

KN3G76SA/EU

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
Cooking modes,9
Precautions and tips,13
Care and maintenance,14
Assistance,14

UA

Українська

Інструкції з експлуатації КУХНЯ

Зміст

Інструкції з експлуатації,1
Опис установки-Загальний вигляд,2
Опис установки-Панель управління,3
Встановлення,15
Включення і використання,19
Програми приготування їжі,20
Запобіжні засоби і поради,24
Догляд і технічне обслуговування,25
Допомога,25

LT

Lietuvių

Naudojimo instrukcijos viryklė ir orkaitė

Turinys

Naudojimo instrukcijos,1
Prietaiso aprašymas -Bendras vaizdas,2
Prietaiso aprašymas -Valdymo pultas,3
Montavimas,26
Bjungimas ir naudojimas,30
Rankenplėš naudojimas,31
Atsargumo priemonės ir patarimai,35
Techninė priežiūra,36
Pagalba,36

LV

Latviešu

Lietopanas instrukcija PLOTS UN KRASNS

Saturs

Lietopanas instrukcija,1
Ieroces apraksts -Vispārīga informācija,2
Ieroces apraksts - Vadības panelis,3
Uzstādīšana,37
Ieslēgšana un lietošana,41
Plots virsmas lietošana,42
Piesardzības pasākumi un ieteikumi,46
Tehniskā apkope un kopšana,47
Palīdzība,47

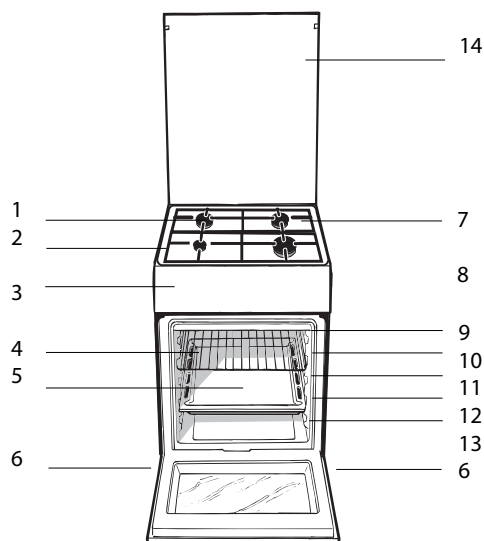
EE

Eesti keeles

Kasutusjuhend PLIIT JA AHI

Sisukord

Kasutusjuhend,1
Seadme kirjeldus - Ülevaade,2
Seadme kirjeldus - Juhtpaneel,3
Paigaldamine,48
Esmakäitamine ja kasutamine, 52
Pliidi kasutamine,53
Ettevaatusabinõud ja soovitused, 57
Hooldus,58
Klienditugi,58



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)

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 aprađymas Bendras vaizdas

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

LV

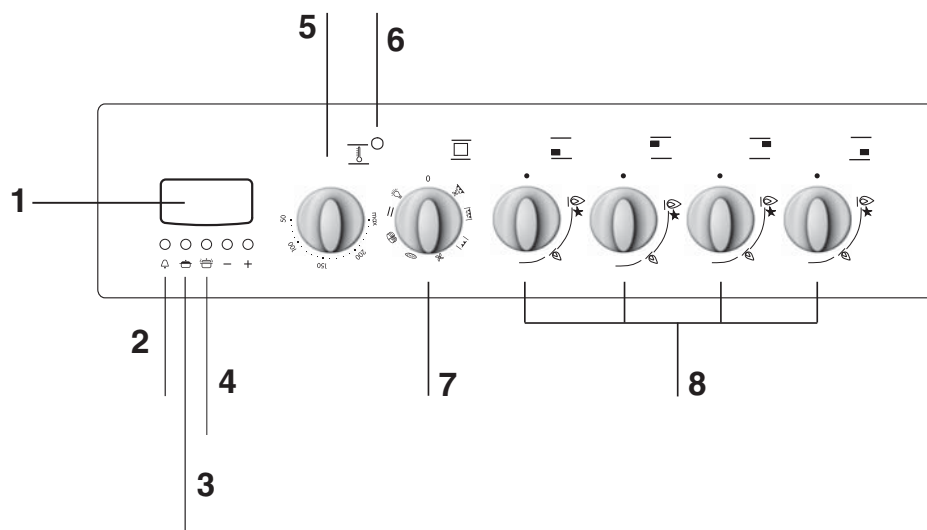
Ierīces apraksts Vispārīga informācija

- 1 Gāzes deglis
- 2 Plīts virsmas režģis
- 3 Vadības panelis
- 4 GRILĒŠANA
- 5 CEPE TAUKU PANNA
- 6 Regulējama kāja
- 7 Norobežota virsma traipiem
- 8 VADŪTNES 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 IINID restide sisestamiseks
- 9 tasand 5
- 10 tasand 4
- 11 tasand 3
- 12 tasand 2
- 13 tasand 1
- 14 Klaaskate (Ainult mõnedel mudelitel)



GB

Description of the appliance Control panel

1. Electronic cooking programmer
2. TIMER button
3. COOKING TIME button
4. COOKING END TIME button
5. THERMOSTAT knob
6. THERMOSTAT indicator light
7. SELECTOR knob
8. Hob BURNER control knob

UA

Опис плити Панель управління

1. Електронний програматор приготування їжі
2. Кнопка ТАЙМЕР
3. Кнопка ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ
4. Кнопка ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ
5. Регулятор ТЕРМОСТАТУ
6. Індикатор ТЕРМОСТАТУ
7. Регулятор РСПГСБМ
8. Ручки для керування газовими пальниками на варильній поверхні

LT

Prietaiso aprađymas Valdymo pultas

1. Elektroninč virimo programa
2. LAIKMAČIO mygtukas
3. VIRIMO LAIKO mygtukas
4. VIRIMO PABAIGOS LAIKO mygtukas
5. TERMOSTATO rankenčlč
6. Indikacinč TERMOSTATO lempuč
7. PARINKIMO rankenčlč
8. Kaitlentčs dujų degikilį valdymo rankenčlčs

EE

Seadme kirjeldus Juhtpaneel

1. Elektrooniline küpsetusprogrammeerija
2. TAIMERI nupp
3. KÜPSETUSAJA nupp
4. KÜPSETUSE LÕPUAJA nupp
5. TERMOSTAADI nupp
6. TERMOSTAADI näidikutuli
7. VALIKUIüliti
8. PÕLETITE reguleernupp

LV

Ierīces apraksts Visparīgā informācija

1. ELEKTRONISKAIS GATAVOŠANAS PROGRAMMĒTĀJS
2. TAIMERA poga
3. GATAVOŠANAS LAIKA poga
4. GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA poga
5. TERMOSTATA slēdzis
6. TERMOSTATA indikatora gaisma
7. SELEKTORA slēdzis
8. DEGLA vadības slēdzi

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.

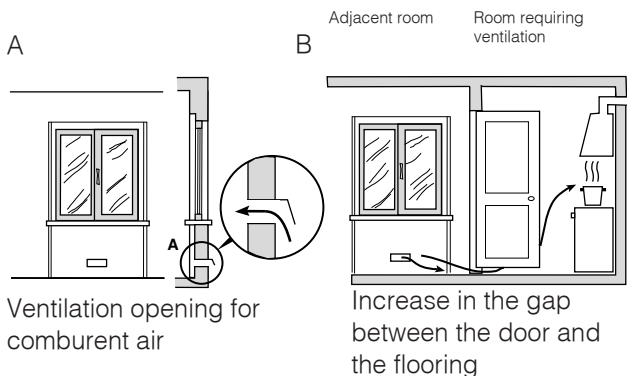
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

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).

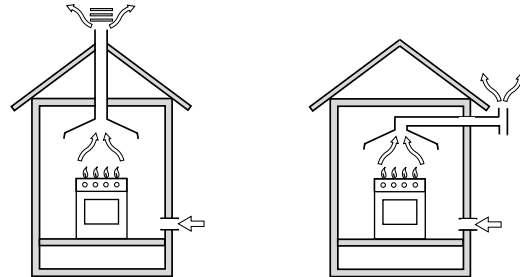
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, 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 a 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.

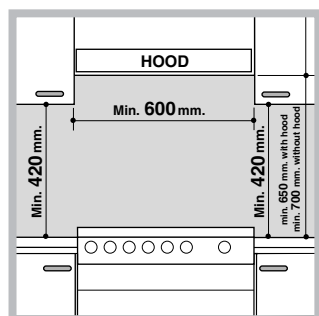
Positioning and levelling

! 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.

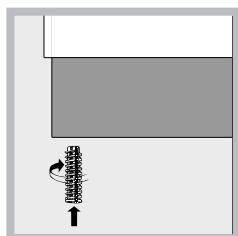


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

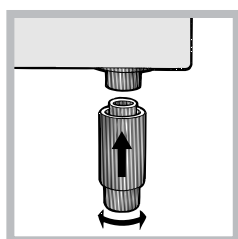
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- 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.

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 tightness of the connection

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

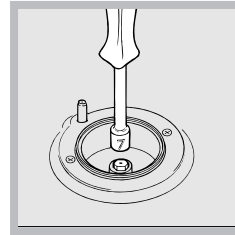
Adapting to different types of gas

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.

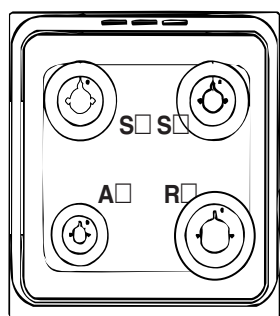
! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! 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".

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* l/h
						***	**		
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

- * 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


KN3G76SA/EU


WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions (with drawn guide rails)	width 39 cm height 34 cm depth 41 cm
Volume (with drawn guide rails)	54 l
Dimensions of the lower compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
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.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: _____ Convection; _____ Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking
	This appliance conforms to the following European Economic Community 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 - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 2009/142 of 30/11/09 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Start-up and use




GB

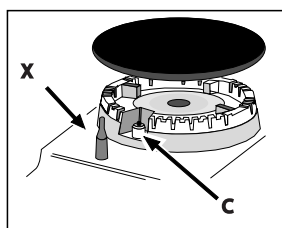
Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full 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* (C), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum 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 .

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save 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	ř Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

* Only available in certain models.




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.

! Should the appliance be equipped with an electronic programmer*, to use the electric oven, just press buttons  and  at the same time (the  symbol will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.

2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see **Oven cooking advice table**).

During cooking it is always possible to:


- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooking modes

CONVECTION OVEN mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

BAKING mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

PIZZA mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

MULTI-COOKING mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

GRILL mode

Temperature: Max. The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

DOUBLE GRILL mode

Temperature: Max.

This provides a larger grill than the normal grill setting and has an innovative design that improves cooking efficiency by 50% and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.

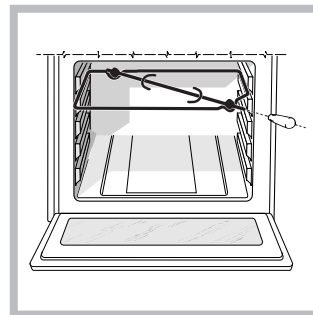


GRATIN mode


Temperature: any temperature between 50°C and 200°C. The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

Rotisserie*



To operate the rotisserie proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven (see figure).
3. Activate the rotisserie by selecting  with the

SELECTOR knob.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food that requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA OVEN MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.


Electronic timer*

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.

! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.



Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: 0:00

- Press button  and then buttons - and + to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.



Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

Timer feature

This function may be accessed by pressing the  button, after which the display will show the symbol . Every time the + button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours.

Pressing the - button reduces the time.

After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).

The time may be displayed by pressing the  button, and the  symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

Cancelling a time that has already been set

Press the - button until the display shows 0:00.



Adjusting the buzzer volume

After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Planning cooking with the electronic programmer*

Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:

1. Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME  simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the + and - buttons. The + button advances the hours and the - button decreases the hours.

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Setting the timer

The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.


To set the timer proceed as follows:

1. press the TIMER button . The display shows:


* Only available in certain models.

2. Press the + and - buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.

10:00

4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the + and - buttons). The symbol  will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.


Adjusting the volume of the buzzer

After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.


Setting the cooking time with a delayed start

First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.


At this point it is possible to set the cooking time:

1. Press the COOKING TIME button .
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the + and - buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:

^ 0:30

3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol  and the letter A (AUTO).

Next the desired cooking end time must be set:

4. Press the END COOKING TIME button .
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the + and - buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:

^13:00



6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).


^10:00



At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start

Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME  and END COOKING TIME  buttons simultaneously.

! The symbol  will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button , and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button . When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the + and - buttons.

Cancelling a previously set cooking programme

Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME  simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data

The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the + or - button. When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa.

If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Sponge cake made with yoghurt	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
Grill	Sole and cuttlefish	0.7	4		100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4		100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4		100%	10-15
	Cod fillet	0.8	4		100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4		100%	15-20
	Veal steak	0.8	4		100%	15-20
	Sausages	0.6	4		100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4		100%	10-12
	Mackerel	1	4		100%	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	n.° 4 and 6	4		100%	3-5
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gratin	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.0		5	Max	70-80
	Spit-roast chicken	2.0		5	Max	70-80
	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.5		5	200	70-80
Spit-roast chicken	1.5		5	200	70-80	
Spit-roast lamb	1.5		5	200	70-80	
With multi-spit rotisserie (selected models only)						
Meat kebabs	1.0		5	Max	40-45	
Vegetable kebabs	0.8		5	Max	25-30	

! 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

- 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.
- 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 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. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

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.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN modes: this will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- 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.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

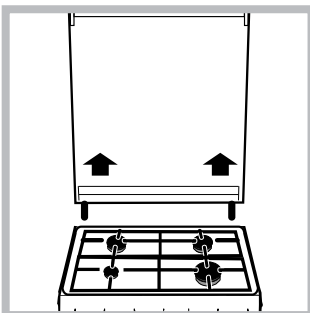
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

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

- 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 burners may 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.

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).

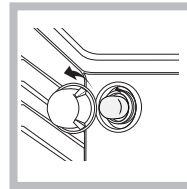
! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

! Remove any liquid from the lid before opening it.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. 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.

