



KN1G21/UA
KN1G21S/UA



GB English

Operating Instructions **COOKER AND OVEN**

Contents

Operating Instructions, 1
Description of the appliance-Overall view, 2
Description of the appliance-Control Panel, 3
Installation, 4
Start-up and use, 8
Precautions and tips, 11
Care and maintenance, 12
Assistance, 12

RS Русский

Руководство по эксплуатации **КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ**

Содержание

Руководство по эксплуатации, 1
Описание изделия-Общий вид, 2
Описание изделия-Панель управления, 3
Монтаж, 13
Включение и эксплуатация, 18
Предосторожности и рекомендации, 21
Техническое обслуживание и уход, 22
Техническое обслуживание, 22

UA Українська

Інструкції з експлуатації **КУХНЯ**

Зміст

Інструкції з експлуатації, 1
Опис установки-Загальний вигляд, 2
Опис установки-Панель управління, 3
Встановлення, 23
Включення і використання, 27
Запобіжні засоби і поради, 30
Догляд і технічне обслуговування, 31
Допомога, 31

LT Lietuviu

Naudojimo instrukcijos **viryklė ir orkaitė**

Turinys

Naudojimo instrukcijos, 1
Prietaiso aprašymas -Bendras vaizdas, 2
Prietaiso aprašymas -Valdymo pultas, 3
Montavimas, 32
Ąjungimas ir naudojimas, 36
Orkaitės naudojimas, 30
Atsargumo priemonės ir patarimai, 39
Techninė priežiūra, 40
Pagalba, 40

LV Latviešu

Lietopanas instrukcija **PLOTS UN KRASNS**

Saturs

Lietopanas instrukcija, 1
Ieroces apraksts -Visparga informacija, 2
Ieroces apraksts - Vadobas panelis, 3
Uzstadošana, 41
eslāgšana un lietošana, 45
Piesardzības pasākumi un ieteikumi, 48
Tehniskā apkope un kopšana, 49
Palīdzība, 49

EE Eesti keeles

Kasutusjuhend

PLIIT JA ANI

Sisukord

Kasutusjuhend, 1
Seadme kirjeldus - Ülevaade, 2
Seadme kirjeldus - Juhtpaneel, 3
Paigaldamine, 50
Esmakäitamine ja kasutamine, 54
Ettevaatusabinõud ja soovitusel, 57
Hooldus, 58
Klienditugi, 58

KZ Қазақша

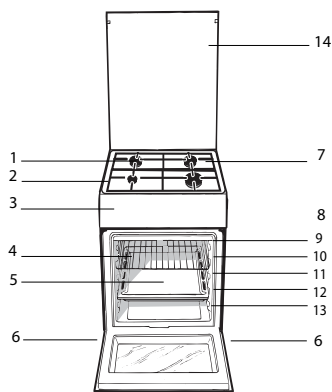
Пайдалану нұсқаулығы

ПЛИТА

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы 1

Құрылғы сипаттамасы, Жалпы шолу 2
Құрылғы сипаттамасы, Басқару тақтасы 3
Орнату, 59
Қосу және пайдалану, 63
Сақтандырулар мен кеңестер 66
Күтім және техникалық қызмет көрсету 67
Көмек 67



GB Description of the appliance Overall view

- 1.Hob burner
- 2.Hob Grid
- 3.Control panel
- 4.Sliding grill rack
- 5.DRIPPING pan
- 6.Adjustable foot
- 7.Containment surface for spills
- 8.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 9.position 5
- 10.position 4
- 11.position 3
- 12.position 2
- 13.position 1
14. Glass Cover *(Available only on certain models)

RS Описание изделия Общий вид

- 1 Газовые горелки
 - 2 Рабочая поверхность
 - 3 Панель управления
 - 4 Решетка духовки
 - 5 Противень или жарочный лист
 - 6 Регулируемые ножки
 - 7 Электрические конфорки
 - 8 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противней решеток
 - 9 Положение 1
 - 10 Положение 2
 - 11 Положение 3
 - 12 Положение 4
 - 13 Положение 5
 - 14 Стеклопанель крышки*
- (Имеется только в некоторых моделях.)

UA Опис плити Загальний вигляд

1. Газовий пальник
2. Піддон на випадок переливань
3. Панель управління
4. Полка РЕШІТКИ
5. Полка ДЕКО
6. Лапка для налаштування
7. Поверхня для збирання збіглої рідини
8. НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
9. положення 5
10. положення 4
11. положення 3
12. положення 2
13. положення 1
14. Скляна кришка *(Є лише в деяких моделях.)

LT Prietaiso aprašymas Bendras vaizdas

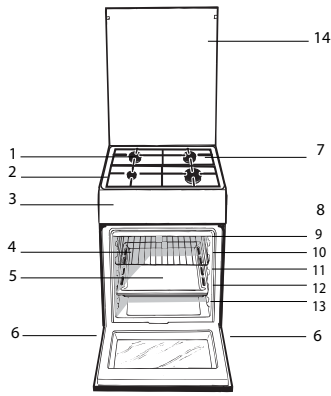
- 1 Dujų degiklis
- 2 Kaitlentės tinklelis
- 3 Valdymo pultas
- 4 KEPSNINĖ
- 5 SURINKIMO INDAS
- 6 Reguliuojamoji kojėlė
- 7 TIŠKALŲ sulaikymo paviršius
- 8 Slankiųjų grotelių TAKELIAI
- 9 padėtis 5
- 1 padėtis 4
- 11 padėtis 3
- 12 padėtis 2
- 13 padėtis 1
- 14 Stiklinis gaubtas *(Yra tik tam tikruose modeliuose)

LV Ierīces apraksts Vispārīga informācija

- 1 Gāzes deglis
- 2 Plīts virsmas režģis
- 3 Vadības panelis
- 4 GRILĒŠANA
- 5 CEPE TAUKU PANNA
- 6 Regulējama kāja
- 7 Norobežota virsma traipiem
- 8 VADOTNES slīdošo pamatņu ievietošanai un izņemšanai
- 9 pozīcija 5
- 10 pozīcija 4
- 11 pozīcija 3
- 12 pozīcija 2
- 13 pozīcija 1
- 14 Stikla pārsegs* (Pieejams tikai noteiktiem modeļiem)

EE Seadme kirjeldus Ülevaade

- 1 Gaasipõleti
- 2 Rest
- 3 Juhtpaneel
- 4 GRILL
- 5 TILGAPANN
- 6 Reguleerimisjalg
- 7 Tilgaalus
- 8 SIINID restide sisestamiseks
- 9 tasand 5
- 10 tasand 4
- 11 tasand 3
- 12 tasand 2
- 13 tasand 1
- 14 Klaaskate *(Ainult mõnedel mudelitel)

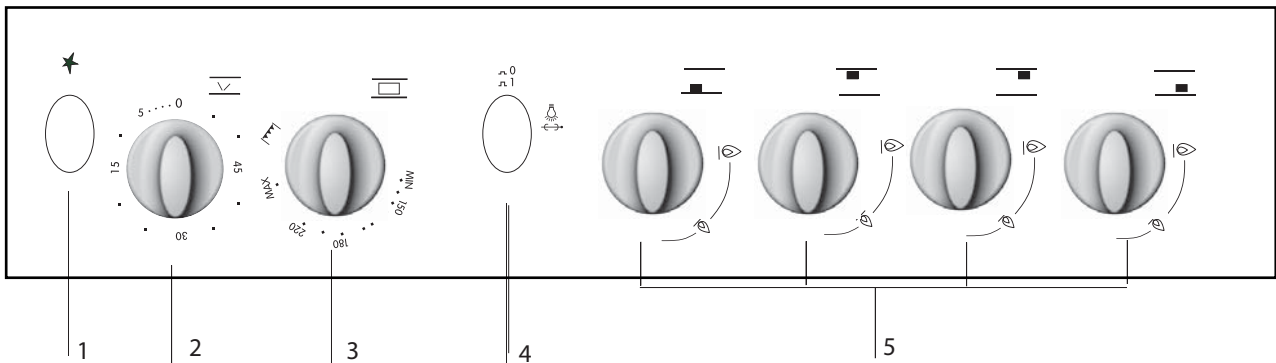


KZ

Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

- 1 Газ оттығы
- 2 Плита торы
- 3 Басқару тақтасы
- 4 ГРИЛЬ
- 5 ТҰТҚАЛЫ ТАБА
- 6 Реттелетін аяқ
- 7 Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет
- 8 Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУШЫ ЖОЛДАР
- 9 5-позиция
- 10 4-позиция
- 11 3-позиция
- 12 2-позиция
- 13 1-позиция
- 14 Шыны қақпақ (Тек белгілі үлгілерде болады).



GB

Description of the appliance Control panel

- 1.GAS BURNER IGNITION button*
- 2.TIMER knob*
- 3.OVEN AND GRILL CONTROL knob
- 4.OVEN LIGHT / ROTISSERIE button*
- 5.Hob BURNER control knob

*Available only on certain models

RS

Описание изделия Панель управления

- 1.Электронное зажигание конфорок варочной панели*
- 2.Таймер*
- 3.Рукоятка управления духовкой и грилем
- 4.Кнопка включения/выключения освещения духовки *
5. Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели

*Имеется только в некоторых моделях.

UA

Опис плиты Панель управління

1. Автоматичне запалювання*
- 2.Сукоятка ТАЙМЕРА*
3. Ручка ДУХОВКА й гриля
- 4.КНОПКА РОЖНА та ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ*
- 5.Ручки для керування газовими пальниками на варильній поверхні

*Є лише в деяких моделях

LT

Prietaiso aprađymas Valdymo pultas

- 1.Elektroninis kaitlentės degikilį apšvietimas*
- 2.LAIKMAČIO rankenčlės*
3. Orkaitė ir grilio valdymo rankenėlė
- 4.Krosnies šviesos ir iešmo kepta mygtuk*
- 5.Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenčlės

* Yra tik tam tikruose modeliuose

LV

Ierīces apraksts Visparīgā informācija

- 1.GĀZES DEĢĻA iedegšanas poga*
- 2.TAIMERA slēdzis*
- 3.Cepeškrāsns un grila slēdzis
- 4.Poga krāsns vieglās un spļaut cepetis*
- 5.DEĢĻA vadības slēdži

*Pieejams tikai noteiktiem modeļiem

EE

Seadme kirjeldus Juhtpaneel

- 1.GAASIPÕLETI süütenupp*
- 2.TAIMERI nupp*
- 3.Ahju juhtnupp
- 4.Ahju tuli / sülitada rōstitud süütenupp*
- 5.PÕLETITE reguleernupp

*Ainult mõnedel mudelitel

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Басқару тақтасы

1. Плита оттықтарына арналған электрондық тұтатқыш *
2. Таймер тұтқасы
3. Пеш пен грильді
4. Пеш шамы мен гриль-бар түймесі *
5. Плитадағы газ оттықтарын басқару тұтқалары

* Тек белгілі модельдерде болады

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

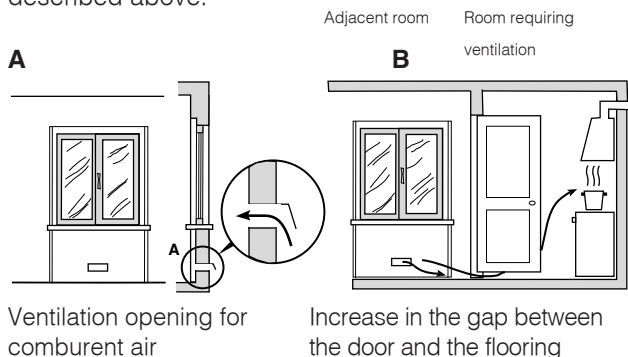
! We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance” section.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

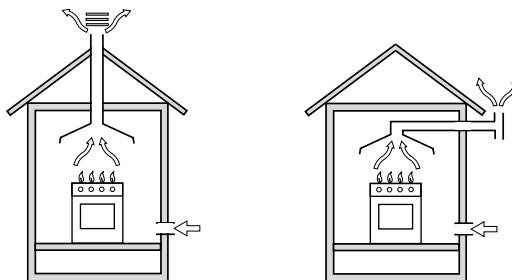
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or branched flue system reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily. LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

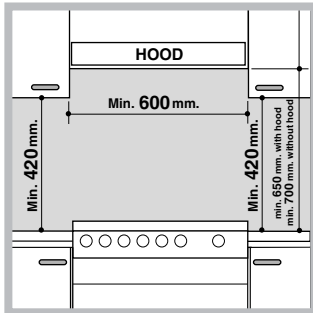
! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

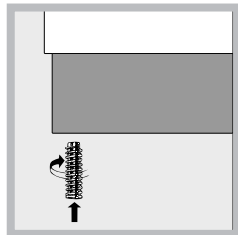
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.



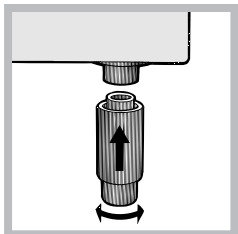
Levelling

If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

* Only available in certain models



Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

- ! The cable must not be bent or compressed.
- ! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

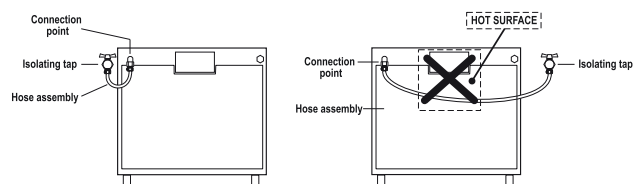
! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

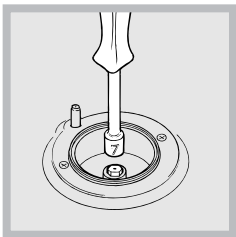
Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).



3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.

2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.

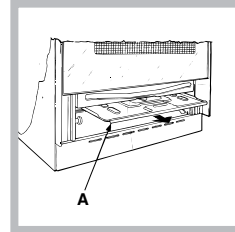
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

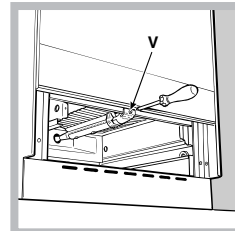
Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.
2. Slide out the protection panel A (see diagram).

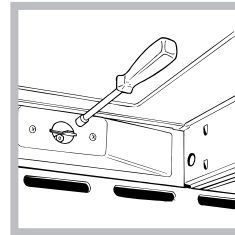


3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).

The whole operation will be made easier if the oven door is removed.

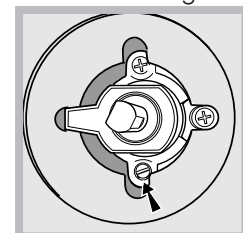
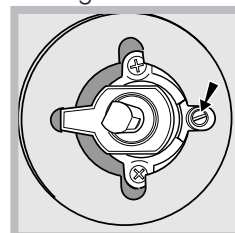


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).



Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

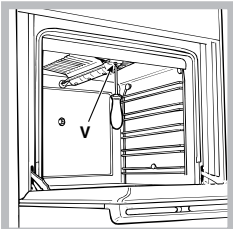
1. Light the burner (see Start-up and Use).
 2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
 3. Remove the knob.
 4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.
- ! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.



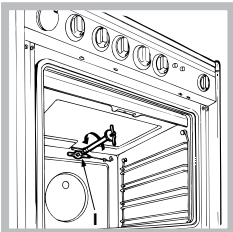
Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:

1. Remove the oven burner after loosening screw V (see figure).



2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).



! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.
! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance“ section.



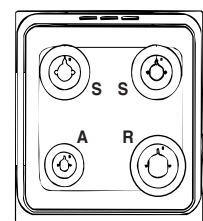
TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x39x44 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 18 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
 	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 30-2-1 Standard EN 15181.

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* lh	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* lh
						***	**				
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Oven	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Supply Pressures		Nominal (mbar)				28-30	37	20		13	
		Minimum (mbar)				20	25	17		6,5	
		Maximum (mbar)				35	45	25		18	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



KN1G21/UA
KN1G21S/UA

Start-up and use




GB

Using the hob

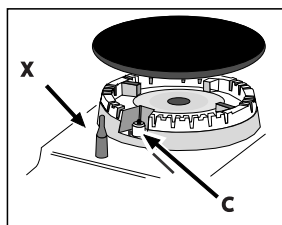
Lighting the burners


For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (see figure), press the ignition button, marked




with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.

Several models are equipped with an ignition device

which is built into the knob; in this case the electronic ignition device* is present (C) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .



WARNING! The glass lid can break for the burners to work in the most efficient way possible and to save burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Practical advice on using the burners

on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

Using the oven

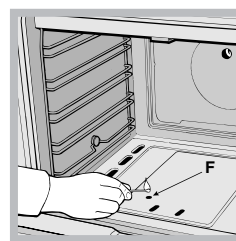
! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven

To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.



If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.


! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

* Only available in certain models.

Adjusting the temperature

To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (140°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

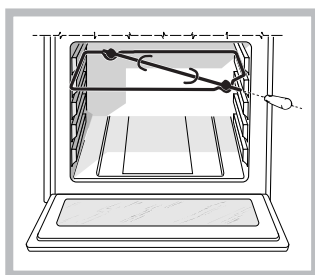
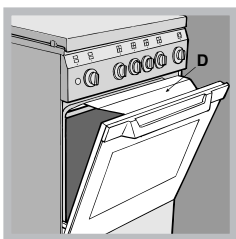
Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the  position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.

! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in order to prevent the knobs from overheating.





Turnspit*

To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.

- Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
- Activate the function by pressing the TURNSPIT button.

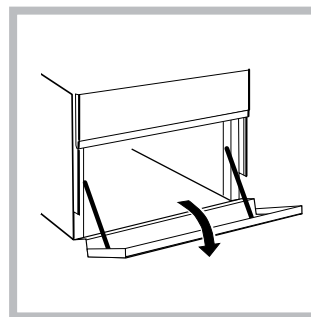
Timer*

To activate the Timer proceed as follows:

- Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
- Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.

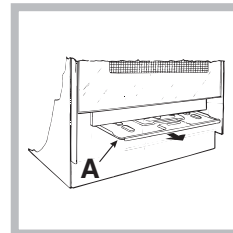
Lower compartment*

There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

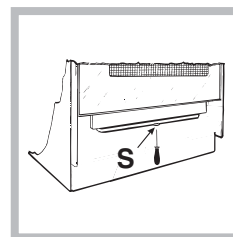


! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.



In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (see figure).



To remove the sliding protection remove the screw S (see figure). To replace it, lock it in place with the screw S.

! Before using the oven make sure that the sliding protection is fixed correctly.

Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	4	200-210	10	75-85
Cannelloni	2.5	4	200	10	50-60
Pasta bakes au gratin	2.5	4	200	10	50-60
Meat					
Veal	1.5	3	200-210	10	95-100
Chicken	1.5	3	210-220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	100-105
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentex	1.5	3	180-200	10	45-55
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
Napolitan	1.0	4	210-220	15	20-25
Cake					
Biscuits	0.5	4	180	15	25-35
Tarts	1.1	4	180	15	40-45
Savoury pie	1.0	4	180	15	50-55
Raised Cakes	1.0	4	170	15	40-45
Grill cooking		4			
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	20-30
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.° 4	4		5	4-5
Grill cooking with rotisserie					
Veal on the spit	1	-		5	70-80
Chicken on the spit	2	-		5	70-80
Grill cooking with multi-skewer rotisserie (only a few models)					
Meat kebabs	1,0	-		5	40-45
Vegetable kebabs	0,8	-		5	25-30

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

* Only available in certain models.

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**• The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

Care and maintenance

GB

- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

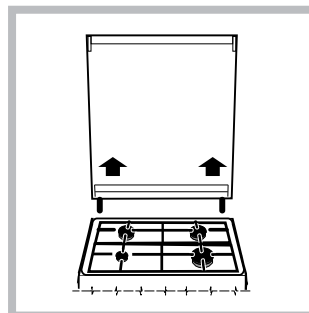
! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by

aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

The cover



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it

upwards (see figure).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

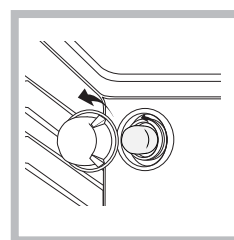
Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.



Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and

replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Assistance

Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

! Любая операция по регулиции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

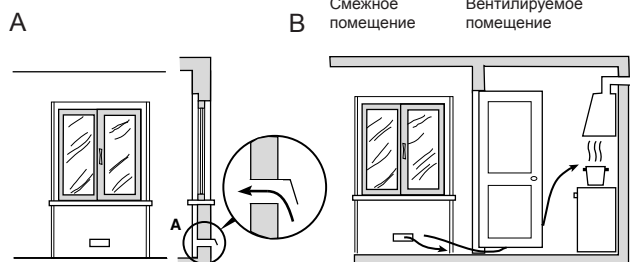
! Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

Вентиляция помещения

Изделие может быть установлено в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м³/час на 1 кВт установленной мощности).

Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздуховод площадью не менее 100 мм² полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (см. рисунок А).

Эти отверстия должны быть увеличены на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см² - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (см. рисунок В) – при условии, что это не общая площадь здания, не пожароопасное помещение или спальня - оснащенных воздуховодом, выходящим на улицу, как описано выше.



Вентиляционные отверстия для притока воздуха

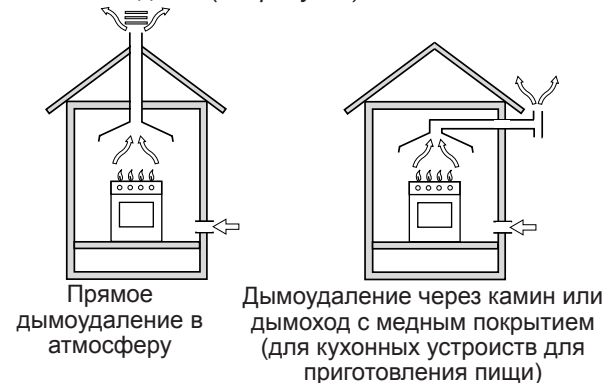
Увеличение зазора между дверью и полом

! После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более

интенсивный режим вентиляторов.

Дымоудаление

Дымоудаление должно осуществляться через вытяжной зонт, соединенный с эффективным дымоходом с натуральной тягой, или посредством электровентилятора, который автоматически включается каждый раз при включении изделия (см. рисунок).



! Сжиженные натуральные газы тяжелее воздуха, застываются внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СНГ должны иметь вентиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.

Баллоны с СНГ, полные или частично израсходованные, не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Храните в помещении только рабочий баллон, установив его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей), которые могут нагреть его до температуры выше 50°C.

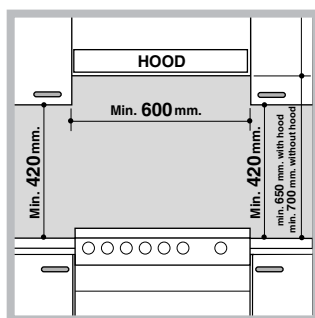
Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу (Т 90°C).

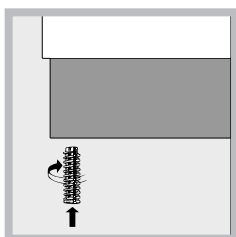
Порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);
- не заправляйте занавески за кухонную плиту и



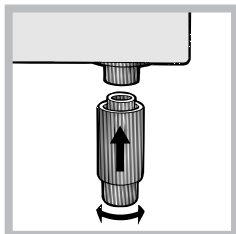
не приближайте их на расстояние меньше 200 мм

• возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.



Выравнивание

При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилегающие регулировочные ножки (см. рисунок).



Прилегающие ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

*Имеется только в некоторых моделях

Электрическое подключение

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия (см. табличку с техническими данными). В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий нормативу NFC 15-100 (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:

- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводской табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический кабель и электророзетка были легко доступны.

! Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение к газопроводу или к газовому баллону выполняется посредством гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными нормативами, после проверки настройки изделия на тип используемого газа (см. этикетку настройки на крышке: в противном случае см. ниже). В случае использования сжиженного газа из баллона необходимо установить регуляторы давления, соответствующие действующему национальному нормативу. Для облегчения подсоединения газовой трубы является ориентируемым*: поменяйте местами крепежную блокировочную гаику на заглушку и замените прилегающее уплотнение.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице «Характеристики газовых конфорок и форсунок» (см. ниже).

Газовое подсоединение посредством резинового шланга

Проверьте, чтобы шланг соответствовал действующим национальным нормативам. Внутренний диаметр шланга должен быть: 8 мм для сжиженного газа; 13 мм для газа метана.

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:

- не касался частей, температура которых может превысить 50°C;
- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;
- был легко доступен для проверки по всей длине;
- не был длиннее 1500 мм;
- был прочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным нормативам.



! Если одно или несколько из вышеописанных условия не будет соблюдено, и если кухонная плита устанавливается в условиях класса 2, подгруппа 1 (изделие, встроенное между двух мебельных элементов), необходимо использовать гибкий стальной шланг (см. ниже).

Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющей стали со сплошной оплеткой с резьбовыми соединениями.

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали действующим национальным нормативам.

Для подсоединения шланга снимите блокировочную гаику с изделия (патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую резьбу S газ «папа»).

! Длина подсоединяемого шланга не должна превышать 2 метра при максимальном растяжении. Проверьте, чтобы шланг не касался подвижных деталей, которые могут его сжать.

