvisningar.

Marinad och andra kryddsåser

Syftet med marinader och kryddsåser är att krydda råvarorna som tillagas. I en varm ugn orsakar de dock att maten bränner fast exempelvis i kärlet. Marinad och sås kan rinna och ansamlas utanför kärlet – på ugnsstenen – där de även kan ge upphov till kraftig brand. Om ugnen används för att laga mat som inte steks på ugnsstenen ska alltid ett ugnssäkert underlag, kärl eller form användas. Lägg aldrig mat som är indränkt i marinadsås på ugnsstenen och håll inte olja eller annat fett på ugnsstenen. Sådan användning skadar ugnsstenen.

Om råvarorna har marinerats och kryddats

- Avlägsna marinad och såser från råvarornas ytor genom att torka dem med papper innan de sätts i ugnen.
- Håll aldrig marinad, olja eller motsvarande på råvaror som tillagas i ugnen.
- Använd aldrig samma pensel för att pensla marinad både på råa och tillagade råvaror.

- Placera inte färdiglagad mat i samma kärl där rått kött, kyckling eller fisk har varit.
- Annars överförs bakterier från det råa köttet till den färdiglagade maten.
- Om du vill tillföra smak eller en kryddad yta till den mat som tillagas i ugnen kan du efter tillagningen pensla kryddsås på maten eller krydda den före servering.

Underhåll, rengöring och förvaring av ugnen

För att ugnen ska vara säker att använda och hållas i gott skick samt för att få ut det mesta möjliga av ugnen vid matlagningen under flera års tid måste ugnen och dess delar rengöras och underhåll genomföras.

Exempelvis reparationsverkstäder för gas- och hushållsapparater samt caravanbutiker erbjuder underhålls-, rengörings- och reparationstjänster för olika gasapparater. Du bör vända dig till sådana företag om du känner att din egen tid, kunskap eller färdigheter inte räcker för att genomföra korrekt rengöring och underhåll av denna gasapparat.

Åtgärder för underhåll och rengöring för att upprätthålla ugnens säkerhet och funktion täcks inte av garantin. Ugnens användare har alltid ansvar för ugnens underhåll och rengöring samt att ugnen hålls i ett brandsäkert skick och används på ett brandsäkert sätt.

Åtminstone följande åtgärder bör vidtas efter varje användning genast efter att ugnen har svalnat.

Om mat har fastnat på ugnens ugnssten, väggar, botten eller tak ska du genomföra följande steg:

- Använd hushållspapper för att torka bort fett, marinad, såser och annat stänk från alla ytor.
- Torka bort dem noga, då de på ugnens inre ytor kan fatta eld när de utsätts för hög värme.
- Tänd ugnens brännare enligt tändanvisningarna.
- Ställ in brännarna på maximal effekt enligt bruksanvisningen.
- Låt brännarna bränna resterande mat, fett och marinad som fastnat på ugnsstenen och andra inre ytor tills dessa rester förkolnats.
- Använd brännarna på maximal effekt i den tomma ugnen i högst 40 minuter, annars kan ugnens olika delar värmas upp för mycket.
- Släck brännarna och låt ugnen, ugnsstenen och andra delar svalna till beröringstemperatur i minst 30–40 minuter eller längre.

- Borsta bort de förkolnade matresterna från ugnsstenen och andra delar med en pizzaugns- eller grillborste.
- Borsten måste vara särskilt avsedd för rengöring av pizzaugnar och grillar. Det ska alltså inte vara t.ex. en svetsborste. Borststråna på en sådan stålborste är för hårda och förstör ytorna på ugnsdelen.
- Repor orsakade av stålborstar täcks inte av garantin.
- När ugnen och ugnsstenen till slut är rengjorda ska ugnen – efter att den har svalnat – förvaras på en torr plats. Den är nu redo för nästa användningstillfälle.
- Du rekommenderas även att införskaffa en skyddspresenning för ugnen, som säljs separat.
- Spår, slitage eller rostbildning som orsakas av normalt bruk av ugnen täcks inte av garantin.

Ugnens ståldelar ska rengöras enligt följande

- Ugnens alla stål- och plastdelar ska rengöras regelbundet med en tvål- och vattenblandning och en fuktig rengöringstrasa. Använd inga rengöringsmedel på ugnens inre och yttre delar.
- Torka alltid noga de delar och ytor som har rengjorts.
- Texten som är tryckt på kontrollvredet och kontrollpanelen ska endast rengöras genom att torka av dem med rengöringstrasan.
- Använd inte rengöringsmedel på ugnsdelen då detta kan orsaka att text och andra symboler lossnar från delarna.
- Rengör ugnsdelen minst 2–3 gånger om året eller oftare vid behov.
- Rengöringsåtgärderna förebygger smutsavlagringar och rostbildning i de olika ugnsdelen.
- Ugnens tillverkningsmaterial, målat stål eller rostfritt stål samt övriga material, kan inte hållas i nyskick då ugnen används, materialen åldras och förvaras utomhus.
- Målade och rostiga stålytor behöver också underhåll och rengöring för att kunna hållas i gott skick.

OBSERVERA OCH LÄS NOGA! UNDERHÅLL OCH RENGÖRING AV UGNENS GASBRÄNNARE

För säker användning av ugnen är det viktigt att regelbundet kontrollera att ugnens gasbrännare samt kontrollventiler är i gott skick och fungerar. Deras skick och felfria funktion bör kontrolleras minst två gånger om året. Alla synliga hål i brännarna måste inspekteras och eventuella tilltäppningar rengöras.

Samtidigt ska du säkerställa att kontrollvred och kontrollventiler kan vridas och fungerar i enlighet med de symboler som finns runt vredet.

Medan ugnen förvaras mellan användningstillfällena är det möjligt att små insekter, spindlar, skalbaggar, fjärilar o.dyl. tar sig in i gasinloppsrören i ugnens brännare. De kan täppa till rören på olika sätt, genom att bygga bon och spinna nät. Detta kan hindra att rätt gasblandning flödar in i brännarnas inloppsrör, vilket kan göra att brännaren brinner med en gul låga eller inte alls. Dessa tilltäppningar kan orsaka att gasen brinner utanför brännarnas inloppsrör. Om detta inträffar, om lågor brinner på fel plats, kan det ge upphov till allvarliga skador på ugnens ytor och andra delar.

Om ugnens brännare är tilltäppta eller brinner med en klargul låga ska du genast stänga gasflödet till ugnen. Vänta tills ugnens alla delar har svalnat åtminstone till beröringstemperatur. När ugnen har svalnat ska du inte använda den innan en serviceverkstad för gasapparater har genomfört en besiktning av ugnen. Öppna inte ugnens strukturer. Gastillförseln och gasregleringen i ugnen samt brännaren och tändare får endast öppnas, rengöras och underhållas av behörig gasinstallatör.

Om gaslågan har brunnit utanför ugnen eller dess brännare ska du kontrollera samtliga ugnsdels skick innan ugnen sätts på igen. Om delar har skadats ska ugnen inte användas. För ärenden som avser garantin kontaktar du försäljningsplatsen eller importören. För andra ärenden som avser ugnens funktion, till exempel gamla ugnar, kontakta en reparationsverkstad för gasapparater.

Ugnens garanti täcker inte skador på ugnsdelar som orsakas av exempelvis förtäppta gasinloppsrör (insekter, spindlar o.dyl.) eller förtäppt munstycke i kontrollventilen (smuts i gasslangen o.dyl.). Garantin täcker inte rengöring av insekter, fett och andra motsvarande yttre faktorer från ugnen och dess delar, såsom brännare och andra delar.

Förvaring av ugnen

- När ugnen förvaras under längre tid ska åtminstone följande åtgärder vidtas innan den förvaras.
- Rengör ugnen yttre ytor grundligt.

- Rengör ugnens lösa delar, såsom ugnsstenen, enligt anvisningarna.
- Rengör ugnen även på insidan.
- Torka alla delar noga innan du sätter in dem i ugnen igen.
- Sätt på ugnen och håll den tänd i ca 10–15 minuter, så att ugnens alla delar värms upp.
- Stäng av ugnen och låt den svalna till beröringstemperatur.
- Förvara ugnen på en torr och varm plats, helst inomhus.
- Avlägsna tryckregulatorn från gastuben och förvara gastuben enligt anvisningarna på en plats med god ventilation. Aldrig i källaren, vinden eller i gemensamma källar- och förvaringsutrymmen.

Om du förvarar ugnen utomhus behöver du en frostbeständig skyddspresenning av hög kvalitet. En presenning av rätt storlek håller sig på plats även under starkt blåsiga förhållanden. Se till att luften kan cirkulera under skyddspresenningen. På så sätt hålls ugnen torr under förvaringen och dess delar möglar inte.

Ugnen måste alltid förvaras under någon form av tak, så att den inte utsätts för direkt regn- eller snöfall. Säkerställ att snö som faller från taket inte kan skada ugnen.

Skador som orsakas av att snö faller på ugnen eller att vinden fäller omkull ugnen täcks inte av garantin.

Om ugnen förvaras utomhus bör följande ugnsdelar förvaras i ett torrt utrymme inomhus

- Ugnsstenar
- Trädelar och motsvarande
- Övriga lösa delar

Förvaring av gastuben

När ugnen inte används måste gasflödet från gastuben till ugnen alltid vara avstängt. Gastuben måste

förvaras utomhus eller åtminstone på en plats med god ventilation. Förvara inte gastuben i bostadsutrymmen, garage, källare, vind eller bredvid värmeelement. Mer information om förvaring av gastuben kan fås av gasleverantören.

Garanti och hantering av garantiärenden

Denna ugn och dess delar har en tillverknings- och materialgaranti på två (2) år. Spara ugnens inköpskvitto, kopiera den och tillfoga den som bilaga till denna bruksanvisning som garantibevis. Vid garantiärenden är det viktigt att försäljningsplats och försäljningsdatum kan fastställas tillförlitligt.

Garantin täcker inte fel som orsakas av normalt slitage eller rostbildning på ugnens delar eller ytor eller fel och spår som orsakas av felaktig användning av ugnen eller underlåtenhet att genomföra erforderligt underhåll. Att stålytor missfärgas, får fläckar och förmörkas är normalt när de används och under tidens gång. Korrosionsfläckar kan uppkomma på stålytor i synnerhet i fuktiga och salta miljöer. Dessa eventuella korrosionsfläckar förhindrar inte att ugnen används och de är ett normalt fenomen på stålytor. Deras eventuella uppkomst på ugnsdelarnas ytor täcks därför inte av garantin. Ovannämnda villkor gäller även för de delar av ugnen som är gjorda av rostfritt stål.

Om ugnen eller en ugnsdel drabbas av ett fel under garantiperioden ska du ta kontakt direkt med ugnens försäljningsplats. Försäljaren hanterar alla garantiärenden. Försäljaren eller en representant för försäljaren skickar en ny del för att ersätta icke fungerande eller saknade delar men ansvarar inte för att byta ut den icke fungerande eller saknade delen i ugnen. För delar som ska bytas ut av användaren har kunden alltid själv ansvaret för byte av delar i ugnen enligt anvisningarna.

Om dessa anvisningar inte efterföljs upphör garantin att gälla och användningen motsvarar inte ugnens produktcertifiering. Garantin gäller inte om ugnen används i publikevenemang eller i kommersiellt tillverknings-, försäljnings- och uthyrningssyfte. Garantin försvagar på intet sätt den konsumentskyddslag som gäller i Sverige.

Innan du lämnar in ett garanti- eller reklamationskrav bör du läsa igenom bruksanvisningen noga och kontrollera att problemet inte orsakats av felaktig installation, bruk eller uteblivet underhåll i strid mot bruksanvisningen.

Vid garanti- och reklamationsärenden måste åtminstone följande information tillhandahållas till försäljningsplatsen

1. Ugnens varumärke och modellnamn
2. Anledning till reklamationen
3. Den felaktiga delens delnummer enligt bruksanvisningens delförteckning
4. En kopia av inköpskvittot eller andra handlingar som fastställer plats och datum då köpet genomfördes
5. Reklamantens kontaktuppgifter, såsom namn, telefonnummer, gatuadress och postnummer
6. Övannämnda uppgifter måste tillhandahållas i samband med reklamations- eller garantikravet

Behandling av reklamationer eller garantiärenden som lämnas in med vaga uppgifter brukar bli utdragna. I synnerhet i de fall då reklamanten behöver tillfrågas om ovanstående uppgifter för att ärendet ska kunna klaras upp. Därför bör åtminstone ovan listade uppgifter inkluderas i reklamationshandlingarna, tillsammans med en detaljerad beskrivning av felet. Fotografier gör ofta att reklamations- eller garantiärendet kan behandlas snabbare. Ta 1–3 bilder av produkten som reklameras eller dess delar och felet och visa upp bilderna på försäljningsplatsen i samband med reklamationen. När det gäller gasapparater bör du dessutom alltid ta bilder på gasslangen och gastuben med den tryckregulator fastsatt som används på den reklamerade apparaten.

Ugnens olika delar slits ut med tiden. Slitage eller rostbildning som uppkommer under användning av ugnsdelarna täcks inte av garantin. Ugnsdelar som ofta slits och behöver bytas ut är:

- Ugnsstenar
- Termometrar
- Kontrollvred

På ugnens försäljningsplats kan du få information om vilken ny del du behöver. Tillgången till nya ugnsdelar är begränsad.

FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Möjliga orsaker	Reparationsåtgärd
Gasbrännaren tänds inte av regulatorns piezo eller med tändsticka.	Gas flödar inte till brännaren. Det finns ett fel i gasslangen eller tryckregulatorn.	Inspektera gasslangen samt tryckregulatorns fastsättning i gastuben. Ta loss och sätt fast tryckregulatorn i gastuben igen och öppna gasflödet.
Gasbrännaren slocknar så fort kontrollvredet släpps.	Gasbrännarens säkerhetsutrustning – flamvakten – lämnas inte på.	Tryck in vredet hårdare och under längre tid. Dra ut kontrollvredet och försök att tända utan vredet. Använd dig av t.ex. en tång när du vrider och trycker in vredets axel. Om ovannämnda åtgärder inte hjälper måste ugnen öppnas. I botten av kontrollventilen finns en fastställningsnippel för flamvakten. Denna kan dras åt lite för att sedan testa funktionen. Annars måste flamvakten bytas ut mot en ny.
Gasbrännaren genererar inte tillräckligt mycket värme.	Gas flödar inte till brännaren. Det finns ett fel i gasslangen eller tryckregulatorn.	Inspektera gasslangen och tryckregulatorns fastsättning i gastuben. Ta loss och sätt fast tryckregulatorn i gastuben igen och öppna gasflödet.
Gasbrännarens låga ryker och lågan är tydligt gulfärgad.	Gasbrännaren får inte tillräckligt mycket förbränningsluft. Orsaken är ofta att insekter har täppt igen ventilationshålen i brännaren.	Ugnen behöver öppnas och ventilationshålen på botten av gasbrännaren behöver rengöras. Obs! Funktionsfel som orsakas av tilltäppningar täcks inte av apparatens garanti.
Gasbrännaren kan tändas med tändsticka men inte med regulatorns piezo.	Icke fungerande piezotändare. Svag kontakt i tänddelarna. Smutsiga eller rostiga tänddelar i brännaren.	Inspektion av piezotändarens sladd eller byte av tändare. Avlägsnande, rengöring och eventuellt byte av delarna i tändsystemet. Obs! Funktionsfel som orsakas av smutsiga eller rostiga delar täcks inte av apparatens garanti.
Gasbrännarens låga släcks av sig själv.	Stark vind släcker lågan. Gasbrännarens säkerhetsutrustning – flamvakten – kan orsaka ojämnt gasflöde. Gastuben är tom.	Använd ugnen på en plats som är skyddad mot vind. Sätt på ugnen igen enligt anvisningarna. Byt ut gastuben mot en full tub.
Gasbrännarens låga brinner för stort och borta från brännaren.	Gastuben används med en tryckregulator som levererar fel utgående tryck.	Byt ut tryckregulatorn mot en lågtrycksregulator på 29–30 mbar.
Ugnen är för varm och lågor flamar upp inuti ugnen.	Mjöl- eller fettbrand i ugnen.	Minska mängden mjöl som hamnar i ugnen. Minska mängden oljiga och flottiga produkter i ugnen.
Ugnen avger ett starkt brus.	Vinden har tryckt tillbaka gaslågan så att den brinner vid botten av brännaren.	Stäng genast av ugnen. Använd ugnen på en plats som är skyddad mot vind.
Lågtrycksregulatorn i gastuben avger ett surrande ljud.	Gasflödet i regulatorn kan ge upphov till ljud.	Detta är inte ett fel utan en egenskap hos tryckregulatorn.

NO

Generelle instruksjoner

Det er obligatorisk å lese alle advarsels-, monterings-, drifts-, pleie- og vedlikeholdsinstruksjonene i denne manualen når du begynner å bruke denne ovnen. Les alle disse instruksjonene og rådene før du bruker ovnen.

Særlig bør du lese og forstå alle advarsler og sikkerhetsinstruksjoner før du bruker ovnen. Følg instruksjonene nøye angående plassering, sikker avstand, tenning og trygg bruk av ovnen. Håndter alle ovenns deler med omhu, særlig de varme delene, for ikke å skade deg selv eller brenne deg. Følg alle trinnene i instruksjonene i riktig rekkefølge. Ha alltid bruksanvisningen tilgjengelig for brukere av ovnen. Alle brukere bør lese alle disse instruksjonene for ovnen før de bruker den. Om ovnen selges videre til en annen eier, må denne bruksanvisningen følge ovnen til det nye hjemmet, slik at de neste brukerne også kan lese dem.

ADVARSEL: LES NØYE!

DENNE OVNE ER KUN TIL UTENDØRS BRUK. SOM FØLGE AV OVNEENS ÅPNE STRUKTUR, MULIGHETEN FOR AT MAT SOM TILBEREDES I OVNE FÅLLER UT AV DEN OG AT FETT SØLES UTENFOR OVNE, MÅ DU IKKE BRUKE OVNE I NÆRHEITEN AV ELLER OVER SENSITIVE OVERFLATER.

FETT KAN DRYPPE FRA OVNE ELLER ANDRE TYPER MAT ELLER INGREDIENSER KAN FÅLLER UNDER OVNE, INN I BURET UNDER DEN, SIDEOVERFLATENE, ELLER PÅ OVERFLATEN OVNE BEFINNER SEG PÅ ELLER UNDER DEN. FETT OG ANDRE TYPER DRYPP ELLER SØL ER ET VANLIG FENOMEN NÅR DU BRUKER OVNE.

DENNE OVNE ER CE-SERTIFISERT OG GODKJENT, OG DEN HAR BLITT PRODUSERT OG GODKJENT I SAMSVAR MED ALLE GJELDENE FORSKRIFTER OG KRAV. SELV MINDRE STRUKTURELLE MODIFIKASJONER AV OVNE ER FULLSTENDIG FORBUDT. VED MONTERING AV OVNE KAN INGEN DELER LIGGE IGJEN ELLER IKKE VÆRE IMPLEMENTERT I DENS STRUKTUR. INGEN YTTERLIGERE DELER, TILBEHØR ELLER LIGNENDE KAN LEGGES TIL I OVNEENS STRUKTUR.

KUN FORBRUKS- OG RESERVEDELER GODKJENT AV PRODUSENTE KAN BRUKES I DENNE OVNE, ELLER MODELLSPESIFIKT TILLEGGSUTSTYR SOM ER EKSAKT UTFORMET FOR DENNE OVNE OG GODKJENT AV PRODUSENTE.

Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler for bruk av ovnen

- Ovnen er kun til utendørs bruk.
 - Bruk av ovnen til andre formål enn dens tiltenkte formål, kan utgjøre en fare.
 - Lukk alltid gassinntaket fra gassflasken når ovnen ikke er i bruk.
 - Følg alle installasjonsinstruksjonene. Om du ikke følger instruksjonene, kan du ha problemer med å bruke ovnen.
 - Ovnen varmes opp ved bruk; Vær forsiktig om kjæledyr, barn eller eldre er i nærheten.
 - Om du merker en sterk gasslukt, må du umiddelbart lukke gassinntaket på gassflasken.
 - Slå også umiddelbart av alle flammer som brenner i ovnen ved å slå av kontrollen på hver gassbrenner.
 - Åpne ovnsdøren, om aktuelt, og la ovnen avkjøles til berøringstemperatur.
 - Kontroller alle tilkoblinger for gasslekkasjer i henhold til instruksjonene for lekkasjekontroll.
 - Reparer eventuelle gassforbindelser som lekker.
 - Om du ikke finner feilen, må du ta kontakt med gassinstallatøren eller kjøpsstedet.
 - Ikke flytt ovnen ved bruk eller mens den fortsatt er varm.
 - Ikke bruk eller oppbevar brennbare materialer, væsker eller gasser i nærheten av ovnen.
 - Kontroller aldri for gasslekkasje med en åpen flamme.
 - Ikke bruk ovnen om den er defekt.
 - Ikke koble gassforbindelser fra ovnen eller gassflaskeregulatoren mens de er i bruk.
 - La aldri ovnen stå uten tilsyn mens gassbrennerne er skrudd på.
 - Ikke la barn bruke ovnen.
 - Ovnen må rengjøres med jevne mellomrom.
 - Vær forsiktig så du ikke skader ovenns gassbrennere og kontrolldyser ved rengjøring.
 - Særlig må innsiden av ovnen og bakesteinen holdes fri for mel, fett og olje.
- Ellers foreligger det en fare for mel- og fettbrann!

- Ikke bruk ovnen under en baldakin, ved siden av en vegg, i en garasje, i en bobil eller campingvogn, på en båt, i lukkede rom eller innendørs.
 - Kontroller at det ikke ligger brennbare eller brennbare materialer i nærheten av ovnen.
 - For brannsikkerhet må det være minst 150 cm ledig plass foran, på sidene av og bak ovnen i alle retninger, gjerne mer.
 - Se separat brukerinformasjon for nødvendige sikre avstander i avsnittet SIKKER AVSTAND nedenfor i bruksanvisningen.
 - Det må ikke ligge brennbart materiale på toppen av ovnen når den er i bruk, for eksempel en overhengende markise, et tak, en parasoll, busker, trær eller lignende.
 - Ovnen bør vedlikeholdes og rengjøres minst én gang i året, gjerne oftere.
 - Om du ikke er sikker på hvordan du skal reparere eller vedlikeholde ovnen, må du ikke prøve å reparere eller vedlikeholde den selv.
- Av sikkerhetshensyn må ovnen repareres av en forhandler av gassapparater.
- Bare et servicesenter med gassinstallasjonstillatelse kan utføre service og justere ovnens hovedventiler, gasskraner og ventildyser.
 - Utfør alltid en lekkasjetest av ovnen når du bruker den etter lang oppbevaringstid.
 - Du bør også alltid utføre en lekkasjetest hver gang du bytter ut gassflasken, eller monterer nye deler i ovnens struktur, for eksempel en gassbrenner, lavtrykksregulator eller gasslange.
 - Ovnsdøren, om den er tilstede, må alltid være helt åpen når du tenner ovnen.
 - Bruk lange, varmebestandige beskyttende grytekluter og robust tilbehør med langt håndtak til ovnen når du bruker den.
 - Forbered deg på en potensiell fare: sørg for at du vet hvor den bærbare brannslukkeren er, og at du vet hvordan du bruker den på korrekt vis.
 - Et brannteppe er et god første brannslukningsinnretning, for eksempel ved mel- og fettbrann, og det er en god idé å ha et i nærheten av ovnen der det raskt kan brukes ved behov.
 - Ved brann eller andre ulykker, må du ringe alarmsentralen og følge instruksjonene de gir deg.

Tekniske spesifikasjoner

Modell: Cello Piccolo 12 (P200A)
 Totalt wattforbruk: Maks 4,4 kW
 Gassforbruk: Maks 320 g/h
 Arbeidstrykk: 30 mbar
 Gass: LPG (butan, propan og deres blandinger)
 Utstyrskategori: I3B/P
 Hovedbrennerens dysestørrelse: 1,08 mm

CE 0705-22

IDENTIFIKASJONSKODE:2575DM30641

LPG-flaske, gasslange og lavtrykksregulator

Ovnen kommer ikke med LPG-flaske, gasslange, lavtrykksregulatoren eller gasslangeklemmene som trengs for å betjene den. De må kjøpes separat for ovnen.

Scaff deg en LPG-flaske på minimum 5 kg og maksimum 11 kg, en lavtrykksregulator (29 – 30 mbar) og gasslange fra forhandleren.

Merk! Lavtrykksregulatoren som trengs for å betjene ovnen og som er koblet til LPG-flasken, må ikke kunne justeres på noen måte. Lavtrykksregulatoren må ha et driftstrykk på 29 – 30 mbar gitt av regulatoren skrevet på den.



Avbildet på venstre og midten ser du lavtrykksregulatorer på 29 – 30 mbar, som er det rette valget for denne LPG-enheten. Til høyre er det en høytrykksregulator (krysset over) som kun er beregnet til verktøy som bruker flytende petroleumsgass, og en slik trykkregulator må ikke brukes i gassapparater i husholdningen, som en grill, varmeovner og ovner. Gasslangen må være en flytende gasslange som er godkjent i apparatets bruksland, og må ikke overstige 1,2 m i lengde. En lengre gasslange bør ikke brukes for korrekt og trygg bruk av dette gassapparatet.

Kontroller gasslangens tilstand jevnlig. Bytt ut en slitt eller skadet gasslange med en ny en. Sørg for at gasslangen ikke kommer i kontakt med dette gassapparatets varme deler. Kontroller at gasslangen ikke bøyes i en spiss vinkel eller bøyes, slik at gassen ikke flyter fritt i gasslangen.

Om dette gassapparatet har et lavere nivå eller et bur, må du bare bruke det til å oppbevare gassflasken. Når du bruker gassapparatet, må du alltid fjerne gassflasken fra det lavere nivået eller buret av sikkerhetshensyn. Den korrekte plasseringen av gassflasken er ved siden av dette gassapparatet når det er i bruk.

Feste gassflasken

- Påse at alle ovnbrennerens kontroller er i AV-posisjonen.
- Monter gasslangen tett inntil slangefestet på lavtrykksregulatoren, og den andre enden til gasslangefestet i ovnen. Bruk slangeklemmene for å stramme.
- Fest lavtrykksregulatoren til gassflasken. Påse at regulatoren er festet til gassflasken ved å trekke regulatoren godt oppover.
- Åpne gassinntaket på lavtrykksregulatoren sakte for å utjevne gasstrykket i gasslangen.
- Ikke monter gassflasken når du for eksempel er i nærheten av brann, ulmende kull eller et varmeapparat.

Løsne gassflasken

- Slå av gasstrømmen på lavtrykksregulatoren.
- Påse at alle ovnens brennerkontroller er i AV-posisjonen.
- Løsne lavtrykksregulatoren fra gassflasken.
- Ikke monter gassflasken når du for eksempel er i nærheten av brann, ulmende kull eller et varmeapparat.

Gasslekkasjetesten bør alltid utføres på ovnen i følgende sammenhenger

- Før du bruker og tenner ovnen for første gang.
- Hver gang en ny gassflaske festes til ovnen.

- Lekkasjetesten må også utføres når en del av ovnen, for eksempel en gassbrenner, gasslange eller lavtrykksregulator, byttes ut.
- Utfør en lekkasjetest på ovnen, gasslangen og tilkoblinger for lavtrykksregulatoren minst én gang i året.