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.

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.

Assistance

Please have the following information to hand:

- 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.

* Only available in certain models.

! 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: в них наводиться важлива інформація про обладнання, використання і безпеку.

! Установка прилада має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

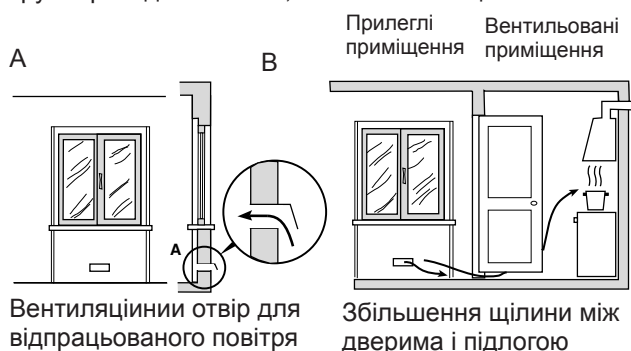
! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключенні від електроживлення.

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постійно вентилятованих приміщеннях, згідно діючим нормам в країні, де буде використано вироб. 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.

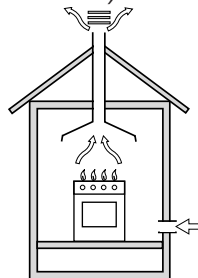


! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

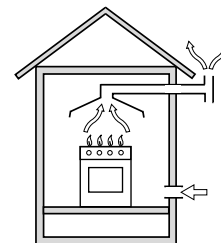
Відведення продуктів згорання

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 канали або розгалуження димар (зарезервовани для кухонного устаткування)

! Зріджені нафтові газу, важчі за повітря, збираються 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 зберігатися в приміщеннях нижче за рівень ґрунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовуваний балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обогрівачі), які нагріваються вище від 50°C.

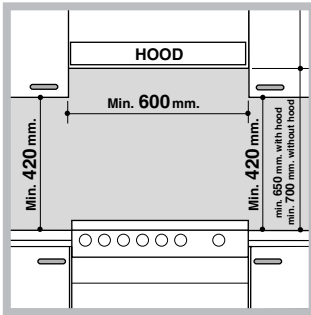
Розміщення і вирівнювання

! 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;



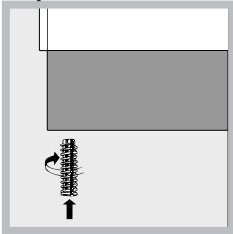
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420 мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);

- не розміщуйте

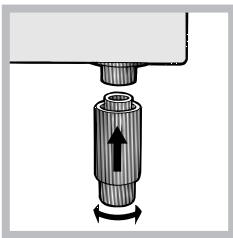
занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;

- 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.

Підключення електроенергії

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

У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярний вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розрахований на вказане навантаження і такий, 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 трітники.

! 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 більш тривалого 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 здавлюється;
- 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 предметами меблі), необхідно використовувати гнучкий шланг в сталевому облєтєнні (див. нижче).

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

Перевірте, щоб шланг і ущільнення 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.

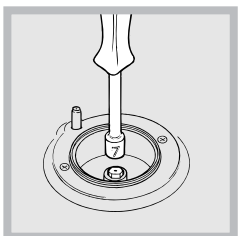
Налаштування на різні типи газу

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, добиітєся 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.

! 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.

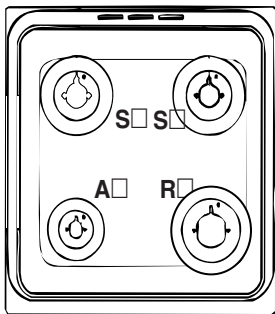
! Якщо тиск газу відрізнятиметься (або мінятиметься) від раніше встановленого, необхідно встановити на вході редуктор тиску, згідно діючим національним нормам для "редукторів для каналізованих газів".

Таблиця характеристик пальників і форсунок

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (р.с.с.*)		Зріджений газ				Природний газ			
				Канал 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* г/год		Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год
						Номінальна	Зменшена				
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Тиск, що подається	Номінальний (мбар)				28-30		37	20		13	
	Мінімальний (мбар)				20		25	17		6,5	
	Максимальний (мбар)				35		45	25		18	

* для 15°C 1013 мбар-сухий газ
 ** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
 р.с.с.* - найвища теплота згорання

*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
 Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³



KN3G76SA/EU




ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри духовки ВхШхГ	34x41x39
Об'єм	літрів 54
Корисні розміри коробки духовки	ширина 42 см глибина 44 см висота 23 см
Пальники	налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
ENERGY LABEL	Директива ЄС 2002/40/CE з приводу етикеток електричних духовок. Норма EN 50304 Споживання енергії свободна конвекція – для обогріву: Традиційна; _____ Споживання енергії декларация Клас конвекції примушена для обогріву: _____ Кондитерськи виробу.
 	Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 2006/95/EC від 12/12/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/EC від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 93/68/EEC від 22/07/93 та подальші зміни. 2002/96/EC 2009/142/EC від 30/11/09(Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Користування робочою поверхнею

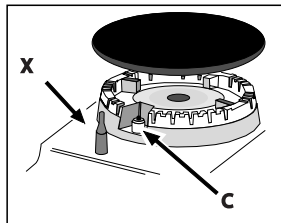
Включення пальників

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




* (див. малюнок <C>), досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки мінімального 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* (X) за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати пристрій безпеки.

Щоб погасити пальник, обертайте рукоятку до упору .

Практичні поради з використання пальників

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

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




* Є лише в деяких моделях.

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.

! Перед користуванням обов'язково видаліть пластикову плівку з боків виробу.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки

! При виборі функцій приготування у духовці, оснащеної електронним програматором*, перш за все слід одночасно натиснути на кнопки  і  (на дисплеї з'явиться позначка ).

ви ризикуєте пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.

Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведений у спеціальній таблиці (див. Таблиця приготування у духовці).

Під час приготування завжди можна:


- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".

! Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

Її включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

Освітлення духовки

Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається включеним, поки включена духовка. При виборі за допомогою рукоятки , освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елемента.

Програми приготування їжі

! Для всіх програм температура задається в інтервалі між 50°C і MAX, окрім:

- ГРИЛЯ і ПОДВІЙНОГО ГРИЛЯ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C)

Програма ЗВЧАЙНА ДУХОВКА

Включаються два нагрівальні елементи: верхній та нижній. При такому звичайному приготуванні їжі краще використовувати тільки одну полицю: при більшій кількості полиць - поганим розподіл температури.



Програма ДУХОВКА КОНДИТЕРСЬКА

Включається задній нагрівальний елемент та починає працювати крильчатка, гарантуючи делікатний і однорідний нагрів усередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних блюд (напр. солодощі, які вимагають підйому) і приготування "mignon" (малі дози) на трьох полицях одночасно.

Програма ДУХОВКА ПІЦЦА

Включаються нижні і круглі нагрівальні елементи і починає працювати крильчатка. Ця комбінація дає швидкий нагрів духовки, з сильним нагрівом нижньої частини. У випадку, якщо використовується більше однієї полиці одночасно, необхідно, поміняти їх місцями в середині часу, необхідного для приготування.



Програма МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

Включаються всі нагрівальні елементи, (верхній, нижній і круглий) і починає працювати крильчатка. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати максимум дві полиці одночасно.

Програма ГРИЛЬ

Включається центральна частина верхнього нагрівального елемента. Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні (біфштекси з телятини і яловичини, філе, антрекоти). Це - програма із зниженим споживанням енергії, ідеальна

для смаження страв зменшених розмірів. Помістіть блюдо у центр ґратки, тому що в кутках воно не підсмажиться.

Програма ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ

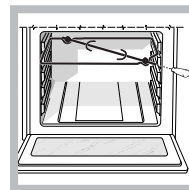
Гриль більший ніж звичайний з новаторським рішенням, яке збільшує на 50 % коефіцієнт корисної дії при приготуванні їжі, і яке усуває кутові зони з відсутністю тепла. Використовуйте цей метод приготування для отримання однорідної скориночки.



Програма КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ


Включається верхній нагрівальний елемент і починають працювати крильчатка і рожен (там, де він є). Такий режим об'єднує, в односторонньому термічному випромінюванні, примусову циркуляцію повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгоранню блюда, збільшуючи силу проникнення тепла.

! Приготування їжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах.



Рожен*

Щоб включити рожен, дійте таким чином:

1. помістіть деко в положення 1;
2. вставте опору рожен у положення 4 і вставте рожен у спеціальний виріз, що знаходиться на задній стінці духовки (див. малюнок);
3. включіть рожен, набираючи  за допомогою рукоятки ПРОГРАМИ.

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



Практичні поради з приготування їжі

! При режимах приготування з вентиляцією, не використовуйте положення полиць 1 і 5: вони розташовані безпосередньо біля потоків гарячого повітря, яке може викликати пригорання делікатних блюд.

МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

- Використовуйте положення полиць 2 і 4, поміщаючи на полку 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку вверх.

ГРИЛЬ

- У режимах приготування ГРИЛЬ і ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, помістіть ґратку в положення 5 і деко в положення 1, щоб збирати соки і / або жири, що утворюються в результаті приготування. У режимі приготування GRATIN, помістіть ґратку в положення 2 або 3 і деко в положення 1, для збору соків і жирів.
- Рекомендується виставити рівень енергії на верхнє положення. Не турбуйтеся, якщо верхня межа не залишається постійно включеною: її робота контролюється термостатом.

ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ

- Використовуйте сковороду без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці, що додається. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині часу приготування.


Електронний таймер*

Ця функція призначена для відображення часу та працює як таймер із зворотнім відліком до нуля.

! Всі функції починають діяти приблизно через 7 секунд після їхнього налаштування.



Переналаштування годинника

Після підключення приладу до джерела живлення або після переривання у подачі електроенергії дисплей годинника почне блимати, відображаючи цифри: **0:00**.



- Натисніть кнопку , а потім кнопки - та +, щоб встановити точний час. Натисніть і утримуйте кнопки для пришвидшеного пересування по годинній шкалі.

Будь-які необхідні зміни можуть бути зроблені шляхом повторення вищенаведених дій.

Функція таймера

Для доступу до цієї функції натисніть кнопку , після чого на дисплеї з'являться позначки . Кожне натискання на кнопку + відповідає збільшенню часу на 10 секунд, із межовим значенням у 99 хвилин та 50 секунд. Після цієї величини кожне натискання на вказану кнопку дає приріст в одну хвилину і так до максимального значення у 10 годин.

При натисканні на кнопку – час зменшується. Після налаштування періоду таймер розпочне зворотній відлік часу. Коли таймер дійде нуля, вмикається зумер (його можна зупинити, натиснувши будь-яку кнопку).

Відобразити час можна натиснувши кнопку , а позначки  свідчать про працюючу функцію таймера. Приблизно через 7 секунд дисплей автоматично повернеться до режиму таймера.

Як скасувати заданий час

Натискайте на кнопку – до появи на дисплеї **0:00**.

Налаштування гучності зумера

Після вибору та підтвердження налаштувань годинника скористайтеся кнопкою – для зміни гучності зумера.



* Є лише в деяких моделях.

Планування приготування їжі за допомогою електронного програматора*

Налаштування годинника

Після підключення до електричної мережі або після раптового відключення електроенергії, дисплеї відобразатиме 0.00.

Щоб налаштувати час:

1. натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ  і КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ .


2. через 4 секунди виставте поточний час, натискаючи на кнопки + e -. Натискаючи на кнопку +, час збільшується; натискаючи на кнопку -, час зменшується.

Після виставлення часу, програматор переходить автоматично в ручне положення.

Налаштування таймера

За допомогою таймера можна задавати відлік у зворотному напрямі, після закінчення заданого часу подається звуковий сигнал.

Щоб налаштувати таймер:


1. натисніть кнопку ТАЙМЕР . На дисплеї з'явиться:

^ 0:30

2. натискайте на кнопки + e -, щоб виставити бажаний час;

3. при відпусканні кнопок починається відлік у зворотному напрямі і на дисплеї з'являється поточний час:

10:00

4. після закінчення заданого часу подається звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши на будь-яку кнопку (окрім кнопок + e -): позначка  гасне.

! Таймер не контролює включення і виключення духовки.


Налаштування гучності звукового сигналу

Після вибору і підтвердження установки годинника, за допомогою кнопки - можна налаштувати гучність звукового сигналу.

Планування тривалості приготування із затримкою включення


Перш за все потрібно вибрати бажану програму приготування і температуру за допомогою рукояток ПРОГРАМИ і ТЕРМОСТАТ духовки.

На цьому етапі можна планувати тривалість приготування:

1. натисніть на кнопку ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ .

2. через 4 секунди виставте бажану тривалість приготування, натискаючи на кнопки + e -. Якщо, наприклад, планується тривалість в 30 хвилин, на дисплеї з'являється:

^ 0:30

3. при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеї з'являється поточний час (наприклад, 10.00) із позначкою  і літера А (АВТО):

Далі потрібно задати час закінчення приготування;

4. натисніть на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ .

5. встановіть бажаний час закінчення приготування, натискаючи на кнопки + e -. Якщо, наприклад, необхідно закінчити приготування в 13.00 годин, на дисплеї з'являється:

^ 13:00



6. при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеї з'являється поточний час (наприклад, 10.00) із літерою А (АВТО):


^ 10:00



У запропонованому прикладі, духовка включиться автоматично о 12.30 в режимі, який потрібно завершити через 30 хвилин, о 13.00.

Планування тривалості приготування із негайним запуском

Виконайте процедуру задання тривалості приготування, описану вище (пункти 1-3).

! Включена літера А нагадує про задане планування тривалості і про закінчення приготування у функції АВТО. Щоб відновити ручний режим роботи духовки, після кожного приготування в режимі АВТО, натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ  і ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ .

! Позначка  залишається включеним разом з духовкою протягом всього часу приготування.

У будь-який момент можна вивести на дисплеї виставлену тривалість, натиснувши на кнопку ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ , і побачити час закінчення приготування, при натисканні на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ . Після закінчення приготування лунає акустичний сигнал. Щоб перервати його, натисніть на будь-яку кнопку, окрім кнопок + e -. Як анулювати запрограмований режим приготування їжі

Натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ

* Є лише в деяких моделях.