Проверка уплотнения

По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

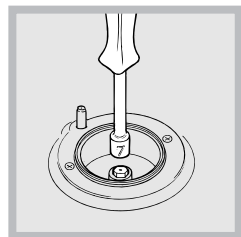
Настройка на различные типы газа

Изделие может быть настроено на тип газа, отличающийся от оригинального (указан на этикетке настройки на крышке).

Настройка варочной панели

Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелку из своих гнезд;
2. отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм (см. рисунок) и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу Характеристики горелок и форсунок);
3. восстановите на место все



комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

Порядок регулировки минимального пламени конфорок на варочной панели:

1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
2. снимите рукоятку и поверните регулировочный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть закручен до упора.

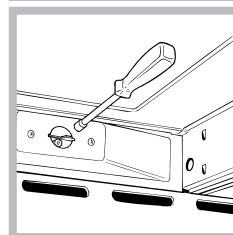
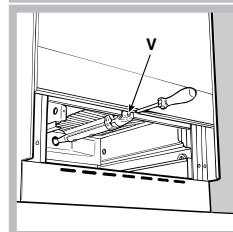
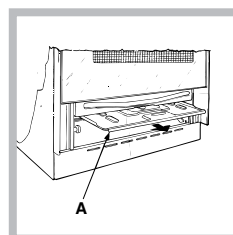
3. проверьте, чтобы конфорка не гасла при резком повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени.

! Конфорки варочной панели не нуждаются в какой-либо регулировки первичного воздуха.

Настройка духового шкафа

Замените форсунку газовой горелки духового шкафа:

1. выньте ящик для подогрева продуктов;
2. снимите выдвижную панель А (см. рисунок);

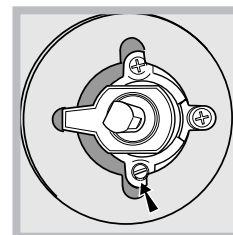
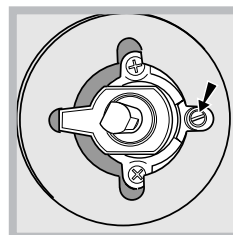


3. выньте горелку из духового шкафа, сняв V-образный винт (см. рисунок); выполнение этой операции можно облегчить, сняв дверцу духового шкафа.

4. отвинтите форсунку горелки при помощи специального полого ключа для форсунок (см. рисунок) или полого ключа 7 мм и замените форсунку на новую, рассчитанную на новый тип газа (см. таблицу Характеристики горелок и форсунок).

Регуляция минимального пламени горелки духового шкафа:

1. включите горелку (см. Пуск и Эксплуатация);
 2. оставьте рукоятку примерно в течение 10 минут в положении максимального пламени (МАКС), затем поверните ее в положение минимального пламени (МИН);
 3. снимите рукоятку;
 4. поверните регулировочный винт, расположенный внутри стержня термостата (см. рисунок), вплоть до получения малого *стабильного пламени*.
- ! В случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть закручен до упора;
5. проверьте, чтобы горелка не гасла при резком

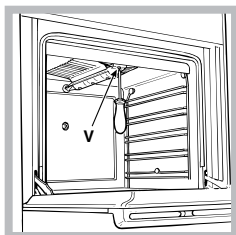


вращении рукоятки-регулятора из положения МАКС в положение МИН или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

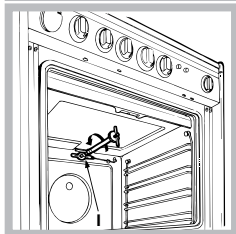
Настройка гриля

Замена форсунки газовой горелки гриля:

1. выньте горелку гриля, сняв V-образный винт (см.



рисунк);
2. отвинтите форсунку горелки гриля при помощи специального полого ключа для форсунок (см. рисунок) или, что предпочтительнее, при помощи полого ключа 7 мм и замените форсунку на новую, рассчитанную на новый тип газа (см. таблицу



Характеристики горелок и форсунок).

! Необходимо обращать особое внимание на провода свечей и на трубки термопар.

! Горелки духового шкафа

не нуждаются в какой-либо регулировки первичного воздуха.

! После настройки на другой тип газа, отличный от оригинального, необходимо заменить старую этикетку настройки на новую, с новой настройкой, которую вы сможете найти в уполномоченных Центрах технического обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), на питающем газопроводе должен быть установлен соответствующий регулятор давления согласно действующим национальным нормативам «Регуляторы для канализованных газов».

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

Изделие:	Комбинированная плита
Торговая марка:	i Indesit
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	KN1G21/UA; KN1G21S/UA
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	34x39x44 см / 58 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 V ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	
    В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/EC от 30/11/09 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года. - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

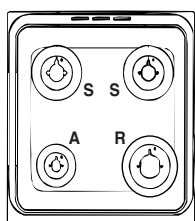
Таблица характеристик горелок и форсунок

RS

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		Номинал.	Сокращ.	Байпас 1/100 (мм)	форсунка 1/100 (мм)	расход* гр/час		форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час	форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час
Быстрая (Большая)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (Средняя)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181	118	181
Вспомогательная (Малая) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Духовка	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		

* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ *** Бутан Р.С.С. = 49,47 Мдж/кг
 ** Пропан Р.С.С. = 50,37 Мдж/кг Натуральный Р.С.С. = 37,78 Мдж/кг



KN1G21/UA
KN1G21S/UA

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар
 ** Пропан Р.С.С. = 50.37 МДж/кг
 *** Бутан Р.С.С. = 49.47 МДж/кг
 Природный газ Р.С.С. = 37.78 МДж/м³



ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.*Только для моделей со стеклянной крышкой

Включение и эксплуатация




RS

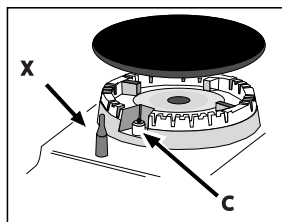
Эксплуатация варочной панели


Включение конфорки

Напротив каждой рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели.

Порядок включения конфорки на варочной панели:

1. поднесите к конфорке зажженную спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени ;
3. отрегулируйте нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовой стрелки: на минимум , на максимум  или на среднюю мощность.




Если изделие оснащено электронной системой зажигания* (С), вначале нажмите кнопку зажигания, обозначенную символом , затем нажмите до упора и одновременно поверните против часовой стрелки

рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания пламени. Некоторые модели оснащены устройством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена электронным устройством зажигания* (см. рисунок), но не кнопкой зажигания. Нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания конфорки. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатой подольше.

! В случае внезапного гашения пламени выключите конфорку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением.

Если изделие оснащено предохранительным устройством* (X) отсутствия пламени, держите рукоятку КОНФОРКИ нажатой примерно 2-3 секунды для того, чтобы пламя конфорки активировало это устройство.

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени .

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

* Имеется только в некоторых моделях

Для оптимальной работы конфорки и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой:

Горелка	Диаметр дна посуды (см)
Быстрая (R)	24 - 26
Полубыстрая (S)	16 - 20
Дополнительная (A)	10- 14

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорки и форсунок».

Эксплуатация духового шкафа

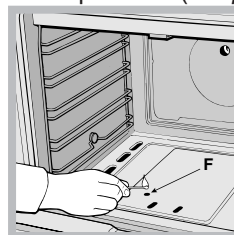
! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.

Включение духового шкафа

Для зажигания горелки духового шкафа поднесите к отверстию F (см. рисунок) зажженную спичку



или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ в положение МАКС.

Если по прошествии 15 секунд горелка не загорится, отпустите рукоятку, откройте дверцу духового шкафа и подождите примерно 1 минуту перед повторным зажиганием.


! Духовой шкаф оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно 6 секунд.

! В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением духовки.

Регуляция температуры

Для получения нужной температуры приготовления поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ. Значения температуры указаны на панели управления и начинаются с МИН (140°C) до МАКС (250°C). По достижении заданной температуры в духовке она будет поддерживаться постоянной термостатом.

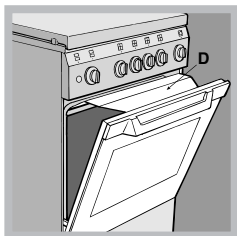
Гриль

Для зажигания поднесите к горелке гриля зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните по часовой стрелке рукоятку ДУХОВКИ в положение . Гриль позволяет обжаривать продукты и особенно подходит для приготовления ростбифа, жаркого, отбивных, жареных колбасок. Установите решетку на уровне 4 или 5 и противень для сбора жира на 1 уровне во избежание образования гари.

! Гриль оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажато примерно 6 секунд.

! В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением гриля.

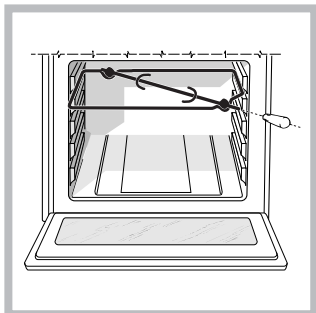
! Когда вы используете гриль, необходимо оставить дверцу духового шкафа полу-открытой, установив между дверцей и панелью управления отражатель D (см. рисунок), препятствующий нагреванию рукояток.



Вертел*



Порядок включения вертела (см. рисунок):

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 4-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, нажав на кнопку ВЕРТЕЛ.



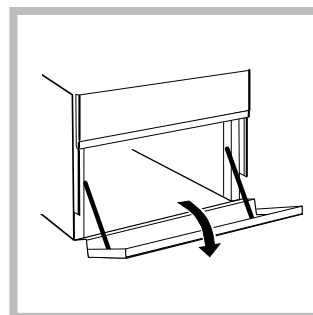
Таимер*

Порядок включения Таимера (часов):

1. поверните по часовой стрелке  рукоятку ТАИМЕР почти на один полный поворот для завода таймера;
2. поверните против часовой стрелки  рукоятку ТАИМЕР, выбрав нужное время.

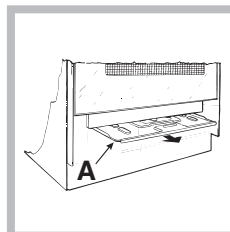
Нижний отсек*

Снизу духового шкафа имеется отсек, который может быть использован для хранения кухонных принадлежностей или кастрюль. Для открывания

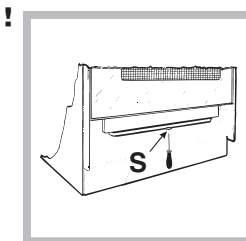


дверцы поверните ее вниз (см. рисунок).

! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.
! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.



Отвинтите винт S и снимите выдвижную панель (см. рисунок). Для ее обратной установки закрутите винт S.



! Перед использованием духового шкафа проверьте, чтобы выдвижная панель была прочно зафиксирована.

Освещение духового шкафа

Лампочка может быть включена в любой момент при помощи кнопки ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.

* Имеется только в некоторых моделях

Таблица приготовления в духовом шкафу

Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Температура (С°)	Время предварительного разогрева духовки (мин)	Время приготовления (мин)
Макаронные изделия					
Лазанья	2,5	4	200-210	10	75-85
Каннелони	2,5	4	200	10	50-60
Запеченная лапша	2,5	4	200	10	50-60
Мясо					
Телятина	1,5	3	200-210	10	95-100
Цыпленок	1,5	3	210-220	10	90-100
Утка	1,8	3	200	10	100-110
Кролик	2,0	3	200	10	70-80
Свинина	2,1	3	200	10	70-80
Баранина	1,8	3	200	10	100-105
Рыба					
Макрель	1,1	3	180-200	10	45-50
Форель,	1,0	3	180-200	10	45-50
запеченная в пакете	1,0	3	180-200	10	45-50
Пицца	1,0	4	210-220	15	20-25
Неаполитанская пицца					
Пироги					
Бисквиты	0,5	4	180	15	25-35
Ватрушки	1,1	4	180	15	40-45
Несладкий пирог	1,0	4	180	15	50-55
Дрожжевые пироги	1,0	4	170	15	40-45
Блюда для гриля					
Отбивные из телятины	1,0	4		5	15-20
Котлеты	1,5	4		5	20
Гамбургеры	1	3		5	20-30
Макрель	1,1	4		5	15-20
Сэндвичи	4 шт.	4		5	4-5
Блюда для гриля с вертелом					
Телятина на вертеле	1,0	-		5	70-80
Цыплята	2,0	-		5	70-80
Блюда для гриля с многоярусным вертелом					
Мясной шашлык	1,0	-		5	40-45
Шашлык из овощей	0,8	-		5	25-30

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники. Узнайте подробнее на сайте

www.indesit.com в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

Внимание! При ремонте требуются использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте

www.indesit.com в разделе «Сервис».

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не следует закрывать стеклянную крышку варочной панели (имеется в некоторых моделях), когда конфорки включены или еще не остыли.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки на варочной панели находились в положении •, и чтобы газовый кран был перекрыт.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукою.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из электророзетки.

- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.
- По возможности избегайте предварительного разогрева печи и всегда старайтесь заполнять ее. Открывайте дверцу печи как можно меньше, так как каждый раз при открытии дверцы имеет место потеря тепла. Для значительной экономии электроэнергии выключайте плиту за 5-10 минут до завершения процесса приготовления и используйте тепло, которое печь продолжает генерировать.
- Уплотнительные прокладки должны содержаться чистыми для предотвращения потери энергии.

Техническое обслуживание и уход

RS

- Основание горшка или кастрюли должно покрывать варочную поверхность. Если оно будет меньшим, будет иметь место потеря энергии, и в результате выкипания жидкости из горшков на варочной поверхности будут оставаться остатки этой жидкости, которые сложно удалить.
- Храните продукты в закрытых горшках или кастрюлях с плотно закрывающимися крышками и используйте минимальное количество воды. В случае приготовления без крышки будет иметь место потребление значительного количества энергии.
- Используйте горшки и кастрюли с совершенно плоским дном.
- В случае приготовления блюда в течение длительного времени следует использовать скороварку, которая готовит в два раза быстрее и позволяет сберечь треть энергии.

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителю пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

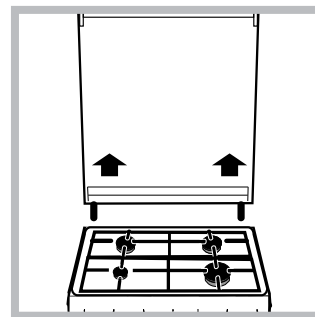
- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Решетки, рассеиватели и диффузоры и горелки варочной панели являются съемными для облегчения их чистки. Их можно мыть горячей водой с неабразивным моющим средством, тщательно удаляя все налеты. По окончании мойки вытереть насухо
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства затем вытрите насухо

мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло

- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

Крышка

Если модель вашего изделия оснащена стеклянной крышкой, мойте ее



теплой водой. Избегайте использования абразивных средств.

Крышку можно снять для облегчения чистки задней части варочной панели. полностью откройте крышку и потяните ее вверх (см. рисунок).

! Не следует закрывать

крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

Проверьте уплотнения духового шкафа.

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обратитесь в ближайший уполномоченный Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

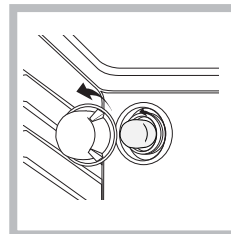
Уход за ручьятками газовой варочной панели

Со временем ручьятки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручьятки.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Замена лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).



2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.

3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконайтеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

! Уважно прочитайте інструкції: інформація про обладнання, використання і безпеку грає дуже важливу роль.

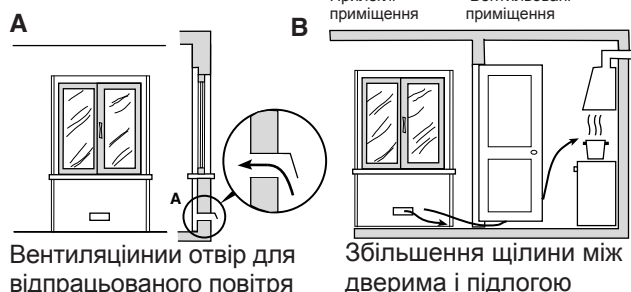
! Установка виробу має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключенні від електроживлення.

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постійно вентилятованих приміщеннях, згідно діючим нормам в країні, де вироб буде використано. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою 2м³/год на кожний кВт встановленої потужності).

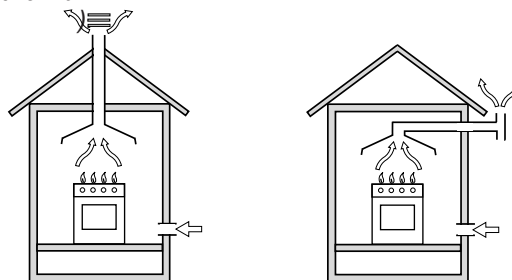
Вхід приточної вентиляції, захищений ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см² корисного перетину і має бути розміщений так, щоб він не міг забитися, навіть частково (див. малюнок А). Такий вхід повинен бути збільшений на 100%, тобто мінімум 200 см² – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливі непрямі потік повітря із прилеглих приміщень (див. малюнок В) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляційним трубопроводом назовні, як описано вище.



! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

Відведення продуктів згорання

Відведення продуктів згорання має бути забезпечене через витяжку, підключену до каналу з природною тягою з належною ефективністю, або за допомогою електровентилятора, який би включався автоматично кожного разу при включенні плити (див. малюнки



Відведення безпосередньо назовні

Відведення через канал або розгалуження димар (зарезервовані для кухонного устаткування)

! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, бираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витокі газу.

Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або берігатися в приміщеннях нижче за рівень ґрунту (льохі і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовуваний балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обігрівачі), які нагріваються вище від 50°C.

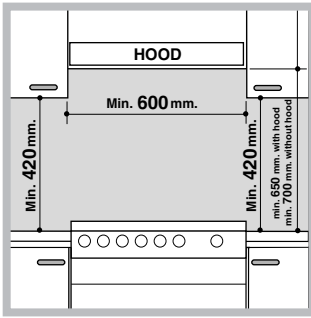
Розміщення і вирівнювання

! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

! Переконайтеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостійкого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

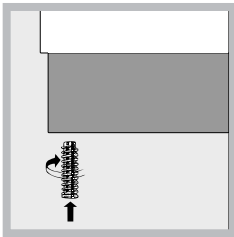
Для правильного встановлення

- розміщуйте плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, есо відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420 мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);
- не розміщуйте занавісок позаду плити або ближче

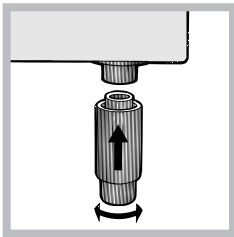


ніж 200 мм від її сторін;
 • витяжки повинні встановлюватися згідно вказівок відповідної інструкції.

Вирівнювання



Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (див. малюнок).



Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

* Є лише в деяких моделях.

Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане на таблиці з технічними характеристиками, розміщені на плиті (див. таблицю *Технічних Даних*).

У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею встановлений вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розрахованими на вказане навантаження і таким, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташований так, щоб жодна з його частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконайтеся, що:

- розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
- розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на таблиці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на таблиці;
- розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі і трішки.

! У встановленні плити, має бути забезпечений легкий доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями

! Підприємство не несе будь-якої відповідальності, якщо ці норми не дотримуватимуться.

Підключення газу

Підключення до газової мережі або балона може виконуватися за допомогою гнучкого гумового шланга або шланга в сталевому обплетенні, згідно діючим національним нормам і після того, як встановлено, що плита була налаштована на тип газу, на якому вона працюватиме (див. *Калібрувальна бирка на кришці: в іншому випадку див. нижче*). У разі роботи плити від балона із зрідженим газом, використовуйте редуктори відповідно до діючих норм у країні, де буде використано вироб. Щоб полегшити підключення, живлення газу може подаватися збоку *: переставте в обратному напрямі утримувач гумки для підключення замикаючої пробки і замініть ущільнювач, що входить у комплект постачання.

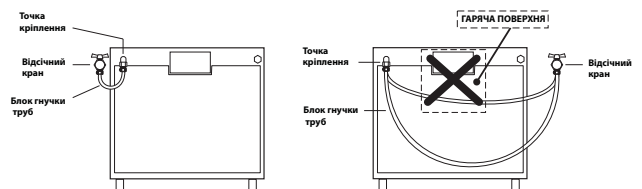
! Для безперебійної роботи, для адекватного використання енергії і для більшого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці *Характеристик пальників і форсунок* (див. *нижче*).

Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

Перевірте, щоб шланг відповідав діючим державним нормам. Внутрішній діаметр шланга повинен бути: 8 мм для зрідженого газу; 13 мм для метану.

Виконавши з'єднання, переконайтеся в тому, що шланг:

- не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50°C;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлени;
- може бути легко оглянутий по всій довжині для контролю його стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплені на обох кінцях за допомогою хомутів відповідно до діючих державних норм



! Якщо одна або більше з цих умов не будуть дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома шафами), необхідно використовувати гнучкий шланг в сталевому обплетенні (див. нижче).

Підключення газу за допомогою гнучкого шланга в обплетенні з неіржавіючої сталі до безперервної стіни за допомогою патронів із різьбою

Перевірте, щоб шланг і обплетення відповідали діючим державним нормам.

Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюйма)

! Виконайте з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускайте контакту шланга з рухомими частинами та його стиснення.

Контроль герметичності

Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильний розчин і у жодному випадку сірник.

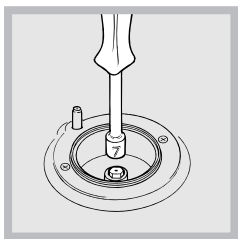
Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказаний на калібрувальній бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки і пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю Характеристики пальників і форсунок);
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши



вказані вище операції у зворотній послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і

користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добийтеся маленького стабільного полум'я.

! У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;

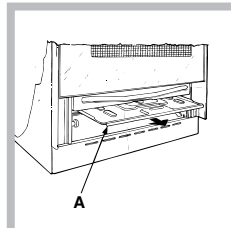
3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

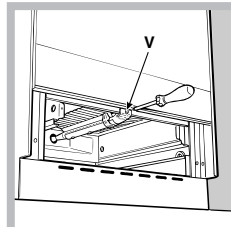
Налаштування духовки

Заміна форсунки пальника духовки:

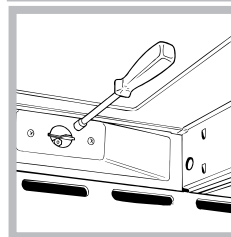
1. витягніть коробку духовки;
2. витягніть висувний захист А (див. малюнок);



3. видаліть пальник духовки після того, як відкрутите гвинти V (див. малюнок); процедуру виконати легше, якщо зняти дверцята духовки.

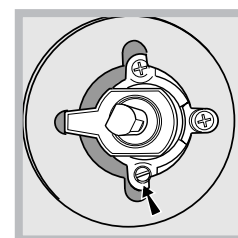
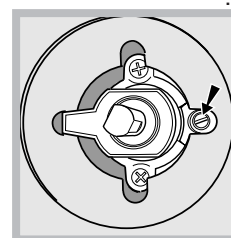


4. відгвинтіть форсунку пальника спеціальним трубним ключем для форсунок (див. малюнок) або трубним ключем 7 мм і замініть її форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю Характеристики пальників і форсунок).



Налаштування мінімального рівня подачі газу в пальник духовки:

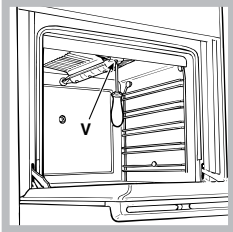
1. запаліть пальник (див. Включення і Використання);
 2. встановіть рукоятку у положення мінімуму (MIN) після того, як вона залишалася приблизно протягом 10 хвилин у максимальному положенні (МАКС);
 3. зніміть рукоятку;
 4. користуючись регулювальним гвинтом на зовнішній стороні стрижня термостата (див. малюнки), добийтеся маленького стійкого полум'я.
- ! У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;
5. Перевірте, щоб, при швидкому обертанні рукоятки з положення МАКС у положення MIN або при швидкому відкритті і закритті дверцят духовки пальник не гаснув



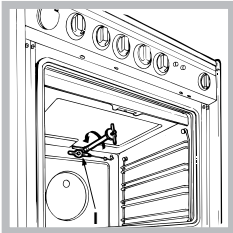
Налаштування гриля

Заміна форсунки пальника гриля:

1. видаліть пальник гриля після того, як відкрутите гвинти V (див. малюнок);



2. відгвинтіть форсунку пальника гриля, користуючись спеціальним трубним ключем для форсунок (див. малюнок) або трубним ключем 7 мм і замініть її форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю)
Характеристики пальників і форсунок.



! Зверніть увагу на кабелі запальних свічок і трубки термопар.

! Пальники духовки та гриля не потребують регулювання первинного повітря.

! Після налаштування на газ, що відрізняється від газу при випробуваннях на підприємстві-виробнику, замініть стару калібрувальну бирку новою, з зазначенням нового газу, одержану в Авторизованих сервісних центрах.

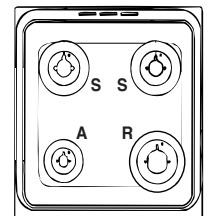
! Якщо тиск газу відрізнятиметься (або мінятиметься) від раніше встановленого, необхідно встановити на вході редуктор тиску, згідно діючим національним нормам для "редукторів для каналізованих газів".