Lekkasjetesting bør alltid utføres utendørs, langt unna åpne flammer, ulmende kull og brannfarlige væsker

- Ikke røyk mens du utfører lekkasjetesten.
- Bare bruk en blanding på 50/50 av flytende såpe og vann til lekkasjetesten.
- Aldri bruk en fyrstikk, lighter eller annen brann mens du utfører den årlige testen.

Følgende gjenstander må kontrolleres før du utfører en lekkasjetest på ovnen

- Gassflaskeventil, ventildeler og gjenging.
- Gassflaskesømmer og andre strukturer.
- Festing av trykksregulatoren til gassflaskeventilen.
- Festing av gasslangen til trykksregulatoren.
- Festing av gasslangen til ovnen.
- Andre gassforbindelsesdeler på ovnen og andre gasslanger, hvis noen, i ovnen.

Utfør en lekkasjetest på følgende vis

- Bruk en intakt og ren gassflaske.
- Kontroller at ovnens gassbrennerkontroller er i AV-posisjonen.
- Åpne sakte gassinntaket på gassflaskens trykksregulator.
- Ovnens har nå ønsket gasstrykk og kan lekkasjetestes.
- Påfør 50/50 av såpevannblandingen på alle forbindelser. Begynn med gassflaskens trykksregulator, fortsett til forbindelsen til ovnens gasslange og andre synlige gassforbindelser til ovnen.
- Kontroller nøye om det dannes såpebobler i leddene der såpevannblandingen har blitt børstet.
- Om det dukker opp bobler, er det en lekkasje der som må repareres med omhu før du bruker ovnen. Slå alltid av gasstrømmen fra gassflasken før du reparerer forbindelsene.

- Etter skjøtene er reparert, kan du starte lekkasjetesten på nytt fra begynnelsen av.
- Når lekkasjetesten har blitt utført og du ikke har oppdaget lekkasjer i ovnen, kan du ta den i bruk.

Ikke bruk en ovn om dens gasslekkasjer ikke kan repareres fullstendig. Lukk gassflaskeventilen, fjern lavtrykksregulatoren fra gassflasken, og ta kontakt med ovnens forhandler, importør eller reparasjonsverkstedet for gassapparater.

Klargjøring av ovnen

- Før du bruker ovnen for første gang, må du utføre en lekkasjetest på ovnen i henhold til instruksjonene.
- Tenn deretter ovnen som instruert, og skru alle brennerne opp til sine maksimale nivåer i omtrent 5 – 10 minutter.
- Når dette er utført, har oppbevarings- og produksjonsfettet blitt brent av ovnens forskjellige deler.
- La ovnen avkjøles til berøringstemperatur i minst 30 minutter, og lenger om nødvendig.
- Bruk varmebestandige grytekluter når du håndterer ovnens varme deler.
- Rengjør ovnens keramiske stekebrett forsiktig ved å tørke den med en fuktig klut dyppet i vann.
- Ikke vask den keramiske bakesteinen med vann.
- Keramiske bakesteiner må aldri belegges med matolje, og de må ikke rengjøres med vaskemiddel eller rengjøringsmiddel.
- Den keramiske bakesteinen rengjøres ved å varme den opp i en ovn inntil matrester og andre urenheter på steinen forkulles.
- Bakesteinen får deretter avkjøles til berøringstemperatur, hvoretter steinen lett kan børstes av med en grillbørste eller en pizzaovnbørste.
- Etter de ovennevnte trinnene er bakesteinen og ovnen klare til bruk.

ADVARSEL: LES NØYE! BRUK OG TENNING AV OVNE

- Av sikkerhetshensyn må du ikke bøye deg fremover eller lene deg på eller over ovnen når du tenner den eller bruker den. Ovnens overflater er varme og de indre delene er brennhete når ovnen er i bruk.

- La aldri ovnen stå uten tilsyn mens gassbrennerne er skrudd på.

Tenne ovnbrenneren med en integrert piezo i kontrollen

1. Sørg for at ovnsdøren (om aktuelt) er åpen før du tenner gassbrenneren.
2. Åpne gassflaskens gassinntak og dets lavtrykksregulator.
3. Ikke plasser ansiktet ditt nær ovnens åpning og innside når du tenner eller bruker den. Fare for tilluftsantennelse!
4. Trykk inn gassbrennerens kontrollknott på ovnen og vri den mot klokken etter det store flammeantennelsesmønsteret.
5. Når du dreier kontrollknotten mot klokken, hører du et klikk fra piezo-tenneren.
6. Umiddelbart etter at du har hørt klikket, trykker du på og holder kontrollknotten inne i omtrent 5 – 10 sekunder, og piezo-tenneren som er integrert i kontrolleren, antenner flammen i ovnbrenneren.
7. Det er viktig å holde kontrollknotten inne i omtrent 5 – 10 sekunder etter at brennerens flamme har blitt tent, slik at også sikkerhetsutstyret i gassbrenneren, flammesperren, forblir skrudd på.
8. Fra en passende avstand påser du at ovnens gassbrenner er tent og at flammen i gassbrenneren brenner jevnt.
9. Når gassbrenneren i ovnen har blitt tent, kan den lage en lyd i begynnelsen, som avtar etter en stund.
10. Gjenta trinn 3 – 8 så ofte som nødvendig for å sikre at ovnens gassbrenner tenner og forblir tent.
11. Når ovnens gassbrenner lyser, justerer du brennerens flamme ved å dreie kontrollknotten mellom høy og lav styrke.

Tenne ovnen med en fyrstikk om kontrollens innebygde piezo ikke fungerer

1. Sørg for at ovnsdøren (om aktuelt) er åpen før du tenner gassbrenneren.
2. Åpne gassflaskens gassinntak og dets lavtrykksregulator.
3. Ikke plasser ansiktet ditt nær ovnens åpning og innside når du tenner eller bruker den. Fare for tilluftsantennelse!

4. Trykk inn gassbrennerens kontrollknott på ovnen og vri den mot klokken etter det store flammeantennelsesmønsteret.
5. Hold kontrollknotten inne, og før samtidig en brennende fyrstikk eller en gasstenner med lang hals mot baksiden av ovnen nær gassbrenneren.
6. En flamme fra en brennende fyrstikk eller gasslighter plassert i nærheten av den, tennes gassbrenneren.
7. Når gassbrenneren tennes, må du holde kontrollknotten nede i cirka 5 – 10 sekunder, slik at også sikkerhetsutstyret i gassbrenneren, flammesperren, forblir skrudd på.
8. Fra en passende avstand påser du at ovnens gassbrenner er tent og at flammen i gassbrenneren brenner jevnt.
9. Når gassbrenneren i ovnen har blitt tent, kan den lage en lyd i begynnelsen, som avtar etter en stund.
10. Gjenta trinn 3 – 8 så ofte som nødvendig for å sikre at ovnens gassbrenner tennes og forblir tent.
11. Når ovnens gassbrenner lyser, justerer du brennerens flamme ved å dreie kontrollknotten mellom høy og lav styrke.

ADVARSEL: LES NØYE! TENNINGSPROBLEMER I OVNENS GASSBRENNERE

Om ovnens gassbrenner ikke lyser innen 10 sekunder, til tross for at du har gjort flere forsøk, lukker du gassbrenneren ved å vri kontrollknotten til AV-posisjonen. Steng også av gassinntaket fra gassflasken til ovnen. La ovnsdøren (om utstyrt) stå åpen, og vent minst 5 minutter før du prøver å skru på ovnen igjen. Dermed får eventuell flytende gass som allerede har samlet seg i ovnen, tid til å ventileres ut på trygt vis. Om ovnens gassbrenner ikke antennes med de ovennevnte tenningsinstruksjonene, kan du se feilsøkingstabellen for å få hjelp.

ADVARSEL: LES NØYE! VIND OG TILBAKETREKKING AV OVNENS GASSBRENNERFLAMME

Særlig i vindfullt vær må du ta hensyn til mulig tilbaketrekking av flammen ved foten av gassbrennerne!

Aldri la ovnen stå uten tilsyn! I vindfullt vær er det mulig at vinden skyver flammen ut av ovnens gassbrenner. I dette tilfellet fortsetter flammen å brenne ved foten av gassbrenneren under kontrollknottens kontrollpanel. Samtidig kan du høre en høy lyd eller en rumlende lyd. Om dette skjer, må ovnen skrus av umiddelbart. Om ovnen ikke skrus av umiddelbart, kan ventilene, kontrollpanelet og kontrollknappene bli skadet og smelte. Vær oppmerksom på at slike skader på ovnen som et resultat av tilbaketrekking av flammer ikke dekkes av garantien. Ovnens må skrus av før den har tid til å bli skadet, så følg med på ovnens drift til enhver tid når den er i bruk og gassbrennerne er tent.

Skru av ovnens gassbrennere

1. Steng gassinntaket til ovnen fra sylindren ved å stenge lavtrykksregulatoren og gassflaskeventilen.
2. Påse at alle flammer fra alle gassbrennere i ovnen er slukket.
3. Skru kontrollknappene på alle gassbrennere til AV-posisjonen.
4. Sørg for at gassforsyningen fra gassflasken til ovnen er stengt.
5. Når ovnen ikke er i bruk, må du alltid fjerne lavtrykksregulatoren fra gassflasken.

Ovnens keramiske bakestein

Denne ovnen har en bakestein laget av keramisk cordierittmateriale nederst i ovnen. Formålet med bakesteinen er å bake pizza, brød og andre bakevarer som stekes i ovnen, slik at bunnene blir ordentlig sprø og ferdig stekt.

Varmen som kreves av bakesteinen varierer i henhold til produktene som skal stekes. Ovnens genererer en maksimal varme på rundt 430 – 450 °C for bakesteinen når ovnen forvarmes på et vindstille sted, og justerer gassbrenneren til maksposisjonen i rundt 30 – 45 minutter. Temperaturen til bakesteinen varierer etter sted, og er høyere på baksiden av ovnen nær gassbrenneren enn i midten av steinen eller nær ovnens åpning. Den enkleste måten å måle varmen på en bakestein på er med den valgfrie infrarøde måleren. Med en infrarød måler måles gjennomsnittsvarmen fra midten av bakesteinen.

Tilsett aldri olje, fett eller mat i en marinadesaus på bakesteinen. Bakesteinen tåler ikke denne typen bruk. Merk at begge sider av bakesteinen kan brukes til steking. Det er en god idé å rotere steinen slik at de to sidene på bakesteinen er inne i ovnen etter tur, slik at steinen slites og rengjøres jevnt ved bruk.

Rengjøring av ovnens keramiske bakestein

Rengjør ovnens keramiske stekebrett forsiktig ved å tørke den med en fuktig klut dypet i vann. Ikke vask den keramiske bakesteinen med vann. Keramiske bakesteiner må aldri belegges med matolje, og de må ikke rengjøres med vaskemiddel eller rengjøringsmiddel. Den keramiske bakesteinen rengjøres ved å varme den opp i en ovn inntil matrester og andre urenheter på steinen forkulles. Bakesteinen får deretter avkjøles til berøringsstemperatur, hvorefter steinen lett kan børstes av med en grillbørste eller en pizzaovnbørste. Bakesteinen skal alltid oppbevares tørt innendørs.

Forberedning av ovnen og kontroll av bakesteinens temperatur

Ovnen må forvarmes før du begynner å steke. Dette gjøres ved å tenne ovnen og bruke dens maksimale innstilling i rundt 30 – 45 minutter. I vindfullt, kaldt eller iskaldt vær kan forvarmingstiden bli betydelig lengre. Ikke bruk ovnen ved sterk vind eller på et veldig vindfullt sted, da vinden avkjøler ovnen og de nødvendige steketemperaturene ikke kan nås. Gjennom de kalde månedene bør bakesteinen tas ut for innendørs oppbevaring og ut til ovnen, hvorefter steinen først blir forvarmet i rundt 10 – 15 minutter ved dens minimale innstilling for å unngå skade på steinen. Etter forvarming kan du maksimere ovnens varme og vente på at steinen varmes opp til ønsket steketemperatur. Om maten som skal stekes i ovnen krever en lavere steketemperatur, må du skru ned ovnens varmeproduksjon fra kontrollen før du setter maten inn i ovnen. Ovnen måler alltid bakesteinens temperatur, ikke den indre lufttemperaturen inne i ovnen.

Ved en utetemperatur på rundt 20 °C er bakesteinens varme rundt 430 – 450 °C i midten når ovnen har blitt forvarmet til maksimal effekt i rundt 30 – 45 minutter. Om ovnen har blitt varmet opp med minimum styrke i samme periode, er bakesteinens varme i midten omtrent 250 – 270 °C. I vindfullt, kaldt eller iskaldt vær kan bakesteinens varme være lavere enn de ovennevnte verdiene.

Steketid

Steketiden påvirkes av mange ting, og erfaring med steking av en rekke forskjellige typer mat er særlig nyttig. Ingredienser, rettens størrelse og til og med været kan påvirke steketiden. Erfaring viser at en lavere effektinnstilling fungerer bedre i varmt vær, og i kaldt eller vindfullt vær kan en høyere effektinnstilling fungere bedre. Du kan finne de perfekte baktemperaturene og -tidene ved å eksperimentere med ovnen ved hjelp av forskjellige effektinnstillinger og steketider.

ADVARSEL: LES NØYE! FRITTBRENNENDE ILD OG FLAMMER PÅ OVNENS BAKESTEIN

En frittbrennende ild og flammer på bakesteinen skyldes vanligvis enten for mye mel eller et hull eller en rift i pizzaskorpen. Som et resultat av riften kan pizzatoppingen og væskene deres renne ut på bakesteinen. Her er noen tips for å unngå dette:

- Tilbered alltid én pizza til steking om gangen, og stek den i ovnen umiddelbart.
- Ikke lag flere pizzaer på bordet mens du venter på å steke dem, da sausene og fyllet har tid til å gjøre pizzabunnen for fuktig; skorpen blir våt og deigen revner lett i ovnen.
- Unngå gjenbruk av melet du brukte til å forme pizza- eller brøddeigen i ovnen.
- Når du setter pizzaen i ovnen, bruker du en perforert pizzaspade/stekespade som lar det ekstra melet falle ut av hullene.
- Når pizzaen først har blitt lagt på bakesteinen, lar du skorpen steke før pizzaen roteres for første gang.
- Om det er et hull i bunnen av pizzaen eller den revner, tar du pizzaen umiddelbart ut av ovnen og skruer ned temperaturen.

- Det er lurt å skrape pizzafyll og deigbiter som ligger igjen på bakesteinen ut av ovnen.
- Deretter skrur du ovnen opp til full styrke og brenner det som fortsatt er igjen på bakesteinen til det forkulles.
- Når fyllmerkene har blitt forkullet, senker du varmen til et minimum og rengjør bakesteinen mens den fortsatt er i ovnen.
- De forkullede fyllmerkene kan pensles av bakesteinen med en pizzaovnbørste eller en grillbørste.
- Når bakesteinen er rengjort, kan du begynne å steke pizza med steinen igjen.
- Bruk alltid varmeresistente grytekluter når du håndterer en varm ovn og delene dens. Fare for brannskade!
- Om en større rett, fettbrann eller noe lignende tar fyr i ovnen, bør du helst bruke en bærbar brannslukker eller et brannteppe for å slukke brannen. Om brannen sprer seg til omgivelsene, må du begynne å slukke umiddelbart.
- Ring om nødvendig nødnummeret for å høre ytterligere instruksjoner.

Marinader og krydder

Funksjonen til marinader og krydder er å krydre ingrediensene som skal tilberedes. Når de plasseres i en varm ovn, svir de imidlertid mat og får den til å feste seg til overflater, for eksempel i en stekepanne. Marinader og sauser kan dryppe og havne utenfor stekefatet, dvs. på bakesteinen, hvor de også kan brenne voldsomt. Om du tilbereder mat i ovnen med noe annet enn bakesteinen, bør du alltid bruke et stekebrett, en tallerken eller form. Tilsett aldri olje, fett eller mat i en marinadesaus på bakesteinen. Bakesteinen tåler ikke denne typen bruk.

Når ingrediensene marineres og krydres

- Før du plasserer ingrediensene i ovnen, fjerner du marinader og sauser fra overflaten av ingrediensene ved å klappe eller tørke med papir.
- Hell aldri marinade, oljer eller lignende på ingrediensene som stekes i ovnen.

- Aldri bruk den samme børsten til å påføre marinade på både rå og kokte ingredienser.
- Ikke bruk retter som ble brukt til rått kjøtt, kylling eller fisk til tilberedte matvarer.
- Ellers kommer bakterier fra rått kjøtt eller fisk til å ende opp i de tilberedte matvarene.
- Om du vil legge til mer smak eller ekstra krydder i maten du steker, kan du pensle den med kryddersauser og drysse krydder over dem før den serveres.

Vedlikehold, rengjøring og oppbevaring av ovner

For at ovnen skal være trygg å bruke og forbli i god tilstand på alle områder, i tillegg til at den kan benyttes på beste måte gjennom flere år med steking, må ovnen og dens forskjellige deler rengjøres og vedlikeholdes.

For eksempel tilbyr gassapparater og verksteder for små maskiner vedlikeholds-, rengjørings- og reparasjonstjenester for forskjellige gassapparater. Du bør ta kontakt med et slikt selskap om du føler at du ikke har nok tid, kunnskap, ferdigheter eller kunnskap til å utføre service og rengjøring av dette gassapparatet selv.

Service- og rengjøringsproblemer knyttet til sikkerhet og vedlikehold av ovnen dekkes ikke av garantien. Det er alltid ovnens eier og brukerens ansvar å vedlikeholde og rengjøre ovnen og holde den brannsikker og trygg for mat.

I det minste bør følgende tiltak iverksettes etter hver bruk så snart ovnen er avkjølt.

Om det sitter fast mat på bakesteinen, veggene, bunnen eller taket i ovnen, gjør du følgende:

- Tørk av fett, marinader, sauser og annet søl av alle overflater med kjøkkenpapir.
- Tørk grundig, da disse stoffene kan antennes på innsiden av ovnen ved høy varme.
- Tenn ovnbrennerne i henhold til tenningsinstruksjonene.
- Juster brennerne til maksimal styrke i henhold til bruksanvisningen.
- La brennerne brenne av matrester, fett og marinade som sitter fast i bakesteinen og andre overflater inne i ovnen.

- Bruk brennerne med full styrke i en tom ovn i opptil 40 minutter, ellers kan de forskjellige delene av ovnen overopphetes.
- Slå av brennerne og la ovnen, bakesteinen og andre deler avkjøles til berøringstemperatur i minst 30 – 40 minutter.
- Pensle svidd mat fra bakesteinen og andre deler av ovnen med en pizzaovnbørste eller en grillbørste.
- Børsten må være en børste som er spesifikt egnet for rengjøring av en pizzaovn eller en grill. Så ikke for eksempel en sveisers stålbørste. Børstene til en slik stålbørste er for harde og skader overflatene på ovnens deler.
- Tegn på bruk av stålbørste dekkes ikke av garantien.
- Endelig, når ovnen og stekebrettet har blitt rengjort, oppbevarer du den avkjølte ovnen på et tørt sted – og den er klar til bruk neste gang.
- Du bør også kjøpe et beskyttende deksel til ovnen, som selges separat.
- Normale tegn på bruk, overflateslitasje eller rust på ovnens deler, dekkes ikke av garantien.

Ståldelene i ovnen skal rengjøres på følgende vis

- Alle stål- og plastdelene i ovnen bør rengjøres regelmessig med såpevann og en fuktig vaskeklut. Ikke bruk rengjøringsmidler på utsiden eller innsiden av ovnen.
- Tørk alltid rene deler og overflater grundig.
- Rengjør bare den trykte teksten på kontrollknotten og kontrollpanelet ved å tørke med en vaskeklut.
- Ikke bruk rengjøringsmidler på ovnsdelene, da de kan fjerne tekst og andre merker fra delene.
- Rengjør ovnens deler minst 2 – 3 ganger i året, eller oftere ved behov.
- Rengjøring forhindrer at smuss setter seg fast og at det oppstår rust i forskjellige deler av ovnen.
- Malt stål eller rustfritt stål, samt andre materialer som brukes i ovnen, forblir ikke i god tilstand ettersom ovnen brukes, eldes, og særlig om den oppbevares under åpen himmel.
- Malte og oppførte ståldeler trenger også pleie og rengjøring for å forbli i en god tilstand.

MERK OG LES NØYE! VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING AV OVNENS GASSBRENNERE

Av sikkerhetshensyn må tilstanden til og driften av ovnens gassbrennere og kontrollventiler kontrolleres regelmessig. Minst to ganger i året må tilstanden og funksjonen kontrolleres. Alle synlige hull i brennerne bør inspiseres og renses for eventuelle blokkeringer. Kontroller samtidig at kontrollknotten og ventilen vrir og fungerer i henhold til merkene rundt knotten. Det er mulig at små insekter som edderkopper, biller, sommerfugler osv. kan havne i ovnbrennernes gassforsyningsrør mellom bruk eller når ovnen oppbevares. De kan forårsake forskjellige grader av blokkeringer i rørene ved å lage reir eller edderkoppspinn. Dette kan hindre at den rette blandingen av gass havner i ovnbrennernes inntaksrør, noe som forårsaker en gulaktig, røykende flamme i brenneren eller hindre at brenneren blir ordentlig tent. Disse blokkeringene kan føre til at gassen brenner utenfor brennernes inntaksrør. Om dette er tilfelle, kan flammene som brenner på feil sted skade ovnens overflater og dens andre deler på alvorlig vis.

Om ovnens brennere er blokkerte eller tette, eller om de brenner med en sterk gul flamme, må gassen skrues av umiddelbart. I det minste må du vente til ovnen er avkjølt nok til å berøres. Når ovnen er avkjølt, må du ikke bruke den igjen før vedlikeholdstjenesten for gassapparater har inspisert den. Ikke åpne opp ovnens strukturer eller fjern deler fra den. Bare en vedlikeholdstjeneste for gassapparater med monteringsattest for gassapparater kan åpne, rengjøre og vedlikeholde ovnens interne gasstilførsel og gassregulator samt brenneren og tenningsdelene.

Om gassflammen har hatt sjansen til å brenne utenfor ovnen eller dens brennere, må du kontrollere tilstanden til alle ovnens deler før du tenner den igjen. Om noen av delene har blitt skadet, må du ikke bruke ovnen. Ta kontakt med kjøpsstedet eller importøren når det gjelder garantirelaterte saker. Ta kontakt med vedlikeholdstjenesten for gassapparater i andre saker knyttet til apparatets funksjon.

Ovnens garanti dekker ikke skader på ovnens deler som skyldes f.eks. blokkeringer i gassforsyningsrørene (insekter, edderkopper osv.) eller en blokkert reguleringsventildyse (rusk i gasslangen osv.). Garantien dekker ikke rengjøring av ovnen eller deler av insekter, fett og andre lignende eksterne faktorer.

Oppbevaring av ovnen

- Når ovnen settes i langtidsoppbevaring, anbefales i det minste følgende trinn:
- Rengjør ovnen grundig på utsiden.
- Rengjør de avtakbare delene av ovnen, for eksempel bakesteinen, i henhold til instruksjonene.
- Rengjør også ovnens innside.
- Tørk alle delene grundig før du setter dem tilbake på eller inn i ovnen.
- Tenn ovnen og la den forbli tent i rundt 10 – 15 minutter, slik at den blir ordentlig varm.
- Skru av ovnen og la den avkjøles til berøringstemperatur.
- Oppbevar ovnen på et tørt, varmt sted, gjerne innendørs.
- Koble trykkregulatoren fra gassflasken, og oppbevar gassflasken i henhold til instruksjonene i et godt ventilert rom. Aldri oppbevar den i en kjeller, på loftet eller i felles lagringsplass.

Om du oppbevarer ovnen utendørs, kan du kjøpe et frostsikkert trekk av høy kvalitet til den. Et trekk i egnet størrelse forblir på plass selv i sterk vind. Sørg for at luft kan sirkulere under trekket. Dette sikrer at ovnen forblir tørrere ved oppbevaring, og at delene ikke foreldes.

I det minste bør ovnen oppbevares under en markise eller en baldakin, slik at den aldri blir direkte utsatt for fallende regn eller snø. Sørg for at snø som faller fra et tak ikke kan skade ovnen.

Skader som et resultat av snø som har falt på ovnen eller vind som tipper over ovnen dekkes ikke av garantien.

Om ovnen oppbevares utendørs, må følgende deler oppbevares på et tørt sted innendørs

- Bakesteiner
- Tredeler og lignende
- Andre avtakbare deler

Oppbevaring av gassflasken

Når ovnen ikke er i bruk, må gassledningen fra gassflasken til ovnen alltid skrues av. Gassflasken må oppbevares utendørs, eller i det minste på et godt ventilert sted. Ikke oppbevar gassflasken der du bor, i garasjen, i en kjeller, på loftet eller i nærheten av eller ved siden av et varmeapparat, for eksempel en radiator. Mer informasjon om oppbevaring av gassflasken kan gis av gassens produsent.

Garanti og håndtering av garantirelaterte saker

Denne ovnen og delene dens er underlagt en to-års (2 år) produksjons- og materialgaranti. Ta vare på kvitteringen eller kjøpsbeviset og fest den til denne manualen som en garanti. Når det gjelder garantien, må sted og kjøpsdato angis tydelig og kunne bevises.

Garantien dekker ikke normal slitasje ved bruk, rust på deler eller overflater, skader på grunn av rust, eller skader eller merker som skyldes feil bruk av ovnen eller dårlig vedlikehold. Fargeendringer, flekker og mørkning på ovnens ståloverflater er typisk med tid og bruk. Ståloverflatene kan vise korrosjonsflekker, særlig i fuktige og salte omgivelser. Korrosjonsflekker betyr ikke at ovnen ikke kan brukes; det er et helt vanlig fenomen i ståloverflater, og derfor dekkes ikke potensielle korrosjonsflekker av garantien. Det ovennevnte gjelder også ovnens deler i rustfritt stål.

Ta kontakt med forhandleren om ovnen eller dens deler preges av defekter eller problemer i løpet av garantiperioden. Leverandøren er ansvarlig for å håndtere garantiprosessen. Leverandøren eller deres representant sender en ny del for å erstatte den defekte eller manglende delen, men er ikke ansvarlig for å montere den defekte eller manglende delen i ovnen. Når det gjelder deler man kan skifte ut selv, er kunden alltid ansvarlig for å montere reservedelen i ovnen i henhold til instruksjonene.

Om du ikke følger disse instruksjonene, bortfaller garantien, og all bruk etter dette vil ikke være i samsvar med ovnens produktsertifikat. Garantien er ikke gyldig om ovnen brukes ved offentlige arrangementer eller til formål relatert til kommersiell produksjon, salg og utleie. Garantien svekker på ingen måte din bruk av den gjeldende forbrukerlovgivningen i Norge.

Før du kommer med garantirelaterte krav eller klager, må du lese denne manualen nøye og påse at problemet ikke skyldes montering, dårlig vedlikehold eller bruk som ikke er i samsvar med denne manualen.