ПРИГОТУВАННЯ  ЗАКІНЧЕННЯ
ПРИГОТУВАННЯ 

Виправіть або відмініть задані параметри
Задані параметри можуть бути змінені у будь-який момент шляхом натискання на відповідну

кнопку (ТАЙМЕР, ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ або ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) та натиснувши на кнопки **+** або **-**.

При відміні тривалості приготування також відбувається автоматична відміна закінчення приготування і навпаки.

У разі запрограмованої роботи, прилад не приймає час закінчення приготування, якщо він передує часу початку приготування, заданого у цьому ж приладі.

UA

Таблиця приготування в духовці

Програми	Страви	Вага (кг)	Положення деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендована температура	Тривалість приготування (хвилини)
Звичайна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Піскове печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Духовка Кондитерська	Солодкі пироги	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктові торти	1	2 або 3	15	180	40-45
	Кекси	0.7	3	15	180	40-50
	Бісквіти	0.5	3	15	160	25-30
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	1.2	2 і 4	15	200	30-35
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	0.6	2 і 4	15	190	20-25
	Солоні вироби з листового тіста (на двох полицях)	0.4	2 і 4	15	210	15-20
	Заварні (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
Безе (на трьох полицях)	0.5	1 і 3 і 5	15	90	180	
Духовка Піцца	Піцца	0.5	3	15	220	15-20
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	10	220	25-30
	Курка	1	2 або 3	10	180	60-70
Мультиприготування	Піцца (на двох полицях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Заварні (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на одній полиці)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на двох полиці)	1	2 і 4	10	170	20-25
	Солоні торти	1.5	3	15	200	25-30
Гриль	Камбала та каркатиці	0.7	4	-	100%	10-12
	Шампури з кальмарів та креветок	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатиці	0.6	4	-	100%	10-15
	Філе мерлузи	0.8	4	-	100%	10-15
	Овочи гриль	0.4	3 або 4	-	100%	15-20
	Біфштекс з телятини	0.8	4	-	100%	15-20
	Сосиски	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургери	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрія	1	4	-	100%	15-20
	Тости (або підсмажений хліб)	№ 4 і 6	4	-	100%	3-5
Подвійний гриль	Біфштекс з телятини	1	4	5	Макс	15-20
	Відбивні	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургери	1	4	5	Макс	7-10
	Скумбрія	1	4	5	Макс	15-20
	Тости	№ 4	4	5	Макс	2-3
	На рожні					
Телятина на рожні	1.0	-	5	Макс	70-80	
Курка на рожні	2.0	-	5	Макс	70-80	
Конвекційний гриль (Gratin)	Курка гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	10	200	30-35
	На рожні					
	Телятина на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Курка на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на рожні	1.5	-	5	200	70-80
Смаження на грилі на декількох шампурах (лише деякі моделі)						
Шампури з м'ясом	1.0	-	5	Макс	40-45	
Шампури з овочами	0.8	-	5	Макс	25-30	

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

- 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 (ізолюване) 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.
- 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[•].
- 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 самотійно 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.
- Зняття з експлуатації побутових електроприладів Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (RAEE), 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 довкілля. Символ закресленої корзини, зображені на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації. Для подальшої інформації про правильне зняття з експлуатації побутових електроприладів, їхні власники можуть звернутися у відповідну службу або організацію, що продає вироби.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Приготування їжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах: для того, щоб одержати найкращі результати та з метою заощадження електроенергії (близько 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.

Відключення електричного живлення

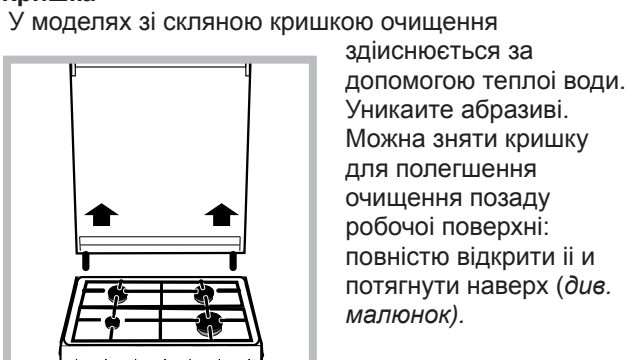
До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

Чищення прилада

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

- 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; миєте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накіп і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Регулярно миєте контактні частини пристрою для безпеки* у разі відсутності полум'я.
- 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 абразиві.
- 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 звичайний посуд, зокрема в посудомийній машині.

Кришка



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

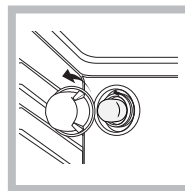
! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

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.

Заміна лампочки освітлення духовки

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



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.

Допомога

Повідомте:

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

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

* Є лише в деяких моделях.

Montavimas

LT

! Prieš naudodami savo naujaji 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 pateikiamas 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“.

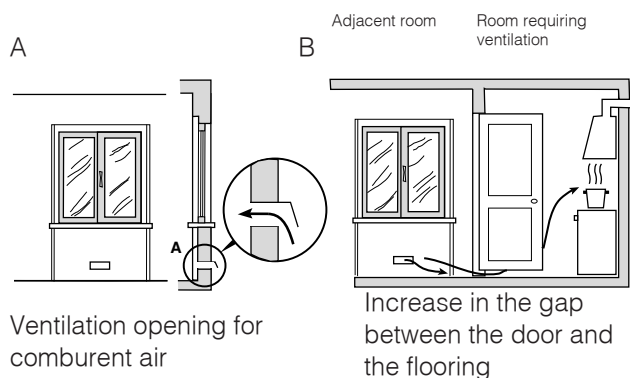
Patalpos vėdinimas

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 (*r. 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 (*r. B pav.*), jei jos nėra pastato bendro naudojimo dalys, didesnio gaisro pavojaus vietos ar miegamieji, paėmimo angos turi būti su išvestu ventiliaciniu vamzdžiu.

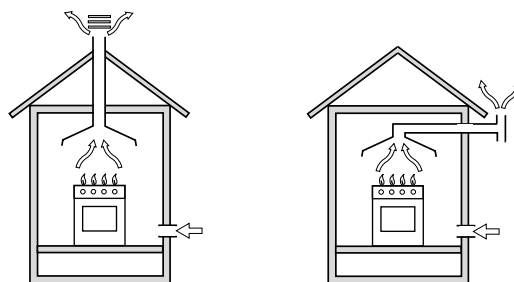


Ventilation opening for comburent air

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

Degimo metu susidariusių dūmų išmetimas

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



Fumes channelled straight outside

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

! 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.

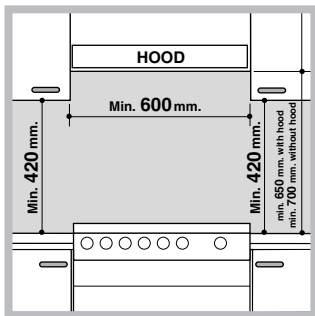
Padėtis ir išlyginimas

! Prietaisą galima montuoti ir šalia spintelėlių, 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:

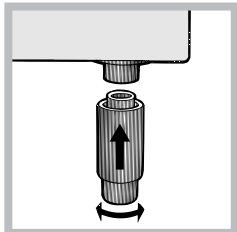
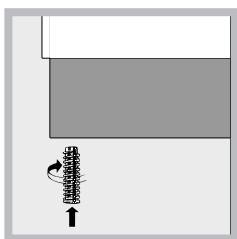
- Pastatykite jį virtuvėje, svetainėje ar gyvenamajame kambaryje (ne vonioje).
- Jei kaitlentės viršus yra aukščiau nei spintelėlių, prietaisą reikėtų montuoti bent jau 200 mm atstumu nuo jų.
- Jei viryklė montuojama po sienine spintelėle, nuo kaitlentės paviršiaus iki spintelės apačios turi būti ne 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.

I lyginimas

Jei prietaisą reikia išlyginti, įsukite reguliuojamas 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 žeminimo laido). Maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad temperatūra aplink jį niekuomet neviršytų 50 °C.

Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio, įsitinkinkite, 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.

! 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

Įsitinkinkite, 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.
- Napatiria 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.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

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

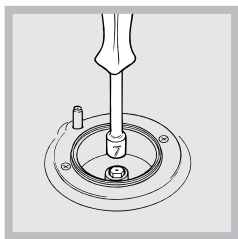
Galima pritaikyti prietaisą prie kitokio nei numatytasis dujų tipo (tai būna nurodyta ant gaubto esančioje etiketėje).

Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

1. Nuimkite kaitlentės tinklėlį ir nustumkite degiklius nuo lizdų.

2. 7 mm veržliarakčiu atsukite antgalius (*l.r. 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.

Degikliø ir antgalio specifikacijø lentelë

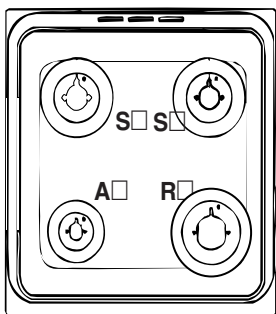
Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminë galia kW (p.c.s.*)		Suskytintosios dujos				Gamtinës dujos	
		Vardinis	Redukuota	Pralaida 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val.		Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.
						***	**		
Greitasis (didelis) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Papildomas (mažas) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Tiekimo slëgis		Vardinis (mbar) Mažiausias (mbar) Didžiausias (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

** Propanas P.C.S. = 50,37 MJ/kg

*** Butanas P.C.S. = 49,47 MJ/kg


Gamtinës dujos P.C.S. = 37,78 MJ/m³



KN3G76SA/EU



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

CHARAKTERISTIKŲ LENTELËS	
Matmenys (su ištrauktais takeliais)	Plotis 39 cm Aukštis 34 cm Gylis 41 cm
Tūris (su ištrauktais takeliais)	54 l
Apatinio skyriaus matmenys	Plotis 42 cm Aukštis 23 cm Gylis 44 cm
Degikliai	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės
Įtampa ir dažnis	Žiūrėkite duomenų plokštę
ENERGIJOS ŽENKLINIMAS	Direktyva 2002/40/EB dėl energijos sunaudojimo ženklavimo ant buitinių elektrinių orkaitių. EN 50304 standartas Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos: _____ konvekcija _____ Priverstinės konvekcijos klasės deklaruotosios energijos sąnaudos – šildymo režimas: _____
	Prietaisas atitinka šias Europos Ekonominės Bendrijos direktyvas: 2006 m. gruodžio 12 d. direktyvą 2006/95/EB (žemoji įtampa) su vėlesniais pakeitimais, 2004 m. gruodžio 15 d. direktyvą 2004/108/EB (elektromagnetinis suderinamumas) su vėlesniais pakeitimais, 1993 m. liepos 22 d. direktyvą 93/68/EEB vėlesniais pakeitimais. 2002/96/EB 2009 m. lapkričio 30 d. 2009/142 (dujos) 1275/2008 (budėjimo (išsijungimo) režimas)

Ájungimas ir naudojimas

LT

Rankenélés naudojimas

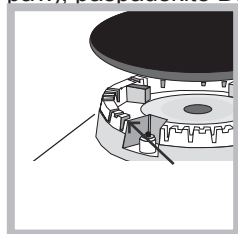
Degiklių uždegimas

Kiekvienai DEGIKLIO rankenai yra skirtas žiedas, ro-dantis jo liepsnos degimo smarkumą.

Norédami uždegti kaitlentés degiklį:

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

Jei prietaisas turi elektroninį uždegimo įrenginį* (žr. pav.), paspauskite DEGIKLIO rankenélę ir sukite



já prieš laikrodžio rodyklę, mažiausios liepsnos nuos-tatos link, kol degiklis užsidegs. Atleidus rankenélę degiklis gali užgesti. Taip nutikus, pakar-tokite veiksmų seką, palaiky-dami rankenélę nuspausta kiek ilgéliau.

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

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnos įrenginį*, pas-pauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenélę apie 2–3 sekundes, kad įrenginys būtų aktyvinamas.

Norédami išjungti degiklį, pasukite rankenélę į išjungimo padétį •.

Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo
Kad degikliai veiktų veiksmingiausiai ir taupy-tų dujas, rekomenduojama naudoti plokščiadugnes keptuves su dangčiais. Jos turétų būti pritaikytos degiklio dydžiui:

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

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




* Yra tik tam tikruose modeliuose.

Orkaités naudojimas

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

! Prieš pradédami naudoti prietaisą, nuo gaminio šonų nuimkite visas plastikines juosteles.

! Niekuomet nedėkite daiktų tiesiai ant orkaités dugno, nes kyla pavojus sugadinti emalio sluoksnį.

! Jei prietaisas turi elektroninio programavimo funkciją*, prieš naudodami elektrinę orkaitę vienu metu nus-pauskite mygtukus  ir  (ekrane pasirodys simbolis ) , tada pasirinkite norimą maisto gaminimo funkciją.

1. Parinkite norimą maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenélę.

2. Parinkite maisto gaminimo režimui rekomenduojamą ar norimą temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenélę.

Maisto gaminimo režimų sąrašas ir siūloma temperatūra pateikiami atitinkamoje lentelėje (žr. Orkaités naudojimo patarimų lentelę).

Gamindami maistą visuomet galite:


- Pakeisti maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenélę.
- Pakeisti temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenélę.
- Baigti maisto gaminimą pasukdami PARINKIMO rankenélę į nulinę padétį.

! Maisto gaminimo indus dėkite tik ant grotelių.

Indikacinė TERMOSTATO lemputė

Kai ji užsidega, orkaitė kaista. Ji išsijungia, kai temperatūra orkaités viduje pasiekia parinktą reikšmę. Kai ji užsidega, orkaitė kaista. Ji išsijungia, kai temperatūra orkaités viduje pasiekia parinktą reikšmę. Tuo metu lemputė vis išsijungia ir įsijungia, paro-dydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovią temperatūrą.