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
Розміри Духовки ВхШхГ	34x39x44 см
Об'єм	58 літрів
Корисні розміри коробки духовки	ширина см 42 глибина см 44 висота см 17
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
Пальники	Налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
 	Директиви ЄС: 2006/95/ЄС від 12/2/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/ЄС від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 2009/142/ЄС від 30/11/09 (Gas) та подальші зміни - 93/68/ЄЕС від 22/07/93 та подальші зміни - 2002/96/ЄС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Таблиця характеристик пальників і форсунок

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (р.с.*)		Зріджений газ				Природний газ			
				Канал 1/100	Форсунка 1/100	Пропускна здатність*		Форсунка 1/100	Пропускна здатність*	Форсунка 1/100	Пропускна здатність*
						(мм)	(мм)				
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Духовка	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Тиск, що подається		Номинальний (мбар)						28-30		37	
		Мінімальний (мбар)						20		17	
		Максимальний (мбар)						35		45	
								20		13	
								17		6,5	
								25		18	

* для 15°C 1013 мбар-сухий газ
 ** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
 р.с.* - найвища температура згорання
 Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
 Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³






KN1G21/UA
KN1G21S/UA

Користування робочою поверхнею

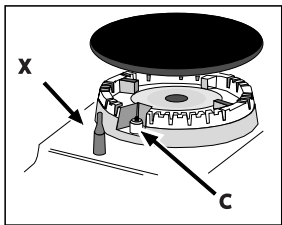
Включення пальників


У кожній рукоятці ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді круга.

Щоб запалити пальник робочої поверхні:

1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я .
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум , на максимум  або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (С), спочатку натисніть на кнопку включення,




відмічену символом , потім натисніть до упору і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'явиться полум'я.

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятку, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням* (див. малюнок), не має кнопки. Досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки*(Х) за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити пальник обертайте рукоятку до упору .



ВНИМАНИЕ! При нагріві стеклянна крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки. *Только для моделей со стекляннoй крышкой

* Є лише в деяких моделях.

Практичні поради з використання пальників

пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накрити кришкою, і який відповідає за розміром пальнику:

Пальник	Ø Діаметр місткостей (см)
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (S)	16 – 20
Допоміжний (A)	10 – 14

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

Користування духовкою

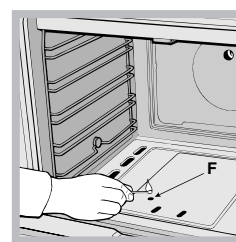
! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітрити приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль. Використовуйте положення 1 духовки тільки у разі використання рожна.

Включення духовки

Щоб включити пальник духовки піднесіть до отвору F (див. малюнок) сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ДУХОВКА до положення МАКС.

Якщо протягом 15 секунд пальник не загорівся, відпустіть рукоятку, відкрийте дверцята духовки



і почекайте не менше 1 хвилини, перш ніж повторно спробувати включення.

! Духовка обладнана пристроєм безпеки, для якого необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення духовки.

Регулювання температури

Щоб одержати бажану температуру приготування їжі, обертайте рукоятку ДУХОВКА проти годинникової

стрілки. Значення температури показані на панелі управління і починаються з МІН (140оС) до МАКС (250оС). Досягнувши заданої температури, духовка підтримуватиме її постійною завдяки термостату.

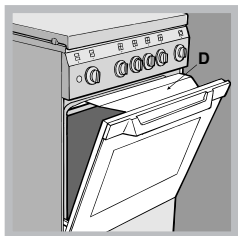
Гриль

Для його включення піднесіть до пальника гриля сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертайте за годинниковою стрілкою рукоятку ДУХОВКА д □. Гриль дозволяє одержувати золотисту скориночку на стравах і особливо показаний для приготування ростбіфу, жаркого, відбивних, сосисок. Помістіть ґратку у положення 4 або 5 і деко у положення 1, щоб зібрати жири і уникнути утворення диму.

! Гриль обладнаний пристроєм безпеки, тому необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення гриля.

! Під час використання грилю необхідно залишати напіввідкритими дверцята духовки, вставивши між дверцятами і панеллю управління відбивач D (див. малюнок), що перешкоджає перегріву рукояток.



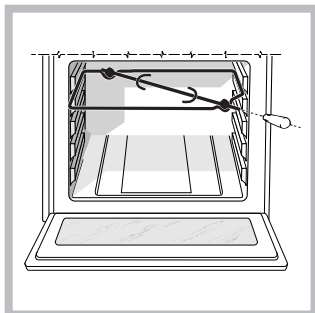
Рожен*

Щоб включити рожен (див. малюнок), дійте таким чином:

1. помістіть деко в положення 1;
2. помістіть опору рожен в положення 4 і вставте рожен в спеціальний отвір на задній стінці духовки;

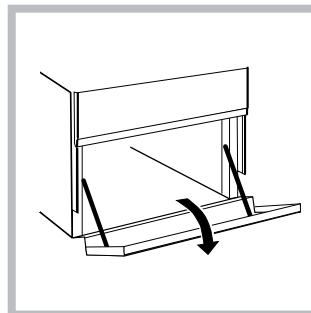
3. включіть, натиснувши на кнопку РОЖЕН.

Освітлення духовки



Лампочка може бути включена у будь-який момент, якщо натиснути на кнопку ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ.

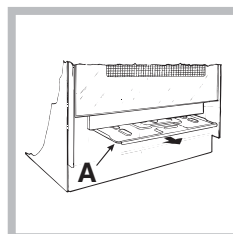
Нижній відсік*



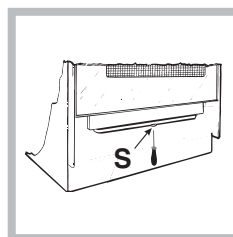
Під духовкою є відсік, який може використовуватися для зберігання речей або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).

! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.



У моделях газових духовок є висувний захист А, для захисту нижнього відсіку від тепла, що йде від пальника (див. малюнок).



Щоб видалити висувний захист відгвинтіть гвинт S (див. малюнок). Для монтажу заблокуйте його за допомогою гвинта S.

! До використання духовки перевірте, щоб висувний захист був правильно закріплений.

Таимер*

Для включення Таимера (лічильник хвилин) дійте таким чином

1. поверніть за годинниковою стрілкою ○ рукоятку ТАИМЕР майже на повний оберт, щоб завести сигнальний дзвінок;
2. поверніть проти годинникової стрілки ○ рукоятку ТАИМЕР, виставивши бажаний час.

* Є лише в деяких моделях.

Таблиця приготування в духовці

Продукти для готування	Вага (кг)	Рівень, відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час попереднього нагрівання (хвилини)	Час готування (хвилини)
Паста (макаронні вироби)					
Лазан'я	2.5	4	200-210	10	75-85
Каннеллоні	2.5	4	200	10	50-60
Запечена паста	2.5	4	200	10	50-60
М'ясо					
Телятина	1.5	3	200-210	10	95-100
Курка	1.5	3	210-220	10	90-100
Качка	1.8	3	200	10	100-110
Кріль	2.0	3	200	10	70-80
Свинина	2.1	3	200	10	70-80
Молода баранина	1.8	3	200	10	100-105
Риба					
Скумбрія	1.1	3	180-200	10	45-50
Зубатка	1.5	3	180-200	10	45-55
Форель у фольї	1.0	3	180-200	10	45-50
Піцца					
Неаполитанська	1.0	4	210-220	15	20-25
Торти					
Печиво	0.5	4	180	15	25-35
Пиріг	1.1	4	180	15	40-45
Несолодкі пиріги	1.0	4	180	15	50-55
Дріжджове тісто	1.0	4	170	15	40-45
Готування на грилі					
Біфштекс з телятини	1	4		5	15-20
Шницелі	1,5	4		5	20
Гамбургери	1	3		5	20-30
Скумбрія	1	4		5	15-20
Тости	4 шт.	4		5	4-5
Готування на грилі з рожном					
Телятина на шампурі	1	-		5	70-80
Курка на шампурі	2	-		5	70-80
Готування на грилі з рожном з декількома шампурами (мається лише в деяких моделях)					
Шашлики з м'яса	1,0	-		5	40-45
Овочеві шашлики	0,8	-		5	25-30

Прим.: у таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку.

При готування на грилі деко має завжди займати 1-й рівень, відраховуючи знизу.

Запобіжні засоби и поради

UA

! Газова плита була розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних норм безпеки. Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

Загальна безпека

- Дані вказівки дієсні тільки для країн призначення, чий символ зображений на брошурі и на серійній табличці.
- Газова плита призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть, у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати її дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітей.
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закривайте вентиляційні отвори и отвори для відведення тепла.
- Не накривайте скляною кришкою робочу поверхню (є на деяких моделях), коли пальники включені або ще гарячі.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткості для їжі.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні • і газовий кран був закритий.
- Не вибирайте вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.

- Не виконуйте чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагайтеся самостійно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.

Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (РАЕЕ), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециркулювання матеріалів, що входять до їхнього складу і з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та середовища. Символ закресленої корзини, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації. Відпрацьовані побутові електроприлади можуть передаватися в державну службу по збору, на спеціальні комунальні території або, якщо це передбачено діючим національним законом, передаватися постачальникам для одночасного обміну з доплатою на нові вироби відповідного типу. Всі основні виробники побутових електроприладів беруть участь у створенні та управлінні системами збору і переробки відпрацьованої техніки.

Охорона і дбайливе відношення до довілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

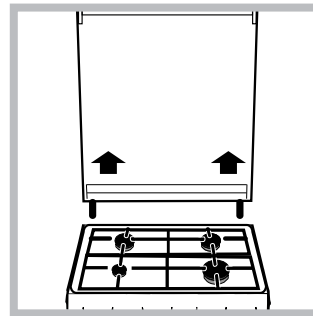
Чищення вироба

! Уникайте використання абразивних або роз'їдаючих чистячих засобів, таких як засоби для виведення плям і продукти для антикорозійної обробки, миючих засобів у порошку і губок з абразивною поверхнею: вони можуть подряпати поверхню без можливості відновлення.

! Ніколи не використовуйте прилади для миття парю або високим тиском.

- Для звичайного технічного обслуговування досить вимити поверхню вологою губкою і висушити кухонним паперовим рушником.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі і гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і нейтральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуйте спеціальні засоби. Добре промийте водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або ідкі речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; мийте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накіп і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Для плит, що мають електророзпалювання, необхідно регулярно виконувати акуратне чищення кінцевих частин пристрою електророзпалювання і перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були забиті.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після її використання, коли вона ще тепла. Використовуйте гарячу воду і миючий засіб, добре промийте і витріть м'якою тканиною. Уникайте абразивів.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів, після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подряпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичайні посуд, зокрема в посудомийній машині.
- Неіржавіюча сталь може мати плями, якщо знаходилася в тривалому контакті з вапняною водою або з агресивними чистячими засобами (що містять фосфор). Рекомендується добре промити і висушити після миття. І, крім того, варто висушити можливі місця пролиття води.

Кришка



У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразивів. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).

! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

Контроль ущільнень духовки

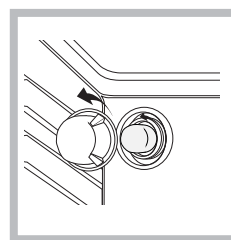
Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

Заміна лампочки освітлення духовки



1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
2. Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до

електричної мережі.

Допомога

Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до плити і / або на упаковці.

Montavimas

LT

! Prieš naudodami savo naują prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Jose pateikiama svarbi informacija, susijusi su saugiu prietaiso montavimu ir naudojimu.

! Prašome išsaugoti šias instrukcijas ateičiai. Įsitinkite, kad instrukcijos bus perduodamos su prietaisu, kai jis bus parduodamas, atiduodamas arba perkeliamas į kitą vietą.

! Prietaisą turi montuoti specialistas pagal pateiktas instrukcijas.

! Bet kokie taisymai ar priežiūros darbai turi būti atliekami viryklę atjungus nuo maitinimo šaltinio.

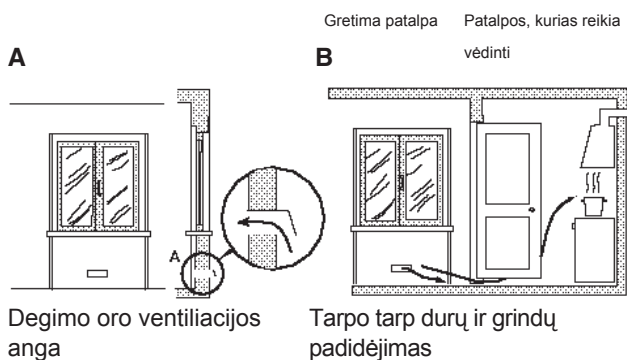
! Rekomenduojame prieš pirmą kartą naudojant orkaitę išvalyti laikantis instrukcijų, pateikiamų skyriuje „Priežiūra“.

Patalpos vėdinimas

Prietaisą pagal galiojančius nacionalinius reikalavimus galima montuoti tik nuolat vėdinamose patalpose. Patalpa, kurioje montuojamas prietaisas, turi būti tinkamai vėdinama, kad būtų galima užtikrinti tiek oro, kiek reikia įprastam dujų degimo procesui (oro srautas negali būti mažesnis nei 2 m³/val. sumontuotos galios kW).

Oro paėmimo angos, apsaugotos grotelėmis, turi turėti vamzdžius, kurių vidinis skersmuo būtų ne mažesnis kaip 100 cm², jie turėtų būti sumontuoti taip, kad netrukdytų (žr. A pav.).

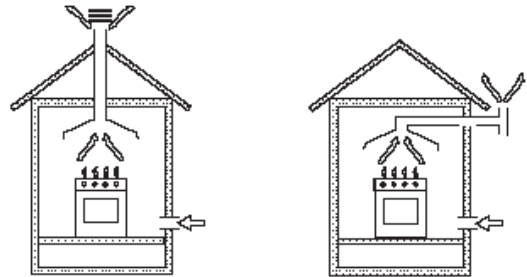
Šios paėmimo angos turėtų būti padidintos 100 % – ne mažiau kaip 200 cm², kai kaitlentės paviršius neturi apsauginio ugnies įrenginio. Kai oro srautas netiesioginiu būdu tiekiamas į gretimas patalpas (žr. B pav.), jei jos nėra pastato bendro naudojimo dalys, didesnio gaisro pavojaus vietos ar miegamieji, paėmimo angos turi būti su išvestu ventiliaciniu vamzdžiu.



! Ilgai naudojus prietaisą, rekomenduojama atidaryti langą arba sumažinti naudojamų ventiliatorių greitį.

Degimo metu susidariusių dūmų išmetimas

Degimo metu susidarantių dūmų išmetimas turi būti užtikrintas gaubtą prijungiant prie saugaus natūralios traukos kamino arba naudojant elektrinį ventiliatorių, kuris pradėtų veikti automatiškai, tik įjungus prietaisą (žr. pav.).



Dūmai išpučiami tiesiai į lauką

Dūmai išpučiami tiesiai į kaminą ar šakotą dūmtraukio sistemą (taikoma maisto ruošimo prietaisams)

! Suskystintosios naftos dujos yra sunkesnės už orą ir kaupiasi apačioje, tad visose patalpose, kuriose yra SND balionai, turėtų būti į lauką išvestų angų, kad dujos galėtų lengvai ištekėti.

SND balionai negali būti montuojami ar laikomi patalpose, kurios yra po žeme (pvz., rūsyje). Patalpose turi būti laikomas tik naudojamas balionas; jis turi būti laikomas atokiau nuo šilumos šaltinių (orkaičių, kaminų, viryklių), kurios galėtų baliono temperatūrą pakelti aukščiau nei 50 °C.

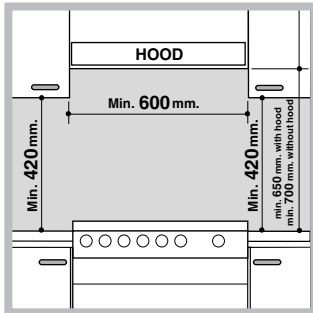
Padėtis ir išlyginimas

! Prietaisą galima montuoti ir šalia spintelių, jei jų paviršius nėra aukščiau nei kaitlentės paviršius.

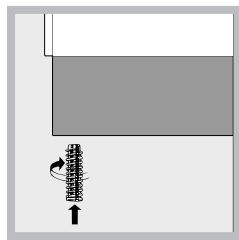
! Siena, besiliečianti su prietaiso galu, turi būti pagaminta iš nedegių, karščiui atsparių medžiagų (T 90 °C).

Norėdami tinkamai sumontuoti prietaisą:

- Pastatykite jį virtuvėje, svetainėje ar gyvenamajame kambaryje (ne vonioje).
- Jei kaitlentės viršus yra aukščiau nei spintelių, prietaisą reikėtų montuoti bent jau 200 mm atstumu nuo jų.
- Jei viryklė montuojama po sienine spintele, nuo kaitlentės paviršiaus iki spintelės apačios turi būti ne mažesnis kaip 420 mm atstumas. Šį atstumą reikia padidinti iki 700 mm, jei sieninės spintelės yra degios (žr. pav.).
- Už viryklės ar mažesniu nei 200 mm atstumu nuo jos šonų negali būti užuolaidų.

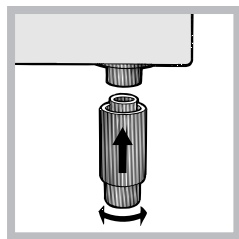


- Gaubtai turi būti montuojami remiantis atitinkamose instrukcijose pateikiamais nurodymais.



Išlyginimas

Jei prietaisą reikia išlyginti, įsukite reguliuojamąsias kojas į joms skirtas vietas visuose viryklės pagrindo kampuose (žr. pav.).



Kojos* įlenda į lizdus, esančius po virykle.

Elektros jungtys

Sumontuokite standartinį kištuką, atitinkantį prietaiso duomenų plokštelėje nurodytą apkrovą (žr. *techninių duomenų lentelę*).

Prietaisas prie maitinimo šaltinio turi būti jungiamas tiesiogiai, naudojant tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio sumontuotą daugiapolį grandinės pertraukiklį, kurio kontakto anga yra ne mažesnė kaip 3 mm. Grandinės pertraukiklis turi būti tinkamas nurodytai įtampai ir atitikti NFC 15-100 reikalavimus (grandinės pertraukikliai negali pertraukti žemimo laido). Maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad temperatūra aplink jį niekuomet neviršytų 50 °C.

Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio, įsitinkite, kad:

- Prietaisas įžemintas, o kištukas atitinka reikalavimus.
- Lizdas gali atlaikyti didžiausią prietaiso galią, nurodytą duomenų plokštelėje.
- Įtampa atitinka duomenų plokštelėje nurodyto įtampos ruožo ribas.
- Lizdas tinkamas prietaiso kištukui. Jei lizdas netinka kištukui, paprašykite, kad kvalifikuotas meistras jį pakeistų. Nenaudokite ilgintuvų ar šakotuvų.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

! Sumontavus prietaisą, reikia įsitikinti, kad maitinimo laidas ir elektros lizdas yra lengvai prieinami.

! Laidas negali būti sulenktas ar suspaustas.

! Laidą reikia reguliariai tikrinti, jį gali keisti tik kvalifikuotas meistras.

! **Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šių saugos nurodymų.**

Dujų prijungimas

Prie dujų tinklo arba dujų baliono galima jungti gumine ar plienine žarna pagal galiojančius reikalavimus, prijungus būtina įsitikinti, kad prietaisas tinka tiekiamų dujų tipui (žr. etiketę ant gaubto: kitu atveju žr. *toliau*). Naudojant suskystintąsias dujas iš baliono, reikia sumontuoti slėgio reguliatorių, atitinkantį galiojančius reikalavimus. Norint palengvinti prijungimą, dujų tiekimą galima pasukti šonu*: pakeisti žarnos laikiklio padėtį ir tarpiklį, kuris pridodamas kartu su įrenginiu.

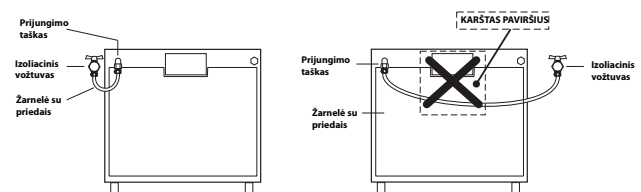
! Patikrinkite, ar dujų tiekimo slėgis atitinka reikšmes, nurodytas degiklių ir antgalių specifikacijų lentelėje (žr. *toliau*). Taip užtikrinsite, kad prietaisas veiktų saugiai ir ilgai, o energija būtų naudojama veiksmingai.

Dujų prijungimas lanksčia gumine žarna

Įsitinkite, kad žarna atitinka galiojančius reikalavimus. Vidinis žarnos skersmuo turi būti: 8 mm suskystintosioms dujoms, 13 mm metano dujoms.

Prijungus reikia patikrinti, ar žarna:

- Nesiliečia su dalimis, kurių temperatūra pasiekia 50 °C.
- Nepatiria tempimo ar sukimo jėgų, nesusisukusi ir nesulinkusi.
- Nesiliečia su ašmenimis, aštriais kampais ar judančiomis dalimis, nesuspausta.
- Lengvai apžiūrima, kad ją būtų galima lengvai patikrinti.
- Yra trumpesnė nei 1500 mm.
- Gerai įlenda į vietą abiejuose galuose, kur įtvirtinama spaustukais, atitinkančiais visus reikalavimus.



! Jei viena ar kelios iš šių sąlygų netenkinamos arba viryklė turi būti montuojama pagal sąlygas, skirtas 2 klasės 1 poklasio prietaisams (montuojama tarp dviejų spintelių), reikia naudoti plieninę žarną (žr. *toliau*).

Lanksčių plieninių vamzdžių be jungčių prijungimas prie srieginės jungties

Įsitinkite, kad žarna ir tarpikliai atitinka galiojančius reikalavimus.

Norėdami pradėti naudoti žarną, nuo prietaiso nuimkite žarnos laikiklį (dujų tiekimo anga prietaise yra cilindrinė srieginė 1/2 dujų jungtis).

! Sujunkite taip, kad žarna nebūtų ilgesnė kaip 2 metrai, įsitinkite, jog ji nesuspausta ir nesiliečia su judančiomis dalimis.

Patikrinkite, ar ties jungtimis nėra nuotėkių

Kai montavimo procesas baigtas, muilo tirpalu patikrinkite, ar žarnos sandariai sujungtos. Niekada nenaudokite ugnies.

Pritaikymas skirtingam dujų tipui

Galima pritaikyti prietaisą prie kitokio nei numatytasis dujų tipo (tai būna nurodyta ant gaubto esančioje etiketėje).

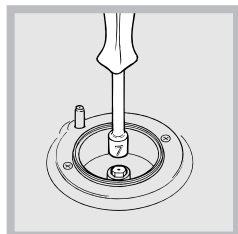
Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

1. Nuimkite kaitlentės tinkelį ir nustumkite degiklius nuo lizdų.
2. 7 mm veržliarakčiu atsukite antgalius (žr. pav.) ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujoms (žr. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelę).
3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal anksčiau pateiktas instrukcijas atgaline tvarka.

Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

1. Atsukite čiaupą į mažiausią padėtį.
2. Išimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie čiaupo kaiščio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.



- !** Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų šaltinio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.
3. Kol degiklis dega, keletą kartų greitai pakeiskite rankenėlės padėtį iš mažiausios

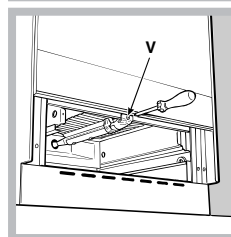
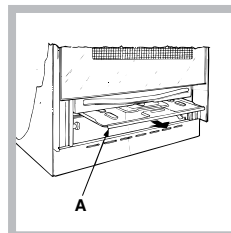
į didžiausią ir atvirkščiai – patikrinsite, ar liepsna neužgęsta.

! Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.

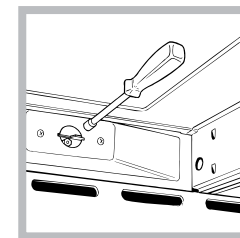
Orkaitės pritaikymas

Orkaitės degiklio pakeitimas:

1. Išimkite orkaitės skyrių.
2. Ištraukite apsauginį skydą A (žr. schemą).
3. Atsukite varžtus V ir nuimkite orkaitės degiklį (žr. pav.).
Viską atliksite lengviau, jei išimsite orkaitės dureles.



4. Atsukite antgalį specialiu antgalių raktu (žr. pav.) arba 7 mm raktu ir pakeiskite nauju antgaliu, tinkančiu naujo tipo dujoms (žr. degiklio ir antgalio specifikacijų lentelę).



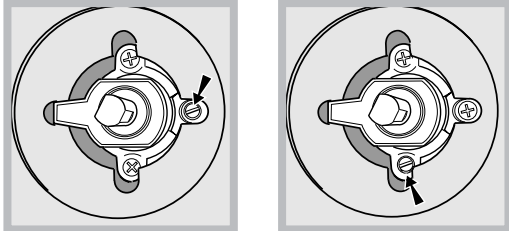
Orkaitės degiklio minimalios nuostatos nuregulavimas:

1. Uždekite degiklį (žr. pradžią ir naudojimą).
2. 10 minučių palaukite rankenėlę didžiausioje padėtyje (MAX), pasukite ją į mažiausią padėtį (MIN).
3. Išimkite rankenėlę.
4. Priveržkite arba atlaisvinkite reguliavimo varžtus termostatinio kaiščio išorėje (žr. pav.), kol ugnis taps nedidelė, tačiau stabili.
! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų šaltinio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.
5. Rankenėlę iš MAX padėties staiga pasukus į MIN padėtį arba atidarius ir uždarius orkaitės dureles degiklis neturi užgesti.