Når det gjelder saker relatert til garanti og krav, må i det minste følgende informasjon oppgis på kjøpsstedet

- 1.Ovnens merke og modellnavn
- 2.Grunnlag for klage eller garantikrav
- 3.Den defekte delens delnummer i henhold til dellisten i bruksanvisningen
- 4.En kopi av kjøperens kvittering eller et annet lignende bevis på transaksjonen, leverandøren og kjøpsdatoen
- 5.Klagerens kontaktinformasjon som navn, telefonnummer, gateadresse og postnummer
- 6.Informasjonen ovenfor må oppgis sammen med klagen eller garantikravet

Klager eller garantirelaterte krav med ufullstendig informasjon tar vanligvis lengre tid. Særlig den ovennevnte informasjonen må eksplisitt oppsøkes fra klageren. På grunn av dette er det tilrådelig å starte klageprosessen ved i det minste å oppgi informasjonen ovenfor og en detaljert beskrivelse av problemet.

Ofte hjelper det også å sende bilder av saken for rask håndtering av klagen og garantisaken. Ta 1 – 3 bilder av produktet eller dets del for å vise leverandøren når du sender inn klagen eller kravet. Når det gjelder gassapparater, må du alltid ta bilder av gasslangen og gassflasken, samt trykkregulatoren som brukes på det aktuelle apparatet.

De forskjellige delene av ovnen viser slitasje over tid. Slitasje eller rust på deler som skyldes bruk, dekkes ikke av garantien. Typiske og utskiftbare deler i ovner er:

- Bakesteiner
- Termometre
- Justeringsknotter

Du kan forhøre deg om de nye delene du trenger fra leverandøren av ovnen. Nye deler til ovner er tilgjengelige i begrenset omfang.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Problem	Potensielle årsaker	Korreksjon
Gassbrenneren antennes ikke med kontrollerens piezo eller en fyrstikk.	Gass strømmer ikke til brenneren. Gasslangen eller trykkregulatoren er defekt.	Kontroller gasslangen og at trykkregulatoren er festet til gassflasken. Løsne og fest trykkregulatoren til gassflasken igjen og åpne gassinntaket.
Gassbrenneren slukkes så snart du slipper kontrollknotten.	Sikkerhetsutstyret til gassbrenneren, flammesperren, forblir ikke skrudd på.	Trykk inn knotten lengre og hardere. Dra ut kontrollknotten og prøv å tenne uten knappen. Bruk eksempelvis en tang når du vrir og trykker på knottskaftet. Om trinnene ovenfor ikke hjelper, må ovnen åpnes. Ved kontrollventilens base er det en monteringsnippel for flammesperring, som kan strammes litt og deretter testes for funksjonalitet. Ellers må flammesperren byttes ut.
Gassbrenneren produserer ikke nok varme.	Gass strømmer ikke til brenneren. Gasslangen eller trykkregulatoren er defekt.	Kontroller gasslangen og at trykkregulatoren er festet til gassflasken. Løsne og fest trykkregulatoren til gassflasken igjen og åpne gassinntaket.
Flammen til gassbrenneren lager røyk, og flammen er tydelig gul.	Gassbrenneren får ikke nok luft til forbrenning. Dette skyldes ofte at insekter forårsaker blokkeringer i brennerens luftinntak.	Dette krever at ovnen åpnes og luftinntakene rengjøres ved gassbrennerens base. Merk! Feil som skyldes blokkeringer er ikke defekter som dekkes av garantien.
Gassbrenneren tennes med en fyrstikk, men ikke med kontrollerens piezo.	Defekt piezo-tenner. Dårlig kontakt i tenningsdelene. Skitne eller rustne tennerdeler i brenneren.	Kontroller ovnens ledning til piezo-tenneren, eller skift ut tenneren. Fjerning, rengjøring og mulig utskiftning av tenningsystemkomponenter. Merk! Feil som skyldes skitne eller rustne deler dekkes ikke av garantien.
Gassbrennerens flamme slukker av seg selv.	En sterk vind slukket flammen. Gassbrennerens sikkerhetsutstyr, flammesperren, kan avbryte gasstrømmen. Gassflasken er tom.	Ikke bruk ovnen i nærheten av vinden. Tenn ovnen på nytt som instruert. Bytt ut gassflasken med en full en.
Gassbrennerens flamme brenner for sterkt og spres utenfor brenneren.	En trykkregulator i gassflasken som gir feil utløpstrykk er i bruk.	Bytt ut trykkregulatoren med en lavtrykksregulator på 29 – 30 mbar.
Ovnen er for varm, og det er flammer inne i ovnen.	Mel eller fettbrann i ovnen.	Sørg for at så lite mel som mulig havner i ovnen. Reduser mengden fettete mat i ovnen.
Høye lyder og en raslende lyd i ovnen.	Vinden blåste gassflammen slik at den begynte å brenne ved brennerens base.	Skrut av ovnen umiddelbart. Ikke bruk ovnen i nærheten av vinden.
Lavtrykksregulatoren summer på gassflasken.	Gasstrømmen i regulatoren kan lage en lyd.	Ikke en feil, men en effekt trykkregulatorer har.

Üldine teave

Enne ahju kasutamist lugege kindlasti läbi kõik kasutusjuhendis esitatud hoiatused ning monteerimise, kasutamise ja hooldamisega seotud juhised. Tutvuge enne ahju kasutamist hoolikalt kõigi juhiste ja nõuannetega.

Eriti oluline on lugeda läbi kõik hoiatused ja ohutuseeskirjad. Järgige täpselt ahju kasutuskoha, ohutuskauguse, süütamise ja turvalise kasutamise seotud juhiseid. Vigastuste ja põletushaavade vältimiseks käsitsege ahju kõiki osi ja eriti neid, mis muutuvad kuumaks, väga ettevaatlikult. Täitke kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid ning järgige toimingute õiget järjestust. Kasutusjuhend peab olema kasutajale alati kättesaadav. Kõik kasutajad peavad kasutusjuhendi enne ahju kasutamist läbi lugema. Kui ahi antakse üle uuele kasutajale, tuleb talle anda kaasa ka ahju kasutusjuhend.

TÄHELEPANU! LUGEGE HOOLIKALT LÄBI. AHI ON MÕELDUD KASUTAMISEKS VAID VÄLISTINGIMUSTES. AHJU AVATUD KONSTRUKTSIOONI JA VALMISTATAVATE TOITUDE VÕIMALIKU TILKUMISE TÕTTU AHJUST VÄLJAPOOLE, RASVA VALGUMISE JA RASVA PRITSIMISE TÕTTU AHJUST VÄLJAPOOLE ÄRGE KASUTAGE AHJU TUNDLIKEL PINDADEL EGA NENDE LÄHEDUSES. AHJUST VÕIB VALGUDA RASVA VÕI MUID TOIDUAINET AHJU ALLA, ALUMISSE KAPPI, KÜLGASAPINDADELE, ALUSPINNALE VÕI SELLE ALLA. RASVA JA MUUDE AINETE VALGUMINE VÕI PRITSMED ON AHJU KASUTAMISEL NORMAALSED.

AHJUL ON CE-MÄRGIS NING AHI ON VALMISTATUD KÕIGI KEHTIVATE EESKIRJADE JA NÕUETE KOHALE. AHJU JUURES ON KEELATUD TEHA KA KÕIGE VÄIKSEMAID KONSTRUKTSIOONILISI MUUDATUSI. AHJU MONTEERIMISEL EI VÕI ÜHTEGI OSA PAIGALDAMATA JÄTTA. AHJULE EI VÕI KA LISADA ÜHTEGI LIIGSET OSA EGA MUUD LISAVARUSTUST.

AHJU JUURES VÕIB KASUTADA VAID TOOTJA HEAKSKIIDETUD KULU- JA VARUOSI VÕI JUST SELLE AHJU TARBEKS LOODUD JA TOOTJA LUBATUD LISAVARUSTUST.

Ahju kasutamisega seotud ohutuseeskirjad ja hoiatused

- Ahi on mõeldud kasutamiseks vaid välistingimustes.
- Ahju kasutamine muul kui esialgu kavandatud otstarbel võib olla ohtlik.
- Sulgege gaasiballooni gaasi etteanne alati, kui ahi ei ole kasutusel.
- Täitke hoolikalt kõiki paigaldamisjuhiseid. Juhiste eiramine võib põhjustada ahju kasutamisel probleeme.
- Ahi kuumeneb kasutamise käigus, seepärast olge ettevaatlik, kui läheduses viibib lemmikloomi, lapsed või eakaid inimesi.
- Kui tunnete tugevat gaasi lõhna, sulgege gaasiballooni kraan kohe.
- Kustutage kohe ka kõik ahjus põlevad leegid, sulgedes kõigi põletite regulaatorid.
- Avage ukse luuk, kui see on ahjul, ja laske ahjul jahtuda puutetemperatuurile.
- Tehke kõigile ühendustele gaasilekkekontroll.
- Parandage võimalikud lekkivad kohad.
- Kui te ise ei suuda viga kõrvaldada, võtke ühendust gaasiettevõtte või edasimüüjaga.
- Ärge teiseks kasutage ahju kasutamise ajal või kui see on veel kuum.
- Ärge kasutage ega hoidke ahju läheduses põlevaid ega süttivaid materjale, vedelikke ega gaase.
- Ärge kunagi kontrollige gaasilekkeid lahtise leegi abil.
- Ärge kasutage ahju, kui sel on mingi rike.
- Ärge eemaldage kasutamise ajal gaasiühendusi ahju või gaasiballooni regulaatori küljest.
- Ärge jätke põlevate põletitega ahju hetkekski ilma järelevalveta.
- Ärge lubage lastel ahju kasutada.
- Ahju tuleb regulaarselt puhastada.
- Jälgige, et te ei kahjustaks puhastamise käigus gaasipõleteid ega regulaatorite otsakuid.
- Ahju siseosad ja küpsetuskivi tuleb hoida jahust, rasvast ja õlist puhtad, sest muidu esineb jahu ja rasva süttimisoht.

- Ärge kasutage ahju varikatuse all, seinä ääres, garaazis, autosuvilas, haagises, paadis ega suletud ruumides või toas.
- Veenduge alati, et ahju läheduses ei oleks põlevaid ega süttivaid materjale.
- Tuleohutuse tagamiseks peab ahju ees, külgedel ja taga olema vähemalt 150 cm vaba ruumi, soovituslikult veelgi enam.
- Vt kasutusjuhendist eraldi OHUTUSKAUGUSTE joonist.
- Ahju kasutamise ajal ei või selle kohale panna ühtegi süttivat eset, nagu sirm, varikatus, päikesevari, ning ahju kohal ei või asuda ka puude ega pöösaste oksid.
- Ahju tuleb hooldada ja puhastada vähemalt kord aastas, vajaduse korral sagedamini.
- Kui te pole kindel, kuidas ahju parandada või hooldada, ärge püüdke seda ise teha. Ohutuse huvides laske ahju parandada ja hooldada gaasiseadmete hooldusfirmal.
- Ahju peaventile, gaasikraane ja ventiilide otsakuid võib hooldada vaid gaasipaigaldustööde õigust omav ettevõtte.
- Pärast pikka hoiuperioodi tehke ahjule alati lekkekontroll.
- Tehke lekkekontroll alati ka gaasiballooni vahetamisel või kui olete paigaldanud ahjule uusi osi, nt gaasipõleti, madalsurve regulaatori või gaasivooliku.
- Ahju luuk, kui ahjul selline on, peab ahju süütamise ajal olema täielikult avatud.
- Kasutage ahju juures toimetamisel kuumakindlaid pikki kaitsekindaid ja tugevaid pika varrega ahjutarvikuid.
- Olge valmis võimalikeks ohuolukordadeks ja kontrollige, kus asub käsikustuti ja kuidas seda kasutada.
- Kustutustekk on hea esmane kustutusvahend näiteks jahu- või rasvapõlengu korral ning hoidke kustutustekk kasutuskoha läheduses.
- Tulekahju või muu õnnetusjuhtumi tekkimisel helistage häirekeskusesse ja tegutsege sealt saadud juhiste kohaselt.

Tehnilised andmed

Mudel: Cello Piccolo 12 (P200A)

Koguvõimsus: Max 4,4 kW

Gaasitarbimine: Max 320 g/h

Töösurve: 30 mbar

Gaas: vedelgaas (butaan, propaan ja nende segud)

Seadmeklass: I3B/P

Peapõleti otsaku suurus: 1,08 mm

CE 0705-22

TUVASTUSKOOD:2575DM30641

Vedelgaasiballoon, gaasivoolik ja madalsurve regulaator

Ahjuga ei ole kaasas kasutamiseks vajalikku vedelgaasiballooni, gaasivoolikut, madalsurve regulaatorit ega gaasivooliku klambrid. Need tuleb hankida eraldi.

Ostke edasimüüjalt vähemalt 5 kg ja max 11 kg vedelgaasiballoon, madalsurve regulaator (29–30 mbar) ja gaasivoolik.

NB! Ahju kasutamiseks vajalik vedelgaasiballooniga ühendatav madalsurve regulaator ei või olla mingil moel reguleeritav. Madalsurve regulaatorile peab olema märgitud töösurve 29–30 mbar.



Pildil vasakul ja keskel on 29–30 mbar madalsurve regulaatorid, mis on sellele vedelgaasiseadmele õige valik. Paremal on kõrgrurve regulaator (seepärast rist peale tõmmatud), mis on mõeldud vaid gaasitööriistade jaoks. Sellist madalsurve regulaatorit ei või kasutada kodumajapidamise gaasiseadmete, nagu grillide, kütteseadmete ja ahjude juures. Gaasivoolik peab olema kasutuskoha riigis lubatud vedelgaasivoolik ja selle pikkus võib olla max 1,2 m. Pikemat gaasivoolikut ei või kasutada gaasiseadme õige ja ohutu töö tagamiseks.

Kontrollige regulaarselt gaasivooliku seisukorda. Vahetage kulunud või kahjustunud gaasivoolik uue vastu. Jälgige, et gaasivoolik ei puutuks gaasiseadme kuumade osade vastu. Vaadake, et gaasivoolik ei läheks keerdu, mis takistab gaasi vaba voolamist.

Kui gaasiseadmel on alumine tasapind või -kapp, kasutage seda vaid gaasiballooni hoidmiseks. Ohutuse tagamiseks võtke gaasiballoon gaasiseadme kasutamise ajal alati alumiselt tasapinnalt või kapist välja. Gaasiballoon peab kasutamise ajal asuma gaasiseadme kõrval.

Gaasiballooni paigaldamine

- Veenduge, et kõik ahju regulaatorid oleksid suletud (asendis OFF).
- Kinnitage gaasivooliku üks ots tihedalt madalrõhuregulaatori ja teine ots ahju voolikuotsaku külge. Kasutage vooliku kinnitamiseks klambreid.
- Kinnitage madalsurveregulaator gaasiballooni külge. Kontrollige regulaatori kinnitust gaasiballooni külge, tõmmates regulaatorit tugevalt ülespoole.
- Avage gaasi etteanne aeglaselt madalsurveregulaatorist, et gaasisurve gaasivoolikus ühtlustuks.
- Ärge paigutage gaasiballooni põleva tule, süte ega ka kütteseadme lähedusse.

Gaasiballooni eemaldamine

- Sulgege gaasi etteanne madalsurveregulaatorist.
- Veenduge, et kõik ahju regulaatorid oleksid suletud (asendis OFF).
- Eemaldage gaasiballooni küljest madalsurveregulaator.
- Ärge eemaldage gaasiballooni põleva tule, süte ega ka kütteseadme läheduses.

Alljärgnevalt nimetatud juhtudel tuleb ahjule teha alati gaasilekkekontroll

- Enne ahju kasutamist ja esimest süütamist.
- Iga kord, kui vahetate gaasiballooni.

- Lekkekontroll tuleb teha alati ka siis, kui ahju mingi osa, nt gaasipõleti, gaasivoolik või madalsurveregulaator vahetatakse välja.
- Ahju, gaasivoolikute ja madalsurveregulaatori lekkekontroll tuleb teha vähemalt kord aastas.

Lekkekontroll tuleb alati teha väljas, piisavalt kaugel lahtisest tulest, sütest ja süttimisohtlikest vedelikest

- Ärge suitsetage lekkekontrolli ajal.
- Kasutage lekkekontrolli tegemisel vaid vedelseebi ja vee segu suhtega 50 : 50.
- Ärge kunagi kasutage lekkekontrolli tegemiseks tikke, süütlit või muud lahtist tuld.

Enne ahju lekkekontrolli tegemist kontrollige üle järgmised kohad

- Gaasiballooni ventiil ning ventiili osad ja keermed
- Gaasiballooni ühendused ja muu konstruktsioon
- Surveregulaatori kinnitus gaasiballooni ventiili külge
- Gaasivooliku kinnitus surveregulaatori külge
- Gaasivooliku kinnitus ahju külge
- Ahju muud gaasiühenduste osad ja muud gaasivoolikud, kui neid on

Lekkekontroll

- Kasutage tervet ja puhast gaasiballooni.
- Kontrollige, et ahju gaasipõletite regulaator(id) oleks kindlasti suletud asendis (OFF).
- Avage aeglaselt gaasiballooni surveregulaator.
- Nüüd on ahjus gaasisurve ja saate teha lekkekontrolli.
- Pintseldage suhtega 50 : 50 seebilahust kõigile ühenduskohtadele, alates surveregulaatorist ja gaasivooliku ühendusest, ning liikuge edasi kuni ahju gaasiühendusteni.
- Jälgige hoolikalt, kas seebiveega pintseldatud ühenduskohtades tekib seebimulle.

- Kui mulle tekib, on kõnealuses kohas leke, mis tuleb enne ahju kasutamist parandada. Enne ühenduskohtade parandamist sulgege gaasiballoon.
- Pärast ühenduskohtade parandamist tehke lekkek kontroll algusest peale uuesti.
- Kui lekkek kontroll on tehtud ja ahju juurest lekkeid ei leitud, võib ahju kasutada.

Ärge kasutage ahju, mille gaasilekkeid ei õnnestu täielikult parandada. Sellisel juhul sulgege gaasiballooni ventiil, eemaldage gaasiballoonilt madalsurve regulaator ja pöörduge edasimüüja, maaletooja või gaasiseadmete hooldusfirma poole.

Ahju kasutuselevõtt

- Enne esimest kasutuskorda tehke eelnevaid juhiseid järgides ahjule lekkek kontroll.
- Pärast seda süüdake juhiseid järgides ahi ja kasutage kõiki põleteid max võimsusel 5–10 minutit.
- See eemaldab ahju erinevatele osadele pandud kaitsemäärde.
- Laske ahjul jahtuda puutesoojaks vähemalt 30 minutit või kauemgi.
- Ahju kuumade osade käsitlemisel kasutage kuumakindlaid kindaid.
- Pühkige ahju keraamilist küpsetuskivi kergelt vees niisutatud lapiga.
- Ärge peske keraamilist küpsetuskivi vee all.
- Keraamilisele küpsetuskivile ei või kunagi panna toiduõli ning puhastamiseks ei või kasutada ühtegi pesu- ega puhastusainet.
- Keraamilise küpsetuskivi puhastamiseks tuleb seda ahjus kuumutada seni, kuni kivil olevad toidujäägid ja muu mustus söestuvad.
- Pärast seda tuleb kivil lasta jahtuda madala temperatuurini ja kivi grilli- või pitsaahjuharjaga kergelt puhtaks pühkida.
- Nimetatud toimingute järel on küpsetuskivi ja ahi kasutamiseks valmis.

HOIATUS! LUGEGE HOOLIKALT LÄBI. AHJU KASUTAMINE JA SÜÜTAMINE

- Ohutuse tagamiseks ärge kummarduge ega nõjatuge süütamise ega kasutamise ajal ahju peale.

Ahju pind on kasutamise ajal kuum ja siseosad põletavalt kuumad.

- Ärge jätke põlevate põletitega ahju hetkekski ilma järelevalveta.

Ahju põleti süütamine regulaatorisse integreeritud piososüütliga

1. Veenduge, et ahju luuk (kui see on ahjul) oleks enne gaasipõleti süütamist avatud.
2. Avage gaasivool gaasiballoonist ja sellele paigaldatud madalsurve regulaatorist.
3. Ärge hoidke nägu süütamise ajal ahju ava ja siseosade läheduses. Leegi väljapaiskumise oht!
4. Suruge gaasipõleti regulaator sisse ja pöörake seda vastupäeva suure leegi / süütamismärgi kohta.
5. Regulaatorit vastupäeva keerates kostab piososüütli klõpsatus.
6. Kohe pärast klõpsatust hoidke regulaator umbes 5–10 sekundit allavajutatuna, misjuhul süütab regulaatorisse integreeritud piososüüt ahju põletis leegi.
7. Oluline on regulaatorit pärast leegi süttimist veel umbes 5–10 sekundit sees hoida, et gaasipõleti turvavarustus ehk leegiandur jääks samuti sisse.
8. Veenduge piisavalt ohutust kaugusest vaadates, kas gaasipõleti on kindlasti süttinud ja leek põleb põletis ühtlaselt.
9. Kui ahju gaasipõleti on süttinud, võib alguses kosta kohinat, mis hetk hiljem kaob.
10. Korra punktides 3–8 esitatud tegevust seni, kuni gaasipõleti süttib ja jääb põlema.
11. Kui ahju gaasipõleti on süttinud, reguleerige vajaduse korral põleti leeki, keerates regulaatorit suure ja väikese leegi vahemikus.

Ahju süütamine tikkudega, kui piososüüt ei tööta

1. Veenduge, et ahju luuk (kui see on ahjul) oleks enne gaasipõleti süütamist avatud.
2. Avage gaasivool gaasiballoonist ja sellele paigaldatud madalsurve regulaatorist.

- 3.Ärge hoidke nägu süütamise ajal ahju ava ja siseosade läheduses. Leegi väljapaiskumise oht!
- 4.Suruge gaasipõleti regulaator sisse ja pöörake seda vastupäeva suure leegi / süütamismärgi kohta.
- 5.Hoidke regulaator sissevajutatuna ja viige samal ajal põlev tikk või pikem gaasisüütel ahju tagaossa gaasipõleti lähedale.
- 6.Gaasipõleti lähedale viidud tuletikk või süütel peaks süütama gaasipõletis leegi.
- 7.Pärast leegi süttimist hoidke regulaatorit veel sees umbes 5–10 sekundit, et gaasipõleti turvavarustus ehk leegiandur jääks samuti sisse.
- 8.Veenduge piisavalt ohutust kaugusest vaadates, kas gaasipõleti on kindlasti süttinud ja leek põleb põletis ühtlaselt.
- 9.Kui ahju gaasipõleti on süttinud, võib alguses kosta kohinat, mis hetk hiljem kaob.
- 10.Korrake punktides 3–8 esitatud tegevust seni, kuni gaasipõleti süttib ja jääb põlema.
- 11.Kui ahju gaasipõleti on süttinud, reguleerige vajaduse korral põleti leeki, keerates regulaatorit suure ja väikese leegi vahemikus.

HOIATUS! LUGEGE HOOLIKALT LÄBI. AHJU GAASIPÕLETI SÜÜTAMISE PROBLEEMID

Kui ahju gaasipõleti mitmest katsest hoolimata 10 sekundi jooksul ei sütti, pange gaasipõleti regulaator asendisse OFF. Sulgege ka gaasi etteanne gaasiballoonist ahju. Jätke ahju luuk (kui see antud ahjul on) lahti ja oodake enne uue süütamiskatse alustamist vähemalt 5 minutit. Sellisel moel jõuab ahju kogunenud gaas sealt väljuda. Kui ahju gaasipõleti eelnimetatud juhiseid järgides ikkagi ei sütti, võib olla abi veaotsingu tabelist.

HOIATUS! LUGEGE HOOLIKALT LÄBI. AHJU GAASIPÕLETI LEEGI JÄLGIMINE JA TUULINE ILM

Eriti just tuulise ilm korral võib põletis olev leek liikuda põleti alaossa.

Seepärast ärge jätke töös olevat ahju hetkekski järelevalveta. Tuulise ilmaga on võimalik, et tuul surub leegi põleti sisse. Sellisel juhul jääb leek põlema gaasipõleti regulaatori juhtpaneeli alla. Samas on kosta tugevat kohisevat heli. Kui nii juhtub, tuleb ahi kohe kinni keerata. Kui ahju kohe ei suleta, võivad selle ventiilid, juhtpaneel ja regulaatorid kahjustuda ja sulada. Arvestage sellega, et sellised leegi allaliikumised tulenevad kahjud ei kuulu garantii alla. Ahi tuleb sulgeda enne, kui selles jõuavad tekkida kahjustused. Seepärast jälgige ahju kasutamise ajal hoolikalt, kuidas leek põletis põleb.

Ahju gaasipõleti kustutamine

- 1.Sulgege gaasivool balloonist ahju, sulgedes madalsurve regulaatori ja gaasiballooni ventiili.
- 2.Kontrollige, et leegid kustuks kõigist põletitest.
- 3.Keerake kõigi gaasipõletite regulaatorid suletud asendisse OFF.
- 4.Veenduge, et ka gaasi etteanne gaasiballoonist ahju oleks kindlalt suletud.
- 5.Kui te ahju ei kasuta, eemaldage madalsurve regulaator alati gaasiballooni küljest.

Ahju keraamiline küpsetuskivi

Selle ahju põhjas on keraamilisest kordieriidist valmistatud küpsetuskivi. Küpsetuskivi ülesanne on küpsetada ahjus valmistatavate pitsade, leibade ja muude toodete põhjad küpseks. Küpsetuskivi vajalik soojus oleneb küpsetatavast tootest. Ahi suudab kuumutada küpsetuskivi temperatuurile max 430–450 °C, kui ahju eelsoojendatakse tuulevaikses kohas gaasipõleti max-asendis 30–45 minutit. Küpsetuskivi temperatuur varieerub. Kõige kuumem on kivi tagaosas gaasipõletite läheduses, keskel ja eespool on temperatuur madalam. Küpsetuskivi temperatuuri on kõige lihtsam mõõta lisavarustusena müüdava infrapunatermomeetri abil. Sellise termomeetri abil mõõdetakse keskmine temperatuur küpsetuskivi keskelt.

Ärge pange kunagi küpsetuskivile marinaadis toite, õli ega rasva. Küpsetuskivi ei talu sellist kasutamist. Arvestage, et küpsetamiseks võib kasutada küpsetuskivi mõlemat poolt. Soovitav on küpsetuskivi vahepeal ringi pöörata, sest niimoodi kulub ja puhastub kivi ühtlasemalt.

Ahju keraamilise küpsetuskivi puhastamine

Pühkige ahju keraamilist küpsetuskivi kergelt vees niisutatud lapiga. Ärge peske keraamilist küpsetuskivi vee all. Keraamilisele küpsetuskivile ei või kunagi panna toiduõli ning puhastamiseks ei või kasutada ühtegi pesu- ega puhastusainet. Keraamilise küpsetuskivi puhastamiseks tuleb seda ahjus kuumutada seni, kuni kivil olevad toidujäägid ja muu mustus söestuvad. Pärast seda tuleb kivil lasta jahtuda madala temperatuurini ja kivi grilli- või pitsaahjuharjaga kergelt puhtaks pühkida. Küpsetuskivi tuleks hoida alati kuivas siseruumis.