Orkaités lemputė

Ji įjungžiama pasukant PARINKIMO rankenélę į bet kurią kitą padétį, išskyrus nulinę. Ši lemputė degs tol, kol veiks orkaitė. Rankenélę parenkant , lemputė įjungžiama, tačiau neaktyvinamas nė vienas kaitinimo elementas.

Maisto gaminimo režimai

ORkaitės konvekcijos režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Bus įjungtas ir viršutinis, ir apatinis kaitinimo elementai. Taikant įprastą maisto gaminimo režimą geriausia naudoti tik vienas kepimo groteles. Jei naudosite daugiau nei vienas groteles, karštis nepasiskirstys tolygiai.

KEPIMO režimas.

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Įsijungs galinis kaitinimo elementas ir ventilatorius, tad karštis visoje orkaitėje pasiskirstys tolygiai ir vienodai. Šis režimas puikiai tinka gaminti maistui, kuris jautrus temperatūrai (pvz., pyragams, kuriems reikia iškilti), ir kepiniams, kuriems reikia 3 lentynų vienu metu.

PICOS režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Įjungiami apvalusis ir apatinis kaitinimo elementai bei ventilatorius. Šis derinys greitai įkaitina orkaitę, sukuriama didelis šilumos kiekis, ypač apatiniu kaitinimo elementu. Jei naudojate daugiau nei vienas groteles vienu metu, kepimo ciklo viduryje sukeiskite groteles vietomis.

ĮVAIRIAUS KEPIMO režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Įsijungia visi kaitinimo elementai (viršutinis, apatinis ir apvalusis), pradeda veikti ventilatorius. Kadangi karštis visoje orkaitėje būna vienodas, maistas iškepa ir paruduoja tolygiai. Vienu metu galima naudoti daugiausia dvejus groteles.

KEPSNINĖS režimas

Temperatūra: MAX.

Įsijungia vidurinė viršutinio kaitinimo elemento dalis. Tiesioginė aukšta kepsninės temperatūra rekomenduojama maistui, kuriam reikia didelės paviršiaus temperatūros (veršienos ir jautienos kepsniai, filė ir antrekotai). Šiame kepimo režime naudojamas ribotas energijos kiekis, jis puikiai tinka skrudinant. Maistą dėkite grotelių viduryje – jei padėsite šonuose, jis tinkamai neiškeps.

DVIGUBOS KEPSNINĖS režimas

Temperatūra: MAX.

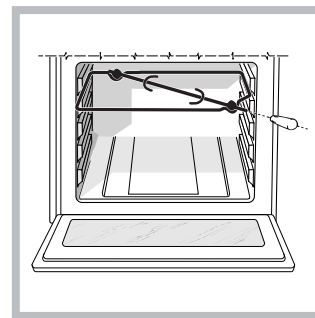
Tai stipresnė kepsninė nei įprastame režime, pasižyminti inovatyviu dizainu, pagerinančiu kepimo veiksmingumą iki 50 % ir nepaliekančiu vėsių patiekalų kampų. Šį kepsninės režimą naudokite, kai norite gauti vienodai parudusį maisto paviršių.

SKRUDINIMO režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir 200 °C.

Aktyvinami viršutinis kaitinimo elementas ir iešmas (jei yra) bei ventilatorius. Šis funkcijų derinys padidina vienkryptės šiluminės spinduliuotės, kurią skleidžia kaitinimo elementai, efektyvumą, nes oras priverčiamas cirkuliuoti orkaitėje. Tai padeda apsaugoti maistą nuo pridegimo ir leidžia karščiui prasiskverbti tiesiai į maistą.

! KEPSNINĖS, DVIGUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO režimai turi būti naudojami uždarius orkaitės dureles.



lešmas*

Norėdami įjungti iešmą:

1. Riebalų surinkimo indą padėkite 1 padėtyje.
2. Iešmo atramą padėkite 4 padėtyje ir įkiškite iešmą į skylę, esančią orkaitės gale (žr. pav.).
3. Aktyvinkite iešmą

parinkdami  PARINKIMO rankenėle.

Praktiniai maisto gaminimo patarimai

! Kai maistą gaminate naudodami ventilatorių, grotelių nedėkite į 1 ar 5 padėtį. Per didelis tiesioginis karštis gali sudeginti temperatūrai jautrų maistą.

KELIŲ PATIEKALŲ KEPIMAS

- Naudokite 2 ir 4 padėtis, maistą, kuriam reikia daugiau karščio, dėkite 2 padėtyje.
- Apačioje padėkite riebalų surinkimo indą, o aukščiau – groteles.

KEPSNINĖ

- Naudodami KEPSNINĖS ir DVIGUBOS KEPSNINĖS režimus groteles dėkite 5 padėtyje, o riebalų indą – 1, kad surinktumėte kepat išsiskiriančius skysčius. Naudodami SKRUDINIMO režimą groteles padėkite 2 arba 3 padėtyje, o riebalų indą – 1, kad surinktumėte kepat išsiskiriančius skysčius.
- Rekomenduojame nustatyti didžiausią kaitinimo lygį. Viršutinį kaitinimo elementą reguliuoja termostatas, jis ne visuomet veikia tolygiai.

PICOS ORKAITĖS REŽIMAS

- Naudokite lengvą aliumininį picos skardą. Padėkite ją ant grotelių. Jei norite traškios plutos, nenaudokite riebalų surinkimo indo, nes jis neleidžia susiformuoti plutai pailgindamas kepimo laiką.

- Jei pica turi daug priedų, rekomenduojame įpusėjus kepimo procesą ant jos viršaus uždėti mocarelos.


Elektroninis laikmatis*

Funkcija rodo laiką ir veikia kaip atgalinis laikmatis, skaičiuojantis iki nulio.

! Visos funkcijos bus atliktos per maždaug 7 sekundes po nustatymo.



Laikrodžio nustatymas

Prijungus prietaisą prie maitinimo šaltinio arba po maitinimo pertrūkio, laikrodžio ekranas mirksės ir rodys: **0:00**



- Spauskite mygtuką , tada mygtukus „-“ ir „+“. Taip nustatysite tikslų laiką. Kad reikšmės didėtų greičiau, nuspausta mygtuką palaikykite.

Reikiamus pakeitimus galima padaryti kartojant aprašytą procesą.

Laikmačio funkcija

Šią funkciją galima įjungti nuspaudžiant  mygtuką, tada ekrane pasirodys simbolis . Kiekvieną kartą nuspaudus mygtuką „+“, laikas bus padidinamas 10 sekundžių, kol pasieks 99 minutes 50 sekundžių. Nuo šio taško kiekvienas paspaudimas laiką didins viena minute iki maždaug 10 valandų.

Spaudžiant „-“ mygtuką laikas bus mažinamas. Kai laikas bus nustatytas, laikmatis pradės atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis pasieks nulį, suskambės signalas (jį galima išjungti nuspaudus bet kurį mygtuką).

Laiką galima pažiūrėti nuspaudus  mygtuką,  simbolis rodo, kad laikmačio funkcija įjungta. Po maždaug 7 sekundžių ekranas vėl automatiškai persijungs į laikmačio režimą.

Jau nustatyto laiko atšaukimas.

Spauskite mygtuką tol, kol ekrane pasirodys **0:00**.

Signalo garso reguliavimas.

Parinkž ir patvirtinž laikrodžio nuostatas, „-“ mygtuku sureguliuokite signalo garsą.

Maisto gaminimo planavimas pagal elektroninž programą*

Laikrodžio nustatymas

Prijungus prietaisą prie maitinimo šaltinio arba po maitinimo pertrūkio ekranas automatiškai persijungs į **0:00** ir pradės mirksėti. Norėdami nustatyti laiką:


1. Vienu metu nuspauskite mygtuką GAMINIMO LAI-

KAS  ir GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS .

2. Per 4 sekundes nuo mygtukų nuspaudimo nustatykite tikslų laiką spausdami mygtukus „+“ ir „-“. „+“ mygtukas valandas didina, o „-“ mygtukas mažina. Nustačius laiką programa automatiškai persijungia į rankinį režimą.

Laikmačio nustatymas


Laikmatis leidžia nustatyti atgalinį skaičiavimą, o jam pasibaigus pasigirsta garsinis signalas. Norėdami nustatyti laikmatį:

1. Nuspauskite mygtuką LAIKMatis . Ekrane pasirodys:

0:30

2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite laiką.
3. Atleidus mygtukus, laikas pradedamas skaičiuoti ir jo reikšmė parodoma ekrane.

10:00


4. Laikui pasibaigus, pasigirsta signalas, jį galima išjungti nuspaudus bet kurį mygtuką (išskyrus „+“ ir „-“ mygtukus). Simbolis  išsijungs.

! Laikmatis orkaitės nei įjungia, nei išjungia.


Signalo garso reguliavimas

Parinkž ir patvirtinž laikrodžio nuostatas, „-“ mygtuku sureguliuokite signalo garsą.


Maisto gaminimo su laiko delsa nustatymas
Pirmiausia nuspręskite, kokį maisto gaminimo režimą nustatysite, tada PARINKIMO ir TERMOSTATO rankenėlėmis nustatykite norimą temperatūrą. Šiame taške galite nustatyti gaminimo laiką:

1. Nuspauskite mygtuką GAMINIMO LAIKAS .
2. Per 4 sekundes nuo mygtuko nuspaudimo nustatykite norimą laiką spausdami „+“ ir „-“ mygtukus. Jei, pavyzdžiui, norite nustatyti 30 minučių gaminimo laiką, ekrane bus rodoma:

0:30

3. 4 sekundes nuo mygtukų atleidimo ekrane pasirodys dabartinis laikas (pvz., 10.00) ir simbolis  bei raidė A (AUTO).

Po to reikia nustatyti norimą gaminimo pabaigos laiką:

4. Nuspauskite mygtuką GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS .

5. Per 4 sekundes nuo mygtuko nuspaudimo nustatykite gaminimo pabaigos laiką spausdami mygtukus „+“ ir „-“. Jei, pavyzdžiui, norite, kad virimas baigtųsi 13.00, ekrane turi būti rodoma:

* Yra tik tam tikruose modeliuose.



^13.00


6. 4 sekundės nuo mygtukų atleidimo ekrane pasirodys dabartinis laikas (pvz., 10.00) ir raidė A (AUTO).



^10.00



Šiame taške orkaitė užprogramuota automatiškai įsijungti 12.30 ir išsijungti po 30 minučių, 13.00.

Maisto gaminimo be delsos nustatymas
Laikykitės anksčiau aprašytos gaminimo laiko nustatymo procedūros (1–3 punktai).

! Kai pasirodys A raidė, tai reikš, kad gaminimo laikas ir gaminimo pabaigos laikas buvo nustatyti AUTO režime. Norėdami atkurti orkaitės rankinį režimą, po kiekvieno AUTO gaminimo režimo vienu metu nuspauskite GAMINIMO LAIKO  ir GAMINIMO LAIKO PABAIGOS  mygtukus.

! Symbolis  liks degti, kaip ir orkaitės, per visą gaminimo programos trukmę.

Nustatytą gaminimo laiko trukmę galima pažiūrėti bet kuriuo metu nuspaudus mygtuką GAMINIMO LAIKAS , o gaminimo pabaigos laiką galima žiūrėti nuspaudus mygtuką GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS . Kai gaminimo laikas baigsis, pasigirs garsinis signalas. Norėdami jį išjungti, nuspauskite bet kurį mygtuką, išskyrus „+“ arba „-“.

Ankstesnių gaminimo programų atšaukimas
Vienu metu nuspauskite mygtuką GAMINIMO LAIKAS  ir GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS .

Anksčiau nustatytų duomenų taisymas arba atšaukimas
Įvestus duomenis galima bet kada pakeisti nuspaudus atitinkamą mygtuką (LAIKMATIS, GAMINIMO LAIKAS arba GAMINIMO LAIKO PABAIGA) ir „+“ arba „-“ mygtuką.
Kai atšaukiami gaminimo laiko duomenys, automatiškai atšaukiami ir gaminimo pabaigos laiko duomenys, ir atvirkščiai.
Jei orkaitė buvo užprogramuota, ji neleis priimti gaminimo pabaigos laiko, kuris yra ankstesnis už užprogramuotą gaminimo pradžios laiką.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