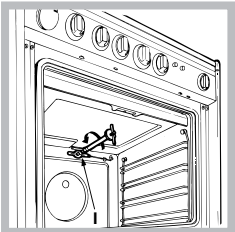
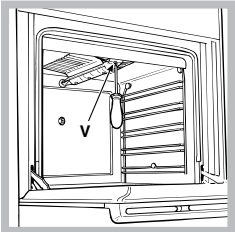
Kepsninės pritaikymas

Kepsninės degiklio pakeitimas:

1. Atsukite varžtą V ir nuimkite kepsninės degiklį (žr. pav.).



2. Atsukite kepsninės antgalį specialiu antgalių raktu (žr. pav.) arba 7 mm raktu ir pakeiskite nauju antgaliu, tinkančiu naujo tipo dujoms (žr. degiklio ir antgalio specifikacijų lentelę).



! Būkite atidūs su uždegimo žvakių laidais ir šiluminės jungties vamzdeliais.

! Orkaitės ir kepsninės degikliams nereikia pirminio oro reguliavimo.


! Sureguliuavę prietaisą taip, kad jį būtų galima naudoti su skirtingų tipų dujomis, pakeiskite seną etiketę nauja, kuri atitiktų naują dujų tipą (šių etikečių

galima įsigyti iš įgaliotojo techninės priežiūros centro).

! Jei naudojamas skirtingas dujų slėgis (arba jis tik šiek tiek skiriasi) nei rekomenduojama, paėmimo žarnoje reikia sumontuoti tinkamą slėgio reguliatorių pagal visus reikalavimus, taikomus dujų kanalo reguliatoriams.

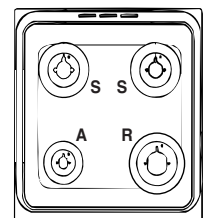
Rekomenduojame prieš pirmą kartą naudojant orkaitę išvalyti laikantis instrukcijų, pateikiamų skyriuje „Priežiūra“.

TECHNINIAI DUOMENYS

Orkaitės matmenys (A x P x G)	34 x 39 x 44 cm
Tūris	58 l
Naudingieji orkaitės talpos matmenys	Plotis 42 cm Gylis 44 cm Aukštis 18 cm
Maitinimo įtampa ir dažnis	Žiūrėkite duomenų plokštę
Degikliai	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės
 	EB direktyvos: 2006 m. gruodžio 12 d. direktyva 2006/95/EB (žemoji įtampa) su vėlesniais pakeitimais, 2004 m. gruodžio 15 d. direktyva 2004/108/EB (elektromagnetinis suderinamumas) su vėlesniais pakeitimais, 2009 m. lapkričio 30 d. direktyva 2009/142/EB (dujos), 1993 m. liepos 22 d. direktyva 93/68/EEB su vėlesniais pakeitimais, 2002/96/EB. 1275/2008 (budėjimo (išsijungimo) režimas)
„ENERGY LABEL“ ir „ECODESIGN“	ES direktyva Nr. 65/2014, integruojanti direktyvą Nr. 2010/30/ES. ES direktyva Nr. 66/2014, integruojanti direktyvą Nr. 2009/125/EB Reglamentas EN 15181 Reglamentas EN 30-2-1

Degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė

1 lentelė	Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminė galia kW (p.c.s.*)		Suskystintosios dujos			Gamtinės dujos		
			Vardinis	Redukuota	Pralaida 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val. *** **	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.	
	Greitasis (didelis) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
	Pusiau greitasis (vidutinis) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	103	181
	Papildomas (mažas) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
	Orkaitė	-	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267
	Kepsninė	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219
	Tiekimo slėgis		Vardinis (mbar) Mažiausias (mbar) Didžiausias (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	



KN1G21/UA
KN1G21S/UA

Ajungimas ir naudojimas




LT

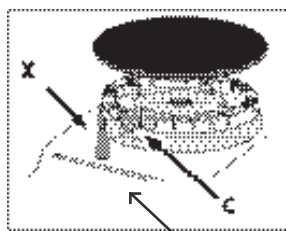
Rankenėlės naudojimas


Degiklių uždegimas

Kiekvienai DEGIKLIO rankenai yra skirtas žiedas, rodantis jo liepsnos degimo stiprumą.

Norėdami uždegti kaitlentės degiklį:

1. Prie degiklio prikiškite uždegiklį (liepsną ar žiebtuvėlį).
2. Paspauskite DEGIKLIO rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę, kad rodytų didžiausios ugnies padėtį .
3. Sureguliuokite liepsnos intensyvumą iki norimo lygio sukdami DEGIKLIO rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę. Tai gali būti mažiausia nuostata , didžiausia nuostata  arba bet kuri tarpinė padėtis.




Jei prietaisas turi elektroninį uždegimo įrenginį* (žr. pav.), paspauskite uždegimo mygtuką, pažymėtą simboliu , tuomet spustelėkite DEGIKLIO rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, mažiausios liepsnos

nuostatos link, kol degiklis užsidegs.

Kai kurie modeliai turi uždegimo įrenginį, kuris sumontuotas rankenėlėje; tokiu atveju elektrinis uždegimo įrenginys * yra (C), tačiau uždegimo mygtuko – ne. Paprasčiausiai paspauskite DEGIKLIO rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę, kad ji rodytų didžiausios ugnies padėtį, kol degiklis užsidegs. Atleidus rankenėlę degiklis gali užgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmų seką, palaikydami rankenėlę nuspausta kiek ilgiau.

! Jei liepsna netyčia užges, išjunkite degiklį ir prieš pakartotinį degimą palaukite bent 1 minutę.

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnos įrenginį*(X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenėlę apie 2–3 sekundes, kad įrenginys būtų aktyvinamas.

Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį .



ISPEJIMAS! Pakaitintas stiklinis dangtis gali trukti. Prieš uždarydami dangtį išjunkite visas elektrines kaitlentes ir degiklius.
*Taikoma modeliams su stikliniu gaubtu.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

Kad degikliai veiktų veiksmingiausiai ir taupyty dujas, rekomenduojama naudoti plokščiadugnes keptuves su dangčiais. Jos turėtų būti pritaikytos degiklio dydžiui.

Degiklis	Į Virtuve.s skersmuo (cm)
Greitasis (didelis) (R)	24 - 26
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	16 - 20
Papildomas (mazas) (A)	10 - 14

Norėdami identifikuoti degiklio tipą, žiūrėkite schemas skyriuje „Degiklių ir antgalių specifikacijos“.

Orkaitės naudojimas

! Pirmą kartą naudodami prietaisą bent pusę valandos aukščiausia temperatūra pakaitinkite tuščią orkaitę su uždarytomis durelėmis. Prieš išjungdami orkaitę ir atidarydami dureles įsitinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, kurį sukelia nudegančios apsauginės medžiagos, naudojamos prietaiso gamyboje.

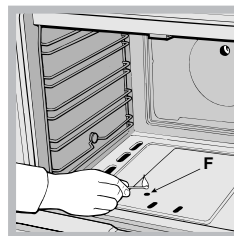
! Prieš pradėdami naudoti nuimkite visas plastines juosteles nuo gaminio šonų.

! Niekuomet nedėkite daiktų tiesiai ant orkaitės dugno, nes kyla pavojus sugadinti emalio sluoksnį. Kepdami su iešmu naudokite tik 1 orkaitės padėtį.

Orkaitės uždegimas

Norėdami uždegti orkaitės degiklį, prikiškite prie angos (F) liepsnos šaltinį (žr. pav.), nuspauskite ORKAITĖS valdymo mygtuką ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklės kryptį iki padėties MAX.

Jei per 15 sekundžių degiklis neužsidegs, atleiskite



rankenėlę, atidarykite orkaitės dureles ir po 1 minutės bandykite uždegti dar kartą.

! Orkaitė turi apsauginį įrenginį, tad ORKAITĖS valdymo rankenėlę reikia nuspaudus palaikyti bent 6 sekundes.

! Jei liepsna netyčia užges, išjunkite degiklį ir prieš pakartotinį degimą palaukite bent 1 minutę.

Temperatūros reguliavimas

Norėdami nustatyti norimą maisto ruošimo temperatūrą pasukite ORKAITĖS rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę. Temperatūra rodoma valdymo pulte, jos ribos – nuo MIN (140 °C) iki MAX (250 °C). Kai bus pasiekta reikiama orkaitės temperatūra, ją palaikys termostatas.

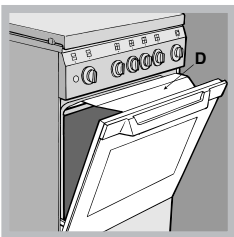
Kepsninė

Norėdami uždegti kepsninę, prikiškite prie degiklio liepsną, nuspauskite ORKAITĖS valdymo mygtuką ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklės kryptį iki padėties . Kepsninė leidžia tolygiai paskrudinti maisto paviršių ir naudojama kepsniams, pjausniams ir dešrelėms kepti. Groteles įdėkite į 4 ar 5 padėtį, riebalų surinkimo indą – į 1 padėtį, kad surinktumėte tekančius riebalus ir išsvengtumėte dūmų formavimosi.

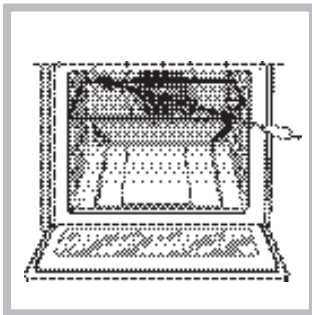
! Kepsninė turi apsauginį įrenginį, tad ORKAITĖS valdymo rankenėlę reikia nuspaudus palaikyti bent 6 sekundes.

! Jei liepsna netyčia užges, išjunkite degiklį ir prieš pakartotinį degimą palaukite bent 1 minutę.

! Naudodami kepsninę palikite dureles atviras, tarp durelių ir valdymo punkto įdėkite reflektorių D (žr. pav.), kad neperkaistų rankenėlės.



Iešmas*



Norėdami aktyvinti iešmo funkciją (žr. diagramą), atlikite šiuos veiksmus:

1. Riebalų surinkimo indą padėkite 1 padėtyje.
2. Iešmo atramą padėkite 4 padėtyje ir įkiškite iešmą į skylę, esančią orkaitės gale.
3. Įjunkite režimą IEŠMO mygtuko paspaudimu.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

Orkaitės lemputė

Lemputę galite įjungti bet kuriuo metu, tam reikia paspausti ORKAITĖS LEMPUTĖS mygtuką.

Laikmatis*

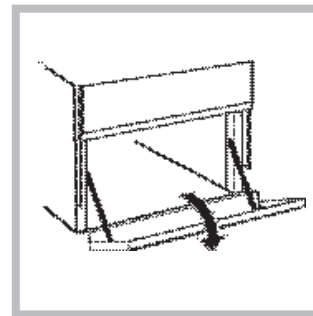
Norėdami aktyvinti laikmatį:

1. Pasukite LAIKMAČIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę beveik visą apsisukimą, kad nustatytumėte signalą.
2. Pasukite LAIKMAČIO rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę , kad nustatytumėte norimą laiką.

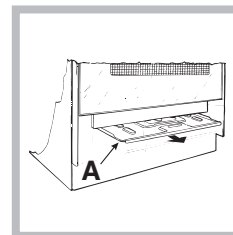
Apatinis skyrius*

Po orkaitės yra skyrius, kuriame galima laikyti orkaitės priedus ar galias lėkštes. Norėdami atidaryti dureles, stumtelėkite jas žemyn (žr. pav.).

! Vidiniai stalčių (kur yra) paviršiai gali įkaisti.

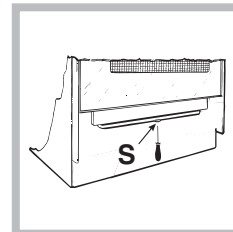


! Nedėkite degių medžiagų į apatinį orkaitės skyrių.



Dujinės viryklės turi apsauginą sluoksną A, apsaugantą apatinį skyrių nuo karščio (žr. pav.).

Norėdami nuimti apsaugą, atsukite varžtą S (žr. pav.). Norėdami jį uždėti, pritvirtinkite varžtą S.



! Prieš naudodami orkaitę išitinkinkite, kad apsauga tinkamai pritvirtinta.

Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

Gaminamas maistas	Svoris (kg)	Kepimo grotelių padėtis, skaičiuojant nuo apačios	Temperatūra (°C)	Pašildymo laikas (minutėmis)	Kepimo laikas (minutėmis)
Makaronai					
Lazanija	2,5	4	200-210	10	75-85
Vamzdeliniai makaronai	2,5	4	200	10	50-60
Makaronų kepiniai	2,5	4	200	10	50-60
Mėsa					
Veršiena	1,5	3	200-210	10	95-100
Viščiukas	1,5	3	210-220	10	90-100
Antis	1,8	3	200	10	100-110
Triušis	2,0	3	200	10	70-80
Kiauliena	2,1	3	200	10	70-80
Ėriena	1,8	3	200	10	100-105
Žuvis					
Skumbė	1,1	3	180-200	10	45-50
Jūrinis karosas	1,5	3	180-200	10	45-55
Su kepimo popierumi keptas upėtakis	1,0	3	180-200	10	45-50
Pica, neapolietiška	1,0	4	210-220	15	20-25
Pyragas					
Sausainiai	0,5	4	180	15	25-35
Vaisinis pyragas	1,1	4	180	15	40-45
Kvapnieji pyragai	1,0	4	180	15	50-55
Kildinami pyragai	1,0	4	170	15	40-45
Kepsniai		4			
Veršienos kepsnys	1	4		5	15-20
Kotletai	1,5	4		5	20
Mėsainiai	1	3		5	20-30
Skumbrės	1	4		5	15-20
Kepti sumuštiniai	Nr. 4	4		5	4-5
Kepsniai ant iešmo					
Veršiena ant iešmo					
Vištiena ant iešmo	1	-		5	70-80
	2	-		5	70-80
Kepsniai ant kelių iešmų (tik kai kurie modeliai)					
Mėsos kebabai	1,0	-		5	40-45
Daržovių kebabai	0,8	-		5	25-30

Pastaba: kepimo laikas yra apytikslis ir gali skirtis priklausomai nuo jūsų skonio. Kai kepdami naudojate kepsninę, pirmojoje grotelių padėtyje (skaičiuojant nuo apačios) reikia padėti riebalų surinkimo indą.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

! Prietaisas sukurtas ir pagamintas laikantis tarptautinių saugumo standartų.

Šie įspėjimai pateikiami saugumo sumetimais, juos reikia atidžiai perskaityti.

Bendroji sauga

- **Nurodymai galioja tik šalyse, kurių simboliai pažymėti instrukcijoje ir serijos numerio plokštelėje.**
- Prietaisas naudotinas namuose, jis neskirtas pramoninei ar komercinei panaudai.
- Prietaiso negalima įrengti lauke, net ir dengtose vietose. Labai pavojinga prietaisą palikti lietuje ir audroje.
- Nelieskite prietaiso, jei esate basi arba jūsų rankos ir kojos drėgnos ar šlapios.
- **Prietaisas turi būti naudojamas tik maistui gaminti pagal čia pateikiamas instrukcijas, juo gali naudotis tik suaugusieji. Kitoks prietaiso naudojimas (pvz., kambariui šildyti) laikomas netinkamu ir yra pavojingas. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, atsiradusią dėl netinkamo, netaisyklingo, nepagrįsto prietaiso naudojimo.**
- Instrukcijų knygelė pateikiama su 1 klasės (izoliuotas) arba 2 klasės 1 poklasio (įdedamas tarp 2 spintelių) prietaisu.
- Prie orkaitės neprileiskite vaikų.
- Įsitikinkite, kad elektros prietaiso maitinimo laidai negalės susiliesti su karštomis orkaitės dalimis.
- Angos, naudojamos šilumai paskirstyti ir ventilacijai, niekuomet neturi būti uždengtos.
- Neuždarykite stiklinio rankenėlių gaubto (ne visi modeliai), kol degikliai įjungti arba vis dar karšti.
- Dėdami kepimo indus į orkaitę ar išimdami iš jos visuomet mūvėkite pirštines.
- Nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino ir kt.) šalia prietaisų, kol jie naudojami.
- Nedėkite degių medžiagų į apatinį stalčių arba orkaitę. Jei prietaisas netyčia įsijungtų, jos gali užsidegti.
- Visuomet įsitikinkite, kad nenaudojamo prietaiso rankenėlės yra • padėtyje, o dujų čiaupas uždarytas.
- Išjungdami prietaisą iš maitinimo lizdo, visuomet traukite už kištuko, ne už laido.
- Niekuomet nedirbkite valymo ar priežiūros darbų neatjungę prietaiso nuo maitinimo šaltinio.
- Jei prietaisas sugestų, jokių būdų nebandykite jo remontuoti patys. Ne specialistų atliekami remonto darbai gali sukelti sužalojimų arba dar didesnių prietaiso gedimų. Kreipkitės pagalbos.
- Ant atvirų orkaitės durelių nedėkite sunkių daiktų.
- Prietaiso neturėtų naudotis asmenys (įskaitant vaikus), turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus, nepatyrę arba nesusipažinę su

giminiu asmenys. Tokius asmenis turėtų prižiūrėti už jų saugą atsakingas asmuo arba jie turėtų gauti nurodymus, kaip naudotis prietaisu.

- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Išmetimas

- I mesdami pakavimo medžiagas laikykitės vietinių įstatymų dėl pakuočių perdirbimo.
- Europos direktyvoje 2002/96/EB dėl elektrinių ir elektroninių atliekų nustatoma, kad buitiniai prietaisai turi būti išmetami taikant įprastą kietųjų buitinių atliekų ciklą. Panaudoti prietaisai turi būti surenkami atskirai, kad būtų galima optimizuoti medžiagų, esančių mašinos viduje, pakartotinio naudojimo ir perdirbimo išlaidas, saugant nuo žalos atmosferai ir visuomenės sveikatai. Perbraukta šiukšliadėžė ant visų produktų primena savininkams jų pareigas dėl atskiro atliekų surinkimo. Panaudotus prietaisus gali surinkti viešosios atliekų surinkimo tarnybos, juos galima nuvežti į atitinkamas surinkimo vietas arba, jei leidžia nacionaliniai įstatymai, gražinti platintojams ir gauti nuolaidą įsigyjant atitinkamą naują produktą. Visi didieji buitinių prietaisų gamintojai dalyvauja kuriant senų ir nebenaudojamų prietaisų surinkimo ir išmetimo sistemas.

Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Galite padėti sumažinti elektros tiekimo įmonių piko apkrovą naudodami orkaitę nuo vėlyvo vakaro iki ankstyvo ryto.
- Reguliariai tikrinkite durelių sandariklius, juos nuvalykite ir pašalinkite šiukšles, trukdančias durelėms tinkamai užsidaryti ir taip didinančias šilumos sklaidą.
- Visada, kai įmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinėti dureles, nes kiekvieną kartą atidarius netenkama šilumos. Norėdami sutaupyti energijos, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki jūsų numatyto gaminimo laiko pabaigos, ir išnaudokite šilumą, kurią orkaitė dar sugeneruos.
- Nuvalykite tarpines ir valykite vidų, kad per dureles nebūtų prarandama energija.
- Jei pagal jūsų elektros tiekimo sutartį yra taikomi keli tarifai pagal laiką, atidėto gaminimo funkcija leis taupyti pinigų nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.
- Puodo ar keptuvės apačia turi uždengti kaitvietę. Jei apačia mažesnė, bus švaistoma brangi energija, ir prie puodų kraštų prisivils maisto likučių, kuriuos bus sunku nuvalyti.
- Maistą gaminkite uždengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uždengtais dangčiais, naudodami kuo mažiau vandens. Gaminant maistą inde be dangčio išnaudojama kur kas daugiau energijos.
- Naudokite puodus ir keptuves plokščia apačia
- Jei gaminate patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai ilgo laiko, verta įsigyti garpuodį, jame makstas išvirs dvigubai daugiau ir sutaupys trečdalį energijos.

Priežiūra

LT

Prietaiso išjungimas

Prieš atlikdami bet kokius darbus, prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

Prietaiso valymas

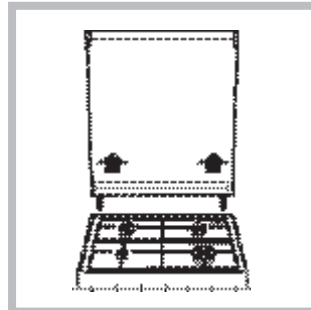
! Nenaudokite braižančių ar ęsdinančių valiklių, pvz., dėmių šalinimo priemonių, antikorozinių produktų, miltelių ar braižančių kempinių: jie gali nepataisomai sugadinti paviršių.

! Niekomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

- Paprastai pakanka nuplauti kaitlentę drėgna kempine ir nusausinti virtuviniu rankšluosčiu.
- Nerūdijančio plieno ar emaliu padengtos išorinės dalys ir guminiai sandarikliai gali būti valomi kempine, pamirkyta šiltame vandenyje su neutraliu muilu. Įsisenėjusias dėmes valykite specialiais valikliais. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Nevalykite braižomaisiais milteliais ar ęsdinamosiomis medžiagomis.
- Kaitlenčių tinklelius, degiklių galvutes, ugnies skirstymo žiedus ir kaitlenčių degiklius galima išimti, tada bus lengviau juos išvalyti. Praplaukite juos karštu vandeniu ir nebraižomuoju valikliu, pašalinkite visus degėsius ir gerai išdžiovinkite.
- Reikia dažnai valyti elektriniu būdu uždegamų kaitlenčių elektrinių apšvietimo įrenginių gnybtų dalis, patikrinti, ar neužsikūšusios dujų išleidimo skylės.
- Orkaitės vidų reikėtų valyti po kiekvieno naudojimo, kol ji visiškai neatvėso. Valykite karštu vandeniu ir valikliu, po to gerai nuskalaukite ir nusausinkite švelniu audeklu. Nenaudokite braižomųjų valiklių.
- Nuvalykite durelių stiklinę dalį kempine ir nebraižomuoju valikliu, tada nusausinkite švelniu audeklu. Nenaudokite šiurkščių valomųjų medžiagų ar aštrių metalinių grandiklių, nes kyla grėsmė subraižyti paviršių ir suskaldyti stiklą.
- Priedus galima plauti kaip kasdienius įrankius, tai galima daryti ir indaplovėje.
- Ilgai nenuvalytas kietas vanduo arba stiprūs valikliai, kuriuose yra fosforo, nerūdijančio plieno paviršiuje palieka dėmių. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Reikėtų nuvalyti ir vandens dėmes.

Gaubtas

Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nenaudokite braižomųjų valiklių



Norint palengvinti valymą už kaitlentės galo, gaubtą galima nuimti. Jį visiškai atidarykite ir pakelkite aukštyn (žr. pav.).

! Neuždarykite gaubto, kai degikliai įjungti arba vis dar karšti.

Orkaitės sandariklių apžiūra

Reguliariai tikrinkite sandariklius aplink orkaitės dureles. Jei sandarikliai sugadinti, susisieki su artimiausiu įgaliotuoju aptarnavimo centru. Rekomenduojame orkaitės nenaudoti, kol sandarikliai nepakeisti.

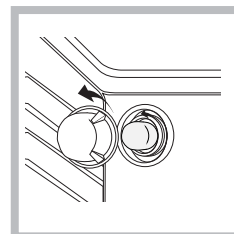
Dujų čiaupo priežiūra

Laikui begant čiaapai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

! Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidimą.

Orkaitės lemputės keitimas

1. Atjungę orkaitę nuo maitinimo šaltinio, nuimkite stikliuką, kuris dengia lemputės lizdą (žr. pav.).
2. Išsukite lemputę ir pakeiskite ją panašia: 230 V, 25 W, galvutė E 14.
3. Uždėkite gaubtą ir prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.



Pagalba

Visuomet šalia turėtina informacija:

- Prietaiso modelis (Mod.).
- Serijos numeris (S/N).

Šią informaciją galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

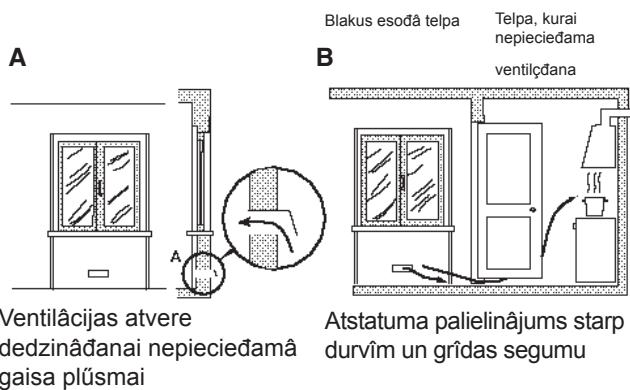
- ! Pirms sākat lietot jauno iekārtu, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo instrukciju brošūru. Tajā ir svarīga informācija par drošu ierīces ierīkošanu un lietošanu.
- ! Lūdzu, saglabājiet šo lietošanas instrukciju turpmākām atsaucēm. Ja ierīce tiek pārdota, nodota citam lietotājam vai pārvietota, lūdzu, pievienojiet ierīcei arī šo lietošanas instrukciju.
- ! Ierīci drīkst ierīkot tikai kvalificēts speciālists un saskaņā ar pievienoto instrukciju.
- ! Ierīces regulēšanas vai tehniskās apkopes darbus drīkst veikt tikai tad, kad tā ir atvienota no elektropadeves.
- ! Pirms pirmās lietošanas reizes plīti ieteicams iztīrīt. Rīkojieties saskaņā ar instrukcijām, kas aprakstītas "Tehniskā apkope un tīrīšana" sadaļā.