Ahju ettevalmistamine ja küpsetuskivi temperatuuri reguleerimine

Ahju tuleb enne küpsetamise alustamist eelsoojendada. Selleks süüdake ahi ja kasutage seda max-võimsusel 30–45 minutit. Tuulise või külma ilmaga võib eelsoojendusaeg olla palju pikem. Ärge kasutage ahju väga tuulise ilmaga, sest tuul jahutab ahju sedavõrd, et vajalikku küpsetustemperatuuri ei pruugita saavutada. Külmal aastaajal tuleb küpsetuskivi siseruumist välja ahju viia ja lasta kivil kahjustumise vältimiseks soojeneda 10–15 minutit ahju minimaalsel temperatuuril. Pärast sellist soojendamist võib ahju temperatuuri tõsta maksimaalseks ja oodata küpsetuskivi soojenemist vajaliku küpsetustemperatuurini. Kui ahjus küpsetatav toit vajab küpsemiseks madalamat temperatuuri, keerake enne toidu ahju panemist regulaatorist võimsust väiksemaks. Ahjus tuleb mõõta alati küpsetuskivi, mitte siseõhu temperatuuri. Kui välistemperatuur on 20 °C, saavutab küpsetuskivi keskelt kuumuse 430–450 °C, kui ahju on max võimsusel 30–45 minutit eelsoojendatud. Kui ahju soojendada sama aja vältel minimaalsel temperatuuril, on küpsetuskivi temperatuur keskel 250–270 °C. Tuulise või külma ilmaga võib küpsetuskivi temperatuur jääda eelnimetatud väärtustest madalamaks.

Küpsetusaeg

Küpsetusaega mõjutavad paljud asjaolud. Siinkohal on kasuks küpsetamiskogemused. Aega mõjutavad tooraine, toidu suurus ja ka ilmaolud. Kogemused näitavad, et sooja ilmaga toimib paremini madalam võimsus ning külma või tuulise ilmaga suurem võimsus. Parima kogemuse küpsetustemperatuuri ja -aja kohta saab, kui katsetada ahju kasutamist eri võimsustel ja aegadega.

HOIATUS! LUGEGE HOOLIKALT LÄBI. LEEGI SÜTTIMINE AHJU KÜPSETUSKIVIL

Küpsetuskivil võib süttida leek, kui sellele satub liiga palju jahu või kui pitsa põhjas on auk või rebend. Augu kaudu satub pitsakate ja selles olev vedelik küpsetuskivile. Alljärgnevalt mõned nõuanded süttimise vältimiseks.

- Tehke pitsad küpsetusvalmis ühekaupa ja küpsetage kohe ära.
- Ärge tehke pitsasid ootevalmis, sest kastmed ja kate muudavad põhja vedelamaks, põhi vettib läbi ja võib rebeneda.
- Vältige pitsa või leiva rullimisel kasutatud jahu sattumist ahju.
- Kasutage pitsa ahju viimiseks aukudega labidat – üleliigne jahu kulub aukudest maha.
- Kui pitsa on pandud küpsetuskivile, laske põhjal enne pitsa esimest pööramist küpseda.
- Kui pitsa põhja tekib auk või põhi rebeneb, võtke pitsa kohe ahjust välja ja keerake võimsus väiksemaks.
- Küpsetuskivile jäänud katte- või tainatükid tuleks ahjust välja kraapida.
- Pärast seda pange ahi täisvõimsusele ja põletage küpsetuskivile jäänud jäägid.
- Kui jäägid on söestunud, langetage ahju võimsus jälle miinimumile ja pühkige kivi ahjus puhtaks.
- Söestunud jäägid võib küpsetuskivilt maha harjata grilli- või pitsaahjuharjaga.
- Pärast küpsetuskivi puhastamist võib kivil küpsetamist jätkata.

- Kasutage kuuma ahju ja selle osade juures toimetamisel kuumakindlaid kaitsekindaid. Põletusohht!
- Kui ahjus tekib suurem põleng, süttib rasv vms, kasutage kustutamiseks käsikustutit või kustutustekki. Kui tuli levib ümbrusesse, alustage kohe esmast kustutamist.
- Vajaduse korral helistage päästeametisse, kust saate lisajuhiseid.

Marinaadid ja muud kastmed

Marinaadide ja kastmete ülesanne on kasutatavat toorainet maitsestada. Kuuma ahju sattumisel põhjustavad need toidu kõrbemist näiteks küpsetusvahendi külge. Marinaade ja kastmeid võib valguda ja koguneda küpsetusvahendist väljapoole ehk küpsetuskivile, kus need võivad ka põlema minna. Kui valmistate ahjus toitu, mis ei küpse küpsetuskivil, kasutage kuumakindlaid anumaid ja nõusid. Ärge pange kunagi küpsetuskivile marinaadis toite, õli ega rasva. Küpsetuskivi ei talu sellist kasutamist.

Pärast tooraine marineerimist ja maitsestamist

- Enne ahju panemist eemaldage paberiga pühkides marinaad ja kaste tooraine pinnalt.
- Ärge kunagi kallake marinaadi, õli vms ahjus küpseva toidu peale.
- Ärge kunagi pintseldate sama pintsliga marinaadi toore ja juba valmis toidu peale.
- Ärge kasutage valmistoidu hoidmiseks anumaid, milles on olnud toores liha, kana või kala.
- Toores toidus olevad bakterid satuvad muidu valmistoidu sisse.
- Kui soovite lisada küpsetatavatele toitudele maitset, võib toidule lisada enne serveerimist kastmeid ja raputada maitseaineid.

Ahju hooldus, puhastamine ja hoidmine

Ahju ja selle osi tuleb puhastada ja hooldada, et ahi oleks kasutamisel turvaline, püsiks heas korras ja sellest oleks toiduvalmistamisel abi paljudeks aastateks.

Gaasi- või väikeseadmete parandusfirmad ning autosuvilatega tegelevad ettevõtted osutavad erinevate gaasiseadmete hooldus-, puhastus- ja remonditeenuseid. Sellise ettevõtte poole tuleks pöörduda kindlasti juhul, kui tunnete, et teie enda ajast, teadmistest või oskustest ei piisa gaasiseadme puhastamiseks ja hooldamiseks.

Ahju ohutus- ja hooldustoimingud ning nende tagajärjed ei kuulu garantii alla. Ahju hooldamine, puhastamine ning tuleohutuna hoidmine ja kasutamine on alati ahju kasutaja vastutusel. Pärast iga kasutuskorda ja ahju jahtumist tuleb alati teha järgmised hooldustoimingud.

Kui ahju küpsetuskivile, seintele, põhja või lakke on jäänud toidujääke, toimige allpool nimetatud järjekorras.

- Pühkige majapidamispaberiga kõigilt pindadelt maha rasva, marinaadi, kastme jm pritsmed.
- Pühkige hoolikalt, sest toidujäägid võivad ahju sisepinnal suure kuumuse käes põlema süttida.
- Süüdake ahju põletid süütamisjuhiste kohaselt.
- Reguleerige põletid kasutusjuhiste kohaselt suurimale võimsusele.
- Laske põletite kuumusel küpsetuskivile ja muudele ahju pindadele kinni jäänud toit, rasv ja marinaad ära söestada.
- Kasutage põleteid täisvõimsusel tühjas ahjus maksimaalselt 40 minutit, sest muidu võivad ahju osad üle kuumeneda.
- Keerake põletid kinni ning laske ahjul, küpsetuskivil ja muudel osadel jahtuda vähemalt 30–40 minutit või kauemgi madala temperatuurini.
- Harjake söestunud toidujäägid ahju küpsetuskivilt ja muudelt osadel maha grilli- või pitsaahjuharjaga.
- Hari peab olema mõeldud spetsiaalselt pitsaahju või grilli puhastamiseks. Ärge kasutage keevitajate terasharja. Selliste terasharjade harjased on liiga kõvad ja rikuvad ahju osade pinda.
- Terasharja kasutamisel tekkivad puhastusjäljed ei kuulu garantii alla.
- Kui ahi ja küpsetuskivi on puhastatud, hoidke jahtunud ahju kuivas kohas, kus ta on valmis järgmiseks kasutuskorraks.
- Ahjule tasuks hankida ka eraldi müüdav kaitsekate.
- Ahju osade tavapärase kasutamise jäljed ei kuulu garantii alla.

Ahju terasosade puhastamine

- Ahju kõiki teras- ja plastosasid tuleb regulaarselt puhastada seebivee ja niiske lapiga. Ärge kasutage ahju välis- ega siseosade puhastamisel ühtegi puhastusainet.
- Kuivatage puhastatud osad ja pinnad hoolikalt.
- Regulaatorinupu ja juhtpaneeli trükitud tekste puhastage vaid puhastuslapiga.
- Ärge kasutage ahju osadel puhastusaineid, sest need võivad teksti ja muud märgised eemaldada.
- Puhastage ahju osi vähemalt 2–3 korda aastas või vajaduse korral ka sagedamini.
- Regulaarne puhastamine väldib mustuse kogunemist ja roostetamist.
- Ahjumaterjalidena kasutatud värvitud või roostevaba teras ning muud materjalid ei püsi uueväärises seisukorras, sest ahju kasutatakse ja materjalid vananevad.
- Värvitud ja roostevabad terasosad vajavad korras püsimiseks samuti hooldamist ja puhastamist.

LUGEGE HOOLIKALT JA VÕTKE ARVESSE! AHJU GAASIPÕLETITE HOOLDUS JA PUHASTAMINE

Ohutuse tagamiseks tuleb ahju gaasipõletite ja regulaatorite seisukorda ja toimivust regulaarselt kontrollida. Vähemalt kaks korda aastas tuleb kontrollida nende seisukorda ja laitmatut toimivust. Põletite kõik näha olevad augud tuleb üle kontrollida ja puhastada võimalikud ummistused. Samuti tuleb kontrollida, kas regulaatorid ja ventiilid sobivad ning toimivad märgiste kohaselt.

Ahju kasutuskordade vahepeal või hoiuperioodil on võimalik, et väikesed putukad, nagu ämblikud, mardikad, liblikad jms poevad ahju põletite gaasitorudesse. Nad võivad teha sinna pesi ja võrke, mis tekitavad ummistusi. See võib takistada õige gaasisegu jõudmist ahju põletisse, tekitab põletis suitseva kollaka leegi või takistab üldse põleti süttimist. Sellised ummistused võivad põhjustada gaasi põlemise põletite etteandetorust väljaspool. Kui selline asi juhtub, võib leegi põlemine vales kohas kahjustada tugevalt ahju pindu ja muid osi.

Kui ahju põletid on ummistunud või põlevad tugeva kollaka leegiga, sulgege kohe gaasi etteanne ahju. Oodake, kuni ahju kõik osad jahtuvad madala temperatuurini. Kui ahi on jahtunud, ärge kasutage seda enne, kui gaasiseadmete hooldusfirma on ahju üle vaadanud. Ärge avage ahju konstruktsioone. Ahju seesmisi gaasi etteandepiire, gaasiregulaatoreid ning põletid ja süütamisosi võivad avada, puhastada ja hooldada vaid gaasiseadmete paigaldusõigust omavad hooldusfirmad.

Kui gaasileek on ahjust või põletitest väljaspool, kontrollige ahju kõikide osade seisukorda enne uut süütamist. Kui leiate kahjustatud osi, ärge ahju kasutage. Garantii alla kuuluvate juhtumite korral võtke ühendust edasimüüja või maaletoojaga. Muude ahju tööd puudutavate probleemide korral pöörduge gaasiseadmete hooldusfirmasse.

Ahju garantii ei hõlma näiteks ummistunud gaasitorudest (putukad, ämblikud vms) või reguleerimisventiili otsakust (mustus gaasivoolikus vms) tekkinud ahju osade kahjustusi. Garantii ei hõlma ahju või selle osade, nt põletite ja muude osade puhastamist putukatest, rasvast ja muust mustusest.

Ahju hoiule panek

- Kui panete ahju pikemaks ajaks hoiule, tehke enne seda alljärgnevalt nimetatud toimingud.
- Puhastage põhjalikult ahju välispinnad.
- Puhastage ahju lahtised osad (nt küpsetuskivi) juhiste kohaselt.
- Puhastage ahi ka seestpoolt.
- Enne ahju tagasi panemist kuivatage kõik osad korralikult.
- Süüdake ahi umbes 10–15 minutiks, kuni ahi on korralikult soojenenud.
- Lülitage ahi välja ja laske jahtuda madala temperatuurini.
- Hoidke ahju kuivas soojas kohas, soovitatavalt siseruumides.

- Eemaldage surveregulaator gaasiballooni küljest ja hoidke gaasiballooni juhiste kohaselt hästi ventileeritavas ruumis. Ärge kasutage gaasiballoonide hoidmiseks keldrit, pööningut ega ühiseid hoiuruumi, nt vorkseintega keldribokse.

Kui hoiate ahju väljas, hankige sellele kvaliteetne külmakindel kaitsekate. Sobiva suurusega kaitsekate püsib oma kohal ka kõva tuulega. Hoolitsege selle eest, et tuul ei pääseks kaitsekatte alla. Sellisel juhul püsib ahi hoiukohas kuivem ja osadele ei teki hallitust.

Ahju tuleb ka väljas hoida varikatuse all, et see ei oleks otsese vihma- või lumesaju käes. Jälgige, et katuselt kukkuv lumi või jää ei saaks ahju kahjustada.

Lume või jää tõttu ümber kukkunud ahju kahjustused ei kuulu garantii alla.

Kui ahju hoitakse väljas, tuleb alljärgnevalt nimetatud ahju osi hoida siiski kuivas siseruumis.

- Küpsetuskivid
- Puitosad jms
- Muud lahtised osad

Gaasiballooni hoidmine

Kui te ahju ei kasuta, peab gaasi etteanne ahju olema alati suletud. Gaasiballooni tuleb hoida väljas või vähemalt hästi ventileeritud ruumis. Ärge hoidke gaasiballooni eluruumides, garaažis, keldris, pööningul ega kütteseadme lähedal. Gaasiballooni hoidmise kohta saab lisateavet gaasifirmast.

Garantii ja garantiiprobleemide lahendamine

Ahju ja selle osade kohta kehtib kaheaastane (2) tootmis- ja materjaligarantii. Tehke ahju ostutšekist koopia ja hoidke see koos kasutusjuhendiga alles. Garantiinõude esitamisel tuleb tõendada usaldusväärselt ostukohta ja -kuupäeva.

Garantii ei kehti osade normaalse kulumise, osade ega pindade roostetamise, roostetamisest tingitud puuduste, ahju volest kasutamisest või hoolduse tegemata jätmisest tulenevate vigade korral. Teraspindade värvimuutused, roostetamine ja tumedaks tõmbumine on normaalsed nähtused, mis võivad kasutamise käigus aja jooksul tekkida. Teraspindadel võivad eriti niiske ja soolase keskkonna tõttu tekkida rooste jäljed. Need ei takista seadme kasutamist ja on teraspindadel normaalne nähtus, nii et nende võimalik teke ahju osade pinnale ei käi garantii alla. Eelnimetatud tingimused puudutavad ka ahju roostevabast terasest valmistatud osi. Kui ahjul või mõnel selle osal ilmneb garantii ajal viga, pöörduge otse ahju ostukohta. Toote edasimüüja hoolitseb kõigi garantiiga seotud toimingute eest. Vigase või puuduva osa asemele annab või saadab müüja või tema esindaja uue osa, kuid ta ei vastuta vigase ega puuduva osa paigaldamise eest ahjule. Ise vahetatavate osade korral vastutab klient alati ise osa väljavahetamise eest ahju juhendi kohaselt. Nende juhiste täitmata jätmise korral garantii lõpeb ja kasutamine ei vasta ahju tootesertifikaadile. Garantii ei kehti juhul, kui toodet kasutatakse avalikel üritustel komerts-, koolitus-, müügi- või rendieesmärgil. Garantii ei mõjuta ühelgi moel Eestis kehtivat tarbijakaitseseadust.

Lugege kasutusjuhend enne kaebuse või garantiinõude esitamist hoolikalt läbi ja veenduge, et probleem ei oleks seotud toote kasutusjuhendis keelatud kasutamise või hooldamata jätmisega.

Garantii ja kaebustega seotud asjaolude korral tuleb edasimüüjale esitada vähemalt järgmised andmed.

- 1.Ahju mark ja mudeli nimi
- 2.Kaebuse põhjus
- 3.Defektse osa number kasutusjuhendi osade loetelu järgi
- 4.Koopia ostutšekist või muu ostukoha tõend ja ostukuupäev
- 5.Kaebuse esitaja kontaktandmed, nt nimi, telefon, aadress ja sihtnumber
- 6.Eelnimetatud andmed tuleb esitada nii kaebuse kui ka garantiinõude esitamisel

Puudulike andmetega esitatud kaebuse või garantiiküsimuse lahendamine kestab tavaliselt pikemat aega. Seda eriti juhul, kui asja uurimise käigus tuleb eraldi küsida eelnimetatud andmeid. Seetõttu tuleks kaebused esitada kohe vajalike andmetega ja lisada täpne vea kirjeldus. Tihti on kaebuse ja garantiiküsimuse lahendamisel abiks ka asjakohased fotod. Tehke kaebuse aluseks olevast tootest või selle osast/veast 1–3 fotot ja näidake neid ostukohas kaebuse esitamise ajal. Gaasiseadmete puhul tehke alati fotod ka gaasivoolikutest ja -balloonist, millele on kinnitatud see surveregulaator, millega kaebuse aluseks olevat seadet kasutatakse.

Ahju eri osad kuluvad aja jooksul. Osade kasutamise käigus kulumine või roostetamine garantii alla ei kuulu. Tavalisemad ahju kuluvad ja väljavahetamist vajavad osad on:

- küpsetuskiivid
- termomeetrid
- regulaatorid

Vajalike uute osade kohta küsige teavet ahju ostukohast. Uusi osi on ahjudele saada piiratult.

VEAOTSINGU JUHEND

Probleem	Võimalikud põhjused	Parandamine
Gaasipõleti ei sütti regulaatori piososüütl ega tikkudega.	Põletisse ei jõua gaasi. Gaasivoolik või surveregulaator on katki.	Kontrollige gaasivoolikut ja surveregulaatori kinnitust gaasiballooni külge. Eemaldage gaasiregulaator ballooni küljest ja paigaldage see uuesti ning avage gaasi etteanne.
Gaasipõleti kustub kohe, kui reguleerimisnupust lahti lasta.	Gaasipõleti turvavarustus ehk leegiandur ei jää sisse.	Suruge nuppu kõvemini ja pikemalt sisse. Tõmmake reguleerimisnupp välja ja proovige süüdata ilma nuputa. Kasutage nupu võlli pööramisel ja surumisel nt nä pitsaid. Kui eelnimetatud meetmed ei aita, tuleb ahi avada. Reguleerimisventiili juures on leegianduri kinnitusnippel, mida võib pisut kinnipoole keerata ja kontrollida seejärel toimivust uuesti. Kui ka see ei aita, tuleb leegiandur välja vahetada.
Gaasipõleti ei tooda piisavalt soojust.	Põletisse ei jõua gaasi. Gaasivoolik või surveregulaator on katki.	Kontrollige gaasivoolikut ja surveregulaatori kinnitust gaasiballooni külge. Eemaldage gaasiregulaator ballooni küljest ja paigaldage see uuesti ning avage gaasi etteanne.
Gaasipõleti leek suitseb ja leek on selgelt kollane.	Gaasipõleti ei saa piisavalt põlemisõhku. Tihti on selle põhjuseks putukatest tingitud ummistused põleti õhuvõtuavad.	Ahi tuleb avada ja gaasipõleti juures olevad õhuavad puhtaks teha. NB! Ummistustest tulenevad häired ei kuulu seadme garantii alla.
Gaasipõleti süttib tikkudega, aga piososüütliga mitte.	Piososüütel ei ole töökorras. Süüteosade kontakt ei ole korralik. Põletis asuvad süüteosad on määrdunud või roostes.	Kontrollida piososüütlit juheta või vahetada süüteosade vastu. Eemaldada ja puhastada süütesüsteemi osad, vajaduse korral vahetada uute vastu. NB! Mustusest või roostes osadest tulenevad häired ei kuulu seadme garantii alla.
Gaasipõleti leek kustub iseenesest.	Kõva tuulehoog kustutas leegi. Gaasipõleti turvavarustus ehk leegiandur võis gaasi etteande katkestada. Gaasiballoon on tühi.	Kasutage ahju tuule eest kaitstud kohas. Süüdake ahi juhiste kohaselt uuesti. Vahetage gaasiballoon uue vastu.
Gaasipõleti leek on liiga suur ja põletist eemal.	Gaasiballoonil kasutatakse vale survet andvat surveregulaatorit.	Vahetage surveregulaator 29–30 mbar madalsurveregulaatori vastu.
Ahi on liiga kuum ja ahjus on näha leeke.	Ahjus on jahu või rasva põleng.	Vähendage jahu sattumist ahju. Kasutage ahjus vähem rasvaseid tooteid.
Ahjus on kõva kohin ja vuhisev hääl.	Tuul on puhunud leegi põleti alla.	Keerake ahi kohe kinni. Kasutage ahju tuule eest kaitstud kohas.
Madalsurveregulaator suriseb gaasiballoonil.	Seda heli võib tekitada gaasi voolamine regulaatoris.	See ei pruugi olla viga, vaid surveregulaatori omadus.

Vispārīgas norādes

Sākot šīs krāsns lietošanu, jums ir jāizlasa visas šajā lietošanas instrukcijā sniegtās brīdinājumu, salikšanas, lietošanas, kopšanas un apkopes norādes. Pirms krāsns lietošanas izlasiet visas norādes un padomus.

It īpaši pirms krāsns lietošanas ir jāizlasa un jāizprot visas brīdinājumu un drošības norādes. Rūpīgi ievērojiet ar krāsns izmantošanas vietu, drošības attālumu, aizdegšanu un drošu lietošanu saistītās norādes. Uzmanīgi rīkojieties ar visām krāsns daļām (it īpaši ar karstajām), lai negūtu traumas un apdegumus. Visas lietošanas instrukcijas sadaļas pārskatiet secīgi. Lietošanas instrukciju vienmēr glabājiet krāsns lietotājam pieejamā vietā. Visiem lietotājiem pirms krāsns izmantošanas ir jāizlasa šī krāsns lietošanas instrukcija. Ja krāsns tiek nodots citam lietotājam, ir jānodod arī šī lietošanas instrukcija.

UZMANĪBU — IZLASIET RŪPĪGI!

ŠĪ KRĀSNS IR PAREDZĒTA TIKAI IZMANTOŠANAI ĀRĀ. TĀ KĀ KRĀSNIJ IR ATVĒRTA KONSTRUKCIJA, GATAVOJAMĀIS PRODUKTS VAR NOPIĻĒT TĀS ĀRPUSĒ, TĀUKVIELAS VAR IZŠĻAKSTĪTIES TĀS KONSTRUKCIJĀ VAI NOPIĻĒT TĀS ĀRPUSĒ, TĀPĒC NEIZMANTOJIET KRĀSNI UZ JUTĪGĀM VIRSMĀM VAI TO TUVUMĀ.

TAUKVIELAS VAI CITI PRODUKTI VAR NOPIĻĒT NO KRĀSNS, NONĀKOT ZEM TĀS, APAKŠĒJĀ NODALĪJUMĀ, SĀNU MALĀS, UZ TĀS NOVIETOJUMA PAMATNES VAI ZEM TĀS. IZMANTOJOT ŠO KRĀSNI, TĀUKVIELAS VAI CITI ŠĶIDRUMI UN GRUŽI IR NORMĀLA PARĀDĪBA.

ŠĀI KRĀSNIJ IR CE MARKĒJUMS, UN TĀ IR RAŽOTA UN APSTIPRINĀTA SASKAŅĀ AR SPĒKĀ ESOŠAJIEM NORMATĪVIEM UN PRASĪBĀM. IR AIZLIEGTS KAUT NEDAUDZ MODIFICĒT JEBKURAS ŠĪS KRĀSNS DAĻAS KONSTRUKCIJU. NEVIENU DAĻU NEDRĪKST NOŅEMT NO KRĀSNS KONSTRUKCIJAS. KRĀSNS KONSTRUKCIJAI NEDRĪKST PIEVIENOT PAPILDU DAĻAS, PIEDERUMUS VAI KO TAMLĪDZĪGU

ŠĀI KRĀSNIJ DRĪKST IZMANTOT TIKAI TĀS RAŽOTĀJA APSTIPRINĀTAS IZLIETOJAMĀS UN REZERVES DAĻAS VAI SPECIFISKUS PIEDERUMUS, KURI IR PAREDZĒTI ŠĀI KRĀSNIJ UN KURUS IR APSTIPRINĀJIS RAŽOTĀJS.

Ar krāsns izmantošanu saistītās drošības norādes un brīdinājumi

- Šī krāsns ir paredzēta tikai izmantošanai ārā.
- Krāsns izmantošana tai neparedzētiem nolūkiem var izraisīt apdraudējumu.
- Kad krāsns netiek lietots, gāzes ieejai no gāzes balona vienmēr jābūt aizvērtai.
- Ievērojiet un izpildiet visas uzstādīšanas norādes. Ja norādes netiek ievērotas, tas var izraisīt problēmas lietošanas laikā.
- Krāsns lietošanas laikā uzkarst; rīkojieties uzmanīgi, ja tuvumā ir mājdzīvnieki, bērni vai gados vecāki cilvēki.
- Ja sajūtat spēcīgu gāzes aromātu, nekavējoties aizveriet padevi no gāzes balona.
- Turklāt nekavējoties izslēdziet visus iedegtos krāsns degļus, aizverot katru no tiem.
- Atveriet krāsns durvis (ja tādas ir) un ļaujiet krāsnij atdzist līdz skāriendrošai temperatūrai.
- Pārbaudiet visus savienojumus, lai konstatētu, vai nav gāzes noplūdes, ievērojot norādes par noplūdes pārbaudi.
- Salabojiet visus savienojumus, kuriem ir noplūde.
- Ja nevarat atrast kļūmi, sazinieties ar gāzes uzstādīšanas uzņēmumu vai iegādes vietu.
- Nepārvietojiet krāsni lietošanas laikā un tad, kad tā vēl ir karsta.
- Krāsns tuvumā neizmantojiet un neglabājiet uzliesmojošos materiālus, šķidrumus un gāzes.
- Nekad nepārbaudiet gāzes noplūdes ar atklātu liesmu.
- Neizmantojiet krāsni, ja tai ir kāds defekts.
- Neatvienojiet gāzes savienojumus no krāsns vai gāzes balona regulatora to lietošanas laikā.