Maisto gaminimo režimai	Maistas	Svoris (kg)	Grotelių padėtis	Pakaitinimo laikas (min.)	Rekomenduojama procedūra	Kepimo laikas (minutėmis)
Konvekcinė orkaitė	Antis	1	3	15	200	65–75
	Veršiena arba jautiena	1	3	15	200	70–75
	Kiauliena	1	3	15	200	70–80
	Sausainiai (ploni kepiniai)	-	3	15	180	15–20
	Vaisinis pyragas	1	3	15	180	30–35
Kepimo režimas	Vaisinis pyragas	0,5	3	15	180	20–30
	Vaisių tortai	1	2 arba 3	15	180	40–45
	Porėtas pyragas su jogurtu	0,7	3	15	180	40–50
	Biskvitinis pyragas	0,5	3	15	160	25–30
	Įdaryti blynai (ant 2 grotelių)	1,2	2 ir 4	15	200	30–35
	Nedideli blynai (ant 2 grotelių)	0,6	2 ir 4	15	190	20–25
	Sūrio paplotėliai (ant 2 grotelių)	0,4	2 ir 4	15	210	15–20
	Pyragaičiai su kremu (ant 3 grotelių)	0,7	1 ir 3 ir 5	15	180	20–25
	Sausainiai (ant 3 grotelių)	0,7	1 ir 3 ir 5	15	180	20–25
	Morengai (ant 3 grotelių)	0,5	1 ir 3 ir 5	15	90	180
Picos režimas	Pica	0,5	3	15	220	15–20
	Veršiena arba jautiena	1	2	10	220	25–30
	Viščiukas	1	2 arba 3	10	180	60–70
Kelių patiekalų kepimas	Pica (ant 2 grotelių)	1	2 ir 4	15	230	15–20
	Lazanija	1	3	10	180	30–35
	Ėriena	1	2	10	180	40–45
	Viščiukas su bulvėmis	1+1	2 ir 4	15	200	60–70
	Skumbė	1	2	10	180	30–35
	Porėtas pyragas su jogurtu	1	2	10	170	40–50
	Pyragaičiai su kremu (ant 2 grotelių)	0,5	2 ir 4	10	190	20–25
	Sausainiai (ant 2 grotelių)	0,5	2 ir 4	10	180	10–15
	Biskvitinis pyragas (ant 1 grotelių)	0,5	2	10	170	15–20
	Biskvitinis pyragas (ant 2 grotelių)	1	2 ir 4	10	170	20–25
	Kvapnieji pyragai	1,5	3	15	200	25–30
Kepsninė	Jūrų liežuviai ir sepijos	0,7	4		100 %	10–12
	Aštuonkojų ir krevečių kebabai	0,6	4		100 %	8–10
	Sepijos	0,6	4		100 %	10–15
	Menkių filė	0,8	4		100 %	10–15
	Gruzdintos daržovės	0,4	3 arba 4		100 %	15–20
	Veršienos kepsnys	0,8	4		100 %	15–20
	Dešrelės	0,6	4		100 %	15–20
	Mėsainiai	0,6	4		100 %	10–12
	Skumbė	1	4		100 %	15–20
Skrudinti sumuštiniai	Nr. 4 ir 6	4		100 %	3–5	
Dviguba kepsninė	Veršienos kepsnys	1	4	5	MAX	15–20
	Kotletai	1	4	5	MAX	15–20
	Mėsainiai	1	4	5	MAX	7–10
	Skumbė	1	4	5	MAX	15–20
	Skrebučiai	Nr. 4	4	5	MAX	2–3
	Su iešmu					
	Veršiena	1,0		5	MAX	70–80
	Viščiukas	2,0		5	MAX	70–80
Grotelės	Keptas viščiukas	1,5	2	10	200	55–60
	Sepijos	1,5	2	10	200	30–35
	Su iešmu					
	Veršiena	1,5		5	200	70–80
	Viščiukas	1,5		5	200	70–80
	Ėriena	1,5		5	200	70–80
	Su keliais iešmais (tam tikri modeliai)					
Mėsos kebabai	1,0		5	MAX	40–45	
Daržovių kebabai	0,8		5	MAX	25–30	

! 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 ildyti) 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, jokia būdu 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

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

- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Įmetimas

- Įmesdami 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.
- Naudodami KEPSNINĖS, DVIKUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO režimus orkaitės dureles visuomet laikykite uždaras: taip pasieksite geresnių rezultatų ir sutaupysite energijos (apie 10 %).
- Reguliariai tikrinkite durelių sandariklius, juos nuvalykite ir pašalinkite šiukšles, trukdančias durelėms tinkamai užsidaryti ir taip didinančias šilumos sklaidą.

Priežiūra

LT

Prietaiso įjungimas

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

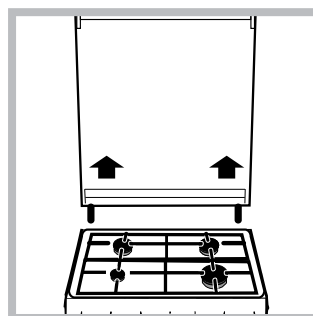
Prietaiso valymas

! Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių valiklių, pvz., dėmių šalinimo priemonių, antikoroziinių 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 ėsdinamosiomis 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 neužsikūlusios dujų išleidimo skylės.
- Orkaitės vidų reikėtų valyti po kiekvieno naudojimo, kol ji visiškai neatvėso. Valykite kar tu vandeniu ir valikliu, po to gerai nuskalaukite ir nusausinkite velniu audeklu. Nenaudokite braižomųjų valiklių.
- Nuvalykite durelių stiklinę dalį kempine ir nebraižomuoju valikliu, tada nusausinkite velniu 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 aukšty (r. pav.).

! Neuždarykite gaubto, kai degikliai įjungti arba vis dar kar ti.

Orkaitės sandariklių apžiūra

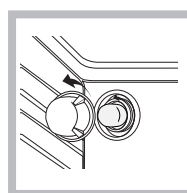
Reguliariai tikrinkite sandariklius aplink orkaitės dureles. Jei sandarikliai sugadinti, susisiekite su artimiausiu įgaliotuoju aptarnavimo centru. Rekomenduojame orkaitės nenaudoti, kol sandarikliai nepakeisti.

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 (r. 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) pakuoatės.

! Pirms sākat lietot jauno iekārtu, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo instrukciju brošūru. Tajā ir svarīga informācija par drošu ierīces ierīkošanu un lietošanu.

! Lūdzu, saglabāiet šo lietošanas instrukciju turpmākām atsaucēm. Ja ierīce tiek pārdošana, 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.

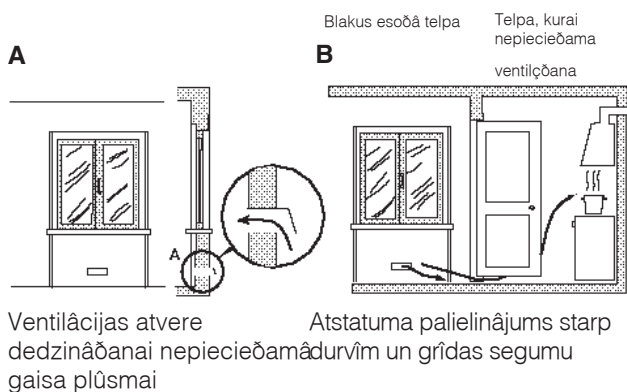
! Pirms pirmās lietošanas reizes plīti ieteicams iztīrīt. Rīkojieties saskaņā ar instrukcijām, kas aprakstītas "Tehniskā apkope un tīrīšana" sadaļā.

Telpas ventilācija

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

Gaisa pievadēm, ko aizsargā režģi, ir nepieciešami caurvadī ar vismaz 100 cm² iekārtas ārējās griezumu, un tām jābūt izvietotām tā, lai neradītu pat daļēju traucējumu (*skatīt attēlu A*).

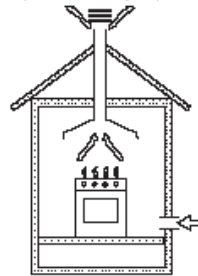
Ja plīts virsma nav aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu, dīš pievades ir jāpalielina par 100% — to minimālajam lielumam ir jābūt 200 cm². Ja gaisa plūsma tiek nodrošināta netieši, no blakus esošajām telpām (*skatīt attēlu B*) un çkā nav koplietojamu telpu, paaugstinātas ugunsbīstamības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



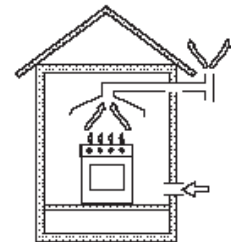
! Pçç tam, kad ierīce ir lietota ilgstoši, ieteicams atvçrt logu vai palielināt jebkādu izmantoto ventilatoru darbības ātrumu.

Atbrīvošanās no dūmiem

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



Tvaiki tiek izvadīti tieši ārū



Tvaiki tiek izvadīti pa dūmvadu vai sazarotu dūmvadu sistçmu (rezervçta çdiena gatavošanas ierīçcm)

! Sadzirdinātās deggāzes ir smagākas par gaisu, un tās nosçtas uz grīdas, tçpçç visām telpām, kur novietoti LPG cilindri, ir nepieciešamas izejas uz ārū, lai visas gāzu noplūdes varçtu ātri izvadīt.

Šā iemesla dçç gan daļçji, 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, plītm), kas cilindra temperatūru varçtu paaugstināt virs 50°C.

Novietošana un līmeņošana

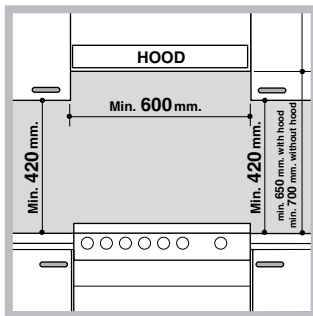
! Ierīci drīkst ierīkot blakus virtuves skapjiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

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

Ierīces pareiza ierīkošana.

- Novietojiet to virtuvç, çdamistabā 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 plīts virsmu ir jābūt vismaz 420 mm atstatumam.

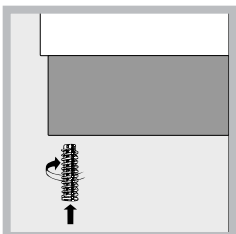
Ja sienas skapji ir no viegli uzliesmojoša materiāla, atstatums jāpalielina līdz 700 mm (*skatīt attēlu*).



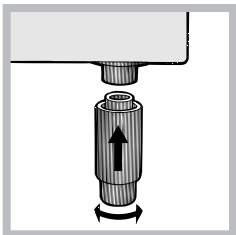
- Aiz plīts nedrīkst ierīkot ņālūzijas – ņālūzijām jābūť vismaz 200 mm attālumā no plīts sāniem.
- Tvaika nosūcējs jāierīko saskaņā ar attiecīgajam izstrādājumam pievienoto lietošanas instrukciju.

Līmeņošana

Ja ierīci ir nepieciešams līmeņot, katrā plīts pamatnes stūrī tam īpaši paredztās vietās pieskrūvējiet regulējamās kājas (*skatīt attēlu*).



Kājas* var ieskrūvēť attiecīgajās ligzdās zem plīts pamatnes.



Elektrības pieslēgšana

Ierīkojiet standarta spraudni atbilstoši slodzei, kas norādīta ierīces tehnisko datu plāksnītē (*skatīt tehnisko datu tabulu*). Ierīce ir tieđi jāsavieno ar elektrotīklu, starp ierīci un elektrotīklu ierīkojot vienspola slēdzi, kura kontaktu minimālais

atstātums ir 3 mm. Slēdzim jābūť 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 iezemēta 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 elektrīim to nomainīt. Nedrīkst izmantot pagarinātāju vai vairākas rozetes.

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

! Elektrības vadu nedrīkst saliekt vai saspiest.

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

! Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies dō drošības noteikumu neievērošanas dēļ.

Gāzes pievienošana

Savienojumu ar gāzes tīklu vai gāzes cilindru var izveidot, izmantojot elastīgu gumijas vai tērauda caurudvadu, ņemot vērā spēkā esošo valsts likumdošanu un pēc tam, kad pārbaudīts, ka ierīce ir piemērota attiecīgi padotajam gāzes veidam (*skatiet vērējuma uzlīmi uz pārsega: pretējā gadījumā skatiet zemāk*). Ja izmantojat sađīdināto gāzi no cilindra, ierīkojiet spiediena regulatoru, kas atbilst spēkā esošajām valsts likuma prasībām. Lai savienošana būtu vienkārđāka, gāzes padevi var pagriezt sāniski*: apmainiet vietām caurudvada turēťāju un uzgali un nomainiet paplāksni, kas iekđauta ierīces komplektācijā.

! Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vērētibām, kas norādītas degđā un sprauslas specifikāciju tabulā (*skatīt turpmāk*). Tādējādi tiek garantēta drođā un ilgstođa ierīces darbība, vienlaicīgi uzturot efektīvu enerēijas patēriņu.

Gāzes pievienošana, izmantojot elastīgu gumijas caurudvadu

Pārlicinieties, ka caurudvads atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai. Caurudvada iekđējam diametram ir jābūť: dīdrajai gāzes padevei – 8 mm; metāna gāzes padevei – 13 mm.

Kad savienojums ir izveidots, pārbaudiet, vai caurudvads:

- nesaskaras ar detaļām, kuru temperatūra paaugstinās virs 50°C;
- nav pakđauts spēcīgi vilkđānai vai stiepđānai un netiek saliekts vai savīts;
- nesaskaras ar asmeņiem, asiem stūriem vai kustīgām dađām un netiek saspiests;
- ir ērti pārbaudāms visā tā garumā, lai varētu pārlicināties par tā stāvokli;
- ir īsāks par 1500 mm;
- abos galos, kur tas ir piestiprināts ar skavām, stingri ieņem savu vietu, un skavas atbilst padreizcēm prasībām.

! Ja viena vai vairākas no dīm prasībām netiek pildītas vai ja plīts ir jāierīko atbilstoši apstākļiem, kas uzskaitīti 2. klases 1. apakšklases ierīcēm (ierīkotām starp diviem virtuves skapjiem), ir jāizmanto elastīgais tērauda caurudvads (*skatīt turpmāk*).

Elastīgā bezdūvju nerūsējošā tērauda caurudvada savienošana ar vītņoto stiprinājumu

Pārlicinieties, ka caurudvads un paplāksnes atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai.

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

! Veiciet savienošanu tā, lai caurudvada garums nepārsniegtu 2 metrus, un nodrošinot, ka caurudvads netiek saspīests un nesaskaras ar kustīgajām daļām.

Caurudvadu stiprinājumu pārbaudīšana

Kad ierīkošana ir pabeigta, ar ziepju ūdeni pārbaudiet, vai caurudvada stiprinājumos nav noplūžu. Nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu.

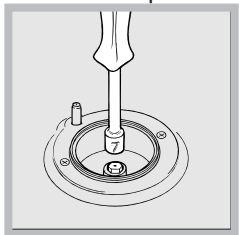
Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdņu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

1. Noņemiet plīts virsmas reģēus un izbīdīet degdņus no to 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 specifiskāciju tabulu*).

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 rīdī vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

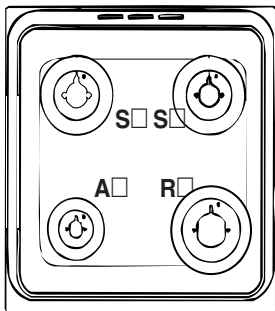
! Ja ierīce ir pievienota sadīdinātās gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk.

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.