Telpas ventilācija

Šo ierīci drīkst ierīkot tikai pastāvīgi vādinātās telpās, kas atbilst spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem. Telpa, kurā ierīce tiek ierīkota, ir pienācīgi jāvēdina, lai nodrošinātu parastajam gāzes dedzināšanas procesam pietiekamu gaisa padevi (gaisa plūsma nedrīkst būt mazāka par 2 m³/h uz vienu jaudas kW).

Gaisa pievadņm, ko aizsargā režģi, ir nepieciešami cauruvadī ar vismaz 100 cm² iekšējo dīzrsgriezumu, un tām jābūt izvietotām tā, lai neradītu pat daļējus traucējumus (*skatīt attēlu A*).

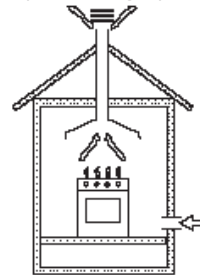
Ja plīts virsma nav aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdziānu, dīzr pievades ir jāpalielina par 100% — to minimālajam lielumam ir jābūt 200 cm². Ja gaisa plūsma tiek nodrošināta netieši, no blakus esošajām telpām (*skatīt attēlu B*) un čkā nav koplietojamu telpu, paaugstinātas ugunsbīstamības telpu vai gudamistabu, ieplūdņm ir jābūt piestiprinātām pie ventilācijas dahtas, kas iepriekš aprakstītajā veidā ir vņstas uz āru.



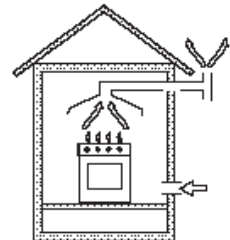
! Pņç tam, kad ierīce ir lietota ilgstoši, ieteicams atvērt logu vai palielināt jebkādu izmantoto ventilatoru darbības ātrumu.

Atbrīvošanās no dūmiem

Atbrīvošanās no dedzināšanas laikā radītajiem dūmiem ir jānodrošina, izmantojot tvaika nosūcņju, kas pievienots drošam un efektīvam tvaiku nosūkdšanas dūmvadam, vai izmantojot elektrisko ventilatoru, kura darbība automātiski sākas katru reizi, kad ieslēdzat ierīci (*skatīt attēlu*).



Tvaiki tiek izvadīti tieši ārā



Tvaiki tiek izvadīti pa dūmvadu vai sazarotu dūmvadu sistņmu (rezervēta čdiena gatavošanas ierīcņm)

! Sadīdrinātās deggāzes ir smagākas par gaisu, un tās nosņças uz grīdas, tāpņç visām telpām, kur novietoti LPG cilindri, ir nepieciešamas izejas uz āru, lai visas gāzu noplūdes varņtu ātri izvadīt.

Šā iemesla dņç gan daļņji, gan pilnīgi piepildītos LPG cilindrus nedrīkst ierīkot vai novietot glabāšanai telpās vai noliktavās, kas atrodas zem pirmā stāva līmeņa (pagrabos un tamlīdzīgās vietās). Telpā ir jānovieto tikai izmantotais cilindrs; tas arī nedrīkst atrasties siltuma avotu tuvumā (pie krāsnīm, dūmvadiem, plītīm), kas cilindra temperatūru varņtu paaugstināt virs 50°C.

Novietošana un līmeņošana

! Ierīci drīkst ierīkot blakus virtuves skapjiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

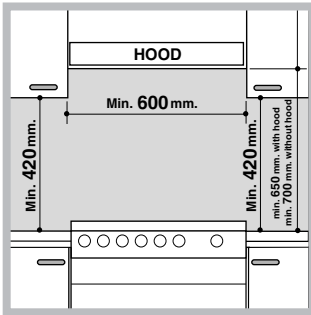
! Sienai, pret kuru ir vņrsta ierīces aizmugurņā daļa, ir jābūt izgatavotai no ugunsdroša un siltumizturīga materiāla (90°C temp.).

Ierīces pareiza ierīkošana.

- Novietojiet to virtuvņ, čdamistabā vai dzīvojamā istabā (bet ne vannas istabā).
- Ja plīts virsma ir augstāka par virtuves skapi, starp plīti un virtuves skapi jānodrošina vismaz 200 mm atstatums.
- Ja plīts ir ierīkota zem sienas skapja, starp sienas skapi un plīti virsmu ir jābūt vismaz 420 mm atstatumam.

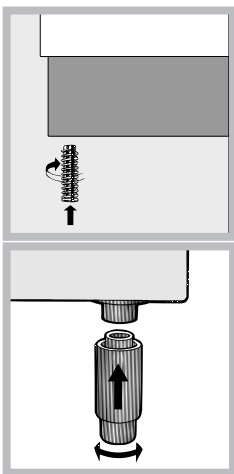
Ja sienas skapji ir no viegli uzliesmojoša materiāla, atstatums jāpalielina līdz 700 mm (*skatīt attēlu*).

- Aiz plīts nedrīkst ierīkot Ńalūzijas – Ńalūzijām jābūt



- Tvaika nosūcējs jāierīko saskaņā ar attiecīgajam izstrādājumam pievienoto lietošanas instrukciju.

Līmeņošana



Ja ierīce ir nepieciešams līmeņot, katrā plīts pamatnes stūrī tam īpaši paredzētās vietās pieskrūvējiet regulējamas kājas (*skatīt attēlu*).

Kājas* var ieskrūvēt attiecīgajās ligzdās zem plīts pamatnes.

Elektrības pieslēgšana

Ierīkojiet standarta spraudni atbilstoši slodzei, kas norādīta ierīces tehnisko datu plāksnītē (*skatīt tehnisko datu tabulu*).

Ierīce ir tieši jāsavieno ar elektrotīklu, starp ierīci un elektrotīklu ierīkojot vienkāršu slēdzi, kura kontaktu minimālais atstatums ir 3 mm. Slēdzim jābūt piemērotam norādītajam strāvas stiprumam un jāatbilst NFC 15-100 noteikumiem (slēdzis nedrīkst atvienot zemējuma vadu). Elektrības vads jānovieto tā, lai tas nesaskartos ar detaļām, kuru temperatūra var paaugstināties virs 50°C.

Pirms ierīces pieslēgšanas elektropadevei pārbaudiet, vai:

- ierīce ir iezemčta un spraudnis atbilst normatīvo aktu prasībām;
- rozete atbilst ierīces maksimālajai jaudai, kas ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes;
- elektrotīkla spriegums ir tehnisko datu plāksnītē norādītajā diapazonā;
- rozete ir savietojama ar ierīces spraudni. Ja rozete nav savietojama ar spraudni, lūdziet pilnvarotam elektriinim to nomainīt. Nedrīkst izmantot pagarinātāju vai vairākas rozetes.

! Pēc ierīces ierīkošanas elektrības vadam un kontaktligzdai ir jābūt brīvi pieejamiem.

! Elektrības vadu nedrīkst saliekt vai saspiest.

* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

! Elektrības vads regulāri jāpārbauda, un to nomainīt drīkst tikai pilnvarots elektriinis.

! Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies ģo drošības noteikumu neievērošanas ģģd'.

Gāzes pievienošana

Savienojumu ar gāzes tīklu vai gāzes cilindru var izveidot, izmantojot elastīgu gumijas vai tērauda cauruĢvadu, ņemot vērā spĢkĢ esoĢo valsts likumdoĢanu un pĢĢ tam, kad pārbaudĢts, ka ierĢce ir piemĢrota attiecĢgi padotajam gāzes veidam (*skatĢiet vĢrtĢjuma uzlĢmi uz pārsega: pretĢjā ĢadĢjumā skatĢiet zemāk*). Ja izmantojat sadĢfidrināto gāzi no cilindra, ierĢkojiet spiediena regulatoru, kas atbilst spĢkĢ esoĢajām valsts likuma prasĢbām. Lai savienošana būtu vienkārĢāka, gāzes padevi var pagriezt sāniski*: apmainiet vietām cauruĢvada turĢtāju un uzgali un nomainiet paplāksni, kas iekĢdauta ierĢces komplektācijā.

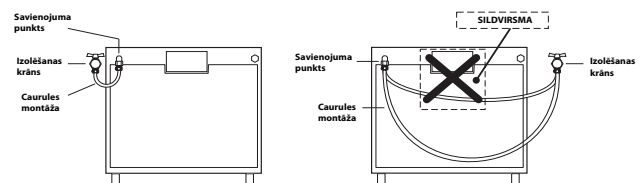
! Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vĢrtĢbām, kas norādĢtas degĢa un sprauslas specifikāciju tabulā (*skatĢit turpmāk*). TādĢjādi tiek garantĢta droĢa un ilgstoĢa ierĢces darbĢba, vienlaicĢgi uzturot efektĢvu enerĢijas patĢriņu.

Gāzes pievienošana, izmantojot elastĢgu gumijas cauruĢvadu

PārlicĢnieties, ka cauruĢvads atbilst spĢkĢ esoĢajai valsts likumdoĢanai. CauruĢvada iekĢĢjam diametram ir jābūĢ: dĢĢdrajai gāzes padevei – 8 mm; metāna gāzes padevei – 13 mm.

Kad savienojums ir izveidots, pārbaudiet, vai cauruĢvads:

- nesaskaras ar detaļām, kuru temperatūra paaugstinās virs 50°C;
- nav pakĢdauts spĢĢĢgai vilkĢšanai vai stiepĢšanai un netiek saliekts vai savĢts;
- nesaskaras ar asmeņiem, asiem stūriem vai kustĢgām daļām un netiek saspiests;
- ir Ģrti pārbaudāms visā tā Ģarumā, lai varĢtu pārlicĢnāties par tā stāvokli;
- ir īsāks par 1500 mm;
- abos galos, kur tas ir piestĢpināts ar skavām, stingri ieņem savu vietu, un skavas atbilst padreĢzĢjām prasĢbām.



! Ja viena vai vairākas no dĢĢm prasĢbām netiek pildĢtas vai ja plĢts ir jāierĢko atbilstoĢi apstākĢiem, kas uzskaitĢti 2. klases 1. apakĢklases ierĢĢm (ierĢkotām starp diviem virtuves skapĢjiem), ir jāizmanto elastĢgais tērauda cauruĢvads (*skatĢit turpmāk*).

Elastīgā bezdūvju nerūsējošā tērauda cauruģvada savienošana ar vītņoto stiprinājumu

Pārliecinieties, ka cauruģvads un paplāksnes atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai.

Lai sāktu izmantot cauruģvadu, noņemiet ierīces cauruģvada turētāju (gāzes padeves ieplūde uz ierīces ir cilindrisks, vītņots 1/2 gāzes aptvertais stiprinājums).

! Veiciet savienošanu tā, lai cauruģvada garums nepārsniegtu 2 metrus, un nodrošinot, ka cauruģvads netiek saspiests un nesaskaras ar kustīgajām daļām.

Cauruģvadu stiprinājumu pārbaudīšana

Kad ierīkošana ir pabeigta, ar ziepju ūdens šķīdumu pārbaudiet, vai cauruģvada stiprinājums nav noplūš. Nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu.

Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

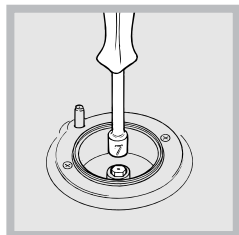
Ierīci var pielāgot gāzes veidam, kas nav noklusējuma gāzes veids (tas ir norādīts uz pārsegam piestiprinātā vārtējuma marķījumā).

Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdņu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

1. Noņemiet plīts virsmas reģēsus un izbīdīet degdņus no ligzdām.
2. Atskrūvējiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzmaucamo uzgriežņu atslēgu (*skatīt attēlu*), un nomainiet tās pret sprauslām, kas piemērotas jaunajam gāzes veidam (*skatīt degdņu un sprauslu specifikāciju tabulu*).
3. Nomainiet visas detaļas, pretējā secībā veicot iepriekš sniegtajās instrukcijās minētās darbības.

Plīts virsmas degdņu minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā.



1. Pagrieziet krānu līdz minimālajai pozīcijai.
2. Noņemiet grozāmo slēdzi un pielāgojiet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna rīdžī vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

! Ja ierīce ir pievienota sadīdinātās gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk.

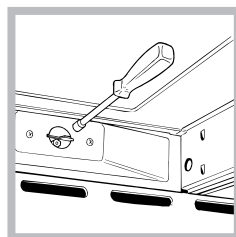
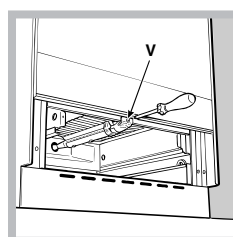
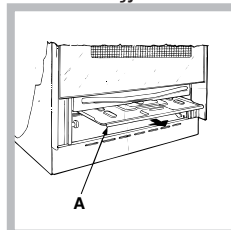
3. Kamēr deglis ir iedegts, vairākas reizes strauji mainiet grozāmo slēdža pozīciju no mazākās līdz lielākajai pozīcijai un otrādi, tā pārbaudot, vai liesmas neizdziest.

! Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

Plīts pielāgošana

Plīts degdņa sprauslas maiņa:

1. izņemiet plīts nodalījumu;
2. izbīdīet aizsargājošo A paneli (*skatīt diagrammu*).
3. atskrūvējiet skrūves V (*skatīt attēlu*) un noņemiet plīts degli.

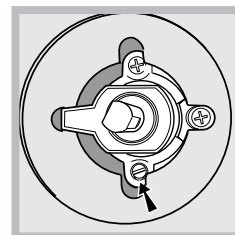
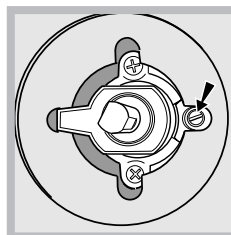


Lai atvieglotu darbu, ieteicams noņemt plīts durvis.

4. atskrūvējiet sprauslu ar īpašu sprauslas uzmaucamo uzgriežņu atslēgu (*skatīt attēlu*) vai 7 mm uzmaucamo uzgriežņu atslēgu un nomainiet ar jaunu sprauslu, kas ir piemērota attiecīgajam gāzes veidam (*skatīt Degdņu un sprauslu specifikāciju tabulu*).

Iestatiet gāzes plīts degdņa minimālos iestatījumus:

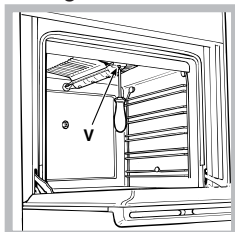
1. aizdedziniet degli (*skatīt "Ieslēgšana un lietošana"*);
 2. pēc tam, kad grozāmais slēdzis ir bijis maksimālajā pozīcijā (MAX) apmēram desmit minūtes, pagrieziet to uz minimālo iestatījumu (MIN);
 3. noņemiet grozāmo slēdzi;
 4. pievelciet vai atbrīvojiet termostata tapiņas ārpusē redzamās regulēšanas skrūves (*skatīt attēlu*), kamēr liesma ir neliela, bet stabila.
- ! Ja ierīce ir pievienota sadīdinātās gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk;
5. ātri pagrieziet grozāmo slēdzi no MAX pozīcijas un MIN pozīciju vai atveriet un aizveriet plīts durvis; pārbaudiet, vai deglis nav nodzisis.



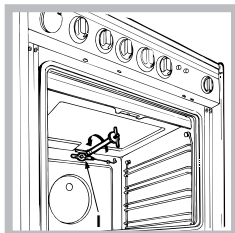
Grila pielāgošana

Grila degļa sprauslas maiņa:

1. atskrūvējiet skrūvi V (*skatīt attēlu*) un noņemiet plīts degli;



2. atskrūvējiet grila degļa sprauslu ar īpašu sprauslas uzmaucamo uzgriežņu atslēgu (*skatīt attēlu*) vai 7 mm uzmaucamo uzgriežņu atslēgu un nomainiet ar jaunu sprauslu, kas ir piemērota attiecīgajam gāzes veidam (*skatīt Degļa un sprauslu specifikāciju tabulu*).





! Pirms pielāgošanas pārbaudiet, vai sprausla ir uzstādīta pareizi. Ja tā ir uzstādīta nepareizi, var notikt aizdedzes sveces vadiem un termoelementa caurulēm. Pēc pielāgošanas pārbaudiet, vai sprausla ir uzstādīta pareizi. Ja tā ir uzstādīta nepareizi, primārā gaisa regulēšana.

! Pēc ierīces noregulēšanas, lai

to varētu izmantot ar cita veida gāzi, iepriekš jāpārbauda marķējuma nomaiņai pret jauno, kas atbilst jaunajam gāzes veidam (dīzeļmarķējumi ir pieejami pilnvarotos tehniskās palīdzības centros).

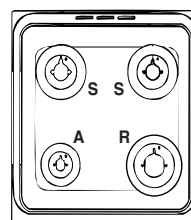
! Ja izmantotās gāzes spiediens ir citāds (vai mazliet atšķirīgs) nekā ieteicamais spiediens, ietilpšības caurvadā ir jāpiestiprina piemērots spiediena regulators, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem saistībā ar gāzes caurvadā noteikumiem.

Pirms pirmās lietošanas reizes plīti ieteicams iztīrīt. Rīkojieties saskaņā ar instrukcijām, kas aprakstītas "Tehniskā apkope un tīrīšana" sadaļā.

TEHNISKIE DATI	
Plīts izmēri (GxPxA)	34x39x44 cm
Tilpums	58 l
Cepeškrāsns iekšējie izmēri	platums 42 cm dziļums 44 cm augstums 18 cm
Barošanas avota spriegums un frekvence	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
Degļi	Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnītē atrodas aiztloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.
 	EK direktīvas: Zemsprieguma direktīva 2006/95/EK, kas pieņemta 2006. gada 12. decembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Elektromagnētiskās savietojamības direktīva 2004/108/EK, kas pieņemta 2004. gada 15. decembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Gāzes direktīva 2009/142/EK, kas pieņemta 2009. gada 30. novembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Direktīva 93/68/EEK, kas pieņemta 1993. gada 22. jūlijā, ar turpmākajiem grozījumiem – 2002/96/EK; Direktīva 1275/2008 par iekārtu elektroenerģijas patēriņu gatavības un izslēgtā režīmā.
ENERGOUZLĪME un EKODIZAINS	ES Direktīva Nr. 65/2014, kas ietver Direktīvu 2010/30/ES. ES Regula Nr. 66/2014, kas ietver Direktīvu 2009/125/EK. EN 15181 standarts. EN 30-2-1 standarts.

Degļa un sprauslu specifikāciju tabula

1. tabula	Šķidrā gāze						Dabasgāze		
	Diametrs (mm)	Termiskā jauda kW (p.c.s.*)		Apvads 1/100 (mm)	Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* g/h		Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* l/h
		Nominālā	Samazinātā			***	**		
Ātrs (liels) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Daļēji ātrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	103	181
Papildu (mazs) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Cepeškrāsns	-	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267
Grīls	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219
Padeves spiedieni	Nomināls (mbar)					28-30	37	20	
	Minimāls (mbar)					20	25	17	
	Maksimāls (mbar)					35	45	25	



KN1G21/UA
KN1G21S/UA

Plīts virsmas lietošana

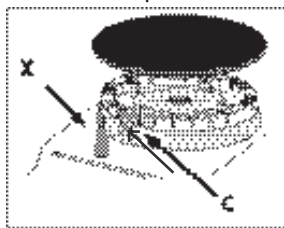
Degdņu iedegšana

Katram DEGĀA grozāmajam slēdzim ir pilns aplis, uz kura norādīts attiecīgā degdņa liesmas stiprums.

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degdņiem:

1. pietuviniet deglim liesmu vai gāzes ārlītavas;
2. nospiediet DEGĀA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai tas norādītu uz maksimālo liesmas iestatījumu **♠**;
3. regulējiet liesmas intensitāti nepieciešamajā līmenī, pagriežot DEGĀA slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Varat pagriezt uz minimālo iestatījumu **♠**, maksimālo iestatījumu **♠** vai jebkuru starp tiem esošo pozīciju.

Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci*



(*skatīt attēlu*), nospiediet aizdedzes pogu, kas apzīmēta ar simbolu **★**, pēc tam nospiediet DEGĀA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, minimālā liesmas iestatījuma virzienā, līdz deglis iedegas.

Atsevišķi modeļi ir aprīkoti ar slēdži iebūvētu aizdedzes ierīci; šiem modeļiem ir elektroniskā aizdedzes ierīce* (C), bet nav aizdedzes pogas. Vienkārši nospiediet DEGĀA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam tā, lai tas norādītu uz maksimālo liesmas iestatījumu, līdz deglis iedegas. Atlaižot grozāmo slēdzi, deglis var izdzist. Tādā gadījumā atkātojiet šo darbību, turot slēdzi nospiestu ilgāk.

! Ja liesma nejaudi izdziest, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt to iedegāt atkal.

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu* (X), nospiediet un aptuveni 2–3 sekundes turiet nospiestu DEGĀA slēdzi, lai liesma neizdziestu un ierīce tiktu aktivizēta.

Lai degli izslēgtu, pagrieziet rotējošo slēdzi, līdz tas ir pozīcijā **•**.



BRĪDINĀJUMS! Ja stikla pārsegs ir uzkaršis, tas var saplīst. Pirms pārsega aizvēršanas izslēdziet visus degdņus un elektriskās virsmas. *Attiecas tikai uz modeļiem ar stikla pārsegu.

Praktiski degdņu lietošanas ieteikumi

Lai degdņi darbotos visefektīvāk un ietaupītu patērētās gāzes daudzumu, ieteicams izmantot tikai pannas ar vākiem un plakanu pamatni. Pannām ir arī jāatbilst degdņa lielumam.

Deglis	Ķ Virtuves diametrs (cm)
Atrs (liels) (R)	24 - 26
Daleji atrs (videjs) (S)	16 - 20
Papildu (mazs) (A)	10 - 14

Lai noteiktu degdņa veidu, lūdzu, skatiet diagrammas, kas iekļautas degdņu un sprauslu specifikāciju sadaļā.

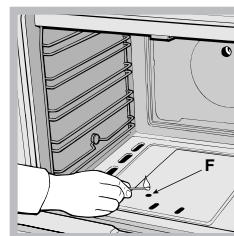
Cepedkrāsns lietošana

! Pirmoreiz lietojot ierīci, tukšā, aizvērta cepedkrāsns ir jāuzsilda līdz maksimālajai temperatūrai un jādauj tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepedkrāsns izslēgšanas un durvīņu atvēršanas pārbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesā izmantotajām aizsargvielām, ierīce var radīt nedaudz nepatīkamu aromātu.

! Pirms ierīces lietošanas noņemiet no ierīces sāniem plastmasas aizsargplēvi.

! Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepedkrāsns pamatnes, jo tā var tik bojāta emaljas kārtiņa. Darbinot cepedkrāsni grila iesma režīmā, uzstādiet plauktus tikai 1. pozīcijā.

Cepedkrāsns aizdegšana



Lai aizdegta cepedkrāsns degli, pietuviniet liesmu vai gāzes ārlītavas F atvērēi (*skatīt attēlu*), nospiediet CEPEDKRĀSNS vadības slēdzi un griežiet pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas ir MAX pozīcijā.

Ja pēc 15 sekundēm deglis vēl nav aizdegts, atlaidiet grozāmo slēdzi, atveriet cepedkrāsns durvis un pagaidiet vismaz vienu minūti, bet pēc tam mēģiniet aizdegt degli vēlreiz.

! Cepedkrāsns ir aprīkota ar drošības ierīci. Tāpēc CEPEDKRĀSNS vadības slēdzis ir jānospiet vismaz uz sešām sekundēm.

* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

! Ja liesma nejaudi izdziest, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt cepekrāsni iedegt atkal.

Temperatūras regulēšana

Lai iestatītu vēlamo temperatūru, grieziet CEPEĶKRĀSNS vadības slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Temperatūra ir redzama vadības panelī un to var mainīt diapazonā no MIN (140°C) līdz MAX (250°C). Iestatīto temperatūru cepekrāsns uzturēs ar termostata palīdzību.

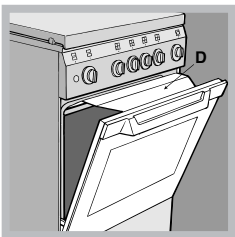
Grilēšana

Lai aizdegtu grilu, pietuviniet liesmu vai gāzes ūfiltavas deglim, nospiediet CEPEĶKRĀSNS vadības slēdzi un grieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas ir □ pozīcijā. Grils nodrošina vienmērīgi apceptu ēdiena virspusi un ir teicami piemērots grauzdējumam, gaļas un desiņu pagatavošanai. Uzstādiet plauktu 4. vai 5. pozīcijā un cepeštauku pannu, kas paredzēta tauku savākšanai un dūmošanas novēršanai, 1. pozīcijā.

! Grils ir aprīkots ar drošības ierīci. Tāpēc CEPEĶKRĀSNS vadības slēdzis ir jānospiež vismaz uz sešām sekundēm.

! Ja liesma nejaudi izdziest, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt grilu iedegt atkal.

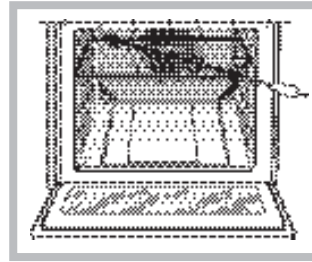
! Lietojot grilu, atstājiet cepekrāsns durvis pusvīrus, uzstādot D deflektoru starp durvīm un vadības paneli (skatīt attēlu). Ēdāi tiks novērsta grozāmo slēdžu pārkaršana.