- Nekad neatstājiet krāsni bez uzraudzības, kad tās degļi ir iedegti.
 - Neļaujiet bērniem lietot šo krāsni.
 - Krāsns ir regulāri jātīra.
 - Uzmanieties, lai tīrīšanas laikā nesabojātu krāsns gāzes degļus un regulēšanas sprauslas.
 - It īpaši uz krāsns iekšējām daļām un cepšanas akmens nedrīkst atrasties milti, taukvielas un eļļa.
- Pretējā gadījumā pastāv miltu un taukvielu aizdegšanās risks!
- Neizmantojiet krāsni zem jumta, sienu tuvumā, garāžā, treilerī vai autofurgonā, laivā, slēgtās telpās un iekštelpās.
 - Pārbaudiet, vai krāsns tuvumā nav viegli uzliesmojošu vai ugunsdrošu materiālu.
 - Ugunsdrošības nolūkos krāsns priekšā, sānos un aiz tās visos virzienos ir jābūt vismaz 150 cm brīvas vietas, vēlams vairāk.
 - Nepieciešamos drošības atstatumus skatiet atsevišķā pamācībā lietošanas instrukcijas sadaļā DROŠĪBAS ATSTATUMI.
 - Lietošanas laikā uz krāsns nedrīkst būt uzliesmojoši materiāli, piemēram, kaste, jumts, saulesargs, krūms, koks vai kas tamlīdzīgs.
 - Krāsns apkope un tīrīšana ir jāveic vismaz vienreiz gadā, vēlams biežāk.
 - Ja neesat pārliecināts, kā veikt krāsns remontu vai apkopi, nemēģiniet to darīt pats.
- Drošības apsvērumu dēļ lūdziet izplatītājam veikt krāsns remontu un gāzes iekārtas apkopi.
- Krāsns galveno vārstu, gāzes krānu un vārstu sprauslu apkalpošanu un regulēšanu drīkst veikt tikai servisa centra darbinieki ar gāzes uzstādīšanas tiesībām.
 - Lietojot krāsni pēc ilgstošas glabāšanas, vienmēr pārbaudiet noplūdi.
 - Pārbaudiet noplūdi arī ikreiz, kad maināt gāzes balonu vai krāsns konstrukcijā ievietoja jaunas detaļas, piemēram, gāzes degļi, zema spiediena regulatoru vai gāzes šļūteni.
 - Ieslēdzot krāsni, tās durvīm (ja tādas ir) vienmēr jābūt pilnībā atvērtām.
 - Lietojot krāsni, kā palīg līdzekli izmantojiet karstumizturīgus garos roku aizsargcimdus un izturīgus krāsns piederumus ar rokturiem.
 - Sagatavojieties iespējamam apdraudējumam, lai zinātu, kur atrodas rokas ugunsdzēsamais aparāts un kā to izmantot.
 - Ugunsdzēsības sega ir noderīga pirmā ugunsdzēsības ierīce, piemēram, miltu un tauku aizdegšanās gadījumā, un ir vērts nodrošināt tās ātru pieejamību krāsns lietošanas vietā.

- Ugunsgrēka vai cita negadījuma situācijā zvaniet uz neatliekamās palīdzības centru un izpildiet tā darbinieku sniegtos norādījumus.

Tehniskie dati

Modelis: Cello Piccolo 12 (P200A)

Kopējā jauda: maks. 4,4 kW

Gāzes patēriņš: maks. 320 g/h

Darba spiediens: 30 mbar

Gāze: sašķidrinātā gāze (butāns, propāns un to maisījumi)

Ierīces klase: I3B/P

Galvenā degļa sprauslas izmērs: 1,08 mm



IDENTIFIKĀCIJAS KODS: 2575DM30641

Sašķidrinātās gāzes balons, gāzes šļūtene un zema spiediena regulators

Krāsns komplektā nav iekļauts SDG balons, gāzes šļūtene, zema spiediena regulators un gāzes šļūtenes skavas, kas ir nepieciešamas tās lietošanai. Tie ir krāsnij jāiegādājas atsevišķi. Iegādājieties vismaz 5 kg un ne vairāk kā 11 kg sašķidrinātās gāzes balonu, zema spiediena regulatoru (29–30 mbar) un gāzes šļūteni no izplatītāja.

Uzmanību! Krāsns izmantošanai nepieciešamais zema spiediena regulators, kas tiek pievienots sašķidrinātās gāzes balonam, nedrīkst būt regulējams nekādā veidā. Zema spiediena regulatoram ir jālasa regulatora padotais darba spiediens (29–30 mbar).



Attēlā pa kreisi un centrā ir redzami 29–30 mbar zema spiediena regulatori, kas būtu pareiza izvēle šai sašķidrinātās gāzes ierīcei. Labajā pusē ir parādīts augstspiediena regulators (uz tā ir atzīme), kas ir paredzēts tikai sašķidrinātās gāzes instrumentiem, un šādu spiediena regulatoru nedrīkst izmantot sadzīves gāzes ierīcēm, piemēram, griliem, sildītājiem un krāsnīm. Kā gāzes šļūtene ir jāizmanto apstiprināta sašķidrinātās gāzes šļūtene, un tās garums nedrīkst pārsniegt 1,2 m. Lai šo gāzes iekārtu darbinātu pareizi un droši, nevajag izmantot garāku gāzes šļūteni.

Regulāri pārbaudiet gāzes šļūtenes stāvokli. Nolietotu vai bojātu gāzes šļūteni aizstājiet ar jaunu.

Pārļiecinieties, vai gāzes šļūtene nepieskaras šīs gāzes iekārtas karstām daļām. Pārbaudiet, vai gāzes šļūtene nav stingri savērpusies, apgrūtinot brīvu gāzes plūsmu.

Ja šai gāzes iekārtai ir apakšējais līmenis vai skapis, izmantojiet to tikai gāzes balona glabāšanai. Lietojot gāzes iekārtu, drošības apsvērumu dēļ vienmēr izņemiet gāzes balonu no apakšējā līmeņa vai skapja. Kad gāzes iekārta tiek lietota, pareizi būtu novietot gāzes balonu tai blakus.

Gāzes balona uzstādīšana

- Pārbaudiet, vai visas krāsns degļu vadības ierīces ir izslēgtā stāvoklī (OFF).
- Gāzes šļūtenes vienu galu stingri piestipriniet zemspiediena regulatora šļūtenes ligzdai, bet otru — gāzes šļūtenes krāsns ligzdai. Pievilkšanai izmantojiet šļūtenes skavas.
- Pievienojiet gāzes balonam zema spiediena regulatoru. Pārbaudiet regulatora stiprinājumu pie gāzes balona, stingri pavelkot regulatoru uz augšu.
- Lēnām atveriet gāzes ieplūdi no zema spiediena regulatora, lai izlīdzinātu gāzes spiedienu gāzes šļūtenē.
- Neuzstādiet gāzes balonu, piemēram, uguns, ogļu vai siltuma avotu tuvumā.

Gāzes balona atvienošana

- Aizveriet gāzes plūsmu no zema spiediena regulatora.
- Pārbaudiet, vai visas krāsns degļu vadības ierīces ir izslēgtā stāvoklī (OFF).
- Atvienojiet zema spiediena regulatoru no gāzes balona.
- Neatvienojiet gāzes balonu, piemēram, uguns, ogļu vai siltuma avotu tuvumā.

Gāzes noplūdes tests krāsnij ir vienmēr jāveic tālāk norādītajos apstākļos

- Pirms krāsns pirmās lietošanas un iededzināšanas.
- Ik reizi, krāsnij mainot gāzes balonu.
- Noplūdes tests ir vienmēr jāveic arī tad, ja tiek mainīta kāda krāsns daļa, piemēram, gāzes deglis, gāzes šļūtene vai zema spiediena regulators.
- Vismaz vienreiz gadā veiciet krāsns, gāzes šļūtenes un zema spiediena regulatora savienojumu noplūdes testu.

Noplūdes tests ir vienmēr jāveic ārā, turklāt vietā, kur tuvumā nav atklātas liesmas, ogļu un uzliesmojošu šķidrumu

- Noplūdes testa laikā nesmēķējiet.
- Noplūdes testam izmantojiet tikai šķidro ziepju un ūdens maisījumu 50/50 %.
- Noplūdes pārbaudes laikā nekad neizmantojiet sērskociņa, šķiltavu vai citu liesmu.

Pirms noplūdes pārbaudes ir jāpārbauda tālāk norādītie elementi

- Gāzes balona vārsts, kā arī vārsta daļas un vītnes.
- Gāzes balona šuves un citas konstrukcijas.
- Spiediena regulatora stiprinājums pie gāzes balona ventiļa.
- Gāzes šļūtenes stiprinājums pie spiediena regulatora.
- Gāzes šļūtenes stiprinājums pie krāsns.
- Citas krāsns gāzes savienojuma daļas un citas gāzes šļūtenes, ja tādas ir šai krāsnij.

Noplūdes testa veikšana

- Izmantojiet neskartu un kārtīgu gāzes balonu.
- Pārbaudiet, vai krāsns gāzes degļu regulatora vadības elementi ir stingri izslēgtā stāvoklī (OFF).
- Lēnām atveriet gāzes plūsmu no gāzes balona spiediena regulatora.
- Tagad krāsnij ir gāzes spiediens un var veikt noplūdes testu.
- Uzklājiet 50/50 % ziepjūdens visiem savienojumiem, sākot ar gāzes balona spiediena regulatoru un turpinot ar krāsns gāzes šļūtenes savienojumu un citiem redzamiem gāzes savienojumiem ar krāsni.
- Uzmanīgi pārbaudiet, vai savienojumu vietās, kurās ir uzklāts ziepjūdens maisījums, neveidojas ziepju burbuļi.
- Ja veidojas burbuļi, šajā vietā ir noplūde, kas pirms krāsns lietošanas ir rūpīgi jānovērš. Pirms savienojumu labošanas vienmēr noslēdziet gāzes plūsmu no gāzes balona.
- Pēc savienojumu salabošanas atkal sāciet noplūdes testu no jauna.
- Ja noplūdes tests ir veikts un krāsnij nav konstatētas noplūdes, krāsni var lietot.

Ja gāzes noplūdes nevar novērst pilnībā, nelietojiet krāsni. Aizveriet gāzes balona ventili, noņemiet zema spiediena regulatoru no gāzes balona un sazinieties ar krāsns pārdevēju, importētāju vai gāzes iekārtu remontdarbniecu.

Krāsns ekspluatācijas sākšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet krāsnij noplūdes testu atbilstoši norādēm.
- Pēc tam iededziniet krāsni atbilstoši norādēm un ieslēdziet visiem tās degļiem maksimālo jaudu apmēram uz 5–10 minūtēm.
- Šajā laikā tiek sadedzinātas glabāšanai paredzētās eļļas uz dažādām krāsns daļām.
- Ļaujiet krāsnij atdzist līdz skāriendrošai temperatūrai vismaz 30 minūtes vai ilgāk pēc nepieciešamības.

- Ja rīkojaties ar krāsns karstajām daļām, iepriekš uzvelciet karstumizturīgus aizsargcimdus.
- Uzmanīgi notīriet krāsns keramisko cepšanas akmeni, noslaukot to ar ūdeni samitrinātu drānu.
- Nemazgājiet keramisko cepšanas akmeni ar ūdeni.
- Keramisko cepšanas akmeni nekad nedrīkst pārklāt ar cepamo eļļu, un to nedrīkst tīrīt ar mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļiem.
- Keramisko cepšanas akmeni tīra, karsējot krāsnī, līdz pārtikas atlikumi un citi piesārņojumi uz akmens pārslīd.
- Tad cepšanas akmenim ļauj atdzist līdz skāriendrošai temperatūrai, un pēc tam to var viegli notīrīt ar grila suku vai picas krāsns birstīti.
- Pēc šiem pasākumiem cepšanas akmens un krāsns ir sagatavoti lietošanai.

UZMANĪBU — IZLASIET RŪPĪGI! KRĀSNS IZMANTOŠANA UN IEDEDZINĀŠANA

- Drošības nolūkos krāsns iededzināšanas un lietošanas laikā neliecieties pār to un neatbalstieties uz tās. Krāsns lietošanas laikā tās virsmas ir karstas, bet iekšējās daļas — dedzinoši karstas.
- Nekad neatstājiet krāsni bez uzraudzības, kad tās degļi ir iedegti.

Krāsns degļa iededzināšana ar pjezo iebūvētajām šķiltavām

- 1.Pirms gāzes degļa iededzināšanas pārliedcinieties, vai krāsns durvis (ja tādas ir attiecīgajam modelim) ir atvērtas.
- 2.Atveriet gāzes plūsmu no gāzes balona un tā zema spiediena regulatoru.
- 3.Krāsns iededzināšanas un lietošanas laikā neturiet seju krāsns atvērums un iekšējo daļu tuvumā. Uzliesmošanas risks!
- 4.Nospiediet krāsns gāzes degļa regulēšanas pogu un pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz lielas liesmas degšanas attēlam.
- 5.Regulēšanas pogu griežot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, dzirdēsiet pjezo šķiltavu klikšķi.

6. Tūlīt pēc klikšķa piespiediet regulēšanas pogu uz apmēram 5–10 sekundēm, lai kontrolerī iebūvētās pjezo šķiltavas iededzinātu liesmu krāsns deglī.

7. Ir svarīgi paturēt regulēšanas pogu nospiestu apmēram 5–10 sekundes pēc degļa liesmas aizdegšanās, lai arī gāzes degļa drošības aprīkojums — liesmas slāpētājs — paliktu ieslēgts.

8. Nodrošiniet krāsns gāzes degļa iededzināšanu no piemērota atstatuma un pārliecinieties, vai liesma gāzes deglī deg vienmērīgi.

9. Kad krāsns gāzes deglis ir aizdedzies, tas sākumā var radīt troksni, kas pēc brīža kļūst vienmērīgs.

10. Atkārtojiet 3.–8. darbību pēc nepieciešamības, lai nodrošinātu to, ka krāsns gāzes deglis iedegas un paliek iedegts.

11. Kad krāsns gāzes deglis ir iedegts, noregulējiet tā liesmu, griežot regulēšanas pogu starp lielu un mazu jaudu.

Krāsns iededzināšana ar sērkociņu, ja regulatorā iebūvētais pjezo nedarbojas

1. Pirms gāzes degļa iededzināšanas pārliecinieties, vai krāsns durvis (ja tādas ir attiecīgajam modelim) ir atvērtas.

2. Atveriet gāzes plūsmu no gāzes balona un tā zema spiediena regulatoru.

3. Iededzināšanas un lietošanas laikā neturiet seju krāsns atvērums un iekšējo daļu tuvumā. Uzliesmošanas risks!

4. Nospiediet krāsns gāzes degļa regulēšanas pogu un pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz lielas liesmas degšanas attēlam.

5. Turiet nospiestu regulēšanas pogu un vienlaikus pielieciet degošu sērkociņu vai gāzes šķiltavas krāsns aizmugurē pie gāzes degļa.

6. Liesma no degoša sērkociņa vai tuvumā novietotām gāzes šķiltavām iedezina gāzes deglī.

7. Kad gāzes deglis iedegas, turiet regulēšanas pogu nospiestu apmēram 5–10 sekundes, lai arī gāzes degļa drošības aprīkojums — liesmas slāpētājs — paliktu ieslēgts.

8. Nodrošiniet krāsns gāzes degļa iededzināšanu no piemērota atstatuma un pārliecinieties, vai liesma gāzes deglī deg vienmērīgi.

9. Kad krāsns gāzes deglis ir aizdedzies, tas sākumā var radīt troksni, kas pēc brīža kļūst vienmērīgs.

10. Atkārtojiet 3.–8. darbību pēc nepieciešamības, lai nodrošinātu to, ka krāsns gāzes deglis iedegas un paliek iedegts.

11. Kad krāsns gāzes deglis ir iedegts, noregulējiet tā liesmu, griežot regulēšanas pogu starp lielu un mazu jaudu.

UZMANĪBU — IZLASIET RŪPĪGI! KRĀSNS GĀZES DEGLĀ IEDEDZINĀŠANAS PROBLĒMAS

Ja pēc vairākiem mēģinājumiem krāsns gāzes deglis neiedegas 10 sekunžu laikā, pagrieziet gāzes balona regulēšanas pogu pozīcijā OFF. Noslēdziet arī gāzes plūsmu no gāzes balona uz krāsni. Atstājiet krāsns durvis (ja tādas ir šim modelim) atvērtas un pagaidiet vismaz 5 minūtes, pirms mēģināt atkal iededzināt krāsni. Tādējādi pietiek laika izplūst jebkurai sašķidrinātai gāzei, kas ir uzkrājusies krāsni. Ja krāsns gāzes deglis neiedegas, izpildot iepriekš minētos iededzināšanas norādījumus, meklējiet palīdzību problēmu novēršanas tabulā.

UZMANĪBU — IZLASIET RŪPĪGI! KRĀSNS GĀZES DEGLĀ LIESMAS IEVILKŠANĀS UN VĒJAINS LAIKS

It īpaši vējainā laikā ņemiet vērā iespējamo liesmas ievilkšanos gāzes degļa pamatnē!

Ne uz mirkli neatstājiet krāsni bez uzraudzības!

Vējainā laikā pastāv iespēja, ka vējš izpūš liesmu no krāsns gāzes degļa. Šādā gadījumā liesma turpina degt gāzes degļa pamatnē zem vadības pogas vadības panelī. Vienlaikus ir dzirdama skaļa šņākšana vai grabēšana. Šādā gadījumā nekavējoties izslēdziet krāsni. Ja krāsns netiek nekavējoties izslēgta, var sabojāt un izkausēt tās ventiļus, vadības paneli un vadības pogas.

Lūdzu, ņemiet vērā, ka uz šādiem liesmas ievilkšanas izraisītiem krāsns bojājumiem garantija neattiecas. Krāsns ir jāizslēdz, pirms tai rodas bojājumi, tāpēc visā krāsns lietošanas un gāzes degļu iededzināšanas laikā uzraugiet krāsns darbību.

Krāsns gāzes degļu nodzēšana

1. Noslēdziet gāzes plūsmu no balona uz krāsni, aizverot zema spiediena regulatoru un gāzes balona ventili.
2. Pārbaudiet, vai ir nodzēstas visas liesmas visiem gāzes degļiem.
3. Visu gāzes degļu regulēšanas pogas pagrieziet aizvērtā jeb OFF stāvoklī.
4. Turklāt pārlicinieties, vai gāzes plūsma no gāzes balona uz krāsni ir stingri noslēgta.
5. Kad krāsns netiek lietots, vienmēr noņemiet zema spiediena regulatoru no gāzes balona.

Krāsns keramiskais cepšanas akmens

Šis krāsns apakšā ir cepšanas akmens, kas izgatavots no keramiska kordierīta materiāla.

Cepšanas akmens uzdevums ir cept krāsnī gatavotas picas, maizi un citus konditorejas izstrādājumus no apakšas, līdz tie ir gatavi.

Cepšanas akmens nepieciešamais siltums mainās atkarībā no cepamajiem produktiem. Krāsns nodrošina cepšanas akmens apmēram 430–450 °C maksimālo karstumu, ja krāsns tiek uzkaršēts vietā, kur nav vēja, un gāzes deglis tiek noregulēts stāvoklī Max apmēram uz 30–45 minūtēm.

Cepšanas akmens temperatūra mainās, un krāsns aizmugures daļā pie gāzes degļa tā ir augstāka nekā akmens vidū vai atveres tuvumā. Cepšanas akmens siltumu visvieglāk var izmērīt ar infrasarkanā staru termometru, ko var iegādāties kā papildpiederumu. Izmantojot šādu infrasarkanā staru termometru, vidējais siltums tiek mērīts no cepšanas akmens centra.

Nekad uz cepšanas akmens nelieciet produktus marinādes mērcē, eļļu un citas taukvielas. Cepšanas akmens nespēj izturēt šādu izmantošanu. Nemiet vērā, ka cepšanai var izmantot abas cepšanas akmens puses. Ir noderīgi pagriezt otru cepšanas akmens pusi pret krāsns iekšpusi, lai akmens vienmērīgi izplestos un notīrītos lietošanas laikā.

Krāsns keramiskā cepšanas akmens tīrīšana

Uzmanīgi notīriet krāsns keramisko cepšanas akmeni, noslaukot to ar ūdeni samitrinātu drānu. Nemazgājiet keramisko cepšanas akmeni ar ūdeni. Keramisko cepšanas akmeni nekad nedrīkst pārklāt ar cepamo eļļu, un to nedrīkst tīrīt ar mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļiem. Keramisko cepšanas akmeni tīra, karsējot krāsnī, līdz pārtikas atlikumi un citi piesārņojumi uz akmens pārogļojas. Tad cepšanas akmens ļauj atdzist līdz skāriendrošai temperatūrai, un pēc tam to var viegli notīrīt ar grila suku vai picas krāsns birstīti. Cepšanas akmens ir vienmēr jāglabā sausā vietā iekštelpās.

Krāsns sagatavošana un cepšanas akmens temperatūras regulēšana

Krāsns ir jāuzsilda pirms cepšanas sākuma. Šim nolūkam iedeziniet krāsni un darbiniet to ar maksimālo jaudu apmēram 30–45 minūtes. Vējinā vai aukstā laikā un sala apstākļos uzsildīšanas laiks var būt ievērojami ilgāks. Nelietojiet krāsni ļoti vējinā laikā vai vietā, jo vējš to dzesē, neļaujot sasniegt nepieciešamo gatavošanas temperatūru. Aukstajā sezonā cepšanas akmens ir jāizņem no glabāšanas vietas iekštelpās un vispirms apmēram 10–15 minūtes jāuzkarsē ar krāsns minimālo jaudu, lai akmeni nesabojātu.

Pēc šādas uzsildīšanas var maksimāli palielināt krāsns jaudu un gaidīt, līdz cepšanas akmens uzkarst līdz cepšanas mērķa temperatūrai. Ja krāsnī cepamā ēdiena gatavošanai ir nepieciešama zemāka temperatūra, pirms cepamā ēdiena ievietošanas krāsnī noregulējiet krāsns siltuma jaudu, to samazinot. Krāsnī vienmēr ir jāmēra cepšanas akmens temperatūra, nevis krāsns iekšējā gaisa temperatūra.

Kad āra temperatūra ir apmēram 20 °C, cepšanas akmens karstums ir caurmērā apmēram 430–450 °C, ja krāsns ir uzsildīts ar maksimālo jaudu apmēram 30–45 minūtes. Ja krāsns tikpat ilgi tiek sildīts ar minimālo jaudu, temperatūra cepšanas akmens vidū ir apmēram 250–270 °C.

Vējainā vai vēsā laikā un sala apstākļos cepšanas akmens siltums var būt zemāks par iepriekš norādītajām vērtībām.

Cepšanas ilgums

To ietekmē daudzi faktori, un īpaši noderīga ir dažādu ēdienu cepšanas pieredze. Cepšanas ilgumu var ietekmēt izejvielas, ēdiena lielums un pat laikapstākļi. Pieredze rāda, ka siltā laikā labāk būtu izmantot zemākas jaudas pozīciju, bet aukstā vai vējainā laikā — lielāku jaudu. Cepšanas temperatūru un laiku var labāk izprast, eksperimentos ar krāsni izmantojot dažādas jaudas un cepšanas laikus.

UZMANĪBU — IZLASIET RŪPĪGI! DEGŠANA UN UZLIESMOŠANA UZ CEPŠANAS AKMENS

Degšanai un uzliesmošanai uz cepšanas akmens bieži vien iemesls ir pārmērīgs miltu daudzums vai, piemēram, picas pamatnes formas izmaiņas cauruma vai plīsuma dēļ. Plīsuma rezultātā picas piedevas un to šķidrumi var noplūst no cepšanas akmens. Sniegsim dažus ieteikumus par to, ka izvairīties no šādām situācijām:

- Vienmēr uzlieciet piedevas vienai picai, to sagatavojot cepšanai, un tūlīt cepiet to krāsnī.
- Nesagatavojiet picas uz galda, gaidot cepšanu, jo mērces un pildījumi laika gaitā pārmērīgi samitrina picas pamatni, tāpēc tā kļūst mitra un krāsnī viegli saplīst.
- Izvairieties no picas vai maizes rullēšanas krāsnī.
- Ievietojot picu krāsnī, izmantojiet caurumotu lāpstiņu, pa kuras caurumiem var izbirt liekie milti.
- Kad pica ir nolikta uz cepšanas akmens, ļaujiet pamatnei izcepties pirms picas pirmās pagriešanas.
- Ja picas pamatnē rodas caurums vai tā saplīst, nekavējoties izņemiet picu no krāsns un samaziniet krāsns jaudu.
- Ieteicams ārpus krāsns nokasīt picas pildījumus un mīklas gabaliņus, kas ir palikuši uz cepšanas akmens.

- Pēc tam ieslēdziet krāsni uz pilnu jaudu un sadedziniet uz cepšanas akmens atlikušos pārpalikumus, lai tie pāroglotos.
- Kad pildījuma pārpalikumi ir pārogļojušies, samaziniet krāsns jaudu līdz minimumam un notīriet krāsnī esošo cepšanas akmeni.
- Pāroglotos pildījuma pārpalikumus var notīrīt no cepšanas akmens ar picas krāsns birstīti vai grila suku.
- Kad cepšanas akmens ir notīrīts, uz tā var atkal cept picu.
- Pirms rīkoties ar karstu krāsni un tās daļām, vienmēr uzvelciet karstumizturīgus aizsargcimdus. Apdegumu risks!
- Ja krāsnī aizdegas lielāks pārtikas produkts, taukvielas vai kas tamlīdzīgs, uguns apslāpēšanai vēlams izmantot ugunsdzēsamo aparātu vai ugunsdzēsības pārklāju. Ja degšana izplatās apkārtējā vidē, nekavējoties sāciet dzēšanu.
- Ja nepieciešams, piezvaniet avārijas dienestam un uzklausiet papildu norādes.

Marinādes un citas garšvielu mērces

Marināžu un garšvielu mērču uzdevums ir piešķirt garšu gatavojamām izejvielām. Tomēr, ievietojot karstā krāsnī, tās izraisa ēdiena apdegšanu, piemēram, cepešpannā. Marinādes un mērces var notecēt un uzkrāties ārpus cepešpannas vai cepšanas akmens, kur tās var arī strauji aizdegties. Ja jūs gatavojat ēdienu krāsnī, bet ne uz cepšanas akmens, vienmēr izmantojiet izturīgu cepšanas plāti, trauku vai pannu. Nekad uz cepšanas akmens nelieciet produktus marinādes mērcē, eļļu un citas taukvielas. Cepšanas akmens nespēj izturēt šādu izmantošanu.

Ja izejvielas ir iemarinētas un papildinātas ar garšvielām

- Pirms ievietošanas krāsnī noslaukiet marinādes un mērces no izejvielu virsmas ar papīru.
- Nekad neļaujiet marinādi, eļļu un tamlīdzīgus produktus uz izejvielām, kas tiek gatavotas krāsnī.

- Tāpat arī nekad neuzklājiet marinādes ar otu uz izejvielām vai gataviem produktiem.
- Nekad gatavajām maltītēm neizmantojiet traukus, kuros ir bijusi neapstrādāta gaļa, vista vai zivs.
- Neapstrādātā gaļā esošās baktērijas var nonākt ar pagatavotā ēdienā.
- Ja vēlaties papildināt ceptā ēdiena vai tā virsmas garšu, varat tiem pēc cepšanas krāsnī pievienot garšvielu mērces vai pārkaisīt tos ar garšvielām.

Krāsns apkope, tīrīšana un glabāšana

Lai krāsns būtu droši lietojama, visādā ziņā paliktu labā stāvoklī un būtu optimāli izmantojama vairākus gadus, krāsnij un tās dažādajām daļām ir nepieciešama tīrīšana un uzturēšana.

Piemēram, gāzes iekārtu un mazo ierīču remontdarbības piedāvā apkopes, tīrīšanas un remonta pakalpojumus dažādām gāzes iekārtām. Sazinieties ar šādu uzņēmumu, ja saprotat, ka jums nepietiek laika, zināšanu, prasmju vai iespēju šīs gāzes iekārtas apkopei un tīrīšanai.

Garantija neattiecas uz apkopes un tīrīšanas darbiem, kas ir saistīti ar krāsns drošību un apkopi. Par krāsns apkopi, tīrīšanu un ugunsdrošības uzturēšanu, kā arī izmantošanu vienmēr ir atbildīgs tikai lietotājs.