Degļu un sprauslu specifikāciju tabula



1. tabula		Šķidrā gāze				Dabasgāze			
Deglis	Diametrs (mm)	Termiskā jauda kW (p.c.s.*)		Āpvads 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	87	218	214	128	286
Daļēji ātrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Papildu (mazs) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Padeves spiedieni	Nomināls (mbar)					28–30	37	20	
	Minimāls (mbar)					20	25	17	
	Maksimāls (mbar)					35	45	25	



KN3G76SA/EU



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

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS	
Izmēri (ar izvelkamajām vadotnēm)	platums 39 cm augstums 34 cm dziļums 41 cm
Tilpums (ar izvelkamajām vadotnēm)	54 l
Apakšējā nodalījuma izmēri	platums 42 cm augstums 23 cm dziļums 44 cm
Degļi	Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.
Spriegums un frekvence	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
ELEKTROENERĢIJAS MARĶĒJUMS	Direktīva 2002/40/EK par elektrisko plīšu marķējumu. Standarts EN 50304. Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms: Konvekcija. Deklarētais elektroenerģijas patēriņš intensīvās konvekcijas klasei – karsēšanas režīms: _____ cepšana
 	Šī ierīce atbilst turpmāk minētajām Eiropas Ekonomikas kopienas direktīvām: 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; Direktīva 93/68/EEK, kas pieņemta 1993. gada 22. jūlijā, ar turpmākajiem grozījumiem; Direktīva 2002/96/EK; Direktīva 2009/142 par iekārtām, kurās izmanto gāzveida kurināmo, kas pieņemta 2009. gada 30. novembrī; Direktīva 1275/2008 par iekārtu elektroenerģijas patēriņu gatavības un izslēgtā režīmā.

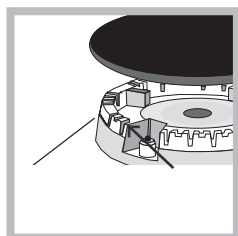
Plīts virsmas lietošana

Degļu iedegšana

Katram DEGLA grozamajam sledzim ir pilns aplis, uz kura noradīts attiecīga degļa liesmas stiprums.

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degļiem:

1. pietuviniet deglim liesmu vai gāzes šķiltavas;
2. nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenradītajā virzienam, lai tas norādītu uz maksimālo liesmas E iestatījumu;
3. regulējiet liesmas intensitāti nepieciešamajā līmenī, pagriežot DEGLA sledzi preteji pulkstenradītajā virzienam. Varat pagriezt uz minimālo C iestatījumu, maksimālo E iestatījumu vai jebkuru starp tiem esošo pozīciju.



Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci* (skatīt attēlu), nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenradītajā virzienam, minimāla liesmas iestatījuma virzienā, līdz degļa iedegas. Atlaižot gāzamo

sledzi, deglis var izdzist. Šāda gadījuma atkārtojiet šo darbību, turot sledzi nospiestu ilgāk.

! Ja liesma nejauši izdzīst, izsleddiet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt to iedegt atkal.

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu*, nospiediet un aptuveni 2-3 sekundes turiet nospiestu DEGLA sledzi, lai liesma neizdzīst un ierīce tiktu aktivizēta.

Lai degli izslēgtu, pagrieziet rēķejošo sledzi, līdz tas ir pozīcijā •.

Praktiski degļu lietošanas ieteikumi

Lai degli darbotos visefektīvāk un ietaupītu pateretas gāzes daudzumu, ieteicams izmantot tikai pannas ar vākiem un plakanu pamatni. Pannām ir arī jāatbilst degļa lielumam.

Lai noteiktu degļa veidu, lūdzu, skatiet diagrammas, kas iekļautas degļu un sprauslu specifikāciju sadaļā.




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

Cepeškrāsns lietošana

! Pirmoreiz lietojot ierīci, tukša, aizvērtā cepeškrāsnī un jauzsilā līdz maksimālajai temperatūrai un jālauj tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepeškrāsns izslēgšanas un durvīnu atvēršanas pārbaudiet, vai tēpa tiek labi vadināta. Sadegot ražošanas procesa izmantotajam aizsargvielām, ierīce var radīt nēdāudz nepatīkamu aromātu.

! Pirms ierīces lietošanas no tas sāniem nonēmiē plastmasas aizsargplevi.

! Priēķšmetus nēdriēkst novietot tieši uz cepeškrāsns plauēta, jo tā var tēk bojāta emālējas kārtēna.

! Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko programmetāju*, tad, lai lietotu elektrisko cepeškrāsnē, pirms nepieciešamās ēdiēna gatavošanas funkcijas atlasēšanas viēnēkarši viēnlaicēgi nospēdiētiē pogas  un  (simbols  tiek parādēts dispēlējā).

1. Griēžot SELEKTORA sledzi, atlasētiē velāmo ēdiēna gatavošanas režēmu.
2. Izvēliētiē ēdiēna gatavošana režēma ieteicāmo temperatūru vai iestatētiē velāmo temperatūru, pagriēžot TERMOSTATA sledzi.

Detālēziēts ēdiēna gatavošanas režēmu un ieteicāmo temperatūru pārskāts ir piēējāms attēicējāajā tabulā (skatētiē tabulū „ēdiēna gatavošanas ieteikumi”).

ēdiēna gatavošanas laikā viēnēmr ir iespejāms:

- mainētiē ēdiēna gatavošanas režēmu, pagriēžot SELEKTORA sledzi;
- mainētiē temperatūru, pagriēžot TERMOSTATA sledzi.
- pārtraukt ēdiēna gatavošanu, pagriēžot SELEKTORA sledzi pozēicējā „0”.

! ēepāmiē trauēki viēnēmr jānovētiē uz tiēm pārdēzetājiēm plauētiēm.


TERMOSTATA indikātorā gāisma

Ja dēg tērmostātā indikātorā gāisma, ēepeškrāsns sākarst. Kād gāiss ēepeškrāsnē sāsniēdz notēikto temperatūru, tērmostātā indikātorā gāisma nodziēst. Ja dēg tērmostātā indikātorā gāisma, ēepeškrāsns ir ieslēgtā. Kād gāiss ēepeškrāsnē sāsniēdz notēikto temperatūru, tērmostātā indikātorā gāisma nodziēst. Šajā laikā gāisma pārmāinus iēdegas un izdzēst, tā norādē, kā tērmostāts darbējas un uztr notēikto temperatūras lēimēniē.indicātiēg that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

* Piēējāms tikai notēiktiēm mōdēēiēm.

Cepeškrasns apgaismojums

Cepeškrasns apgaismojumu iesledz, pagriežot SELEKTORA sledzi jebkura pozīcija, izņemot „0”.

Cepeškrasns apgaismojums deg visu cepeškrasns lietošanas laiku. Pagriežot sledzi pozīcijā , cepeškrasns apgaismojums tiek ieslēgts, neaktivizējot nevienu sildelementu.

Ediena gatavošanas režīmi

KONVEKCIJAS CEPEŠKRASNS režīms

Temperatura: jebkura temperatūra no 50°C līdz maksimalajai temperatūrai.

Ieslēgsies gan augšējais, gan apakšējais sildelementi. Standarta ediena gatavošanas režīma ieteicams izmantot tikai vienu plauktu. Lietojot vairākus plauktus, siltums cepeškrasns telpa izplatīsies nevienmērīgi.

CEPŠANAS režīms.

Temperatura: jebkura temperatūra no 50°C līdz maksimalajai temperatūrai.

Aizmugurejais sildelements un ventilators nodrošina vienmērīgu un pakāpenisku siltuma izplatīšanos visa cepeškrasni. Šis režīms ir lieliski piemērots uz temperatūras izmaiņām jutīgi reagejošu edienu gatavošanai (piemēram, kuku, kuram cepšanas laiks ir jāuzbriest), ka arī konditorejas izstrādājumu vienlaicīgai cepšanai uz trim plauktiem.

PICAS režīms

Temperatura: jebkura temperatūra no 50°C līdz maksimalajai temperatūrai.

Darbojas apalais un apakšējais sildelements, ka arī ventilators. Šādi cepeškrasns tiek ātri uzsildīta līdz augstai temperatūrai (to nodrošina galvenokārt apakšējais sildelements). Ja vienlaikus lietojat vairākus vienu režģi, cepšanas procesa vidū apmainiet vietām uz režģiem novietotos edienus.

VAIRAKU CEPŠANAS VEIDU režīms

Temperatura: jebkura temperatūra no 50°C līdz maksimalajai temperatūrai.

Ieslēdzas visi sildelementi (augšējais, apakšējais un apalais), un ventilators sāk darboties. Tā kā siltums ir vienmērīgi sadalīts pa visu cepeškrasni, edieni tiek apcepti vienmērīgi no abām pusēm. Vienlaicīgi drīkst izmantot ne vairākus divus plauktus.

GRILA režīms

Temperatura: maksimāla.

Ieslēdzas augšējais sildelements vidusdaļa. Grila augsta temperatūra un koncentrēta silta gaisa plūsma ir ieteicama edieniem, kam nepieciešama augsta virsmas

temperatūra (tela galas un liellopu galas steiki, filejas un antrekoši). Šajā ediena gatavošanas režīmā tiek paterēts ierobežots enerģijas daudzums, un tas ir lieliski piemērots grilēšanai. Novietojiet edienus plauktā vidusdaļā, jo preteja gadījumā tas apcepsies tikai daļēji.

DIVKARŠA GRILA režīms

Temperatura: maksimāla.

Nodrošina intensīvu grilēšanu neka parastais grils. Novatoriska konstrukcija nodrošina par 50% efektīvu ediena gatavošanu un pilnīgu ediena malu izcepšanos. Lai nodrošinātu vienmērīgu brūnu ediena virspusi, lietojiet šo režīmu.

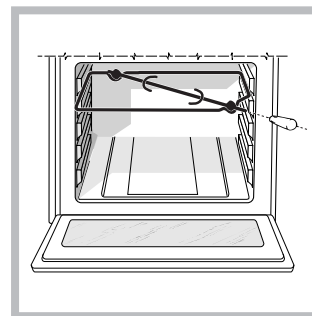
SACEPUMA režīms

Temperatura: jebkura temperatūra no 50°C līdz 200°C.

Darbojas augšējais sildelements, iesms, ja cepeškrasns ar to ir aprīkots, un ventilators. Šajā režīmā ventilators, radot silta gaisa rotāciju, paaugstina cepšanas efektivitāti. Tas novērš ediena virspuses apdedzinašanu un ļauj siltumam iekļūt ediena iekšpusē.


! GRILA, DIVKARŠA GRILA un SACEPUMA cepšanas režīmu laikā cepeškrasns durvīm jābūt aizvērtām.

iesms*



Lai lietotu iesmu, rīkojieties saskaņā ar turpmāk minētajām instrukcijām:

1. novietojiet cepeštauku pannu 1. pozīcijā;
2. uzstādiet iesma balstu 4. pozīcijā un ievietojiet iesmu cepeškrasns aizmugureja panela atverē;
3. aktivizējiet iesmu,

SELEKTORA sledzi parsledzot  pozīcijā.

Praktiski ediena gatavošanas ieteikumi

! Ja ediena gatavošanas laika izmantojat ventilatoru, neuzstadiet plauktus 1. vai 5. pozīcijā. Šajās pozīcijās parmerīgs siltuma daudzums var sabojāt uz temperatūru jutīgi reaģējošus edienus.

VAIRAKU CEPŠANAS VEIDU režīms

- Novietojiet plauktus 2. un 4. pozīcijā. Edienam, kuram nepieciešams vairāk siltuma, novietojiet 2. plauktu.
- Cepeštauku pannu novietojiet apakša, bet pamatni - augša.

GRILS

- GRILA un DIVKARŠA GRILA režīmos novietojiet plauktu 5. pozīcijā, bet cepeštauku pannu, kas paredzēta tauku un eļļas savākšanai, 1. pozīcijā. SACEPUMA gatavošanas režīmā novietojiet plauktu 2. vai 3. pozīcijā, bet cepeštauku pannu, kas paredzēta tauku un eļļas savākšanai, 1. pozīcijā.
- Ieteicams iestatīt maksimālo cepeškrāsns jaudu. Augšējo sildelementu regulē termostats, un tas darbosies ar partraukumiem.

PICAS REŽĪMS

- Lietojiet vieglu alumīnija picas pannu. Novietojiet pannu uz plaukta. Lai pica butu kraukšķīga, neizmantojiet cepeštauku pannu, jo tā, pagarinot kopejo cepšanas laiku, nelauj veidoties garozai.
- Ja picai ir daudz garneļuma, ieteicams gatavošanas procesa vidū parklat picu ar rivetu sieru.


Elektroniskais taimeris*

Ar šo funkciju tiek radīts laiks, un tā darbojas kā taimeris, kas veic laika atskaiti līdz nullei.



! Visas funkcijas sak darboties aptuveni septiņas sekundes pēc to iestatīšanas.

Pulkstena atiestatīšana

Pēc tam, kad ierīce ir savienota ar stravas padevi, vai pēc stravas padeves partraukuma pulkstena displejs sak mirgot, radot laiku: 0.00

- Lai iestatītu precīzu laiku, nospiediet pogu  un pēc tam spiediet pogas "-" un "+". Lai atrīskaitītu uz priekšu, nospiediet un turiet nospīestas šīs pogas. Visas nepieciešamas izmaiņas var veikt, atkārtojot iepriekš aprakstīto procedūru.



Taimera funkcija

Šai funkcijai var piekļūt, nospiežot pogu . Displeja parādīsies simbols . Katru reizi, kad nospiežat pogu "+", ediena gatavošanas laiks tiek palielināts par desmit sekundēm, līdz tiek sasniegtas 99 minūtes un

50 sekundes. Pēc tam ar katru pogas nospiešanas reizi laiks tiek palielināts par vienu minūti (līdz desmit stundām).

Spiežot pogu "-", laiks tiek samazināts.

Kad laiks ir iestatīts, taimeris sak laika atskaiti. Kad taimeris sasniedz nulli, atskan skanas signāls (to var apturēt, nospiežot jebkuru pogu).

Laiku var parādīt, nospiežot pogu . Simbols  norāda, ka ir iestatīta taimera funkcija. Aptuveni pēc septiņām sekundēm displeja automatiski atkal tiek parādīts taimeris.

Jau iestatīta laika atcelšana

Spiediet pogu „-” tik ilgi, līdz displeja ir redzams 0.00.

Skanas signāla skaluma regulēšana

Pēc pulkstena iestatījumu atlasīšanas un apstiprināšanas izmantojiet pogu „-”, lai regulētu bridinājuma skanas signāla skalumu.