Grozāmais iesms*

Lai lietu iesmu (skatīt attēlu), rīkojieties turpmāk minētajā veidā.

1. novietojiet cepeštauku pannu 1. pozīcijā;
2. Uzstādiet iesma balstu 4. pozīcijā un ievietojiet iesmu



cepekrāsns aizmugurējā paneļa atverē.
3. Aktivizējiet funkciju, nospiežot GROZĀMĀ IESMA pogu.

Cepekrāsns apgaismojums

Apgaismojumu var ieslēgt jebkurā brīdī, nospiežot CEPEĶKRĀSNS APGAISMOJUMS pogu.

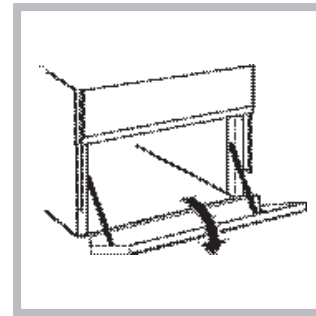
Taimeris*

Lai aktivizētu Taimeri:

1. pagrieziet TAIMERA slēdzi pulksteņrādītāja virzienā ○ gandrīz par vienu pilnu apgriezieni, lai iestatītu zummeru;
2. pagrieziet TAIMERA slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam ○, lai iestatītu nepieciešamo laiku posmu.

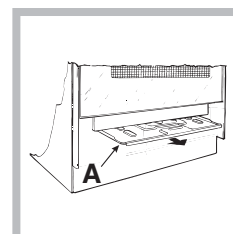
Apakšējais nodalījums*

Zem cepekrāsns atrodas nodalījums, ko var izmantot, lai glabātu cepekrāsns piederumus vai dzirdos traukus. Lai atvērtu šo nodalījuma durtiņas, pavelciet tās uz leju (skatīt attēlu).



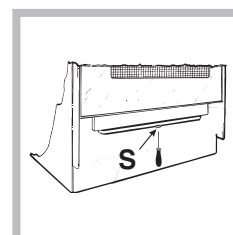
! Nodalījuma (ja cepekrāsns ar to ir aprīkots) iekārtās virsmas lietošanas laikā var sakarst.

! Cepekrāsns apakšējā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus.



Gāzes cepekrāsniem ir bīdāms aizsargslānis A, kas apakšējo nodalījumu aizsargā pret degļa izstaroto siltumu (skatīt attēlu).

Lai bīdāmo aizsargslāni noņemtu, atskrūvējiet S skrūvi (skatīt attēlu). Lai bīdāmo aizsargslāni uzstādītu atpakaļ, ievietojiet to pozīcijā un ieskrūvējiet S skrūvi.



! Pirms cepekrāsns lietošanas pārbaudiet, vai bīdāmais aizsargslānis ir pareizi uzstādīts

* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

Ķģdiena gatavošanas ieteikumu tabula

Gatavojamais ēdiens	Svars (kg)	Plauktu pozīcija no apakšas	Temperatūra (°C)	Sildīšanas laiks (minūtes)	Gatavošanas laiks (minūtes)
Pasta					
Lazanja	2,5	4	200–210	10	75–85
Cannelloni	2,5	4	200	10	50–60
Makaronu sacepumi	2,5	4	200	10	50–60
Gaļa					
Teļa gaļa	1,5	3	200–210	10	95–100
Vista	1,5	3	210–220	10	90–100
Pīle	1,8	3	200	10	100–110
Trusis	2,0	3	200	10	70–80
Cūkgaļa	2,1	3	200	10	70–80
Jērs	1,8	3	200	10	100–105
Zivis					
Makrele	1,1	3	180–200	10	45–50
Zobaine	1,5	3	180–200	10	45–55
Piparos cepta forele	1,0	3	180–200	10	45–50
Pica					
Napolita	1,0	4	210–220	15	20–25
Kūka					
Biskvīti	0,5	4	180	15	25–35
Pīrāgi	1,1	4	180	15	40–45
Pikantie pīrāgi	1,0	4	180	15	50–55
Uzbriestošas kūkas	1,0	4	170	15	40–45
Grila ēdieni		4			
Teļa gaļas steiki	1	4		5	15–20
Gaļas siteņi	1,5	4		5	20
Hamburgeri	1	3		5	20–30
Makreles	1	4		5	15–20
Graudzētas sviestmaizes	4 maiz.	4		5	4–5
Grila ēdieni, kas gatavoti uz iesma					
Teļa gaļa uz iesma	1	-		5	70–80
Vistas gaļa uz iesma	2	-		5	70–80
Grila ēdieni, kas gatavoti ar vairākiem iesmiem (tikai dažiem modeļiem)					
Gaļas kebabi	1,0	-		5	40–45
Dārzeņu kebabi	0,8	-		5	25–30

PIEZĪME. Ēdiena gatavošanas laiki ir norādīti aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdēju personiskās gaumes. Ja gatavojat, izmantojot grilēšanu, cepeštauku panna vienmēr jāuzstāda cepeškrāsns 1. pozīcijā no apakšas

Piesardzības pasākumi un ieteikumi

! Ēdierīce ir projektēta un ražota saskaņā ar starptautiskajiem drošības standartiem.

Drošības apsvērumu dēļ ir sniegti turpmāk minētie brīdinājumi, kas uzmanīgi jāizlasa.

Vispārīga drošības informācija

- Ēdierīces instrukcija attiecas tikai uz tām valstīm, kas ir minētas rokasgrāmatā un ierīces tehnisko datu plāksnītē.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai iekštelpās mājāsaimniecības, nevis komerciālām vai ražošanas vajadzībām.

- Ierīci nedrīkst uzstādīt ārpus telpām pat tad, ja plīts uzstādīšanas vieta ir nosepta. Pakļaut ierīci lietus un nokrišņu iedarbībai ir ļoti bīstami.
- Ierīcei nedrīkst pieskarties ar basām kājām vai slāpām vai mitrām rokām vai kājām.
- Ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie un tikai ēdiena gatavošanas vajadzībām. Lietošanas laikā jāievēro dažā brodūrā izklāstītie norādījumi. Ierīces lietošana citiem mērķiem (piem., telpas apsildīšanai) nav atbilstoša un ir bīstama. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatdautas un nesaprātīgas ierīces lietošanas dēļ.

Piesardzības pasākumi un ieteikumi

LV

- Instrukcijas bročūra ir pievienota 1. klases (izolētas ierīces) vai 2. klases 1. apakšklases ierīcei (ierīces, kas ierīkotas starp diviem virtuves skapjiem).
- Bērni nedrīkst atrasties cepeškrāsns tuvumā.
- Pārbaudiet, vai citu elektroierīču elektrības vadi nesaskaras ar cepeškrāsns karstajām daļām.
- Ventilācijas un siltuma izvadīšanas atveres nedrīkst noseg.
- Ja degdi ir iedegti vai joprojām ir karsti, stikla pārsegu nedrīkst aizvērt (attiecas tikai uz atsevišķiem modeļiem).
- Cepamo trauku ievietošanas un izņemšanas laikā vienmēr lietojiet cimdus.
- Ierīces lietošanas laikā tās tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši šķidrums (piemēram, spirts, benzīns u. c.).
- Cepeškrāsns apakšējā nodalījumā vai cepeškrāsnī nedrīkst ievietot viegli uzliesmojošus materiālus. Pretējā gadījumā, nejaudi ieslēdzot ierīci, var izcelties ugunsgrēks.
- Vienmēr pārbaudiet, vai pēc ierīces lietošanas pabeigšanas rotējošie slēdži ir ieslēgti • pozīcijā un gāzes krāns ir aizvērts.
- Lai ierīci atvienotu no elektrotīkla, atvienojiet elektrības vada spraudni no kontaktrozetes. Atvienošanas laikā nedrīkst raut aiz elektrības vada.
- Ierīces tehnisko apkopi vai tīrīšanu nedrīkst veikt, ja tā nav atvienota no elektrotīkla.
- Ja ierīce sabojājas, tās labošanu nekādā gadījumā nedrīkst veikt patstāvīgi. Neprofesionālu personu veiktie remontdarbi var radīt traumu un turpmāku ierīces darbības traucējumu risku. Sazinieties ar tehniskās apkopes dienestu.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām nedrīkst novietot smagus priekšmetus.
- Ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī personas bez ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām. Iepriekš minētās personas drīkst strādāt tikai citas personas uzraudzībā, kura uzņemas atbildību par viņu drošību, vai pirms ierīces izmantošanas tām jāsaņem norādījumi saistībā ar ierīces lietošanu.
- Nedāujiet bērniem spēlēt ar ierīci.

Ierīces izmešana

- Izmetot iepakojuma materiālu: ievērojiet vietējās likumdošanas prasības, lai iepakojumu varētu atkārtoti pārstrādāt.
- Eiropas Direktīva 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) nosaka, ka mājāsaimniecības ierīces nedrīkst izmest atkritumos kopā ar parastajiem mājāsaimniecības atkritumiem. Lai mazinātu atkārtotas materiālu izmantošanas un pārstrādes izmaksas, vienlaikus nodrošinot apkārtējās vides un cilvēku veselības aizsardzību, elektroierīces ir jāsavāc atsevišķi.

Visām ierīcēm piestiprinātā etiēte, uz kuras attēlota krusteniski pārsvītrotā atkritumu tvertne, nozīmē, ka uz šo izstrādājumu attiecas atsevišķas atkritumu savākšanas noteikumi.

Izlietotas ierīces var nodot sabiedriskajiem atkritumu savākšanas dienestiem, aizvedot uz piemērotiem savākšanas punktiem attiecīgajā reģionā vai, ja tas ir atļauts valsts likumdošanā, tās var atdot tirgotājiem kā daļu no maiņas darījuma, iegādājoties jaunu ekvivalentu izstrādājumu.

Visi lielle mājāsaimniecības ierīču ražotāji piedalās veco un izmesto ierīču savākšanas un galējās utilizācijas sistēmu izveidošanā un organizācijā.

Apkārtējās vides aizsardzība

- Lietojot ierīci laika periodā no vāļas pēcpusdienas un līdz agram rītam, varat palīdzēt elektroenerģijas piegādes uzņēmumam samazināt elektrotīkla maksimālo slodzi.
- Lai cepeškrāsns durtiņas vienmēr būtu cieši aizvērtas, tādējādi samazinot siltuma zudumus, durtiņu malu blīves ir regulāri jāpārbauda un, ja nepieciešams, jānotīra.
- Kad vien iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzsildīšanas, un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katru reizi tās atverot, zūd siltums. Lai ietaupītu nozīmīgu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepeškrāsnī 5-10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un izmantojiet siltumu, ko cepeškrāsns turpina ražot.
- Uzturiet blīvgumijas tīras, lai novērstu jebkādu siltuma zudumu caur durvīm.
- Ja jums ir noteikta laika elektroenerģijas piegādes līgums, „atliktās gatavošanas” funkcija atvieglos naudas ietaupīšanu, darbinot ierīci lētākos laika brīžos.
- Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosēd sildriņķis. Ja pamatne ir mazāka par sildriņķi, enerģija tiks veltīgi iztērēta, un katli, kas pārvērās pāri, atstāj nospiedumu kārtu, ko ir grūti notīrīt.
- Gatavojiet savu ēdienu pannās vai katlos ar vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana bez vāka ievērojami palielinās enerģijas patēriņu.
- Izmantojiet tikai pilnīgi plakanus katlus un pannas.
- Ja gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, ieteicams izmantot tvaika katlu, kurā ēdiens sagatavojas divreiz ātrāk, ietaupot trešdaļu enerģijas.

Ierīces izslēgšana

Pirms tehniskās apkopes vai tīrīšanas sākšanas ierīce ir jāatvieno no elektrotīkla.

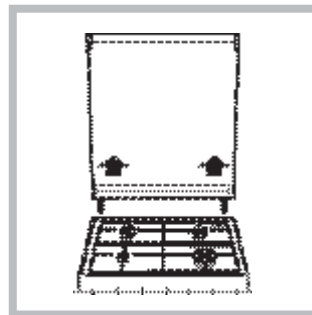
Ierīces tīrīšana

! Nedrīkst lietot abrazīvus vai kodīgus mazgāšanas līdzekļus, piemēram, traipu tīrītājus, pretkorozijas izstrādājumus, pulverus vai sūkdus ar abrazīvu virsmu: tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu.

! Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

- Parasti plīts virsmu pietiek vienkārši nomazgāt ar mitru sūkli un nosusināt ar mitrumu uzsūcošu papīra dvieli.
- Nerūsējošā tērauda vai emaljas pārklājuma ārcjās daļas un gumijas blīves drīkst tīrīt ar remdenā un neitrālā ziepjūdenī samitrinātu sūkli. Noturīgi traipi jātīra ar īpašiem tīrīšanas līdzekļiem. Pēc tīrīšanas virsma ir rūpīgi jānoskalo un jānosusina. Nedrīkst lietot abrazīvus pulverus vai kodīgas vielas.
- Lai tīrīt būtu črti, plīts virsmas reņģus, degdņu uzmavas, liesmu izplatīšanas gredzenus un degdus var noņemt; nomazgājiet tos karstā ūdenī, izmantojot neabrazīvus mazgāšanas līdzekļus, un pirms žāvēšanas pārļiecinieties, ka visi piedegušie netīrumi ir notīrīti.
- Ja plīts virsmai tiek lietota elektroniskā aizdedze, elektronisko iedegšanas ierīču terminādu daļas ir bieži jātīra, un gāzes izvades atveres ir jāpārbauda, vai tajās nav dīķrēdņu.
- Cepedkrāsns iekāpusi ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes, kamēr tā vēl ir silta. Tīriet ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, bet pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Notīriet cepedkrāsns durtiņu stiklu ar sūkli un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli, pēc tam kārtīgi nosusiniet ar mīkstu drānu. Nedrīkst lietot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie saskrāpē virsmu un var ieplēst stiklu.
- Cepedkrāsns piederumus drīkst mazgāt kā parastus galda piederumus (tie ir piemēroti arī mazgāšanai trauku mašīnā).
- Ciets ūdens vai fosforu saturodi agresīvi mazgāšanas līdzekļi uz nerūsējošā tērauda virsmas var atstāt traipus. Pēc tīrīšanas virsma ir rūpīgi jānoskalo un jānosusina. Āaujiet virsmai pilnīgi nožūt.

Pārsegs



Ja plīts ir aprīkota ar stikla pārsegu, šis pārsegs ir jātīra ar remdenu ūdeni. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Pārsegu var noņemt, lai vietu aiz plīts virsmas būtu črtāk tīrīt. Atveriet pārsegu līdz galam un pavelciet to uz augšu (*skatīt attēlu*).

! Ja degdņi ir iedegti vai joprojām ir karsti, pārsegu nedrīkst aizvārt.

Cepedkrāsns durtiņu blīvju pārbaudīšana

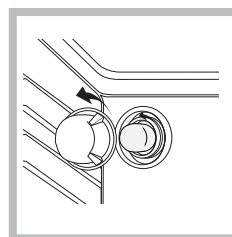
Cepedkrāsns durtiņu blīves ir regulāri jāpārbauda. Ja blīves ir bojātas, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto pēcārdošanas tehniskās apkopes dienestu. Pirms blīvju nomaiņas ieteicams cepedkrāsni nelietot.

Gāzes krāna tehniskā apkope

Laika gaitā krāniem var rasties aizsērējumi vai pagriešanas grūtības. Tādā gadījumā krāns ir jāmaina.

! Ēī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

Cepedkrāsns spuldzīdu maiņa



1. Kad cepedkrāsns ir atvienots no elektrotīkla, noņemiet spuldzes ničas stikla vāciņu (*skatīt attēlu*).
2. Noņemiet spuldzīti un nomainiet to pret līdzīgu: spriegums 230 V, jauda 25 W, lielums E 14.

3. Uzlieciet atpakaļ vāciņu un atkal pieslēdziet cepedkrāsni elektrotīklam.

Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

Ēī informācija ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes, kas piestiprināta ierīcei un/vai tās iepakojumam.

Paigaldamine

ET

! Enne uue seadme kasutama hakkamist lugege kasutusjuhend põhjalikult läbi. See sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigaldamise ja kasutamise kohta.

! Hoidke kasutusjuhend alles. Seadme edasimüümisel, ära andmisel või ümber paigutamisel veenduge, et seadmega on kaasas ka käesolev kasutusjuhend.

! Seadet võib paigaldada ainult kvalifitseeritud personal vastavalt käesolevatele juhistele.

! Enne seadme reguleerimist või hooldamist ühendage see vooluvõrgust lahti.

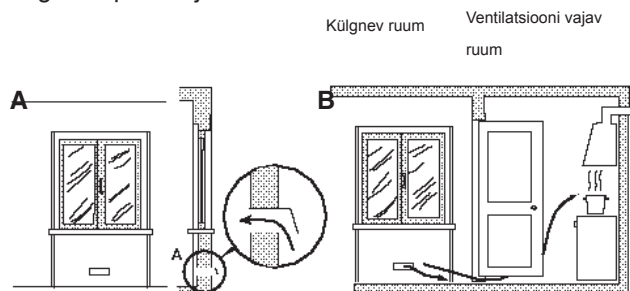
! Enne esimest kasutamist soovitame ahju puhastada. Selleks järgige osas "Hooldus" antud juhiseid.

Ruumi ventilatsioon

Seadet tohib paigaldada ainult püsiva ventilatsiooniga ruumi, järgides siseriiklike õigusaktide nõudeid. Ruumis, kuhu seade paigaldatakse, peab olema piisav ventilatsioon, mis tagab normaalse gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu (õhu sissevool ei tohi olla alla 2 m³/h iga kilovati installeeritud võimsuse kohta).

Õhu sissevõtuavad peavad olema kaitstud restiga. Toru ristlõige ei tohi olla alla 100 cm². Sissevõtuavad tuleb paigutada nii, et on välditud nende blokeerimine, ka osaliselt (vt *joonist A*).

Kui seadmele ei ole paigaldatud gaasiemissiooni vältivaid ohutusseadmeid (juhuks, kui leek peaks kustuma), peab toru ristlõige olema vähemalt 200 cm². Kui õhuvool tuleb kõrvalruumidest (vt *joonist B*), eeldusel, et need ei ole hoone kommunaalruumid, kõrgendatud tuleohtlikkusega ruumid ega magamistoad, peavad õhu sissevõtuavad olema varustatud ventilatsioonitoruga, mis suunab õhu välja, nagu eespool kirjeldatud.

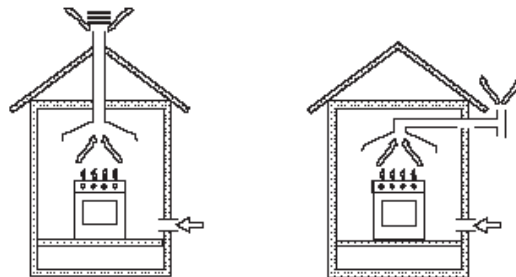


Põlemisõhu ventilatsiooniavalaaduse ja põranda vahelise vahe suurendamine

! Pliidi pikemal kasutamisel võib osutada vajalikuks täiendav ventilatsioon, näiteks avage aken või suurendage ventilaatori töökiirust.

Heitaurude kahjutustamine

Heitaurude kahjutustamiseks ühendage õhupuhasti turvalise ja tõhusa sundtõmbega korstnaga või kasutage elektriventilaatorit, mis seadme sisselülitamisel automaatselt käivitub (vt *joonist*).



Otse väliskeskonda suunatud aurud

Läbi korstna või lõõriharu (reserveeritud pliitide jaoks) suunatud aurud.

! Vedelgaas on õhust raskem ja koguneb seetõttu põranda lähedale. Ruumid, kuhu on paigutatud vedelgaasi ballooneid, peavad olema varustatud väljatõmbeventilatsiooniga väliskeskonda nii, et juhusliku lekkimise korral saaks gaas läbi selle välisõhku eralduda.

Seetõttu on keelatud osaliselt või täiesti täis gaasiballooneid paigaldamine või hoidmine ruumides, mis on põrandapinnast madalamal (keldrites jne). Hoidke köögis ainult kasutuselolevat ballooni, mis on paigaldatud kaugemale sellistest soojusallikatest (praeahjud, kaminad, ahjud jt.), mis võiksid kuumutada ballooni üle 50°C.

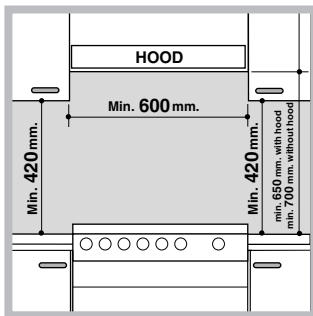
Paigutamine ja loodimine

! Seadme võib paigaldada selliste köögikappide kõrvale, mis ei ole pliidipladist kõrgemal.

! Veenduge, et seina ja seadme pealispinna vaheline puutepind on mittesüttivast kuumakindlast materjalist (T 90 C).

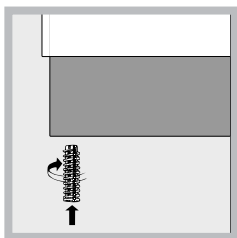
Seadme õige paigaldamine:

- paigutage seade kööki, söögituppa või voodiga elutuppa (mitte vannituppa);
- kui pliidiplaat on kappidest kõrgemal, paigaldage pliit nendest vähemalt 200 mm kaugusele;
- kui paigaldate pliidiseinakappide alla, peab pliidiplaadi ja kapi vahele jääma vähemalt 420 mm. vahekaugust tuleb suurendada vähemalt 700 mm võrra, kui seinakapid on kergestisüttivast materjalist (vt *joonist*);

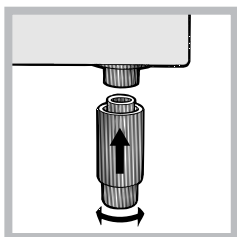


- ärge pange kardinaid pliidi taha. Kardinaid peavad jääma vähemalt 200 mm kaugusele pliidi külgedest;
- õhupuhastite paigaldamisel järgige tootja kasutusjuhendit.

Loodimine



Pliidi loodimiseks kuuluvad komplekti reguleeritavad jalad. Need saab kruvida pliidi põhja nurkades asuvatesse pesadesse (vt joonist).



Pliidi põhja nurkades asuvatesse pesadesse paigaldatud jalad*.

Elektriühendused

Monteerige andmesildil näidatud koormust taluv pistik toitekaabli külge (vt tehniliste andmete tabelist). Otse vooluvõrku ühendades tuleb seadme ja vooluvõrgu vahele paigaldada mitmepooluseline lüüti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. See lüüti peab taluma nõutud koormust ning vastama NFC 15-100 eeskirjadele (lüüti ei tohi katkestada maandusjuhet). Paigaldage toitekaabel nii, et selle temperatuur ei saa üheski punktis tõusta toatemperatuurist rohkem kui 50°C võrra kõrgemale.

Enne seadme ühendamist toitevõrku kontrollige, kas

- seade on maandatud ja pistik vastab kehtivatele nõuetele;
- pistik talub seadme andmeplaadile märgitud maksimumkoormust;
- pinge vastab seadme andmeplaadile märgitud väärtustevahemikule;
- pistikupesa vastab seadme pistikule. Kui pistikupesa ei vasta pistikule, pöörduge kvalifitseeritud elektriiku poole, kes selle välja vahetab. Ärge kasutage pikendusjuhet ega harukarpe.

! Pärast pliidi paigaldamist peavad toitekaabel ja pistikupesa olema kergesti juurdepääsetavad.

*Ainult mõnedel mudelitel.

! Kaabel ei tohi olla keerdus ega muljutud.

! Laske kvalifitseeritud elektrikul kaabel regulaarselt üle kontrollida ja vajadusel välja vahetada. Ärge tehke seda ise.

! Nende ohutusnõuete eiramisel ei võta tootja endale mingit vastutust.

Gaasiühendus

Pliidi ühendamiseks gaasitorustiku või -ballooniga võib kasutada ainult elastset kummi- või terasvoolikut, mis vastab siseriiklike õigusaktide nõuetele. Kontrollige, et ühendatava gaasi tüüp vastab selle gaasi tüübile, mis on sellele seadmele ette nähtud (vt kattel olevalt andmekleepsult). Vastasel juhul toimige nii, nagu *allpool kirjeldatud*. Kui ühendate pliidi vedelgaasiballooniga, siis paigaldada siseriiklike õigusaktide nõuetele vastav reductor. Ühenduse lihtsustamiseks võib gaasibalooni keerata küllili*: Vahetage voolikuhoidiku ja kraani asukoht ning vahetage seadme komplekti kuuluv muhv.

! Kontrollige, kas gaasi rõhk vastab tabelis nr. 1 „Põletite ja düüside andmed“ toodud andmetele (*allpool*). Nii on tagatud seadme ohutu ja pikaajaline talitus ning samas madal energiakulu.

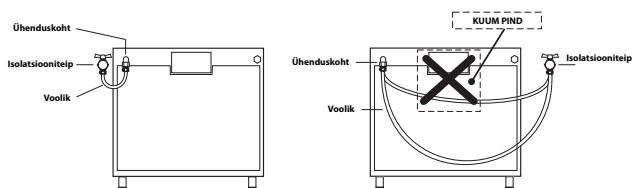
Pliidi ühendamine elastse kummivoolikuga

Veenduge, et gaasivooliku parameetrid vastavad siseriiklike õigusaktide nõuetele. Nõuded vooliku siseläbimõeldule: 8 mm vedelgaasi jaoks ja 13 mm metaangaasi jaoks.