Pēc katras lietošanas, līdzko krāsns ir atdzisusi, jāveic vismaz tālāk norādītie pasākumi.

Ja uz krāsns cepšanas akmens, sienām, apakšas vai augšpusē ir pieķēries ēdiens, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Taukvielas, marinādes, mērces un citus atlikumus noslaukiet no visām virsmām ar virtuves papīra dvieli.
- Noslaukiet tos rūpīgi, jo lielā karstumā tie var aizdegties uz krāsns iekšējām virsmām.
- Iededziniet krāsns degļus atbilstoši iededzināšanas instrukcijām.
- Noregulējiet degļus uz maksimālu jaudu atbilstoši lietošanas norādēm.
- Ļaujiet degļiem degt, lai sadedzinātu pārtiku, taukvielas un marinādi, kas ir pielipusi pie cepšanas akmens un citām krāsns iekšējām virsmām.
- Izmantojiet degļus ar pilnu jaudu tukšā krāsnī ne ilgāk kā 40 minūtes, jo citādi dažādas krāsns daļas var pārkarst.

•Izslēdziet degļus un ļaujiet krāsnij, cepšanas akmens un citām daļām atdzist vismaz 30–40 minūtes līdz skāriendrošai temperatūrai.

•Ar picas krāsns vai grila suku notīriet sadegušos produktus no krāsns cepšanas akmens un citām daļām.

•Tīrīšanai izmantojiet picas krāsns vai grila tīrīšanai paredzētu suku. Nedrīkst izmantot, piemēram, metinātāja tērauda suku. Šādas tērauda sukas sari ir pārāk cieti un sabojā krāsns daļu virsmas.

•Garantija nesedz tērauda sukas izmantošanas izraisītus bojājumus.

•Visbeidzot, kad krāsns un cepšanas akmens ir notīrīti, atdzesēto krāsni noglabājiet sausā vietā, un tā būs gatava nākamajai lietošanai.

•Vajadzētu iegādāties arī krāsns aizsargpārsegu, ko var nopirkt atsevišķi.

•Garantija neattiecas uz krāsns daļu normāla nolietojuma pazīmēm, nodilumu un rūs.

Krāsns tērauda daļu tīrīšana

•Visas krāsns tērauda un plastmasas daļas ir regulāri jātīra, izmantojot ziepjūdeni un tīrīšanai paredzētu drānu. Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ne krāsns ārpusei, ne iekšpusei.

•Rūpīgi noslaukiet notīrītās daļas un virsmas.

•Iespiesto tekstu uz regulēšanas pogām un vadības paneļa noslaukiet tikai ar tīrīšanas drānu.

•Krāsns daļām neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, jo tie var nodzēst tekstu un citas atzīmes.

•Krāsns daļas tīriet vismaz 2–3 reizes gadā vai biežāk, ja tas ir nepieciešams.

•Ar tīrīšanas pasākumiem tiek novērsta netīrumu pielipšana un rūsas parādīšanās dažādās krāsns daļās.

•Krāsns ražošanā ir izmantots krāsots vai nerūsējošais tērauds, kā arī citi materiāli, kas lietošanas rezultātā vairs nav kā jauni, bet noveco, turklāt tiek glabāti ārā.

•Arī krāsotajām un samontētajām tērauda daļām ir nepieciešama apkope un tīrīšana, lai tās uzturētu kārtībā.

IZLASIET RŪPĪGI UN ŅEMIET VĒRĀ! KRĀSNS GĀZES DEGLU APKOPE UN TĪRĪŠANA

Drošības apsvērumu dēļ ir regulāri jāpārbauda krāsns gāzes degļu un regulēšanas ventiļu stāvoklis un darbība. Vismaz divreiz gadā ir jāpārbauda, vai tie ir labā stāvoklī un darbojas pareizi. Visi degļos redzamie caurumi ir jāpārbauda un jāattīra no nosprostojumiem. Vienlaikus jāpārbauda, vai regulēšanas poga un ventilis griežas un darbojas atbilstoši marķējumiem ap pogu.

Starp krāsns lietošanas reizēm vai glabāšanas laikā krāsns degļu gāzes padeves caurulēs var iekļūt mazi kukaiņi, piemēram, zirnekļi, vaboles vai tauriņi. Tie var izveidot dažādus cauruļu nosprostojumus, piemēram, ligzdas un tīklus. Tādējādi krāsns degļa padeves caurulē, iespējams, nenonāk pareizs maisījums, radot dūmakaini dzeltenīgu degļa liesmu vai vispār neļaujot iededzināt degli. Šādi nosprostojumi var izraisīt gāzes degšanu ārpus degļa padeves caurules. Šādā gadījumā liesmas degšana nepareizā vietā var nopietni sabojāt krāsns virsmas un citas daļas. Ja krāsns degļi ir nosprostoti vai deg ar spēcīgu dzeltenu liesmu, nekavējoties noslēdziet krāsns gāzes padevi. Pagaidiet, līdz krāsns atdziest vismaz līdz skāriendrošai temperatūrai. Kad krāsns ir atdzisusi, nelietojiet to, līdz gāzes iekārtu apkopes darbinieki ir to pārbaudījuši. Neatveriet krāsns konstrukciju. Krāsns iekšējās gāzes padeves, gāzes regulēšanas, degļa un iededzināšanas daļu atvēršanu, tīrīšanu un apkopi drīkst veikt tikai gāzes iekārtu servisa uzņēmums ar gāzes iekārtu uzstādīšanas tiesībām.

Ja gāzes liesma ir degusi ārpus krāsns vai tās degļiem, pirms atkārtotas iededzināšanas pārbaudiet visu krāsns daļu stāvokli. Neizmantojiet krāsni, ja tās daļas ir bojātas. Lai izmantotu garantiju, sazinieties ar tirdzniecības vietu vai importētāju. Par citiem ekspluatācijas jautājumiem, piemēram, vecām krāsnīm, sazinieties ar gāzes iekārtu remontdarbnieku.

Krāsns garantija neattiecas, piemēram, uz krāsns daļu bojājumiem, kurus ir izraisījušas aizsērējušas gāzes padeves caurules (kukaiņi, zirnekļi utt.) vai aizsērējusi regulēšanas vārsta sprausla (piemēram, gruži gāzes šļūtenē). Garantija neattiecas uz krāsns vai tās daļu, piemēram, degļu un citu daļu, attīrīšanu no kukaiņiem, taukiem un tamlīdzīgiem ārējiem faktoriem.

Krāsns glabāšana

- Ja krāsns tiks glabāta ilgāku laiku, pirms glabāšanas veiciet tālāk norādītās darbības.
- Rūpīgi notīriet krāsns ārpusi.
- Krāsns atsevišķās daļas, piemēram, cepšanas akmeni, notīriet saskaņā ar instrukcijām.
- Iztīriet arī krāsns iekšpusi.
- Visas daļas kārtīgi nožāvējiet pirms ievietošanas krāsnī.
- Iededziniet krāsni un atstājiet iedegtu apmēram uz 10–15 minūtēm, lai tā varētu viscaur uzsilt.
- Izslēdziet krāsni un ļaujiet tai atdzist līdz skāriendrošai temperatūrai.
- Glabājiet krāsni sausā, siltā vietā, vēlams iekštelpās.
- Noņemiet spiediena regulatoru no gāzes balona un glabājiet gāzes balonu atbilstoši norādēm labi vēdinātā vietā. Neglabājiet to pagrabā, bēniņos un kopējās glabāšanas vietās, piemēram, koplietošanas pagrabā.

Ja krāsni glabājat ārā, nodrošiniet kvalitatīvu un salizturīgu aizsargpārsegu. Tam ir jābūt piemērotam aizsargpārsegam, kas paliek vietā pat liela vēja gadījumā. Pārliecinieties, vai gaiss var cirkulēt zem aizsargpārsega. Šādā veidā krāsns glabāšanas laikā paliek sausa un tās daļas nepelē.

Krāsns vienmēr ir jāglabā vismaz zem jumta, lai tā nebūtu pakļauta tiešai lietusei vai sniega ietekmei. Nodrošiniet, lai krāsni nesabojātu no jumta krītošs sniegs.

Garantija neattiecas uz bojājumiem, kurus krāsnij ir nodarījis krītošs sniegs vai vējš.

Ja krāsni glabā ārā, sausās iekštelpās ir jāglabā tālāk norādītās daļas

- Cepšanas akmeņi
- Koka un tamlīdzīgas daļas
- Citas noņemamās daļas

Gāzes balona glabāšana

Kad krāsns netiek lietots, gāzes plūsmai no gāzes balona uz krāsni vienmēr jābūt noslēgtai. Gāzes balons ir

jāglabā ārā vai vismaz labi vēdināmā vietā.

Neglabājiet gāzes balonu dzīvojamajās telpās, garāžā, pagrabā, bēniņos vai blakus sildierīcēm.

Papildinformāciju par gāzes balona glabāšanu var iegūt no gāzes piegādātāja.

Garantija un garantijas jautājumu izskatīšana

Šai krāsnij un tās daļām ir divu (2) gadu ražošanas un materiālu garantija. Saglabājiet krāsns pirkuma čeku, izveidojiet tā kopiju un pievienojiet to šai instrukcijai kā garantijas apliecinājumu. Garantijas lietās ir ticami jāapliecina pirkuma vieta un datums. Garantija neattiecas uz normālu daļu nodilumu, daļu vai virsmu rūsēšanu, rūsas izraisītiem defektiem, kā arī krāsns nepareizas lietošanas vai apkopes neievērošanas rezultātā izraisītiem defektiem un pazīmēm. Tērauda virsmu krāsas izmaiņas, iekrāsošanās un aptumšošanās ir normāla parādība lietošanas rezultātā un laika gaitā. Uz tērauda virsmām var parādīties korozijas izraisīti plankumi, it īpaši mitrā un sālā vidē. Šādi iespējamie korozijas plankumi nav šķērslis krāsns izmantošanai un ir pilnīgi normāla parādība tērauda virsmām, tāpēc garantija neattiecas uz to iespējamo klātbūtni uz daļu virsmām. Iepriekš minētie nosacījumi attiecas arī uz krāsns daļām, kas ir izgatavotas no nerūsējošā tērauda.

Ja krāsnij vai kādai tās daļai parādās defekts garantijas laikā, sazinieties tieši ar krāsns pārdošanas vietu. Pārdevējs izskata visas garantijas prasības. Pārdevējs vai viņa pārstāvis nosūta jaunu daļu bojātās vai trūkstošās daļas aizstāšanai, tomēr neuzņemas atbildību par krāsns bojātās vai trūkstošās daļas nomaiņu. Pašrocīgi nomaināmu daļu gadījumā klients vienmēr uzņemas atbildību par krāsns daļas nomaiņu atbilstoši instrukcijām. Šo norādījumu neievērošanas, kā arī rīcības neatbilstoši krāsns sertifikātam gadījumā garantija tiek anulēta. Garantija nav spēkā, ja krāsni izmanto publiskiem pasākumiem vai komerciālos ražošanas, pārdošanas un nomas nolūkos. Garantija nekādā veidā neietekmē Latvija spēkā esošās patērētāju aizsardzības likuma prasības.

Pirms garantijas vai prasības iesniegšanas uzmanīgi izlasiet šo instrukciju un pārliecinieties, vai problēmu nav izraisījusi uzstādīšana, izmantošana vai apkopes trūkums.

Garantijas un prasību gadījumos iegādes vietā ir jāiesniedz vismaz tālāk norādītā informācija

1. Krāsns ražotājs un modeļa nosaukums
2. Pretenzijas iemesls
3. Bojātās daļas numurs atbilstoši lietošanas instrukcijā iekļautajam daļu sarakstam
4. Pirkuma kvīts kopija un paziņojums par iegādes vietu un datumu
5. Prasītāja kontaktinformācija, vārds, uzvārds, tālruna numurs, adrese un pasta indekss
6. Iepriekš minētā informācija ir jāsniedz saistībā ar pretenziju vai garantijas prasību

Pretenzijas vai garantijas prasības ar nepilnīgu informāciju parasti tiek izskatītas ilgāk, it īpaši gadījumos, kad nepieciešams atsevišķi pieprasīt iepriekš norādīto informāciju. Tāpēc būtu ieteicams prasību tūlīt iesniegt ar vismaz iepriekš norādīto informāciju un detalizētu defekta aprakstu. Bieži arī problēmas attēli palīdz ātri izskatīt pretenziju un garantijas prasību. Uzņemiet 1–3 attēlus par izstrādājumu vai tā daļu, uz kuru attiecas prasība, un parādiet tos iegādes vietā, iesniedzot prasību. Gāzes iekārtu gadījumā vienmēr nofotografējiet arī gāzes šļūteni un gāzes balonu ar tam pievienoto spiediena regulatoru, kas ir izmantots ierīcei, par kuru tiek iesniegta prasība.

Krāsns dažādās daļas laika gaitā nolietojas.

Garantija neattiecas uz daļu nodilumu lietojot un rūsu. Tālāk norādītas parasti nodilstošās daļas, kas jānomaina

- Cepšanas akmeņi
- Termometri
- Regulēšanas pogas

Informācija par nepieciešamās jaunās daļas iegādi ir pieejama tirdzniecības vietā. Jaunas daļas krāsnij ir pieejamas ierobežotā apjomā.

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

Problēma	Iespējamie cēloņi	Korekcijas darbība
Gāzes deglis neiedegas ar regulatora pjezo vai sērkokciņu.	Gāze neplūst uz degli. Gāzes šļūtenes vai spiediena regulatora defekts.	Pārbaudiet gāzes šļūteni un spiediena regulatora savienojumu ar gāzes balonu. Noņemiet un atkal pievienojiet spiediena regulatoru pie gāzes balona un atveriet gāzes plūsmu.
Gāzes deglis izslēdzas, līdzko tiek atlaista regulēšanas poga.	Gāzes degļa drošības aprīkojums, piemēram, liesmas aizturis, nepaliek ieslēgts.	Stingrāk un ilgāk iespiediet pogu. Izvelciet regulēšanas pogu un mēģiniet iededzināt bez pogas. Pagriežot un iespiežot pogas asi, izmantojiet, piemēram, knaibles. Ja iepriekš minētās darbības nepalīdz, jāatver krāsns. Regulācijas ventiļa pamatnē ir liesmas slāpētāja stiprinājuma nipelis, kuru var nedaudz pievilkt un pēc tam pārbaudīt tā funkcionalitāti. Citos gadījumos ir jānomaina liesmu slāpētājs.
Gāzes deglis nesilda pietiekami.	Gāze neplūst uz degli. Gāzes šļūtenes vai spiediena regulatora defekts.	Pārbaudiet gāzes šļūteni un spiediena regulatora savienojumu ar gāzes balonu. Noņemiet un atkal pievienojiet spiediena regulatoru pie gāzes balona un atveriet gāzes plūsmu.
Gāzes degļa liesma kūp un ir skaidri dzeltena.	Gāzes deglim nepietiek gaisa degšanai. Tā iemesls bieži vien ir kukaiņu radīti nosprostojami degļa gaisa ieplūdes caurumos.	Atveriet krāsni un iztīriet gaisa ieplūdes caurumus pie gāzes degļa pamatnes. Uzmanību! Nosprostojuma izraisīts darbības traucējums nav šīs ierīces defekts.
Gāzes degli iededzina ar sērkokciņu, nevis ar regulatora pjezo.	Pjezo šķītavu defekts. Vājš kontakts aizdedzināšanas daļā. Netīras vai aprūsējušas degļa iededzināšanas daļas.	Pārbaudiet krāsns pjezo šķītavu vadu vai nomainiet šķītavas. Iededzināšanas sistēmas daļu noņemšana, notīrīšana un, iespējams, nomaiņa. Uzmanību! Netīru vai aprūsējušu daļu izraisīts darbības traucējums nav šīs ierīces defekts.
Gāzes degļa liesma pati nodziest.	Spēcīgs vējš nodzēsis liesmu. Gāzes degļa drošības aprīkojums, piemēram, liesmas aizturis, var pārtraukt gāzes plūsmu. Gāzes balons ir tukšs.	Izmantojiet krāsni no vēja aizsargātā vietā. Vēlreiz ieslēdziet krāsni atbilstoši norādēm. Aizstājiet gāzes balonu ar pilnu.
Gāzes degļa liesma ir pārāk spēcīga un atdalās no degļa.	Izmantotais gāzes cilindra spiediena regulators nodrošina nepareizu izejas spiedienu.	Aizstājiet ar 29–30 mbar zema spiediena regulatoru.
Krāsns ir pārāk karsta, un tās iekšpusē ir liesma.	Krāsnī deg milti vai taukvielas.	Samaziniet miltu iekļūšanu krāsnī. Samaziniet krāsnī nonākošo taukvielu daudzumu.
Skaļš troksnis un graboņa krāsnī.	Vējš nopūtis gāzes liesmu pie degļa pamatnes.	Nekavējoties izslēdziet krāsni. Izmantojiet krāsni pret vēju aizsargātā vietā.
Spiediena regulators gāzes balonā dūc.	Gāzes plūsma regulatorā var radīt skaņu.	Tas nav defekts, bet spiediena regulatora īpatnība.

Bendrosios instrukcijos

Pradėdami naudoti šią krosnelę privalote perskaityti visus šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus įspėjimus ir nurodymus dėl surinkimo, naudojimo, tvarkymo ir priežiūros. Prieš krosnelės naudojimą perskaitykite visas instrukcijas ir patarimus.

Prieš naudojant krosnelę ypač svarbu perskaityti ir suprasti visus įspėjimus bei saugos nurodymus. Tiksliai laikykitės nurodymų dėl krosnelės naudojimo vietos, saugių atstumų, užkūrimo ir saugaus eksploatavimo. Visas krosnelės dalis - ypač įkaitusias - lieskite atsargiai, kad nesusižeistumėte ir nenudegtumėte. Paeiliui peržiūrėkite visus naudojimo instrukcijos punktus. Instrukciją visada laikykite krosnelės naudotojui pasiekiamoje vietoje. Visi krosnelės naudotojai turi prieš naudojimą nuo pradžios iki galo perskaityti šias naudojimo instrukcijas. Jei krosnelė bus atiduota kitiems savininkams, šias naudojimo instrukcijas reikia kartu su ja perduoti būsiesiems naudotojams.

DĖMESIO SKAITYKITE ATIDŽIAI!

ŠIĄ KROSNELEĮ GALIMA NAUDOTI TIK LAUKE. DĖL ATVIROS KROSNELĖS KONSTRUKCIJOS, DĖL TO, KAD IŠ JOS GALI IŠKRISTI RUOŠIAMIE PRODUKTAI, GALI NUTEKĖTI ARBA Į APLINKĄ TYKŠTI RIEBALAI, NESTATYKITE KROSNELĖS ANT PAŽEIDŽIAMŲ PAVIRŠIŲ ARBA NETOLI JŲ. RIEBALŲ AR KITŲ MAISTO PRODUKTŲ GALI NUTEKĖTI PO KROSNELE, ANT APATINĖS SPINTELĖS, ŠONINIŲ LENTYNŲ, ANT STALIUKO, KUR PASTATYTA KROSNELĖ, ARBA PO JUO. RIEBALŲ IR KITŲ SKYSČIŲ IŠSILIEJIMAS ARBA PURSLAI YRA ĮPRASTAS REIŠKINYS NAUDOJANT KROSNELEĮ.

ŠI KROSNELĖ TURI CE ŽENKLINIMĄ, JI PAGAMINTA IR PATVIRTINTA PAGAL GALIOJANČIUS TEISĖS AKTUS BEI REIKALAVIMUS. DRAUDŽIAMA DARYTI NET IR MAŽIAUSIUS JOS KONSTRUKCIJOS PAKEITIMUS. SURINKUS KROSNELEĮ NEGALI LIKTI JOKIŲ NEPANAUDOTŲ DETALIŲ. BE TO, Į KROSNELĖS KONSTRUKCIJĄ NEGALIMA ĮDĖTI JOKIŲ PAPILDOMŲ DALIŲ AR PRIEDŲ.

KROSNELEI GALIMA NAUDOTI TIK GAMINTOJO PATVIRTINTAS SUSIDĖVINČIAS IR ATSARGINES DALIS, BŪTENT ŠIAI KROSNELEI SUPROJEKTUOTUS IR GAMINTOJO TOJE ŠALYJE PATVIRTINTUS PRIEDUS.

Su krosnelės naudojimu susijusios saugos instrukcijos ir įspėjimai

- Krosnelė numatyta naudoti tik lauke.
- Krosnelės naudojimas ne pagal numatytą paskirtį gali sukelti pavojingas situacijas.
- Kai krosnelė nenaudojama, išjunkite dujų tiekimą iš baliono.
- Sekite ir laikykitės visų surinkimo instrukcijų. Nesilaikius instrukcijų gali iškilti problemų naudojimo metu.
- Naudojama krosnelė įkaista, tad imkitės atsargumo priemonių, jei netoliese yra vaikų, naminių augintinių arba senyvų žmonių.
- Pajutę stiprų dujų kvapą iš karto užsukite dujų balioną.
- Taip pat iš karto išjunkite visus krosnelėje degančius dujų degiklius užsukdami jų reguliatorius.
- Jei krosnelė turi dureles, atidarykite jas ir palaukite, kol krosnelė tiek atvės, kad būtų galima prie jos prisiliesti.
- Visose jungtyse patikrinkite galimą dujų nuotėkį pagal nuotėkio tikrinimo instrukcijas.
- Sutvarkykite galimai nesandarias jungtis.
- Nepavykus aptikti defekto susisieki su dujinių prietaisų montavimo įmone arba pardavėju.
- Kol krosnelė naudojama arba kol yra įkaitusi, nejudinkite jos iš vietos.
- Prie krosnelės nenaudokite ir nelaikykite degių medžiagų, skysčių arba dujų.
- Niekada nenaudokite atviros ugnies dujų nuotėkiui tikrinti.
- Jei krosnelė turi defektų, jos nenaudokite.
- Neatsukite jokių krosnelės ar dujų baliono reguliatoriaus jungčių, kai jos naudojamos.
- Degant dujų degikliams nė akimirkai nepalikite krosnelės be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudoti krosnelės.
- Krosnelę reikia valyti reguliariais intervalais.

- Valydami stenkitės nepažeisti krosnelės dujų degiklių ir reguliatorių antgalių.
 - Ypač svarbu išvalyti krosnelės vidų ir kepimo akmenį, kad neliktų miltų, riebalų ir aliejaus likučių. Kitu atveju miltai ir riebalai gali užsidegti!
 - Nenaudokite krosnelės po stogine, šalia sienos, garaže, kemperyje ar turistinėje priekaboje, valtyje, uždaroje arba vidaus patalpose.
 - Pasirūpinkite, kad šalia krosnelės nebūtų degančių ar degių medžiagų.
 - Priešgaisrinės saugos tikslu krosnelės priekyje, šonuose ir gale turi būti paliktas bent 150 cm, o geriau ir didesnis tuščias tarpas.
 - Kitame instrukcijų skyrelyje SAUGŪS ATSTUMAI peržiūrėkite grafinę informaciją apie reikalaujamus saugius atstumus.
 - Naudojimo metu virš krosnelės negali būti jokių degių dalykų, tokių kaip stogelio, stoginės, skėčio nuo saulės, krūmų, medžių ar pan.
 - Krosnelės techninę priežiūrą ir valymą reikia atlikti bent kartą per metus, o geriau dar dažniau.
 - Jei nežinote, kaip krosnelę taisyti arba prižiūrėti, nebandykite to daryti patys.
- Saugumo sumetimais dėl krosnelės taisymo ir techninės priežiūros kreipkitės į dujinių prietaisų priežiūros įmonę.
- Tik sertifikuota dujinių prietaisų įrengimo įmonė turi teisę tvarkyti ir reguliuoti krosnelės pagrindinius vožtuvus, dujų žarnas bei vožtuvų antgalius.
 - Pradėdami vėl naudoti krosnelę po ilgos pertraukos, visada atlikite dujų nuotėkio patikrinimą.
 - Pakeitę dujų balioną arba tokias dalis krosnelės konstrukcijoje, kaip dujų degiklis, žemo slėgio reguliatorius arba dujų žarna, visada patikrinkite dujų nuotėkį.
 - Užkuriant krosnelę reikia iki galo atidaryti dureles, jei tokios yra.
 - Naudodami krosnelę mūvėkite ilgą apsauginę karščiui atsparias pirštines ir naudokite tvirtus virtuvės reikmenis ilgais kotais.
 - Būkite pasiruošę galimoms pavojingoms situacijoms, tai yra, sužinokite, kur yra artimiausias gesintuvas ir mokėkite juo naudotis.
 - Tinkama pirminio gesinimo priemonė yra priešgaisrinė antklodė, pavyzdžiui, jei užsidegtų miltai ir riebalai, tad ją reikėtų laikyti lengvai pasiekiamoje vietoje prie krosnelės.
 - Kilus gaisrui ar kitam nelaimingam atsitikimui skambinkite į bendrosios pagalbos centrą ir veikite pagal jo nurodymus.

Techniniai duomenys

Modelis: Cello Piccolo 12 (P200A)

Bendras galingumas: Maks. 4,4 kW

Dujų sąnaudos: Maks. 320 g/h

Darbinis slėgis: 30 mbar

Dujos: Suskystintos dujos (butanas, propanas ir jų mišiniai)

Prietaiso klasė: I3B/P

Pagrindinio degiklio antgalio dydis: 1,08 mm

CE 0705-22

IDENTIFIKAVIMO KODAS:2575DM30641

Suskystintų dujų balionas, dujų žarna ir žemo slėgio reguliatorius

Krosnelės naudojimui reikalingas dujų balionas, dujų žarna, žemo slėgio reguliatorius bei žarnos veržikliai nebus pristatyti kartu su krosnele. Juos reikia įsigyti atskirai.

Įsigykite ne mažiau nei 5 kg ir ne daugiau nei 11 kg svorio dujų balioną, žemo slėgio reguliatorių (29-30 mbar) ir dujų žarną iš pardavėjo.

Dėmesio! Krosnelei reikalingo suskystintų dujų baliono slėgio reguliatoriaus nustatymai negali būti keičiami. Ant jo turi būti nurodytas darbinis 29-30 mbar slėgis.



Nuotraukos centre ir kairėje pusėje parodyti 29-30 mbar žemo slėgio reguliatoriai, kurie tinka šiai suskystintų dujų įrangai. Dešinėje parodytas aukšto slėgio reguliatorius (pažymėtas kryžiu), kuris skirtas tik suskystintoms dujas naudojančioms įrankiams ir tokio reguliatoriaus negalima naudoti tokiems buitiniams dujų prietaisams, kaip kepsninės, šildytuvai ir krosnelės.

Dujų žarna turi būti patvirtinta prietaiso naudojimo šalyje kaip tinkama suskystintoms dujoms ir neviršyti 1,2 m ilgio. Kad šis dujinis prietaisas veiktų tinkamai ir saugiai, ilgesnės dujų žarnos nereikėtų naudoti. Reguliariai tikrinkite dujų žarnos būklę. Pakeiskite susidėvėjusias ar pažeistas dujų žarnos dalis. Žiūrėkite, kad dujų žarna nepriklustų prie įkaitusių šio dujinio prietaiso dalių. Patikrinkite, ar žarna nėra stipriai susisukusi, kad ja galėtų nekludomai tekėti dujos.