Ediena gatavošanas plānošana ar elektronisko programmetāju*

Pulkstena iestatīšana

Pēc tam, kad ierīce ir savienota ar stravas padevi vai stravas padeve ir traucēta, displejs automatiski tiek atiestatīts uz 0.00 un sak mirgot. Laiku var iestatīt turpmāk aprakstītajā veidā.

1. Vienlaicīgi nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA pogu  un GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu .

2. Cetru sekunžu laika pēc pogu nospiešanas iestatīt precīzu laiku, spiežot pogas „+” un „-”. Ar pogu „+” stundu skaits tiek palielināts, bet ar pogu „-” stundu skaits tiek samazināts.

Kad laiks ir iestatīts, programmetājs automatiski pārslēdzas uz manuālo režīmu.

Taimera iestatīšana

Taimeris ļauj iestatīt laika atskaiti, un pēc noteikta laika beigām atskan skanas signāls.

Lai iestatītu taimeri, rīkojieties turpmāk norādītajā veidā.

1. Nospiediet TAIMERA pogu . Displeja tiek parādīts:




2. Lai iestatītu vēlamo laiku, spiediet „+” un „-” pogas.

3. Pēc pogu atlaišanas taimeris sak laika atskaiti, un displeja tiek parādīts pašreizējais laiks.



4. Pēc iestatīta laika beigām atskan skanas signāls. Skanas signālu var izslēgt, nospiežot jebkuru pogu

* Only available in certain models.

(izņemot pogas „+” un „-”). Simbols  nodzisis.

! Taimeris neiesledz un neizsledz cepeškrasni.


Skānas signāla skālama regulēšana

Pēc pulkstena iestatījumu atlasīšanas un apstiprinašanas izmantojiet pogu „-”, lai regulētu bridinājuma skānas signāla skālamu


Ediena gatavošanas sākuma laika iestatīšana ar aizkavi

Vispirms izlemiet, kuru ediena gatavošanas režīmu velaties izmantot, un iestatiet piemērotu temperatūru, izmantojot cepeškrāsns SELEKTORA un TERMOSTATA grozāmos sledžus.

Šajā laika turpmāk norādītā veidā varat iestatīt ediena gatavošanas laiku.

1. Nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA pogu .
2. Cetru sekunžu laika pēc šīs pogas nospiešanas iestatiet nepieciešamo laika ilgumu, spiežot pogas „+” un „-”. Piemēram, ja velaties iestatīt 30 minūtes, displeja parādīsies:

^ 0:30

3. Cetras sekundes pēc pogu atlaišanas displeja no jauna tiek parādīts pašreizējais laiks (piemēram, 10.00) un simbols  ar A burtu (AUTO).

Ka nakamais ir jāiestata nepieciešamais ediena gatavošanas laiks. Tas jādarā turpmāk aprakstītā veidā.

4. Nospiediet GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu .

5. Cetru sekunžu laika pēc šīs pogas nospiešanas regulējiet ediena gatavošanas laiku, spiežot pogas „+” un „-”. Piemēram, ja velaties ediena gatavošanu beigt 13.00, displeja tiek parādīts:

^ 13:00

6. Cetras sekundes pēc pogu atlaišanas displeja no jauna tiek parādīts pašreizējais laiks (piemēram, 10.00) un A burts (AUTO).



^ 10:00


Tagad cepeškrāsns ir ieprogrammēta automātiski ieslēgties 12.30 un izslēgties 30 minūtes pēc tam, t. i., plkst. 13.00.



Ediena gatavošanas tuliteja sākuma laika iestatīšana

Iestatiet ediena gatavošanas laiku, izpildot iepriekš



aprakstīto procedūru (1.-3. darbība).

! A burtā parādīšana nozīmē, ka gan ediena gatavošanas, gan ediena gatavošanas beigu laiks ir ieprogrammēts automātiskajā režīmā (AUTO). Lai atjaunotu cepeškrāsns manuālu lietošanu, pēc katra AUTO ediena gatavošanas režīmā vienlaicīgi nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA  un GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA  pogas.

! Visu gatavošanas programmas darbības laiku deg simbols  un cepeškrāsns gaisminā.

Iestatīto gatavošanas laiku var parādīt jebkura laika, nospiežot GATAVOŠANAS LAIKA pogu , un gatavošanas beigu laiku var parādīt, nospiežot GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu . Pēc gatavošanas laika beigām atskān skānas signāls. Lai to apturētu, nospiediet jebkuru pogu, izņemot pogas „+” un „-”.

Iepriekš iestatītas gatavošanas programmas atcelšana

Vienlaicīgi nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA pogu  un GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu .

Iepriekš iestatīto datu labošana vai atcelšana

Ievadītos datus jebkura laika var mainīt, nospiežot attiecīgo pogu (TAIMERA, GATAVOŠANAS LAIKA vai GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu) un pogu „+” vai „-”.

Atcelot gatavošanas laika datus, automātiski tiek atcelti arī gatavošanas beigu laika dati un otrādi.

Ja cepeškrāsns jau ir ieprogrammēta, tā nepienem gatavošanas beigu laiku, kas ir agrāks par ieprogrammēta gatavošanas procesa sākuma laiku.

* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

Ķdiena gatavošanas ieteikumu tabula

Ēdiena gatavošanas režīmi	Pārtikas produkti	Svars (kg)	Plaukta pozīcija	Sākotnējās sildīšanas laiks (minūtes)	Ieteicamā temperatūra	Gatavošanas laiks (minūtes)	
Konvekcijas cepeškrāsns	Pīle	1	3	15	200	65–75	
	Teļa vai liellopa gaļas cepetis	1	3	15	200	70–75	
	Cūkgaļas cepetis	1	3	15	200	70–80	
	Cepumi (smalkmaizītes)	-	3	15	180	15–20	
	Pīrāgi	1	3	15	180	30–35	
Cepšanas režīms	Pīrāgi	0,5	3	15	180	20–30	
	Augļu kūkas	1	2 vai 3	15	180	40–45	
	Biskvītkūka ar jogurtu	0,7	3	15	180	40–50	
	Biskvīta kūka	0,5	3	15	160	25–30	
	Pildītās pankūkas (uz diviem plauktiem)	1,2	2 un 4	15	200	30–35	
	Mazās kūciņas (uz diviem plauktiem)	0,6	2 un 4	15	190	20–25	
	Vēja kūkas ar siera pildījumu (uz diviem plauktiem)	0,4	2 un 4	15	210	15–20	
	Vēja kūkas ar krēma pildījumu (uz trim plauktiem)	0,7	1 un 3 un 5	15	180	20–25	
	Cepumi (uz trim plauktiem)	0,7	1 un 3 un 5	15	180	20–25	
Bezē cepumi (uz trim plauktiem)	0,5	1 un 3 un 5	15	90	180		
Pīcas cepšanas režīms	Pīca	0,5	3	15	220	15–20	
	Teļa vai liellopa gaļas cepetis	1	2	10	220	25–30	
	Vista	1	2 vai 3	10	180	60–70	
Vairāku cepšanas veidu režīms	Pīca (uz diviem plauktiem)	1	2 un 4	15	230	15–20	
	Lazanja	1	3	10	180	30–35	
	Jērs	1	2	10	180	40–45	
	Vistas cepetis ar kartupeļiem	1+1	2 un 4	15	200	60–70	
	Makrele	1	2	10	180	30–35	
	Biskvītkūka ar jogurtu	1	2	10	170	40–50	
	Vēja kūkas ar krēma pildījumu (uz diviem plauktiem)	0,5	2 un 4	10	190	20–25	
	Cepumi (uz diviem plauktiem)	0,5	2 un 4	10	180	10–15	
	Biskvīta kūka (uz viena plaukta)	0,5	2	10	170	15–20	
	Biskvīta kūka (uz diviem plauktiem)	1	2 un 4	10	170	20–25	
	Pikantie pīrāgi	1,5	3	15	200	25–30	
Grilēšana	Paltuss un sēpija	0,7	4		100%	10–12	
	Kalmārs un garneles	0,6	4		100%	8–10	
	Sēpija	0,6	4		100%	10–15	
	Mencas fileja	0,8	4		100%	10–15	
	Grilēti dārzeņi	0,4	3 vai 4		100%	15–20	
	Teļa gaļas steiks	0,8	4		100%	15–20	
	Ciņiņi	0,6	4		100%	15–20	
	Hamburgeri	0,6	4		100%	10–12	
	Makrele	1	4		100%	15–20	
	Graudzētas sviestmaizes (vai grauzdiņi)	4 un 6 maiz,	4		100%	3–5	
Divkārtšais grils	Teļa gaļas steiks	1	4	5	Max	15–20	
	Gaļas siteņi	1	4	5	Max	15–20	
	Hamburgeri	1	4	5	Max	7–10	
	Makrele	1	4	5	Max	15–20	
	Graudzētas sviestmaizes	4 maiz	4	5	Max	2–3	
	Ar iesmu						
Sacepuma cepšanas režīms	Uz iesma cepts liellopa gaļas cepetis	1,0		5	Max	70–80	
	Uz iesma cepta vistas gaļa	2,0		5	Max	70–80	
	Grilēta vista	1,5	2	10	200	55–60	
	Sēpija	1,5	2	10	200	30–35	
	Ar iesmu						
	Uz iesma cepts liellopa gaļas cepetis	1,5		5	200	70–80	
	Uz iesma cepta vistas gaļa	1,5		5	200	70–80	
	Uz iesma cepts jēra gaļas cepetis	1,5		5	200	70–80	
Ar vairākiem iesmiem (tikai dažiem modeļiem)	Gaļas kebabi	1,0		5	Max	40–45	
	Dārzeņu kebabi	0,8		5	Max	25–30	

Piesardzības pasākumi un ieteikumi

LV

! Ģī ierice ir projektēta un ražota saskaņā ar starptautiskajiem drošības standartiem.

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

Vispārīga drošības informācija

- **Ģī instrukcija attiecas tikai uz tām valstīm, kas ir minētas rokasgrāmatā un ierices tehnisko datu plāksnītē.**
- Ierice ir paredzēta lietošanai iekšējās 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 slapjām vai mitrām rokām vai kājām.
- **Ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie un tikai ēdiena gatavošanas vajadzībām. Lietošanas laikā jāievēro ēajā brodūrā izklāstītie norādījumi. Ierīces lietošana citiem mērķiem (piem., telpas apsildīšanai) nav atbilstoša un ir bīstama. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatdāutas un nesaprātīgas ierīces lietošanas dēļ.**
- Instrukcijas brodūra 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 nosegt.
- Ja degļi 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 ēīdumi (piemēram, spirts, benzīns u. c.).
- Cepeškrāsns apakšējā nodalījumā vai cepeškrāsnī nedrīkst ievietot viegli uzliesmojošus materiālus. Pretējā gadījumā, nejauēi 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 kontaktozētes. 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. Iepriekē 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.
- Nedaujiet 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 atseviēi. Visām ierīcēm piestiprinātā etiēte, uz kuras atēlota krusteniski pārsvītrotā atkritumu tvertne, nozīmē, ka uz ēo izstrādājumu attiecas atseviējas atkritumu savākšanas noteikumi. Izlietas ierīces var nodot sabiedriskajiem atkritumu savākšanas dienestiem, aizvedot uz piemērotiem savākšanas punktiem attiecīgajā reēionā vai, ja tas ir atdāuts valsts likumdošanā, tās var atdot tirgotājiem kā daļu no maiņas darījuma, iegādājoties jaunu ekvivalentu izstrādājumu. Visi lielie mājāsaimniecības ierīču ražotāji piedalās veco un izmesto ierīču savākšanas un galējās utilizēšanas sistēmu izveidošanā un organizēšanā.

Apkartejas vides aizsardzība

- Lietojot ierīci laika perioda no velas pēcpusdienas un līdz agram ritam, varat palīdzēt elektroenerģijas piegades uzņēmumam samazināt elektrotīkla maksimālo slodzi
- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režīmus, cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām: ēšadi tiek gūti labāki rezultāti un samazināts elektroenerģijas paterinēš (aptuveni par 10%).
- Lai cepeškrāsns durtiņas vienmēr butu cieēši aizvērtas, tadejadi samazinot siltuma zudumus, durtinu malu blīves ir regulāri jāpārbauda un nepieciešamības gadījumā jānotīra.

Ierīces izslēgšana

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

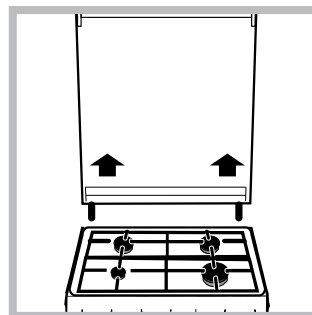
Ierīces tīrīšana

! 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 dvieļi.
- 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 çrti, plīts virsmas reņķus, degðu uzmavas, liesmu izplatīšanas gredzenus un degðus var noņemt; nomazgājiet tos karstā ūdenī, izmantojot neabrazīvus mazgāšanas līdzekļus, un pirms žāvēšanas pārlicinieties, ka visi piedeguðie netīrumi ir notīrti.
- Ja plīts virsmai tiek lietota elektroniskā aizdedze, elektronisko iedegšanas ierīču terminādu daļas ir bieži jātīra, un gāzes izvades atveres ir jāpārbauda, vai tajās nav dīçrððu.
- Cepedkrāsns iekðpusi ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes, kamçr tā vçl 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 saskrāpç virsmu un var ieplçst stiklu.
- Cepedkrāsns piederumus drīkst mazgāt kā parastus galda piederumus (tie ir piemçroti arī mazgāšanai trauku maðīnā).
- Ciets ūdens vai fosforu saturoði agresīvi mazgāšanas līdzekði uz nerūsçjoðā tçrauda virsmas var atstāt traipus. Pēc tīrīšanas virsma ir rūpīgi jānoskalo un jānosusina. Ðaujiet virsmai pilnīgi noþūt.

Pārsegs



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

! Ja degði ir iedegti vai joprojām ir karsti, pārsegu nedrīkst aizvçrt.