Kui ühendus on tehtud, veenduge järgmises:

- voolik ei tohi kogu oma pikkuses puutuda kokku pliidi osadega, mille temperatuur on kõrgem kui 50°C;
- voolik ei tohi olla pinges ega keerdus, seal ei tohi olla lookeid ega paindeid;
- voolik ei tohi olla kokkusurutud ega puutuda kokku lõiketerade, teravate nurkade ega liikuvate osadega;
- voolik peab olema paigaldatud nii, et seda on kogu pikkuses lihtne kontrollida;
- voolik ei tohi olla pikem kui 1500 mm;
- vooliku mõlemad otsad peavad olema tugevalt kinnitatud. Kui kasutate kinnitamiseks klambreid, siis need peavad vastama kehtivatele eeskirjadele

! Kui kas või ühte neist ülaltoodud nõuetest ei ole võimalik täita või kui pliit paigaldatakse vastavalt 2. klassi 1. alamklassi (kahe kapi vahele paigaldatud pliit) olmeseadmete nõuetele, siis kasutage elastseid metalltorusid (vt *järgnevat*).



Õmblusteta elastse terastoru ühendamine keermestatud liitmikuga

Veenduge, et gaasivooliku ja muhvide parameetrid vastavad siseriiklike õigusaktide nõuetele. Enne vooliku kasutamist eemaldage seadme voolikuhoidik (seadme gaasisisselaskeava on 1/2 tollise silinderkeermega haaratav liitmik).

! Toru täispikkus ei tohi ületada 2 meetrit. Pärast ühendamist veenduge, et toru ei ole kokku surutud ega puutu kokku liikuvate osadega

Ühenduse tiheduse kontrollimine

Pärast gaasi ühendamist kontrollige seebivahuga, et ei oleks lekkeid. Keelatud on lahtise tule kasutamine.

Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

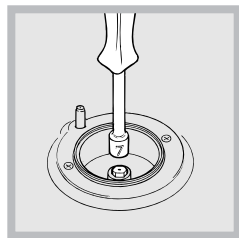
Pliiti on võimalik ühendada ka teist tüüpi gaasiga, kui algselt ette nähtud (vt kattel olevalt andmesildilt).

Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

1. Eemaldage restid ja võtke põletid pesadest välja;
2. Keerake 7 mm toruvõtme abil düüsid välja (vt *joonist*) ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (vt. tabel 1 „Põletite ja düüside andmed”).
3. Pange kõik detailid vastupidises järjekorras tagasi.

Minimaalse leegi reguleerimine põletites:



1. Keerake nupp minimaalsesse asendisse;
2. Võtke nupu kate ära ja keerake selle reguleerimiskruvi (asub küljel või reguleerimisvarda sees) seni, kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.

! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

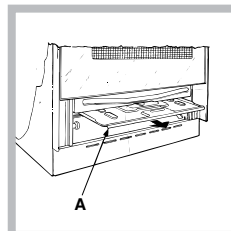
3. Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.

! Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

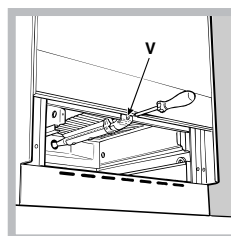
Ahju seadmine

Düüside vahetamine põletites:

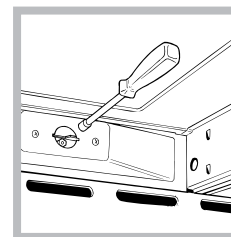
1. Eemaldage ahjusahtel.
2. Libistage kaitsepaneel A välja. (vt *skeemi*).



3. Keerake kruvid V lahti ja eemaldage põletid (vt *joonist*). Seda kõike on lihtsam teha, kui tõstate ahjuukse maha.

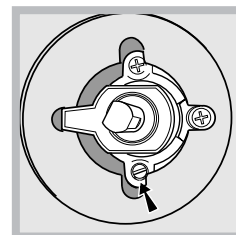
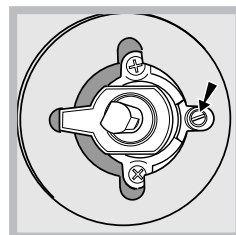


4. Keerake spetsiaalse või 7 mm toruvõtme abil düüsid välja (vt *joonist*) ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (vtvt. tabel 1 „Põletite ja düüside andmed”).



Minimaalse leegi reguleerimine põletites:

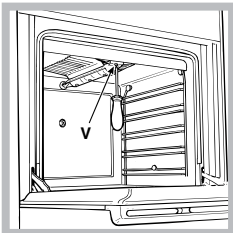
1. Süüdake põletit (vt osa „Esmakäitamine ja kasutamine”).
 2. Keerake nupp minimaalsesse asendisse (MIN), kui see on olnud umbes 10 minutit maksimaalses asendis (MAX).
 3. Võtke nupp ära.
 4. Keerake termostaadivardal olevat reguleerkruvi kõvemaks või lõdvemaks (vt *joonist*), kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.
- ! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvi täielikult sisse.
5. Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalsest asendist (MAX) minimaalsesse (MIN) ja vastupidi.



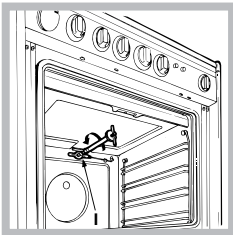
Grilli seadmine

Grilli düüside vahetamine põletites:

1. Keerake kruvid V lahti ja eemaldage põletid (vt joonist).



2. Keerake spetsiaalse või 7 mm toruvõtme abil düüsid välja (vt joonist) ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (vt tabel 1 „Põletite ja düüside andmed“).



! Olge ettevaatlik ja jälgige, et te ei kahjusta süüteküünla juhtmeid ega termouhenduse torusid.



! Põletite õhu juurdevool ahjus ega grillis ei vaja reguleerimist.

! Pärast seadme ümberreguleerimist kasutamiseks teist tüüpi gaasiga, asendage algne andmesilt uuega, mis vastab uut tüüpi gaasile (andmesildi saate volitatud teeninduskeskusest).

! Kui kasutatava gaasi rõhk erineb soovituslikust (või erineb vähesel määral), paigaldage toititorule sobiv reductor, mis vastab suunatud gaasi reductoritega seotud siseriiklikele eeskirjadele.

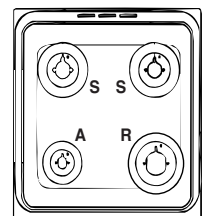
Enne esimest kasutamist soovitame ahju puhastada. Selleks järgige osas “Hooldus” antud juhiseid.

ET

TEHNILISED ANDMED	
Ahju mõõdud (KxLxS)	34x39x44 cm
Mahutavus	58 l
Ahju maksimaalsed kasulikud mõõdud	laius 42 cm sügavus 44 cm kõrgus 18 cm
Toitepinge ja -sagedus	vt andmeplaadil
Põletid	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamis- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.
 	ELi direktiivid: 2006/95/EÜ 12.12.06 (Madalpingedirektiiv) ja järgnevad muudatused - 2004/108/EÜ 15.12.04 (Elektromagnetiline ühilduvus) ja järgnevad muudatused - 2009/142/EÜ 30.11.09 (Gaas) ja järgnevad muudatused - 93/68/EMÜ 22.07.93 ja järgnevad muudatused - 2002/96/EÜ. 1275/2008 (Ootere žiimis/väljalülitatud olekus)
ENERGIAMÄRGIS JA ECO-DISAIN	EL direktiiv nr. 65/2014 täiendus direktiivile 2010/30/EL. EL määrus nr. 66/2014 täiendus direktiivile 2009/125/EÜ EN 15181 määrus EN 30-2-1 määrus

Põletite ja düüside andmete tabel

Põleti	Läbimõõt (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Vedel gaas				Maagaas	
		Nominaalne	Vähendatud	Möödavool 1/100 (mm)	Düüs 1/100 (mm)	Vool** g/h	Düüs 1/100 (mm)	Vool* l/h	
Kiire (suur)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Poolkiire (keskmise)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181
Täiendav (väike)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Ahi	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Rõhk		Nominaalne (mbar)				28-30	37	20	
		Minimaalne (mbar)				20	25	17	
		Maksimaalne (mbar)				35	45	25	



KN1G21/UA
KN1G21S/UA

Käitamine ja kasutamine

ET

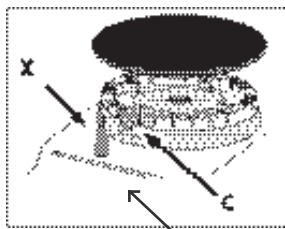
Pliidi kasutamine

Gaasipõletite süütamine

Igal PÕLETINUPUL on täisring, mis näitab vastava põleti leegi tugevust.

Põleti süütamiseks:

1. Pange põleti juurde süüdatud tikk või tulemasin;
2. vajutage PÕLETINUPP alla ja keerake seda vastupäeva nii, et see on suunatud leegi maksimaalse seadistuse poole;
3. leegi tugevuse reguleerimiseks keerake PÕLETINUPPU vastupäeva. Võite kasutada minimaalset seadistust, maksimaalset seadistust või nende kahe vahepealset asendit.



Kui seade on varustatud elektrilise süütega* (vt joonist), vajutage PÕLETINUPP alla (tähistatud sümboliga ★), ja keerake seda vastupäeva minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib.

Mõned mudelid on varustatud nuppu sissehitud süütega. Sel juhul on seadmel küll elektrooniline süüteseadis (C), kuid süütenuppu ei ole. Vajutage PÕLETINUPP lihtsalt alla ja keerake seda vastupäeva nii, et see on suunatud leegi maksimaalse seadistuse poole. Hoidke nupp all, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul korraketoimingut ja hoidke nuppu kauem all.

! Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut. Kui seade on varustatud turvaseadisega (X), vajutage PÕLETINUPP alla ja hoidke see all umbes 3-7 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme. Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse*.

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks



HOIATUS! Kuumenemisel võib klaaskaas puruneda. Enne kaane sulgemist lülitage kõik põletid ja elektrilised keeduplaadid välja. *Kehtib ainult klaaskaanega mudelite suhtes.

Põletite võimalikult efektiivse talitluse tagamiseks ja gaasikulu vähendamiseks soovitame kasutada ainult kaanega nõusid, mille põhi on ühetasane. Need peavad

Põleti	ř Köögi läbimõõduga (cm)
Kiire (suur)(R)	24 - 26
Poolkiire (keskmine) (S)	16 - 20
Täiendav (väike)(A)	10 - 14

vastama ka põleti suurusele.

Põleti määratlemiseks vaadake skeemi osas "Põletite ja düüside andmete tabel".

Ahju kasutamine

! Seadme esmakordsel kasutamisel soojendage suletud uksega tühja ahju maksimumtemperatuuril vähemalt pool tundi. Enne ahju välja lülitamist ja ahjuukse avamist tuulutage ruumi. Ahjust võib eralduda veidi ebameeldivat lõhna, mis tuleneb tootmisprotsessis kasutatud kaitsevahendite põlemisest.

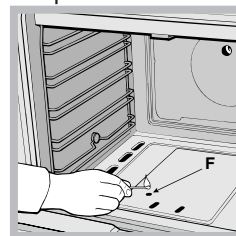
! Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

! Ärge pange otse ahju põhjale mingeid esemeid, sest need võivad kahjustada ahju emailkihti. Kui kasutate grillvarrast, siis kasutage ainult 1. kúpsetustasandit.

Ahju sisse lülitamine

Ahju põleti süütamiseks pange süüdatud tikk või välgumihkel ava F (vt joonist) lähedale ja vajutage nupule OVEN, pöörates samal ajal nuppu vastupäeva kuni maksimaalse asendini.

Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, avage ahjuukse



ja oodake enne uut katset vähemalt 1 minut.

! Kuna ahi on varustatud ohutusseadisega, siis hoidke nuppu OVEN all umbes 6 sekundit.

! Kui leek peaks juhuslikult


kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut.

* Ainult mõnedel mudelitel.

Temperatuuri seadmine

Soovitud küpsetustemperatuuri seadmiseks keerake nupp OVEN vastupäeva. Juhtpaneelile kuvatakse temperatuur vahemikus MIN (140°C) ja MAX (250°C). Kui seatud temperatuur on saavutatud, hoiab ahi termostaadi abil soovitud temperatuuri.

Grill

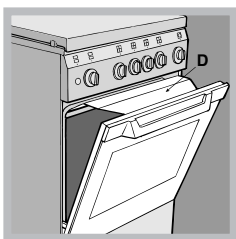
Grillipõleti süütamiseks pange süüdatud tikk või välgumihkel ava  (vt joonist) lähedale ja vajutage nupule OVEN, pöörates samal ajal nuppu vastupäeva kuni maksimaalse asendini. Grilli abil saate toidu pealispinda ühtlaselt pruunistada ja see sobib eriti hästi grillroogade, õnitslite ja kastmete valmistamiseks. Pange rest 4. või 5. siinile. Rasva tilkumise vältimiseks ja suitsu ennetamiseks pange tilgapann 1. siinile.

! Kuna grill on varustatud ohutusseadisega, siis hoidke nuppu OVEN all umbes 6 sekundit.

! Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut.

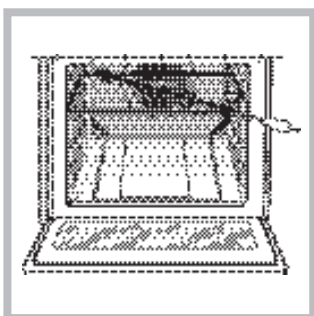
! Grilli kasutamisel jätke ahjuks praokile ning pange D ukse ja juhtpaneeli vahele deflektor (vt joonist). Nii ei kuumene nupud üle.

Röstimine*



Grillvarda sisse lülitamiseks (vt skeemi) toimige järgmiselt:
1. Pange tilgapann asendisse 1. Pange praevarida tugi asendisse 4 ja sisestage praevarras ahju tagapaneelil olevasse avasse.

3. Röstimisfunktsiooni aktiveerimiseks vajutage nupule TURN SPIT.





*Ainult mõnedel mudelitel.

Ahju valgusti

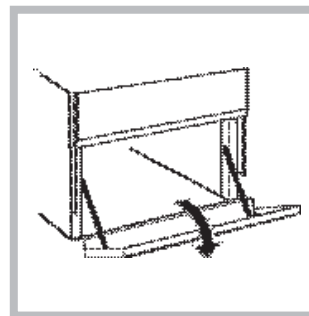
Valguse sisse lülitamiseks vajutage mis tahes ajahetkel nupule OVEN LIGHT.

Taimer*

Taimeri aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

1. Helisignaali seadmiseks keerake nuppu TIMER päripäeva  peaaegu täispöörde võrra.
2. Soovitud aja seadmiseks keerake nuppu TIMER vastupäeva .

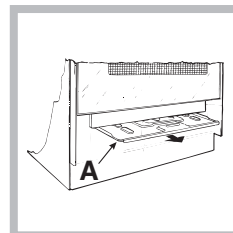
Ahju alumises osas asuv panipaik*



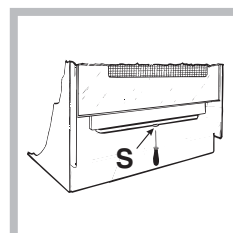
Ahju alumises osas on panipaik, mida võib kasutada ahjutarvikute või sügavate nõude hoidmiseks. Ukse avamiseks tõmmake seda ettepoole (vt joonist).

! Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda väga kuumaks.

! Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas kergestisüttivaid materjale.



Gaasipõletiga mudelid on varustatud libiseva kaitseplaadiga A, mis kaitseb alumist panipaika põletite poolt tekitatud kuumuse eest (vt joonist).



Libiseva kaitseplaadi eemaldamiseks keerake lahti kruvi S (vt joonist). Selle väljavahetamisel kasutage lukustage plaat kruvi S keerates oma kohale.

! Enne ahju kasutamist veenduge, et libisev kaitseplaat on tugevalt kinni.

Soovitused ahjus küpsetamiseks

Toit	Kaal (kg)	Resti asend alt lugedes	Temperatuur (°C)	Eelsoojendamisae (min)	Valmistamisaeg (min)
Pasta					
Lasanje	2.5	4	200-210	10	75-85
Cannellonid	2.5	4	200	10	50-60
Pasta au gratin	2.5	4	200	10	50-60
Liha					
Vasikaliha	1.5	3	200-210	10	95-100
Kanaliha	1.5	3	210-220	10	90-100
Pardiliha	1.8	3	200	10	100-110
Küülikuliha	2.0	3	200	10	70-80
Sealiha	2.1	3	200	10	70-80
Talleliha	1.8	3	200	10	100-105
Kala					
Makrell	1.1	3	180-200	10	45-50
Ahven	1.5	3	180-200	10	45-55
Forell küpsetuspaberis	1.0	3	180-200	10	45-50
Pitsa					
Pasta Napoli moodi	1.0	4	210-220	15	20-25
Kook					
Küpsised	0.5	4	180	15	25-35
Tordid	1.1	4	180	15	40-45
Soolased pirukad	1.0	4	180	15	50-55
Kergitatud taigast koogid	1.0	4	170	15	40-45
Grillimine		4			
Vasikaliha lõigud	1	4		5	15-20
Karbonaad	1.5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	20-30
Makrell	1	4		5	15-20
Röstitud võileivad	nr. 4	4		5	4-5
Grillvardal grillimine					
Vasikaliha grillvardal	1	-		5	70-80
Kanaliha grillvardal	2	-		5	70-80
Mitmel grillvardal grillimine (ainult mõned mudelid)					
Lihakebab	1.0	-		5	40-45
Köögiviljakebab	0.8	-		5	25-30

NB:antud küpsetusajad on ligikaudsed ning sõltuvad isiklikest maitse-eelistustest. Toidu grillimisel pange alt 1. siinile tilgapann.

*Ainult mõnedel mudelitel.

! Selle seadme välja töötamisel ja tootmisel on järgitud rahvusvahelisi ohutusstandardeid.

Ohutuse tagamiseks lugege järgnevat ohutusnõudeid hoolikalt läbi.

Üldohutus

- **Need juhised kohalduvad ainult riikide suhtes, mille sümbol on kasutusjuhendis ja seadme andmeplaadil.**
- See seade on mõeldud toidu valmistamiseks kodus ning ei sobi kasutamiseks äriliseks või tööstuslikuks otstarbeks.
- Seadet ei tohi paigaldada välitingimustesse, ka mitte kaetud aladele. Äärmiselt ohtlik on jätta seade vihma ja tormi kätte.
- Ärge puudutage pliidiplaati paljaste jalataldade ega märgade käte või jalataldadega.
- **Pliiti võivad kasutada ainult täiskasvanud toidu valmistamiseks vastavalt käesolevale kasutusjuhendile. Seadme kasutamine muuks otstarbeks (nt ruumide kütmiseks) on seadme mittesihipärane kasutamine ja see on ohtlik. Tootja ei vastuta seadme volest ja mittesihipärasest kasutamisest tulenevate kahjude eest.**
- Antud juhend on mõeldud Klass 1 (eraldiseisev) ja Klass 2 (kahe kapi vahele paigaldatav) seadmele.
- Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kontrollige, et seadme toitekaablid ei puutu kokku teiste elektriseadmetega ega ahju kuumade osadega.
- Ventilatsiooni- ja hajutusavasid ei tohi kinni katta.
- Ärge sulgege klaaskatet (ainult teatud mudelitel), kui põletid on süüdatud või kui need on veel kuumad.
- Toidunõude asetamisel ahju või ahjust välja võtmisel kasutage alati pajakindaid.
- Ärge kasutage sisselülitatud pliidi lähedal kergestisüttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne).
- Ärge pange ahju alumises osas asuvasse panipaika ega ahju kergestisüttivaid materjale. Seadme juhuslikul sisse lülitamisel võib tekkida tulekahju.
- Kui te seadet ei kasuta, siis peavad nupud olema asendis „0“.
- Seadme lahtiühendamisel vooluvõrgust tõmmake pistikust ja mitte kaablist.
- Enne seadme puhastamist või hooldamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti.
- Kui seadmel peaks tekkima rike, siis ärge püüdke seda mitte mingil juhul ise parandada. Vastavate teadmisteta inimeste poolt tehtud remont võib põhjustada kehavigastusi või seadme talitlushäireid. Pöörduge klienditoe poole.
- Ärge toetage ahjuuksele raskeid esemeid.

- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lapsed), kellel on vähenenud füüsilised, meelelised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused või kes ei tunne seadet. Kui kõnealused isikud seadet kasutavad, tuleb tagada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamine või anda sellistele isikutele eelnevalt juhised seadme kasutamiseks.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.

Kasutusest kõrvaldamine

- Pakkematerjali kasutusest kõrvaldamisel: järgige kohalikke eeskirju, mis võimaldavad pakendi taaskasutust.
- Vastavalt Euroopa Liidu direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta on keelatud majapidamisseadmete kahjutustamine koos tavaliste tahkete olmejäätmetega. Kasutuskõlbmatuks muutunud seadmed tuleb koguda kokku eraldi, et optimeerida neis sisalduvate materjalide taaskasutamist ja ringlussevõttu ning vähendada mõju inimestele ja keskkonnale. Ristiga mahakriipsutatud prügikonteineri tähis kõikidel toodetel tuleb kasutajale meelde kohustust viia seade kasutusest kõrvaldamisel spetsiaalsesse kogumispunkti. Tarbijad võivad viia oma vana seadme avalikku jäätmete kogumise kohta või mõnda muusse ühiskondlikku kogumiskohta või kui see on siseriiklike õigusaktidega ette nähtud, siis viia vana seadme sarnase uue toote ostmisel edasimüüjale tagasi. Kõik suuremad kodumasinatootjad tegelevad aktiivselt vanade seadmete kogumise ja kõrvaldamise korraldamise süsteemide loomisega.

Keskkonnasäästmine

- Elektrivõrgu tippkoormuse vähendamiseks soovitame ahju kasutada hilisel pärastlõunal ja varastel hommikutundidel.
- Kontrollige regulaarselt uksetihendite seisukorda ja puhastage need võimalikust mustusest. Nii sulgub üks tihedamalt ja väheneb soojuskadu.
- Kui vähegi võimalik, vältige ahju eelsoojendamist ja püüdke see alati eelnevalt täita. Avage ust nii vähe kui võimalik, sest iga avamisega kaasneb soojuskadu. Energia märkimisväärseks säästmiseks lülitage ahi umbes 5 kuni 10 minutit enne planeeritud küpsetamise aja lõppu ja kasutage toidu valmimiseks ahju jääksoojust.
- Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse kadu ukse kaudu
- Kui teil on kahetariifne elektrileping, aitab viitega keetmine säästa elektrit, käivitades pliidi töö majanduslikult soodsamal ajaperioodil.

- Poti või panni põhi peab täielikult katma pliidiplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätvad pliidile jäljed, mille eemaldamine võib osutuda raskeks.
- Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmata pottides, kulutab oluliselt enam energiat
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
- Kui keedate pika valmimisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

Seadme välja lülitamine

Enne mis tahes hooldus- või puhastustööde tegemist ühendage seade vooluvõrgust välja.

Seadme puhastamine

! Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid, nagu plekieemaldajad, korrosioonivastased tooted, pulberpuhastusvahendid või abrasiivsed käsnad: need võivad pliidiplaadi pinda pöörumatult kahjustada.

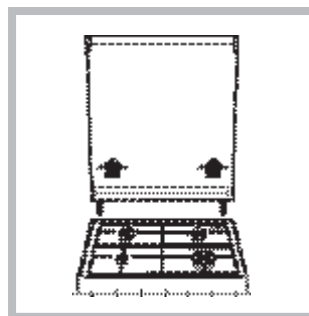
! Seadet ei tohi puhastada auru- ega survejoaga.

- Üldjuhul piisab pliidiplaadi pesemisest niiske käsnaga ja kuivatamisest hästiimava paberkäterätikuga.
- Roostevabast terasest või emailiga kaetud välisosade ja kummitihendite puhastamiseks kasutage käesoojas vees ja neutraalses seebilahuses immutatud käsna. Raskestieemaldatavate plekkide puhastamiseks kasutage spetsiaalseid puhastusvahendeid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid.
- Puhastamise hõlbustamiseks võite eemaldada pealmise resti, põletikatted, leegihajutaja rõngad ja põletid. Peske need soojas vees ja kasutage mitteabrasiivseid puhastusvahendeid. Enne kuivatamist veenduge, et olete eemaldanud kõik kõrbenud toidujäätmad.
- Elektrisüütega pliitide elektroonilise süüteseadise klemmiosa tuleb sageli puhastada. Samuti kontrollige, et düüsid ei ole ummistunud.
- Ahju sisepindu on kõige parem puhastada pärast iga kasutuskorda, kui pinnad on veel leiged. Kasutage sooja vett ja puhastusvahendit, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Ahjuukse klaasi puhastamiseks kasutage käsna ja mitteabrasiivset puhastusvahendit, seejärel kuivatage hoolikalt pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid materjale ega teravate servadega

metallkaabitsaid, sest need võivad kriimustada klaasi ja põhjustada klaasi pragunemise.

- Lisatarvikuid võib pesta nagu tavalisi toidunõusid, ka nõudepesumasinas.
- Roostevabast terasest pinnale kauemaks jäänud kare vesi või fosforisisaldusega kangetoimelised puhastusvahendid võivad jätta plekid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage hoolikalt. Kõik pinnad tuleb hoolikalt kuivatada.