Jei šis dujinis prietaisas turi apatinę lentyną arba spintelę, ją naudokite tik dujų balionui laikyti. Kai naudojate dujinį prietaisą, saugumo sumetimais visada išimkite dujų balioną iš apatinės lentynos arba spintelės. Kai dujinis prietaisas naudojamas, dujų balionas turi stovėti šalia jo.

Dujų baliono prijungimas

- Patikrinkite, ar užsukti visų krosnelės degiklių reguliatoriai (OFF padėtyje).
- Dujų žarną sandariai įstatykite į žemo slėgio reguliatoriaus lizdą, o kitą jos galą - į krosnelėje esantį žarnos lizdą. Priveržimui naudokite žarnos spauštuką.
- Prijunkite slėgio reguliatorių prie dujų baliono. Patikrinkite prijungimą stipriai trūktelėdami reguliatorių aukštyn.
- Lėtai atsukite žemo slėgio reguliatoriumi dujas, kad žarnoje išsilygintų dujų slėgis.
- Nestatykite dujų baliono prie degančios ugnies, žarijų arba, pavyzdžiui, šildytuvo.

Dujų baliono nuėmimas

- Užsukite dujas žemo slėgio reguliatoriumi.
- Patikrinkite, ar užsukti visų krosnelės degiklių reguliatoriai (OFF padėtyje).
- Nuimkite slėgio reguliatorių nuo dujų baliono.
- Nenuiminėkite dujų baliono šalia degančios ugnies, žarijų arba, pavyzdžiui, šildytuvo.

Krosnelės dujų nuotėkio tikrinimas visada atliekamas šiais atvejais

- Prieš pradėdant naudoti krosnelę ir prieš pirmą užkūrimą.
- Kiekvieną kartą keičiant dujų balioną.
- Pakeitus kurią nors krosnelės dalį, pvz., dujų degiklį, dujų žarną arba slėgio reguliatorių, irgi reikia visada patikrinti, ar nėra nuotėkio.
- Bent kartą per metus atlikite krosnelės, dujų žarnos ir žemo slėgio reguliatoriaus jungčių nuotėkio patikrinimą.

Nuotėkio patikrinimas visada atliekamas lauke, atokiau nuo atviros ugnies, žarijų ir degių skysčių.

- Nerūkykite nuotėkio patikrinimo metu.
- Nuotėkio patikrinimui visada naudokite skysto muilo ir vandens mišinį 50/50 % santykiu.
- Nuotėkio patikrinimui jokių būdu nenaudokite degtuko, žiebtuvėlio ar kito ugnies šaltinio.

Prieš atliekant krosnelės nuotėkio patikrą reikia patikrinti šiuos dalykus:

- Dujų baliono vožtuvą, jo dalis ir sriegius.
- Dujų baliono siūles ir kitą struktūrą.
- Slėgio reguliatoriaus prijungimą prie dujų baliono vožtuvo.
- Dujų žarnos prijungimą prie slėgio reguliatoriaus.
- Dujų žarnos prijungimą prie krosnelės.
- Kitas krosnelės dujų prijungimo vietas ir kitas dujų žarnas, jei tokių yra.

Nuotėkj tikrinkite taip:

- Naudokite nepažeistą ir tvarkingą dujų balioną.
- Patikrinkite, ar tikrai užsukti (OFF) krosnelės dujų degiklių reguliatoriai.
- Dujų baliono slėgio reguliatoriumi lėtai atsukite dujas.
- Dabar krosnelėje susidarė dujų slėgis ir galima atlikti nuotėkio patikrinimą.
- Sutepkite 50/50 % muilo ir vandens mišiniu visas jungtis, pradėdami nuo dujų baliono slėgio reguliatoriaus ir pereidami prie dujų žarnos prijungimo prie krosnelės bei kitų krosnelėje matomų dujų jungčių.
- Atidžiai stebėkite, ar sujungimuose, kurie buvo sutepti muilinu vandeniu, neatsiras oro burbuliukų.
- Oro burbuliukai rodo dujų nuotėkj toje vietoje, kurią reikia gerai sutvarkyti prieš krosnelės naudojimą. Prieš jungčių tvarkymą būtinai užsukite dujų balioną.
- Sutvarkę jungtis, dar kartą nuo pradžių atlikite nuotėkio patikrinimą.
- Atlikus patikrinimą ir nepastebėjus jokio nuotėkio galima pradėti naudoti krosnelę.

Jei nepavyko pašalinti dujų nuotėkio priežasties, krosnelės nenaudokite. Užsukite dujų baliono vožtuvą, nuimkite nuo baliono slėgio reguliatorių ir susisieki su krosnelės pardavėju, importuotoju arba dujinių prietaisų remonto įmone.

Krosnelės paruošimas naudoti

- Prieš pirmą naudojimą atlikite nuotėkio krosnelėje patikrinimą pagal pateiktas instrukcijas.
- Tada užkurkite krosnelę pagal pateiktas instrukcijas ir nustatę visus degiklius maks. galingumu palaukite 5-10 min.
- Toku būdu bus sudeginti įvairiose krosnelės vietose esantys sandėliavimo tepalai.
- Palaukite bent 30 min arba, jei reikia, ir ilgiau, kol krosnelė tiek atvės, kad būtų galima prisiliesti.
- Liesdami įkaitusias krosnelės dalis mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
- Keraminį kepimo akmenį švelniai nuvalykite vandenyje suvilgyta drėgna šluoste.
- Keraminio kepimo akmens neplaukite vandeniu.
- Ant keraminio kepimo akmens jokių būdu nepilkite valgomojo aliejaus, o jo valymui nenaudokite jokių ploviklių ar valiklių.
- Kepimo akmuo išvalomas kaitinant jį krosnelėje tol, kol suanglėja ant jo buvę maisto likučiai bei kiti nešvarumai.
- Tada reikia palaukti, kol akmuo tiek atvės, kad būtų galima prisiliesti, ir jį švelniai nuvalyti kepsninėms arba picų krosnelėms valyti skirtu šepčiu.
- Atlikus pirmiau nurodytus veiksmus kepimo akmuo ir krosnelė bus paruošti naudojimui.

ĮSPĖJIMAS SKAITYKITE ATIDŽIAI! KROSNELĖS NAUDOJIMAS IR UŽKŪRIMAS

- Užkurdami krosnelę ir kol ji veikia, saugumo sumetimais nesilenkite virš jos ir nesiremkite į ją. Naudojimo metu krosnelės paviršiaus dalys būna karštos, o vidus pavojingai įkaitęs.
- Degant dujų degikliams nė akimirkai nepalikite krosnelės be priežiūros.

Kepsninės degiklių uždegimas reguliatoriuje integruotu pjezo uždegikliu

- 1.Prieš uždegdami dujų degiklį pažiūrėkite, ar atidarytos krosnelės duralės (jei šiame modelyje jos yra).
- 2.Dujų baliono žemo slėgio reguliatoriumi atsukite dujų tiekimą.
- 3.Užkurdami ir naudodami krosnelę neikiškite veido prie angos ir vidinių dalių. Užsidegimo pavojus!
- 4.Nuspauskite dujų degiklio reguliavimo rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę iki didelės liepsnos (uždegimo) simbolio.
- 5.Sukdami rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę išgirsite pjezo uždegiklio spragtelėjimą.
- 6.Po spragtelėjimo palaikykite rankenėlę 5-10 s nuspaustą ir reguliatoriuje integruotas pjezo uždegs krosnelės degiklį.
- 7.Uždegus degiklį svarbu palaikyti nuspaustą rankenėlę 5-10 s, kad įsijungtų degiklio saugos priemonė - liepsnos daviklis.
- 8.Atitraukę reikiamu atstumu dar pažiūrėkite, ar tikrai užsidegė krosnelės dujų degiklis ir ar dega tolygia liepsna.
- 9.Krosnelės dujų degikliui pradėjus degti, iš pradžių gali pasigirsti šnypštimas, kuris po sekundės išnyks.
- 10.Kartokite 3-8 punktus tol, kol krosnelės degiklis tikrai užsidegs ir neužges.
- 11.Uždegę krosnelės degiklį nustatykite liepsnos stiprumą sukiudami reguliavimo rankenėlę tarp didelio ir mažo galingumo simbolių.

Jei reguliatoriuje integruotas pjezo uždegiklis, krosnelės nepavyks užkurti degtuku.

- 1.Prieš uždegdami dujų degiklį pažiūrėkite, ar atidarytos krosnelės duralės (jei šiame modelyje jos yra).
- 2.Dujų baliono žemo slėgio reguliatoriumi atsukite dujų tiekimą.
- 3.Užkurdami ir naudodami krosnelę neikiškite veido prie angos ir vidinių dalių. Užsidegimo pavojus!
- 4.Nuspauskite dujų degiklio reguliavimo rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę iki didelės liepsnos (uždegimo) simbolio.

5. Laikykitės nuspaustą rankenėlę ir tuo pačiu metu degantį degtuką arba ilgą dujinį žiebtuvėlį prikiškite prie krosnelės gale esančio degiklio.
6. Dujų degiklis užsidegs nuo arti prikišto degančio degtuko arba dujinio žiebtuvėlio.
7. Uždegę dujų degiklį palaikykite nuspaustą rankenėlę dar 5-10 s, kad įsijungtų degiklio saugos priemonė - liepsnos daviklis.
8. Atsitraukę reikiamu atstumu dar pažiūrėkite, ar tikrai užsidegė krosnelės dujų degiklis ir ar dega tolygia liepsna.
9. Krosnelės dujų degikliui pradėjus degti, iš pradžių gali pasigirsti šnypštimas, kuris po sekundės išnyks.
10. Kartokite 3-8 punktus tol, kol krosnelės degiklis tikrai užsidegs ir neužges.
11. Uždegę krosnelės degiklį nustatykite liepsnos stiprumą sukiodami reguliavimo rankenėlę tarp didelio ir mažo galingumo simbolių.

ĮSPĖJIMAS SKAITYKITE ATIDŽIAI! PROBLEMAS UŽDEGANT KROSNELĖS DUJŲ DEGIKLĮ

Jei, nepaisant pakartotinių bandymų, per 10 s krosnelės degiklis neužsidegs, pasukite regulatoriaus rankenėlę į OFF padėtį. Taip pat užsukite krosnelės dujų balioną. Palikite atidarytas krosnelės dureles (jei šiame modelyje jos yra), palaukite bent 5 minutes ir tik tada bandykite iš naujo užkurti krosnelę. Taip išvėdinsite krosnelėje galimai susikaupusias suskystintas dujas. Jei nepavyks uždegti krosnelės degiklio pagal šias uždegimo instrukcijas, žiūrėkite problemų sprendimo lentelę.

ĮSPĖJIMAS SKAITYKITE ATIDŽIAI! KROSNELĖS DEGIKLIO LIEPSNOS ĮTRAUKIMAS IR VĖJUOTAS ORAS

Ypač vėjuotu oru reikia įvertinti, kad liepsna gali būti įtraukta į degiklio vidų! Veikiančios krosnelės nė akimirkai nepalikite be priežiūros! Vėjuotu oru vėjas gali nupūsti liepsną nuo degiklio. Ugnis tada degs degiklio apačioje,

po reguliavimo rankenėlės skydeliu. Tuo pačiu metu girdėsis stiprus ūžesys arba spragsėjimas. Jei taip atsitiktų, iš karto išjunkite krosnelę. Jei krosnelės iš karto neišjungs, gali būti pažeisti ir išsilydys jos vožtuvai, valdymo skydelis bei reguliavimo rankenėlės.

Atkreipkite dėmesį, kad dėl liepsnos įtraukimo krosnelėje atsiradusiems defektams garantija netaikoma. Krosnelę reikia spėti išjungti, kol neatsirado defektų, tad visą laiką stebėkite krosnelės veikimą, kol ji naudojama ir dega dujų degiklis.

Krosnelės dujų degiklio išjungimas

1. Uždarykite dujų balioną užsukdami žemo slėgio reguliatorių ir dujų baliono vožtuvą.
2. Patikrinkite, ar tikrai užgeso visi krosnelės dujų degikliai.
3. Užsukite visų degiklių reguliavimo rankenėles, pasukdami jas į OFF padėtį.
4. Dar kartą patikrinkite, ar tikrai išjungtas dujų tiekimas iš baliono.
5. Kai krosnelės nenaudosite, visada nuimkite žemo slėgio reguliatorių nuo dujų baliono.

Krosnelės keraminis kepimo akmuo

Šios krosnelės apačioje yra iš kordierito keramikos pagamintas kepimo akmuo. Kepimo akmens funkcija - iškepti krosnelėje ruošiamas picas, duoneles ir kitus kepinius.

Reikiama kepimo akmens temperatūra priklauso nuo kepamų produktų. Krosnelė kepimo akmenį įkaitina iki maks. 430-450 °C, ją prieš tai nevėjuotoje vietoje pakaitinus su maks. galingumu veikiančiais degikliais 30-45 min. Kepimo akmuo įkaista netolygiai: krosnelės gale, šalia degiklių, labiau negu akmens centre arba prie krosnelės angos. Kepimo akmens temperatūrą paprasta išmatuoti su papildomai parduodamu infraraudonųjų spindulių matuokliu. Tokiu matuokliu vidutinė temperatūra matuojama kepimo akmens centre.

Ant kepimo akmens niekada nedėkite marinate mirkytų produktų, aliejaus ar kitų riebalų. Kepimo akmuo tam nepritaikytas. Žinokite, kad kepimui galima naudoti abi kepimo akmens puses. Verta laikas nuo laiko pasukti akmenį kita puse į krosnelės vidų, kad jis tolygiai dėvėtusi ir valytusi naudojimo metu.

Krosnelės keraminio kepimo akmens valymas

Keraminį kepimo akmenį švelniai nuvalykite vandenyje suvilgyta drėgna šluoste. Keraminio kepimo akmens neplaukite vandeniui. Ant keraminio kepimo akmens jokių būdų nepilkite valgomojo aliejaus, o jo valymui nenaudokite jokių ploviklių ar valiklių. Kepimo akmuo išvalomas kaitinant jį krosnelėje tol, kol suanglėja ant jo buvę maisto likučiai bei kiti nešvarumai. Tada reikia palaukti, kol akmuo tiek atvės, kad būtų galima prisiliesti, ir jį švelniai nuvalyti kepsninėms arba picų krosnelėms valyti skirtu šepetėliu. Sausą kepimo akmenį reikėtų laikyti vidaus patalpose.

Krosnelės paruošimas ir kepimo akmens temperatūros nustatymas

Prieš kepimą krosnelę reikia įkaitinti. Tam reikia užkurti krosnelę ir maždaug 30-45 min ją kaitinti maks. galingumu. Jei oras vėjuotas ir šaltas, jei yra šalčio, krosnelės įkaitinimas gali trukti žymiai ilgiau. Nenaudokite krosnelės labai vėjuotu oru arba ten, kur pučia stiprus vėjas, nes jis atvėsins krosnelę ir gali būti, kad ji neįkais iki kepimui reikalingos temperatūros. Šaltuoju metų laiku kepimo akmuo iš patalpos, kurioje buvo laikomas, įdedamas į krosnelę ir apie 10-15 min šildomas krosnelėje minimaliu galingumu, kad nebūtų sugadintas. Po šio pirminio pašildymo galima įjungti krosnelę maks. galingumu ir laukti, kol kepimo akmuo įkais iki reikiamos temperatūros. Jei krosnelėje kepamiems produktams reikės žemesnės temperatūros, regulatoriumi sumažinkite krosnelės kaitrą prieš dėdami kepamus produktus į vidų. Krosnelėje visada matuojama kepimo akmens, o ne vidaus oro temperatūra.

Kai lauko temperatūra siekia apie 20 °C, kepimo akmens centre temperatūra sieks apie 430-450 °C, jei krosnelė buvo pirmiau 30-45 min pakaitinta maks. galingumu. Jei tiek pat laiko krosnelė kaitinama minimaliu galingumu, kepimo akmens centre temperatūra siekia apie 250-270 °C. Vėjuotu arba šaltu oru ir minusinėje temperatūroje kepimo akmuo gali neįkaisti iki pirmiau nurodytos temperatūros.

Kepimo trukmė

Trukmei įtakos turi daug veiksnių ir čia ypač naudinga patirtis, sukaupta kepant skirtingus produktus. Kepimo trukmė priklauso nuo žaliavų, patiekalo dydžio ir netgi oro sąlygų. Patirtis rodo, kad šiltu oru veiksmingiau naudoti mažesnę galingumą, o šaltu ar vėjuotu oru geriau nustatyti didesnę galingumą. Išbandę skirtingą krosnelės galingumą ir įvairią kepimo trukmę, geriausiai jausite, kokią kepimo temperatūrą ir trukmę pasirinkti.

ĮSPĖJIMAS SKAITYKITE ATIDŽIAI! UGNIS IR LIEPSNELĖS ANT KROSNELĖS KEPIMO AKMENS

Ant kepimo akmens ugnis ir liepsnelės dažnai atsiranda dėl miltų pertekliaus arba, pavyzdžiui, dėl picos pagrindo įplyšimo arba skylės. Įplyšus picos pagrindui, picos priedai ir skysčiai nuteka ant kepimo akmens. Toliau keli patarimai, kaip to išvengti.

- Kepimui visada paruoškite po vieną picą ir ją iš karto kepkite.
- Neparuoškite picų iš anksto, kad gulėtų ant stalo, kol sulauks savo eilės, nes padažai ir priedai per daug sudrėkins picos pagrindą, jis taps šlapias ir krosnelėje gali suplyšti.
- Stenkitės, kad į krosnelę nepatektų miltų, kuriuose buvo kočiojama picos arba duonos tešla.
- Picą į krosnelę dėkite perforuota ližele, kad miltų perteklius nubyrėtų per liželės skyles.
- Padėję picą ant kepimo akmens palaukite, kol apkeps pagrindas, tik tada pirmą kartą apsukite picą.
- Jei picos pagrinde atsirado skylė arba įplyšimas, iš karto ištraukite picą iš krosnelės ir sumažinkite krosnelės galingumą.
- Reikėtų nuvalyti ant kepimo akmens likusius picos priedų ir tešlos likučius.
- Tada padidinkite krosnelės galingumą iki maksimalaus lygio, kad suanglėtų ant kepimo akmens likę maisto likučiai.
- Kai likučiai suanglės, sumažinkite galingumą iki minimalaus lygio ir nuvalykite akmenį krosnelėje.
- Suanglėjusius picos priedų likučius galima nuo kepimo akmens nubraukti picų krosnelėms arba kepsninėms valyti skirtu šepetėliu.

- Nuvalius kepimo akmenį galima vėl pratęsti picų kepimą.
- Dirbdami prie įkaitusios krosnelės ir jos dalių visada naudokite karščiui atsparias apsaugines pirštines. Nudėgimo pavojus!
- Jei krosnelėje užsidegs didesnis maisto kiekis, riebalai ar pan., geriau naudokite rankinį gesintuvą ar gesinimo antklodę ugniai nuslopinti. Jei ugnis išplis į aplinką, iš karto pradėkite pirminius gesinimo veiksmus.
- Jei reikia, skambinkite bendruoju pagalbos telefonu ir gaukite papildomų nurodymų.

Marinatai ir kiti prieskoniniai padažai

Marinatai ir prieskoniniai padažai pagardina ruošiamus produktus. Tačiau dėl jų krosnelėje produktai gali prikepti prie, pavyzdžiui, kepimo indo. Marinatas ir padažai gali ištekti iš kepimo indo, kauptis ant kepimo akmens ir ten stipriai užsiliepsnoti. Jei krosnelėje kepamas kitoks patiekalas ne ant kepimo akmens, visada naudokite karščiui atsparų pagrindą, indą arba skardą. Ant kepimo akmens niekada nedėkite marinate mirkytų produktų, aliejaus ar kitų riebalų. Kepimo akmuo tam nepritaikytas.

Po produktų marinavimo ir pagardinimo prieskoniais:

- Prieš dėdami į krosnelę nuvalykite nuo produktų marinatą ir padažus popieriniu rankšluosčiu.
- Niekada nepilkite marinato, aliejaus ar kitų produktų ant krosnelėje kepančių produktų.
- Niekada tuo pačiu teptuku netepkite marinato ant žalių ir jau iškeptų produktų.
- Nedėkite paruoštų patiekalų į indus, kuriuose buvo laikoma žalia mėsa, vištiena arba žuvis.
- Šitaip žalios mėsos bakterijos pateks ant jau iškeptų produktų.
- Norėdami suteikti kepamiems patiekalams papildomo skonio, ištraukę iš krosnelės galite juos prieš patiekimą dar patepti padažu-marinatu ir pabarstyti prieskoniais.

Krosnelės priežiūra, valymas ir laikymas

Krosnelę ir jos atskiras dalis reikia valyti ir tinkamai prižiūrėti, kad krosnelę būtų saugu naudoti, ji išliktų geros būklės ir daugelį metų kuo naudingiau pasitarnautų maisto gamybai.

Pavyzdžiui, įvairių dujinių prietaisų priežiūros, valymo ir remonto paslaugas gali pasiūlyti dujinės įrangos ir smulkių mechanizmų remonto dirbtuvės bei karavanų parduotuvės. Vertėtų susisiekti su tokia įmone, jei manote, kad neturite pakankamai laiko, žinių, įgūdžių ar gebėjimų, kaip prižiūrėti ir išvalyti šį dujinį prietaisą. Su krosnelės sauga ir aptarnavimu susijusioms priežiūros ir valymo priemonėms garantija netaikoma. Už krosnelės priežiūrą, valymą, priešgaisrinę saugą ir naudojimą visada atsako naudotojas.

Po kiekvieno naudojimo, kai tik krosnelė atvės, reikia atlikti bent toliau aprašytus veiksmus.

Jei prie kepimo akmens, krosnelės sienelių, dugno ar viršaus prikepė maisto likučių, iš eilės atlikite šiuos veiksmus:

- Popieriniu rankšluosčiu nuvalykite riebalus, marinatą, padažus ir kitus ant paviršiaus užtiškusius skysčius.
- Valykite kruopščiai, nes dideliame karštyje jie gali užsidegti ant krosnelės vidinių paviršių.
- Pagal uždegimo instrukcijas uždekite krosnelės degiklius.
- Pagal naudojimo instrukciją nustatykite degiklius didžiausiu galingumu.
- Palaukite, kol degikliai iki anglių sudegins ant kepimo akmens ir kitų vidinių paviršių prikepusius maisto likučius, riebalus bei marinatą.
- Didžiausiu galingumu veikiančius degiklius tuščioje krosnelėje laikykite ne ilgiau nei 40 min, kad krosnelės dalys per daug neįkaistų.
- Išjunkite degiklius ir palaukite 30-40 min ar ilgiau, kol krosnelė, kepimo akmuo ir kitos dalys tiek atvės, kad būtų galima prisiliesti.
- Picų krosnelėms arba kepsninėms skirtu šepetčiu nubraukite sudegusius maisto likučius nuo kepimo akmens ir kitų krosnelės dalių.
- Bet tai turi būti būtent picų krosnelių arba kepsninių valymui pritaikytas šepetys, o ne, pvz., metalinis suvirintojo šepetys. Tokio šepetio šeriai būtų per kieti ir subraižytų krosnelės dalis.
- Metalinio šepetio paliktiems pėdsakams garantija nebus taikoma.

- Išvalius krosnelę ir kepimo akmenį, atvėsusią krosnelę padėkite sausoje vietoje - ji jau paruošta kitam naudojimui.
- Verta įsigyti atskirą apsauginį krosnelės uždangalą.
- Įprasto naudojimo žymėms ant krosnelės dalių, nusidėvėjimui arba rūdijimui garantija netaikoma.

Metalinės krosnelės dalis reikia valyti toliau aprašytu būdu.

- Visas metalines ir plastikines dalis reikia reguliariai valyti muilo tirpalu ir drėgna šluoste. Krosnelės išorės ir vidaus dalims nenaudokite jokių valiklių.
- Visada rūpestingai nusauskite nuvalytas dalis ir paviršius.
- Regulavimo rankenėlės ir valdymo skydelio užrašus nuvalykite šluoste.
- Nenaudokite valiklių krosnelės dalims valyti, nes jie gali nutrinti užrašus ir kitas žymas.
- Krosnelės dalis valykite bent 2-3 kartus per metus, o jei reikia, tai ir dažniau.
- Valymas apsaugo įvairias krosnelės dalis nuo nešvarumų sankaupų ir rūdijimo.
- Krosnelių gamybai naudojamas dažytas arba nerūdijantis plienas ir kitos medžiagos neišlaikys pirminės būklės krosnelės naudojimo metu, nes laikomos lauko sąlygomis ir su laiku sensta.
- Dažyto metalo ir nerūdijančio plieno dalis taip pat reikia tinkamai prižiūrėti ir valyti, kad jos išliktų tvarkingos.

ATKREIPKITE DĖMESĮ IR SKAITYKITE ATIDŽIAI! KROSNELĖS DUJŲ DEGIKLIŲ PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Saugumo sumetimais reikia reguliariai tikrinti krosnelės dujų degiklių ir reguliatorių būklę bei veikimą. Reikia bent du kartus per metus patikrinti, kokia jų būklė ir ar jie veikia nepriekaištingai. Reikia apžiūrėti degiklių skylutes ir išvalyti, jei jos užsikimšusios. Tuo pačiu reikia patikrinti, ar regulavimo rankenėlė ir vožtuvas sukiojasi ir veikia pagal aplink išdėstytus simbolius.

Kurį laiką nenaudojant krosnelės arba sandėliavimo metu smulkūs vabzdžiai, tokie kaip vorai, vabalai, drugeliai ir pan., gali patekti į degiklių dujų tiekimo vamzdelius. Jų lizdai ir voratinkliai vamzdelius gali užkimšti. Tokiu atveju reikiamas dujų mišinys sunkiai pasieks dujų tiekimo vamzdelį, dėl to degiklis degs gelsva rūkstančia liepsna arba iš viso neužsidegs. Dėl užsikimšusio vamzdelio dujos gali imti degti už jo ribų. Jei taip atsitiks, netinkamoje vietoje deganti ugnis gali stipriai pažeisti krosnelės paviršių ir kitas dalis.

Jei krosnelės degikliai užsikimšę arba dega ryškiai geltonos spalvos liepsna, iš karto užsukite dujų balioną. Palaukite, kad visos krosnelės dalys bent tiek atvėstų, jog būtų galima prie jų prisiliesti. Atvėsusios krosnelės nenaudokite, kol jos nepatikrins dujinių prietaisų techninės priežiūros specialistas. Neardykite krosnelės konstrukcijos. Krosnelės vidines dujų tiekimo, valdymo sistemas, degiklius ir uždegimo dalis gali atidaryti, valyti ir prižiūrėti tik teisę įrengti dujinius prietaisus turinti techninės priežiūros įmonė.

Jei liepsna degė už krosnelės ar jos degiklių ribų, prieš iš naujo užkurdami krosnelę patikrinkite visų jos dalių būklę. Jei kuri nors dalis buvo apgadinta, krosnelės nenaudokite. Garantijos taikymo klausimais kreipkitės į pardavėją arba importuotoją. Kitais su prietaiso veikimu susijusiais atvejais, pavyzdžiui, dėl senų krosnelių, susisieki su dujinių prietaisų taisykla.