Kate



Kui pliidil on klaaskate, siis puhastage seda leige veega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pliidi tagaosas puhastamiseks võib katte eemaldada. Avage kate täielikult ja tõmmake seda ülespoole (vt joonist).

!Ärge sulgege katet, kui põletid on süüdatud või kui need on veel kuumad.

Ahju tihendite kontrollimine

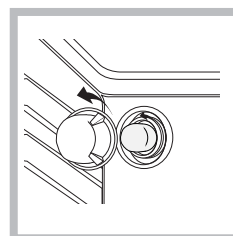
Kontrollige regulaarselt ahjuukse ümber olevaid tihendeid. Kui tihendid on kahjustunud, pöörduge lähimasse hoolduskeskusesse. Kuni tihendite välja vahetamiseni soovime ahju mitte kasutada.

Leegihajutajate hooldus

Aja jooksul võivad leegihajutid ummistuda või neid on raske pöörata. Sel juhul vahetage need välja.

! Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.

Ahju valgusti lambi väljavahetamine



1. Ühendage pliit vooluvõrgust lahti ja eemaldage lambipesa klaaskate (vt joonist).
2. Eemaldage lamp ja asendage see samaväärse lambiga: pinge 230 V, võimsus 25 W, sokkel E 14.
3. Pange kaas tagasi ja

ühendage pliit uuesti vooluvõrku.

Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және оны пайдалану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

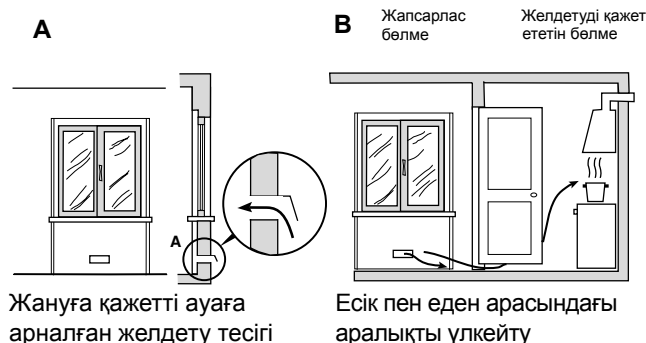
! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе жылжытылса, нұсқаулар онымен бірге болатынын қамтамасыз етіңіз.

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

! Кез келген түрде реттеу немесе қызмет көрсету қажет болса, оны плитаны токтан ажыратқаннан кейін орындау керек.

Бөлменің желдетілуі

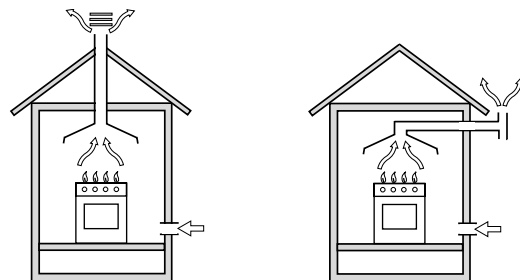
Ағымдағы мемлекеттік заңдарға сәйкес құрылғыны тек үздіксіз желдетілетін бөлмелерге орнату қажет. Құрылғы орнатылған бөлме тиісті түрде желдетілуі тиіс, яғни әдеттегі газ жану процессіне қажетті ауа мөлшері қамтамасыз етілуі керек (ауа ағыны орнатылған қуаттың әрбір кВт-на 2 м³/сағ. мөнінен аз болмауы тиіс). Торлармен қорғалған ауа кіретін саңылауларда ішкі көлденең қимасы кем дегенде 100 см² түтік болуы қажет және олар тіпті жартылай жабылып қалмайтындай орналасқан болуы тиіс (А суретін қараңыз). Плита беті жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен жабдықталмаған болса, бұл кіріс саңылауларын 100%-ға кеңейту қажет, яғни көлденең қимасы кем дегенде 200 см² болуы тиіс. Ауа ағыны ғимараттың ортақ бөліктері, өрт қаупі жоғары аймақтар немесе жататын бөлмелерді қоспағанда, жақындағы бөлмелерден жанама түрде берілетін болса (В суретін қараңыз), кіріс саңылауларына жоғарыда айтылғандай сыртқа шығаратын желдету түтіктерін орнату керек.



! Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін терезені ашу немесе қолданылатын кез келген желдеткіштердің жылдамдығын арттыру жөн.

Жану түтіндерін шығару

Қауіпсіз әрі тиімді әдеттегі мұршаға қосылған қалқаның немесе құрылғы қосылған кезде автоматты түрде қосылатын электр желдеткіштің көмегімен жану түтіндерін шығару қамтамасыз етілуі керек (суретті қараңыз).



Түтіндер тікелей сыртқа шығарылады

Түтіндер мұрша немесе тағам пісіру құрылғыларына арналған тармақты түтін шығару жүйесі арқылы шығарылады)

! Сұйытылған газдар ауадан ауыр болады және еденде жиналады, сондықтан сұйытылған газ баллондары қойылған барлық бөлмелерде баллоннан шыққан газ оңай шығып кетуі үшін сыртқа шығатын тесіктер болуы тиіс. Сол себепті, сұйытылған газ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Тек қолданыстағы баллон бөлмеде сақталуы керек; ал оны баллонның температурасын 50°C-тан жоғары көтеріп жіберуі мүмкін қызу көздерінен (пештер, мұршалар, каминдер) алшақ жерде ұстау қажет.

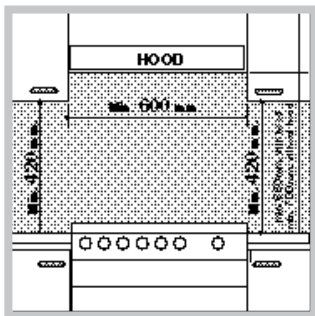
Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

! Құрылғының артқы жағына тиіп тұратын қабырға жанғыш емес, қызуға төзімді материалдан (Т 90°C) жасалғанына көз жеткізіңіз.

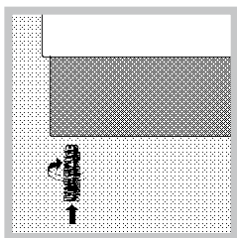
Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плита шкафтардан биік болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашық орнату қажет.
- Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плита үстінің арасында кем дегенде 420 мм аралық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (суретті қараңыз).

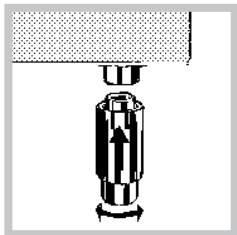


- Плита артына немесе оның шеттеріне 200 мм-ден жақын жерге перде ілмеңіз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

Түзулеу



Құрылғыны түзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын бұраңыз (суретті қараңыз).



Аяқтар плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

Токқа жалғау

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (*Техникалық деректер кестесін қараңыз*). Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және NFC 15-100 стандартына сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сымды айырып-қосқыш ажыратпауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

* Тек белгілі модельдерде болады

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

! Осы қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

Газды жалғау

Ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес және берілетін газ түрімен құрылғы жұмыс істей алатынына көз жеткізгеннен кейін газ желісіне немесе газ баллонына майысқақ резеңке не болат түтікпен қосылуға болады (қақпақтағы сипаттама жапсырмасын қараңыз: олай болмаса, *төмендегі мәтінді қараңыз*). Баллоннан сұйық газды пайдаланғанда, ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін қысым реттегішін орнатыңыз. Қосылымды жеңілдету үшін газ түтігін шетке қарай бұру керек*: түтік тұтқышын қақпаққа қарама-қарсы қойыңыз және құрылғымен бірге берілетін аралық қабатты орнына қойыңыз.

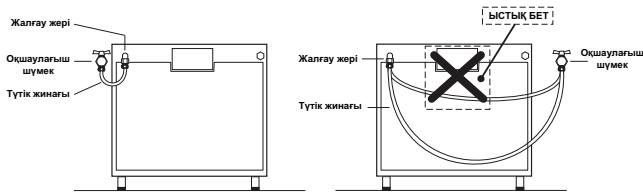
! Газ беру қысымы Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесінде көрсетілген мәндерге сәйкес келетінін тексеріңіз (*төмендегі мәтінді қараңыз*). Бұл құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін және төзімділігін қамтамасыз ете отырып, қуаттың тиімді жұмсалыуына мүмкіндік береді.

Майысқақ резеңке түтікпен газды жалғау

Түтік ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Түтіктің ішкі диаметрі мынадай болуы тиіс: сұйық газ беру үшін 8 мм; метан газын беру үшін 13 мм.

Қосылым жасалғаннан кейін түтікке байланысты келесі жағдайлардың орындалуына көз жеткізіңіз:

- Температурасы 50°C-тан асатын ешбір бөлшекке тимейді.
- Оған ешбір тарту немесе бұрау күштері әсер етпейді және ол бұралмаған не майыстырылмаған.
- Жүздерге, үшкір бұрыштарға немесе қозғалмалы бөлшектерге тимейді және қысылмаған.
- Жағдайын тексеру үшін бүкіл ұзындығы бойынша оңай қарап шығуға болады.
- 1500 мм-ден қысқа.
- Ағымдағы заңдарға сәйкес келетін қысқыштармен екі жағынан да мықтап бекітілген.



! Осы жағдайлардың бірі немесе бірнәшесі орындалмаса не плитаны 2-сынып, 1-шікi сынып құрылғыларына (екі шкаф арасына орнатылатын) қолданылатын жағдайларға сәйкес орнату қажет болса, резеңке түтік орнына майысқақ болат түтік қолданылуы қажет (*төмендегі мәтінді қараңыз*).

Майысқақ буынсыз тот баспайтын болаттан жасалған түтікті оймасы бар жалғауға қосу

Түтік пен қысқыштар ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Түтікті пайдалана бастау үшін құрылғыдағы түтік тұтқышын шешіп алыңыз (құрылғыдағы газ беру кіріс тесігі цилиндр пішіміндегі оймалы 1/2 газдық еркек жалғау болып табылады).

! Түтік қысылмағанын және қозғалмалы бөліктерге тимейтінін қамтамасыз ете отырып, оның ұзындығы ең көбі 2 м-ден аспайтындай қылып қосыңыз.

Қосылым газ жібермейтінін тексеру

Орнату аяқталғаннан кейін, сабынды сумен түтік фитингтерінде тесіктердің бар не жоқ екенін тексеріңіз. Ешқашанда алауды қолданушы болмаңыз.

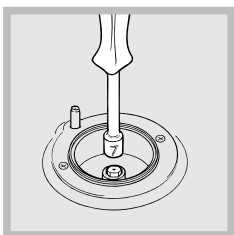
Газ түрлеріне сәйкестендіру

Құрылғыны әдепкі газ түрінен (ол қақпақтағы сипаттама жапсырмасында көрсетілген) басқа түрге сәйкестендіруге болады.

Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтпен (*суретті қараңыз*) босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен алмастырыңыз (*Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесін қараңыз*).

3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды керісінше орындау арқылы алмастырыңыз.

Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:

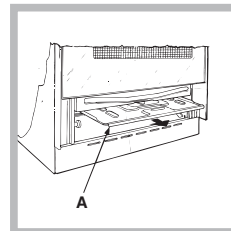
1. Тұтқаны ең төменгі позицияға бұрыңыз.
2. Тұтқа шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз. ! Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.
3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

! Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.

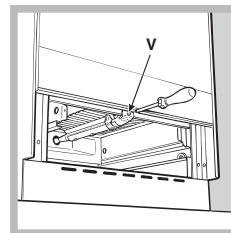
Пешті баптандыру

Пештің оттығының форсункасын ауыстыру:

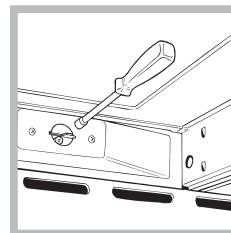
1. Пеш бөлігін шешіп алыңыз.



2. «А» қорғаушы тақтасын сырғытып шығарып алыңыз (*сызбаны қараңыз*).



3. «V» бұрандаларын босатқаннан кейін пеш оттығын шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*). Пеш есігін шешіп алсаңыз, бұл әрекеттерді орындау жеңілірек болады.

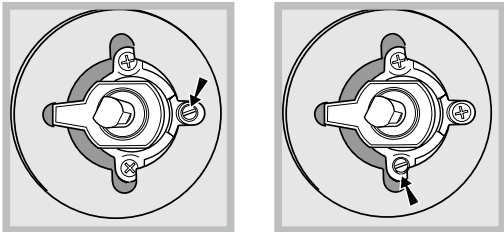


4. Форсунканы арнайы форсунка кеспелтек кілтпен (*суретті қараңыз*) немесе 7 мм кеспелтек кілтпен бұрап шешіп алыңыз және оны жаңа газ түріне сәйкес келетін жаңа форсункамен ауыстырыңыз (*қараңыз Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі*).

форсункалар сипаттарының кестесі).

Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

1. Оттықты жағыңыз («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
2. Тұтқаны ең жоғарғы позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең төменгі позицияға (Ең төмен) бұрыңыз.
3. Тұтқаны алып тастаңыз.
4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (*суретті қараңыз*) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз. ! Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

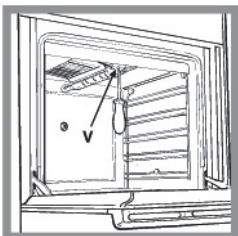


5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.

Настройка гриля

Замена жиклера горелки гриля:



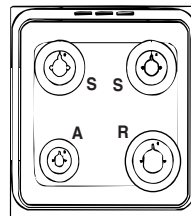
1) отверните винт «V» и снимите горелку (см. рис.);



2) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. рис.) отвинтите жиклер горелки гриля и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. *Характеристики горелок и жиклеров*).

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	34x39x44 см
Көлемі	58 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 18 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады
	ЕҚ Директивалары: 12.12.2006 жылғы 2006/95/ЕС (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.04 жылғы 2004/108/ЕС (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 30.11.2009 жылғы 2009/142/ЕС (Газ) және кейінгі өзгертулер – 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС және кейінгі өзгертулері – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Күту/өшірулі режим)



KN1G21/UA
KN1G21S/UA

Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

1-кесте	Сұйық газ				Табиғи газ						
	Диаметр (мм)	Жылу қуаты, кВт (р.с.с.*)		Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ		
Оттық		Номиналды	Азайтылған			***	**				
Жылдам (үлкен)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Жартылай жылдам (орташа)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181	118	181
Қосымша (кіші)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Пеш	-	2,80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Жеткізу қысымдары		Номиналды (мбар)				28- 30	37	20		13	
		Ең төмен (мбар)				20	25	17		6,5	
		Ең жоғары (мбар)				35	45	25		18	

* 15°С және 1013 мбар жағдайында – құрғақ газ

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Табиғи

P.C.S. = 49,47 МДж/кг
P.C.S. = 37,78 МДж/м³

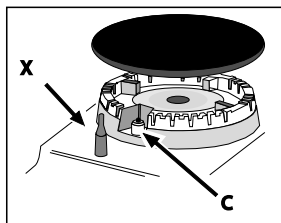
Қосу және пайдалану

Плитаны қолдану

Оттықтарды жағу

Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар. Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне **♠** бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр **♠**, ең жоғарғы параметр **♠** немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен* (C) жабдықталған болса, ☆ таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша

ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен (X)* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін ОТТЫҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына • жеткенше бұрыңыз.

Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

Оттықтар ең тиімді түрде жұмыс істеуі және тұтынылатын газ мөлшерін үнемдеуі үшін қақпағы бар және асты тегіс табаларды ғана қолданған жөн. Сондай-ақ, олар оттықтың өлшеміне сәйкес келуі тиіс.



ЕСКЕРТУ! Шыны қақпақ қызса сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтар мен электр конфоркаларды өшіріңіз. *Тек шыны қақпағы бар модельдер үшін қолданылады.

Оттық	Ø Ыдыс диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14

KZ

Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттары» ішіндегі сызбаларды қараңыз.

! Төмендеткіш сөремен жабдықталған үлгілерде диаметрі 12 см-ден аз кіші табақтарды қолданған кезде оны тек қосымша оттықта ғана пайдалануға болатынын есіңізде болсын.

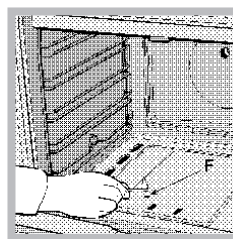
Пешті қолдану

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

! Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабатты зақымдайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

Пешті жағу



Пеш оттығын жағу үшін жалынды немесе газ шақпағын «F» тесігіне жақындатыңыз (суретті қараңыз), одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны «Ең жоғары» позицияға жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.

Егер, 15 секундтан кейін оттық жанбаса, тұтқаны жіберіп, пеш есігін ашыңыз да, қайтадан жағуға әрекет етпес бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

! Пеш сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.


* Тек белгілі үлгілерде болады.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, пешті қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Температураны реттеу

Қажетті пісіру температурасын орнату үшін ПЕШТІ басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Температуралар басқару тақтасында көрсетіледі және «Ең төмен» (140°C) мен «Ең жоғары» (250°C) арасында болуы мүмкін. Орнатылған температураға жеткеннен кейін пеш термостаттың көмегімен оны бір қалыпта ұстайды.

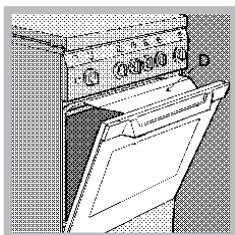
Гриль

Грильді жағу үшін жалынды немесе газ шақпағын оттыққа жақындатыңыз, одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны  позициясына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Гриль тағамның бетін біркелкі қызартуға мүмкіндік береді және әсіресе қуырылған тағамдар, шницель мен сосискалар үшін қолайлы. Тартпаны 4- немесе 5-позицияға қойыңыз және майды жинау әрі түгін түзілуін болдырмау үшін 1-позицияға тұтқалы табаны қойыңыз.

! Гриль сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, грильді қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

! Грильді пайдаланған кезде тұтқалар қызып кетпеуі үшін есік пен басқару тақтасының арасына *(суретті қараңыз)* «D» шағылдырғышын салып, есікті сәл ашып қою керек.



Төменгі бөлім

! Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін.



! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

Пеш шамы*

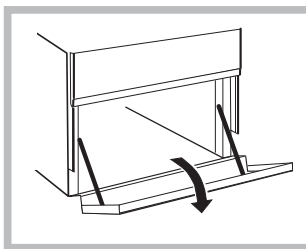
ПЕШ ШАМЫ түймесін басу арқылы шамды кез келген уақытта жандыруға болады.

Таймер

Таймерді іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Сигналды орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бағытымен  бір толық айналымға бұрыңыз.
2. Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта  бұрыңыз.

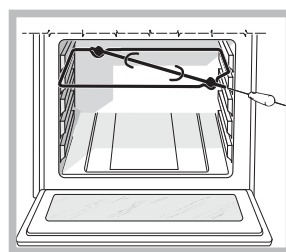
Төменгі бөлім*



! Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін.

! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

Гриль-бар



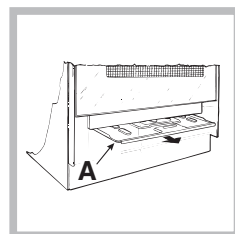
с) Пеш шамы мен гриль бар түймесі

Пештің астында пештің керек-жарақтары мен терең ыдыстарды сақтау үшін қолдануға болатын бөлім бар. Есікті ашу үшін оны төмен қарай тартыңыз *(суретті қараңыз)*.

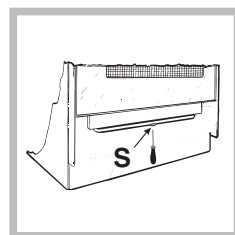
Гриль-барды іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

а) 1-тартпаға тұтқалы табаны қойыңыз;

б) 4-тартпаға арнайы гриль-бар тірегін салып, істікті гриль-барға ондағы арнайы тесік арқылы кіргізіп, пештің артқы жағына қойыңыз;



Газ пеш модельдерінде төменгі бөлімді оттық шығарған қызудан қорғайтын сырғытпалы «А» қорғау қабаты бар *(суретті қараңыз)*.



Сырғытпалы қорғауды алып тастау үшін «S» бұрандасын шешіп алыңыз *(суретті қараңыз)*. Оны орнына қою үшін «S» бұрандасының көмегімен орнына бекітіңіз.

! Пешті пайдаланбас бұрын сырғытпалы қорғау дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

* Тек белгілі үлгілерде болады.

Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Дайындалатын тағам	Салмағы (кг)	Төменнен санағанда сәрелердің пісіру позициясы	Температура (°C)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру уақыты (мин)
Паста					
Лазанья	2.5	4	200-210	10	75-85
Ет қосылған қамыр түтіктері	2.5	4	200	10	50-60
Гратин паста пісірмелері	2.5	4	200	10	50-60
Ет					
Бұзау еті	1.5	3	200-210	10	95-100
Тауық	1.5	3	210-220	10	90-100
Үйрек	1.8	3	200	10	100-110
Қоян	2.0	3	200	10	70-80
Шошқа еті	2.1	3	200	10	70-80
Жас қой еті	1.8	3	200	10	100-105
Балық					
Макрель	1.1	3	180-200	10	45-50
Зубан	1.5	3	180-200	10	45-55
Қағазда пісірілген бақтақ	1.0	3	180-200	10	45-50
Пицца					
Наполитана	1.0	4	210-220	15	20-25
Кекс					
Печеньелер	0.5	4	180	15	25-35
Бөліш	1.1	4	180	15	40-45
Хош иісті бөліш	1.0	4	180	15	50-55
Көтерілген торттар	1.0	4	170	15	40-45
Гриль пісіру					
Бұзау етінен пісірілген стейктер	1	4		5	15-20
Котлет	1,5	4		5	20
Гамбургер	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4		5	4-5
Гриль-бар көмегімен гриль пісіру					
Гриль істігінде пісірілген бұзау еті	1	-		5	70-80
Гриль істігінде пісірілген тауық еті	2	-		5	70-80
Бірнеше істікті гриль-бармен гриль пісіру (тек кейбір модельдерде)					
Ет кебабтары	1,0	-		5	40-45
Көкөніс кебабтары	0,8	-		5	25-30

Ескертпе: пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады. Грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде, тұтқалы таба пештің түбінен санағанда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс.

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- **Бұл нұсқаулар тек нұсқаулық пен сериялық нөмір тілімшесінде таңбалары көрсетілген елдер үшін жарамды.**
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- Нұсқаулық кітапшасы 1-сынып (оқшауланған) немесе 2-сынып - 1-ішкі сынып (2 шкаф арасына орналастырылған) құрылғымен бірге беріледі.
- Балаларды пештен аулақ ұстаңыз.
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда плитаның шыны қақпағын (тек кейбір модельдерде) жаппаңыз.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қолданған кезде оны маңына жанғыш сұйықтықтар (спирт, бензин және т.б.) қоймаңыз.
- Төменгі сақтау бөліміне немесе пештің өзіне жанғыш заттар салмаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде тұтқалар • позициясында екенін және газ шүмегі жабылғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.

- Егер құрылғы істен шыққан болса, оны ешбір жағдайда өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету қызметіне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Қолданылған құрылғыларды қоғамдық қоқыс жинау қызметіне тапсыруға, айналадағы тиісті жинау орындарына апаруға немесе, ағымдағы ұлттық заңдар рұқсат берсе, жаңа ұқсас өнімге ауыстыру үшін сатушыға ауыстыру ұсынысы бойынша қайтаруға болады. Үй құрылғыларының барлық негізгі өндірушілері ескі және қолданыстан шыққан құрылғыларды жинау және тастау жүйелерін жасауға және ұйымдастыруға қатысады.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

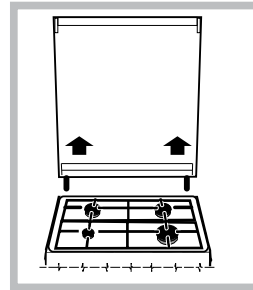
Құрылғыны тазалау

! Дақ кетіргіштер, тат кетіргіштер, ұнтақ тазартқыш заттар немесе қырғыш беттері бар губкалар сияқты қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

! Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Плитаның торларын, оттық қақпақтарын, жалын қақ жарғыш сақиналарын шешіп алып тазалауды жеңілдетуге болады; оларды ыстық су мен қырғыш емес тазартқыш затта жуыңыз да, жақсылап кептіретін бұрын қатып қалған қалдықтарды кетіргеніңізге көз жеткізіңіз.
- Электрондық тұтату функциясы бар плиталарда электрондық тұтату құралының ұшын жиі тазалап, газ шығатын тесіктердің бітеліп қалмауын тексеріп отыру қажет.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегі ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, мұқият құрғатыңыз. Сондай-ақ, қалып қойған барлық су тамшыларын сүртіп алу қажет.

Қақпақ



Пеш шыны қақпақпен жабдықталған болса, бұл қақпақты жылы сумен тазалау керек. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз. Плитаның артқы жағын тазалауды жеңілдету үшін қақпақты шешіп алуға болады. Қақпақты толығымен ашып, оны жоғары қарай тартыңыз (суретті қараңыз).

! Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

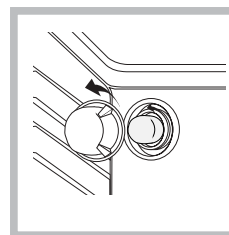
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте, шүмектер тығыздануы немесе оларды бұру қиындауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

! Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті тоқтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com