Krosnei suteikta garantija negalioja, pavyzdžiui, dėl užsikimšusių dujų tiekimo vamzdelių (vabzdžiai, vorai ir pan.) arba užsikimšusio valdymo vožtuvo antgalio (šiukšlės dujų žarnoje ir pan.) atsiradusiems defektams. Garantija netaikoma krosnelės arba jos dalių, tokių kaip degikliai ir kitos detalės, valymui nuo vabzdžių, riebalų ir kitų panašių išorės veiksnių.

Krosnelės sandėliavimas

- Ruošiantis krosnelę sandėliuoti ilgesnį laiką, prieš tai reikia atlikti bent toliau aprašytus veiksmus.
- Kruopščiai nuvalykite krosnelę iš išorės.
- Pagal pateiktas instrukcijas išvalykite išimamas krosnelės dalis, tokias kaip kepimo akmuo.
- Krosnelę išvalykite ir iš vidaus.

- Prieš įstatydami krosnelės dalis atgal į vietą, jas gerai nusauskite.
- Užkurkite krosnelę ir palaukite maždaug 10-15 min, kad ji visa įkaistų.
- Išjunkite krosnelę ir palaukite, kol tiek atvės, kad būtų galima prisiliesti.
- Laikykite krosnelę sausoje šiltoje vietoje, dar geriau - vidaus patalpose.
- Nuo dujų baliono nuimkite slėgio reguliatorių ir, pagal instrukcijas, pastatykite balioną gerai vėdinamoje vietoje. Jokiu būdu nedėkite jo į rūšį, palėpę arba bendrame rūsyje esančius gyventojų sandėliukus.

Jei krosnelę laikysite laike, įsigykite kokybišką šalčiui atsparų uždangalą. Tinkamo dydžio uždangalas nenukris net ir pučiant stipriam vėjui. Pasirūpinkite, kad po uždangalu cirkuliuotų oras. Tada krosnelė sandėliavimo metu išliks sausa ir nepasidengs pelėsiu.

Virš krosnelės turi būti bent stogelis, kad jos tiesiogiai nepasiektų lietus ir sniegas. Pasirūpinkite, kad krosnelės neapgadintų nuo stogo krentantis sniegas.

Jei ant krosnelės užkris sniego arba ją nuvers vėjas, dėl to atsiradusiems defektams garantija nebus taikoma.

Jei krosnelė sandėliuojama lauko patalpoje, jos šias dalis reikia laikyti sausoje vidaus patalpoje:

- Kepimo akmenys
- Medinės ir pan. dalis
- Kitas nuimamas dalis

Dujų baliono sandėliavimas

Kai krosnelė nenaudojama, dujų balionas privalo visą laiką būti užsuktas. Dujų balioną reikia laikyti lauke arba bent jau gerai vėdinamoje patalpoje. Nelaikykite dujų baliono gyvenamosiose patalpose, garaže, rūsyje, palėpėje arba prie šildytuvų. Apie dujų baliono laikymą daugiau informacijos suteiks dujų tiekėjai.

Garantija ir garantinių reikalavimų tvarkymas

Šiai krosnei ir jos dalims suteikiama dviejų (2) metų gamyklinė ir medžiagų garantija. Išsaugokite krosnelės pirkimo kvitą, padarykite jo kopiją ir pridėkite prie šių naudojimo instrukcijų. Garantijos teikimo atvejais reikia patikimai nurodyti pirkimo datą ir vietą.

Garantija nepadengia įprasto dalių nusidėvėjimo, dalių ir paviršių rūdijimo, rūdžių sukeltų defektų, dėl netinkamo krosnelės naudojimo ar neatliktų techninės priežiūros priemonių atsiradusių defektų. Metalinių paviršių spalvos pasikeitimas, dėmelių atsiradimas ir tamsėjimas yra įprasta naudojimo ir laiko tėkmės pasekmė. Ant metalinių paviršių gali atsirasti korozijos dėmių, ypač drėgnoje ir druskingoje aplinkoje. Šios galimos korozijos dėmės netrukdo naudoti krosnelės ir tai visiškai normalus reiškinys metaliniuose paviršiuose, tad galimam jų atsiradimui ant krosnelės dalių garantija netaikoma. Pirmiau minėtos sąlygos taikomos ir iš nerūdijančio plieno pagamintiems krosnelės dalims.

Jei garantinio laikotarpio metu krosnelėje ar jos dalyse atsirastų defektų, kreipkitės tiesiai į pardavimo vietą. Pardavėjas sutvarkys visus su garantijos taikymu susijusius klausimus. Vietoj netvarkingos ar trūkstantos dalies pardavėjas arba jo atstovas pristatys naują dalį, bet nebus atsakingas už netvarkingos ar trūkstantos dalies pakeitimą. Jei dalys keičiamos savarankiškai, klientas pats privalo pakeisti dalį pagal krosnelės instrukcijas.

Jei nesilaikysite šių instrukcijų, garantija nebegalios, o krosnelės naudojimas neatitiks gaminio sertifikato sąlygų. Garantija negalioja, jei krosnelė naudojama viešiesiems renginiams arba komercinei gamybai, pardavimui ir nuomai. Garantija jokiais aspektais neprieštarauja Lietuva galiojančiam vartotojų apsaugos įstatymui.

Prieš teikdami bet kokį garantinį reikalavimą ar pretenziją, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir įsitikinkite, kad problema atsirado ne dėl surinkimo ar naudojimo ne pagal instrukcijas arba dėl neatliktos techninės priežiūros.

Garantinių reikalavimų ir pretenzijų atveju pirkimo vietoje reikia pateikti bent tokią informaciją:

- 1.Krosnelės markė ir modelis
- 2.Pretenzijos priežastis
- 3.Sugedusios dalies numeris pagal naudojimo instrukcijoje pateiktą dalių sąrašą
- 4.Pirkimo čekio kopija arba dokumentas su pirkimo vieta ir data
- 5.Pretenziją teikiančio asmens kontaktinė informacija, tokia kaip pavardė, telefono numeris, gatvės adresas ir pašto kodas
- 6.Šiuos duomenis reikia nurodyti teikiant pretenziją arba garantinį reikalavimą.

Trūkstant duomenų, pretenzijos ar garantinio reikalavimo nagrinėjimas gali užtrukti ilgiau, ypač tada, kai aiškinantis atvejį tenka atskirai siųsti užklausimą dėl pirmiau minėtos informacijos. Todėl rengiant pretenziją reikėtų iš karto nurodyti pirmiau išvardytus duomenis ir tiksliai apibūdinti defektą. Dažnai ir nuotraukos padeda greičiau išnagrinėti pretenziją bei garantinį reikalavimą. Padarykite 1-3 gaminio, dėl kurio teikiate pretenziją, arba jo dalies defekto nuotraukas ir parodykite jas pirkimo vietoje, kai teiksite pretenziją. Jei tai dujinė įranga, visada nufotografuokite dujų žarną ir dujų balioną su prijungtu slėgio reguliatoriumi, kuris naudojamas prietaisui, dėl kurio teikiate pretenziją.

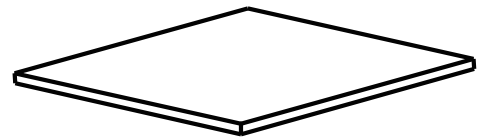
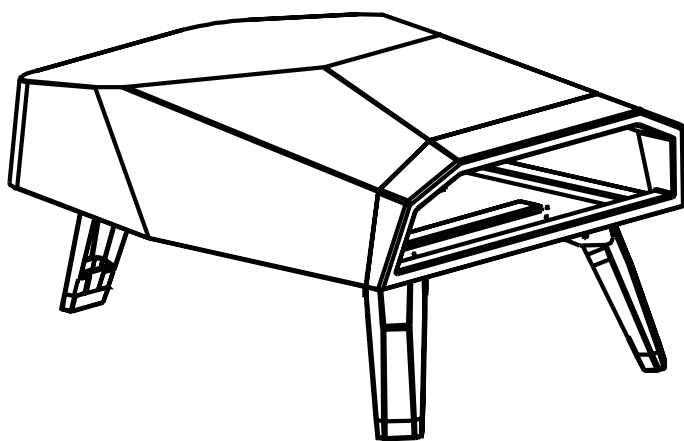
Bėgant laikui nusidėvi įvairios krosnelės dalys. Dalių nusidėvėjimui naudojimo metu arba rūdijimui garantija netaikoma. Krosnelėse paprastai susidėvi ir turi būti keičiamos šios dalys:

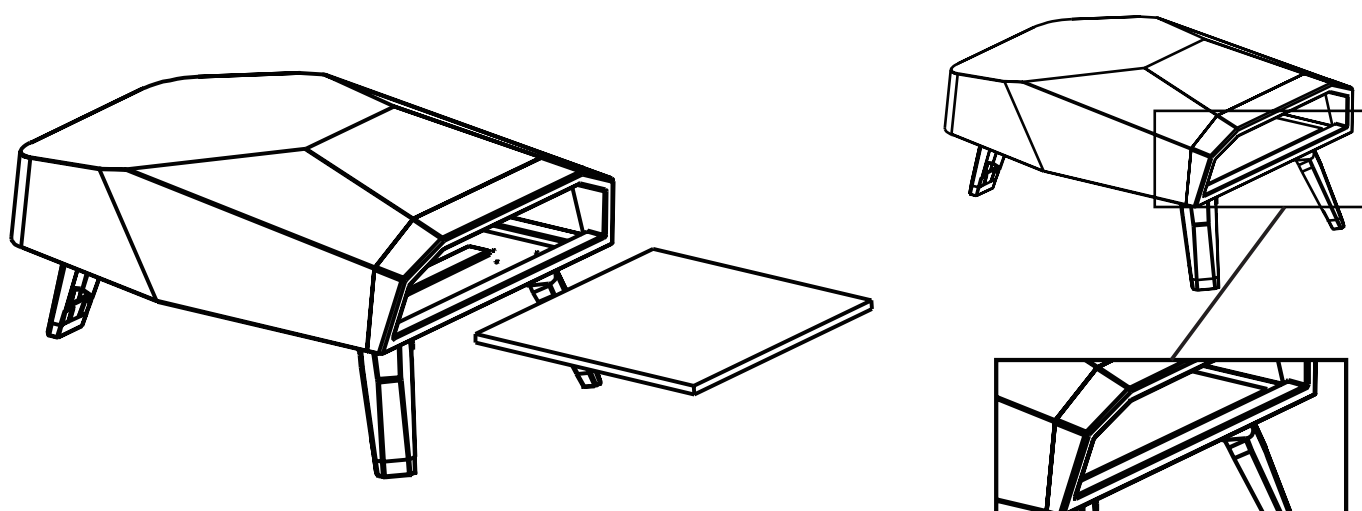
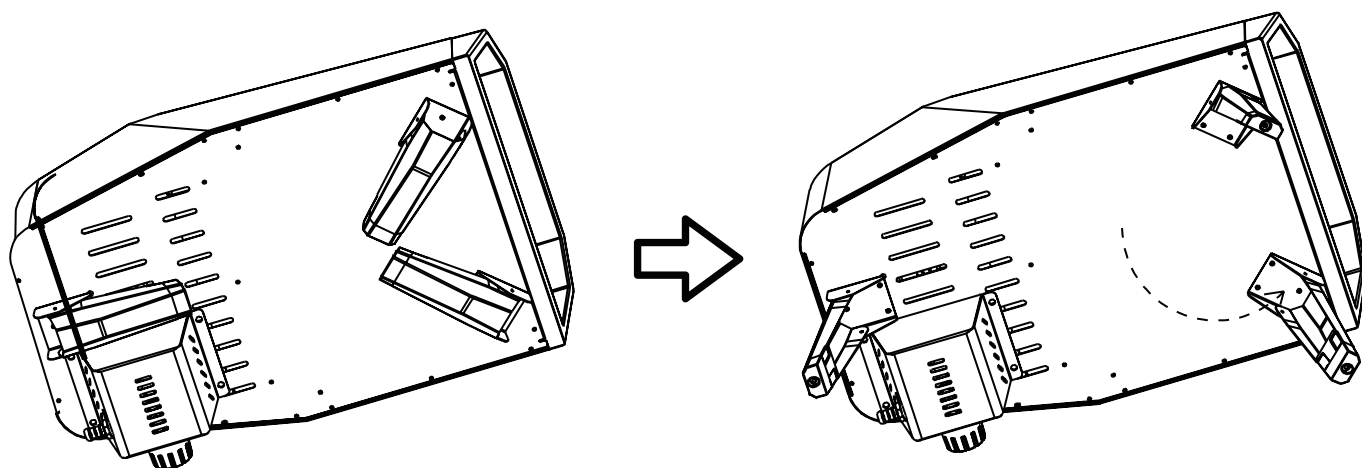
- Kepimo akmenys
- Termometrai
- Reguliavimo rankenėlės

Apie reikiamą naują dalį teiraukitės krosnelės pirkimo vietoje. Naujų dalių pasiūla krosnelėms yra ribota.

DEFEKTŲ PAIEŠKOS INSTRUKCIJA

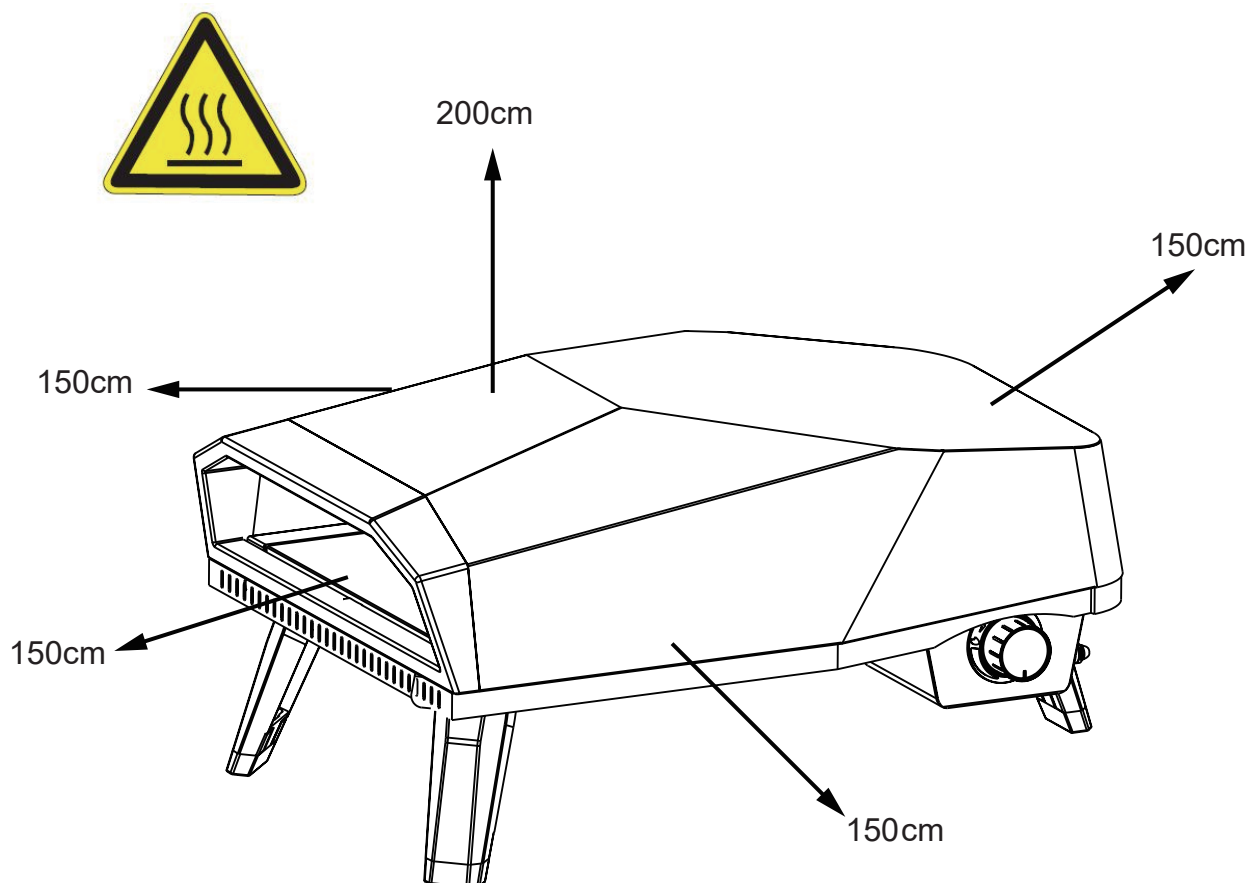
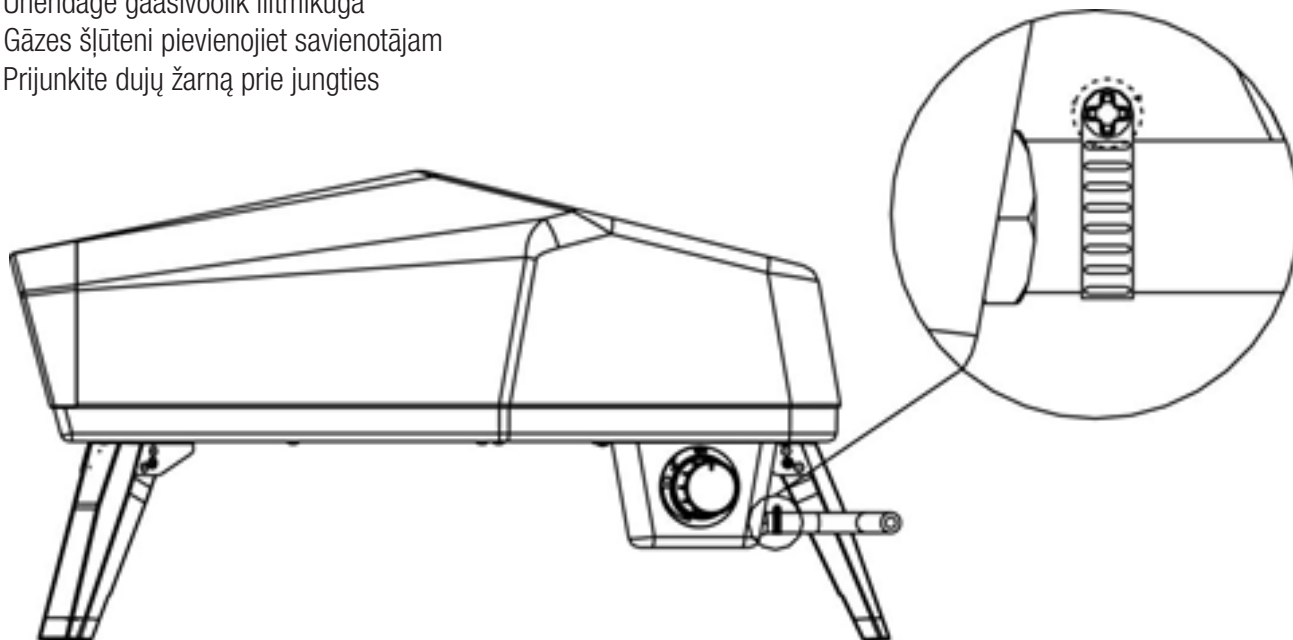
Problema	Galimos priežastys	Problemos šalinimas
Nepavyksta uždegti dujų degiklio pjezo uždegikliu arba degtuku.	Į degiklį neteka dujos. Sugedusi dujų žarna arba slėgio reguliatorius.	Patikrinkite dujų žarną ir slėgio reguliatoriaus prijungimą prie dujų baliono. Nuimkite ir iš naujo prijunkite slėgio reguliatorių prie baliono ir atsukite dujas.
Dujų degiklis išsijungia, kai tik atleidžiama valdymo rankenėlė.	Neįsijungia dujų degiklio saugos įranga, t.y., liepsnos daviklis.	Stipriau paspauskite ir ilgiau palaikykite nuspaustą rankenėlę. Nuimkite reguliavimo rankenėlę ir pabandykite uždegti be jos. Rankenėlės ašies sukimui ir spaudimui galite naudoti, pavyzdžiui, reples. Jei pirmiau minėtos priemonės nepadės, reikės atidaryti krosnelę. Prie valdymo vožtuvo pagrindo yra liepsnos daviklio tvirtinimo snapelis, kurį galima šiek tiek priveržti ir tada patikrinti veikimą. Kitu atveju teks pakeisti liepsnos daviklį.
Dujų degiklis neišskiria pakankamai šilumos.	Į degiklį neteka dujos. Sugedusi dujų žarna arba slėgio reguliatorius.	Patikrinkite dujų žarną ir slėgio reguliatoriaus prijungimą prie dujų baliono. Nuimkite ir iš naujo prijunkite slėgio reguliatorių prie baliono ir atsukite dujas.
Dujų degiklio liepsna rūksta ir yra geltonos spalvos.	Dujų degiklis negauna pakankamai degimui reikalingo oro. Taip dažnai atsitinka, kai degiklio oro angas užkemša vabzdžiai.	Reikia atidaryti krosnelę ir išvalyti oro įleidimo angas dujų degiklio apačioje. Dėmesio! Dėl užkimštų angų sutrikęs prietaiso veikimas nėra tas defektas, kuriam taikoma garantija.
Dujų degiklį galima uždegti degtuku, bet ne pjezo uždegikliu.	Netvarkingas pjezo uždegiklis. Silpnas kontaktas uždegimo vietoje. Nešvarios arba aprūdijusios degiklio uždegimo vietos.	Krosnelės pjezo uždegiklio laido patikrinimas arba uždegiklio pakeitimas. Nuimti, išvalyti ir galimai atnaujinti uždegimo sistemos dalis. Dėmesio! Dėl nešvarių ar aprūdijusių dalių sutrikęs prietaiso veikimas nėra tas defektas, kuriam taikoma garantija.
Savaime užgeso dujų degiklio liepsna.	Liepsną užgesino stiprus vėjas. Dujų degiklio saugos įranga, t.y., liepsnos daviklis, gali nutraukti dujų tiekimą. Tuščias dujų balionas.	Krosnelę naudokite užuovėjoje. Iš naujo užkurkite krosnelę pagal instrukcijas. Pakeiskite dujų balioną.
Dujų degiklio liepsna per didelė ir atitrūkusi nuo degiklio.	Su dujų balionu naudojamas netinkamą dujų išleidimo slėgį nustatantis slėgio reguliatorius.	Pakeiskite jį į 29-30 mbar žemo slėgio reguliatorių.
Krosnelė per karšta ir viduje plazdena liepsnelės.	Krosnelėje dega miltai arba riebalai.	Žiūrėkite, kad kuo mažiau miltų patektų į krosnelę. Sumažinkite riebių produktų kiekį krosnelėje.
Krosnelėje girdisi ūžimas ir traškėjimas.	Vėjas nupūtė liepsną į degiklio apačią.	Iš karto išjunkite krosnelę. Naudokite krosnelę nuo vėjo apsaugotoje vietoje.
Žemo slėgio reguliatorius užiaant dujų baliono.	Per reguliatorių tekančios dujos gali skleisti įvairius garsus.	Tai ne defektas, o slėgio reguliatoriaus ypatumas.





CELLO

- GB Attach to the gas hose connector
 FI Liitä kaasuletku liittimeen
 SV Koppla gaslangen i kopplingen
 NO Festes til gasslangekontakten
 EE Ühendage gaasivoolik liitmikuga
 LV Gāzes šļūteni pievienojiet savienotājam
 LT Prijunkite dujų žarną prie jungties



CELLO

GB SAFETY CLEARANCES

Do not use the oven under a canopy, next to a wall, in a garage, in a motorhome or caravan, on a boat, in enclosed spaces, or indoors. Check that there are no flammable or combustible materials near and above the oven. For fire safety, there must be at least 150 cm of free space in front of, on the sides, and behind the oven in all directions, preferably more. There should be at least 200 cm of free space on top of the oven, preferably more.

FI TURVAVÄLIT

Älä käytä uunia katoksen alla, seinän vieressä, autotallissa, matkailuautossa tai – vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa. Tarkista ettei uunin lähetyvillä ja yläpuolella ole palavia tai syttyviä materiaaleja. Paloturvallisuuden takia vapaata tilaa täytyy olla uunin edessä, sivuilla ja takana joka suuntaan vähintään 150 cm, mielellään enemmän. Uunin päällä vapaata tilaa tulee olla vähintään 200 cm, mielellään enemmän.

SV SÄKERHETSAVSTÅND

Använd inte ugnen under ett tak, intill en vägg, i ett garage, i en husbil eller i en vagn, båt, ett stängt utrymme eller inomhus. Kontrollera att det inte finns brännbara eller lättantändliga material i närheten av ugnen eller ovanför den. Av brandsäkerhetsskäl måste det finnas minst 150 cm fritt utrymme i alla riktningar – framför, runtomkring och bakom ugnen – helst mer än så. Det bör finnas minst 200 cm fritt utrymme ovanför ugnen, helst mer än så.

NO SIKRE AVSTANDER

Ikke bruk ovnen under en baldakin, ved siden av en vegg, i en garasje, i en bobil eller campingvogn, på en båt, i lukkede rom eller innendørs. Påse at det ikke er brannfarlige eller brennbare materialer i nærheten av og over ovnen. For brannsikkerhet må det være minst 150 cm ledig plass foran, på sidene av og bak ovnen i alle retninger, gjerne mer. Det bør være minst 200 cm ledig plass på toppen av ovnen, gjerne mer.

EE OHUTUSKAUGUSED

Ärge kasutage ahju varikatuse all, seina ääres, garaažis, autosuvilas, haagises, paadis ega suletud ruumides või toas. Veenduge, et ahju läheduses ega selle kohal ei oleks põlevaid ega süttivaid materjale. Tuleohutuse tagamiseks peab ahju ees, külgedel ja taga olema vähemalt 150 cm vaba ruumi, soovituslikult veelgi enam. Ahju kohal peab olema vaba ruumi vähemalt 200 cm, soovituslikult veelgi rohkem.

LV DROŠĪBAS ATSTATUMI

Neizmantojiet krāsni zem jumta, sienu tuvumā, garāžā, treilerī vai autofurgonā, laivā, slēgtās telpās un iekštelpās. Pārbaudiet, vai krāsns tuvumā un augšpusē nav viegli uzliesmojošu vai ugunsnedrošu materiālu. Ugunsdrošības nolūkos krāsns priekšā, sānos un aiz tās visos virzienos ir jābūt vismaz 150 cm brīvas vietas, vēlams vairāk. Krāsns augšpusē nepieciešamais brīvais atstatums ir vismaz 200 cm, vēlams vairāk.

LT SAUGŪS ATSTUMAI

Nenaudokite krosnelės po stogine, šalia sienos, garaže, kemperyje ar turistinėje priekaboje, valtyje, uždarose arba vidaus patalpose. Pasirūpinkite, kad šalia krosnelės ir virš jos nebūtų degančių ar degių medžiagų. Priešgaisrinės saugos tikslu krosnelės priekyje, šonuose ir gale turi būti paliktas bent 150 cm, o geriau ir didesnis tuščias tarpas. Virš krosnelės turi likti bent 200 cm, o geriau ir didesnis laisvas tarpas.

Manual instructions material/
Ohjekirjan materiaali/
Instruktionsmaterial/
Håndbok instruksjonsmateriale/
Juhendmaterjal/Lietošanas norādījumi/
Naudojimo vadovo medžiaga



PAP

K Manufacturer • Valmistaja • Tillverkare • Produsent • Tootja • Ražotājs • Gamintojas •
Kesko Corporation Building and technical trade, Työpajankatu 12, FI- 00580 Helsinki ©
Kesko 2022. Made in China.

CELLO