Cepedkrāsns durtiņu blīvju pārbaudīšana

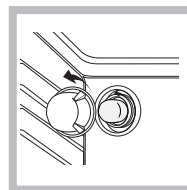
Cepedkrāsns durtiņu blīves ir regulāri jāpārbauda. Ja blīves ir bojātas, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto pççpārdošanas tehniskās apkopes dienestu. Pirms blīvju nomaiņas ieteicams cepedkrāsni nelietot.

Gāzes krāna tehniskā apkope

Laika gaitā krāniem var rasties aizsçrçjumi vai pagrieðanas grūtības. Tādā gadījumā krāns ir jāmaina.

! Ði procedūra jāveic kvalificçtam, raçotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

Cepedkrāsns spuldzīðu maiņa



1. Kad cepedkrāsns ir atvienota no elektrotīkla, noņemiet spuldzes niðas stikla vāciņu (*skatīt attçlu*).
2. Noņemiet spuldzīti un nomainiet to pret līdzīgu: spriegums 230 V, jauda 25 W, lielums E 14.
3. Uzlieciet atpakad vāciņu un atkal pieslēdziet cepedkrāsni elektrotīklam.

Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minçto informāciju:

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

Ði 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.

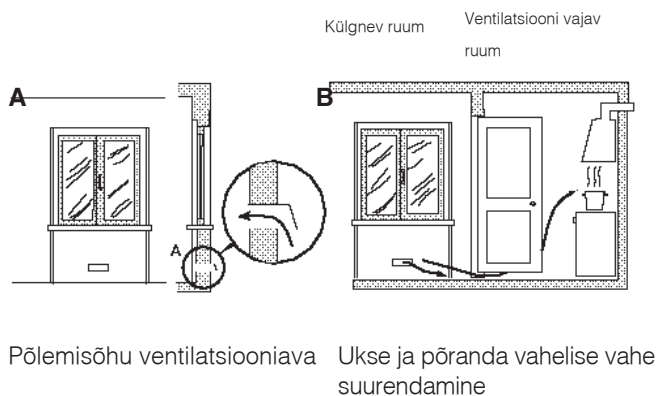
Ruumi ventilatsioon

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).

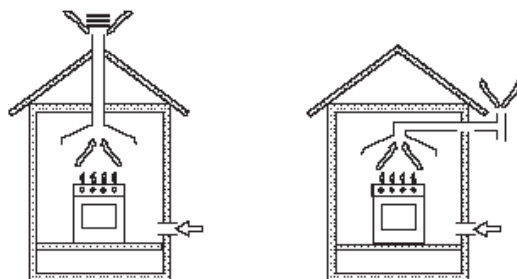
Kui seadmele ei ole paigaldatud gaasiemissiooni vältivaid ohutusseadmeid (juhuks, kui leek peaks kustuma), peab toru ristlõige olema vähemalt 200 cm². Kui õhuvool tuleb kõrvalruumidest (vt joonist B), eeldusel, et need ei ole hoone kumunaalruumid, kõrgendatud tuleohtlikkusega ruumid ega magamistoad,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



!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 balloonid, peavad olema varustatud väljatõmbeventilatsiooniga väliskeskonda nii, et juhusliku lekkimise korral saaks gaas läbi selle välisõhku eralduda.

Seetõttu on keelatud osaliselt või täiesti täis gaasiballoonide 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.

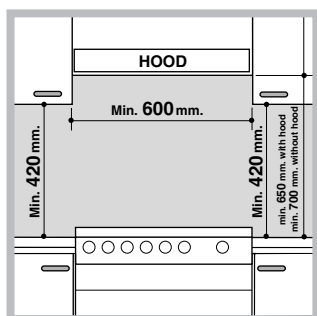
Paigutamine ja loodimine

! Seadme võib paigaldada selliste köögiappide kõrvale, mis ei ole pliidiplaadist kõrgemal.

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

Seadme õige paigaldamine:

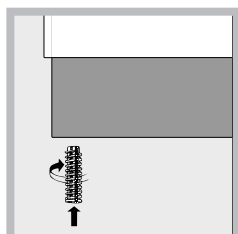
- paigutage seade kööki, söögituppa või voodiga elutuppa (mitte vannituppa);
- kui pliidiplaat on kappidest kõrgemal, paigaldage pliit nendest vähemalt 200 mm kaugusele;
- kui paigaldate pliidiseinakappide alla, peab pliidiplaadi ja kapi vahele jääma vähemalt 420 mm. vahekaugust tuleb suurendada vähemalt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



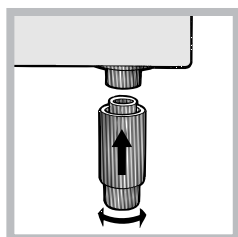
- ärge pange kardinaid pliidi taha. Kardinaid peavad jääma vähemalt 200 mm kaugusele pliidi külgedest;
- õhupuhastite paigaldamisel järgige tootja kasutusjuhendit.

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

vahela paigaldada mitmepooluseline lüliti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. See lüliti peab taluma nõutud koormust ning vastama NFC 15-100 eeskirjadele (lüliti 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 gaasiballooni keerata külili*: 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 talitlus ning samas madal energiakulu.

Pliidi ühendamine elastse kummivoolikuga

Veenduge, et gaasivooliku parameetrid vastavad siseriiklike õigusaktide nõuetele. Nõuded vooliku siseläbimõõdule: 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

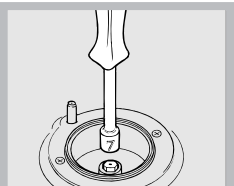
Pärast gaasi ühendamist kontrollige seebivahuga, et ei oleks lekkeid. Keelatud on lahtise tule kasutamine.

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.

Põletite ja düüside andmete tabel

ET

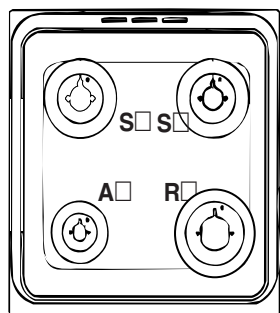
Tabel 1				Vedel gaas				Maagaas	
Põleti	Läbimõõt (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Möödavool 1/100	Düüs 1/100	Vool** g/h		Düüs 1/100	Vool* l/h
		Nominaalne	Vähendatud	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Kiire (suur)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Poolkiire (keskmise)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Täiendav (väike)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Rõhk		Nominaalne (mbar)				28-30	37	20	
		Minimaalne (mbar)				20	25	17	
		Maksimaalne (mbar)				35	45	25	

Tingimused 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

** PropanP.C.S. = 50,37 MJ/Kg

** ButaanP.C.S. = 49,47 MJ/Kg

MaagaasP.C.S. = 37,78 MJ/m³



KN3G76SA/EU

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



TEHNILISED ANDMED	
Möödud (väljatõmmatud siinidega)	laius 39 cm kõrgus 34 cm sügavus 41 cm
Maht (väljatõmmatud siinidega)	54 l
Alumise panipaiga mõõdud	laius 42 cm kõrgus 23 cm sügavus 44 cm
Põletid	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamise- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.
Pinge ja sagedus	vt andmeplaadilt
ENERGIAMÄRGIS	Elektrihjud vastavad direktiivi 2002/40/EÜ nõuetele. Standard EN 50304
	Energiakulu loomuliku konvektsiooni puhul – kuumutusrežiim: _____ Konvektsioon; _____
	Deklareeritud energiakulu sundkonvektsiooni puhul Klass – kuumutusrežiim: Kõrge
	See seade vastab järgmiste EMÜ direktiivide nõuetele: 2006/95/EÜ 12.12.06 (madalpinge) ja selle muudatused, ? 2004/108/EMÜ 15.12.04 (elektromagnetiline ühilduvus) ja selle muudatused, - 93/68/EMÜ 22.07.93 ja selle muudatused. 2002/96/EMÜ 2009/142 / 30/11/09 (Gaas) 1275/2008 (Ooterežiimis/väljalülitatud olekus)

Käitamine ja kasutamine

ET

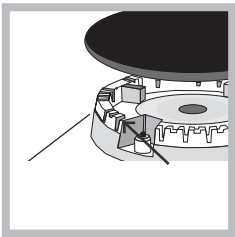
Pliidi kasutamine

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 E poole;
3. Leegi tugevuse reguleerimiseks keerake PÕLETINUPPU vastupäeva. Võite kasutada minimaalset seadistust C, maksimaalset seadistust E või nende kahe vahepealset seadistust.



Kui seade on varustatud elektrilise süütega* (vt joonist), vajutage PÕLETINUPP alla ja keerake seda vastupäeva, minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul korrake

toimingut 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*, vajutage PÕLETINUPP alla ja hoidke seda all umbes 2-3 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme.

Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse •.

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks
Põletite võimalikult efektiivse talitluse tagamiseks ja gaasikulu vähendamiseks soovitame kasutada ainult kaanega nõusid, mille põhi on ühetasane. Need peavad vastama ka põleti suurusele:

põleti määratlemiseks vaadake osas "Põletite ja düüside andmete tabel" olevat skeemi.




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

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 emailikihti.

! Kui seade on varustatud elektroonilise programmeerijaga, siis elektriahju kasutamiseks vajutage lihtsalt üheaegselt alla nupud  ja  (näidikule kuvatakse sümbol ). Tehke seda enne soovitud küpsetusfunktsiooni seadistamist.

1. Küpsetusrežiimi valimiseks keerake valikunuppu.
 2. Küpsetusrežiimile sobiva või soovitud temperatuuri valimiseks keerake taimerinuppu.
- Tabelist leiate küpsetusrežiimide loendi ja soovitud küpsetustemperatuurid (vt tabelit „Soovitused ahjus küpsetamiseks”).

Küpsetamise ajal on alati võimalik:

- muuta küpsetusrežiimi. Selleks keerake valikunuppu.
- muuta temperatuuri. Selleks keerake termostaadinuppu.
- peatada küpsetamine. Selleks keerake valikunupp asendisse „0”.


! Asetage küpsetusnõu(d) alati komplekti kuuluva(te)le resti(de)le

TERMOSTAADI näidikutuli

Kui näidikutuli põleb, siis ahi kuumeneb. Näidikutuli kustub, kui ahju sisetemperatuur on saavutanud seadistatud temperatuuri. Kui näidikutuli põleb, siis ahi kuumeneb. Näidikutuli kustub, kui ahju sisetemperatuur on saavutanud seadistatud temperatuuri. Sellest hetkest alates lülitub see näidikutuli vaheldumisi sisse ja välja ning hoiab ahju temperatuuri püsiva.

* Ainult mõnedel mudelitel.

Ahju valgusti

Valgusti sisselülitamiseks keerake valikunupp ükskõik missugusesse asendisse, v.a. „0”. Valgusti põleb seni, kuni ahi on sisse lülitatud. Keerake nupp asendisse  ja valgusti süttib, ilma et ükski elektrielement oleks sisse lülitatud.

Küpsetusrežiimid

AHJU KONVEKTSIOONIREŽIIM

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni maksimaalne võimalik temperatuur. Ülemised ja alumised kütteelemendid lülituvad sisse. Traditsioonilise küpsetusrežiimi kasutamisel soovitame kasutada ainult ühte resti. Rohkem kui ühe resti kasutamisel jaotub kuumus ebaühtlaselt.

KÜPSETUSREŽIIM.

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni maksimaalne võimalik temperatuur. Tagumine kütteelement ja ventilaator lülituvad sisse ning tagavad õrna kuumuse ühtlase jaotumise kogu ahjus. See režiim on ideaalne temperatuuritundlike roogade (nagu kerkimist vajavad koogid) küpsetamiseks ja valmistamiseks ning kondiitritoode üheaegselt valmistamiseks 3 restil korraga.

PITSAREŽIIM

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni maksimaalne võimalik temperatuur. Ringikujulised ja ahju alumised kütteelemendid ning ventilaator lülituvad sisse. Selles režiimis kuumeneb ahi kiirelt ja tulemus on suur kuumus, eriti alumiselt kütteelemendilt. Kui kasutate mitut resti korraga, vahetage poole küpsetusaja möödumisel roogade asukohad.

MITME TOIDU ÜHEAEGSE VALMISTAMISE REŽIIM

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni maksimaalne võimalik temperatuur. Kõik kütteelemendid (ülemine, alumine ja ringikujuline) ja ventilaator lülituvad sisse. Kuna kuumus püsib ühtlane kogu ahjus, küpsetab ja pruunistab õhk toitu ühtlaselt. Korraga võib kasutada maksimaalselt kahte resti.

GRILLIMISREŽIIM


Temperatuur: Max. Ülemise kütteelemendi keskmine osa lülitub sisse. Grilli kõrget ja vahetut temperatuuri soovitatakse selliste roogade valmistamiseks, mille pinnale peab mõjuma kõrge temperatuur (vasika- ja loomalihapraad, filee, antrekoot). Selles küpsetusrežiimis tarbitakse piiratud

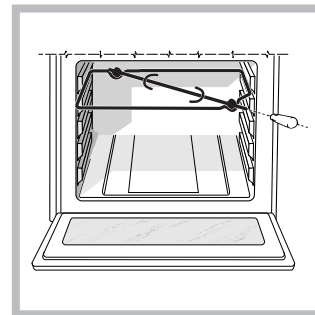
koguses energiat ja see on ideaalne väikeste koguste grillimiseks. Asetage toit resti keskele, sest nurkadesse paigutatud roog ei küpse ühtlaselt.

TOPELTGRILLI REŽIIM

Temperatuur: Max. Selles režiimis on grill võimsam kui tavalises grillimise režiimis. Tänu uudsele konstruktsioonile paraneb küpsetusefektiivsus 50% ja ka muidu jahedamad nurgaalad on nüüd kuumad. See grillimisrežiim on ideaalne ühtlaselt pruuni pealispinna saavutamiseks.

GRATÄÄNI REŽIIM

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni 200 C. Ülemine kütteelement, röstimisfunktsioon (kui on olemas) ja ventilaator lülituvad sisse. See funktsioonide kombinatsioon tõstab kütteelementide ühesuunalise soojuskiirguse efektiivsust tänu õhu sundringlusele ahjus. See aitab ära hoida toidu pealispinna kõrbemise ja võimaldab kuumusel „imbuda” otse toidu sisse. **! GRILLI ja GRATÄÄNI režiimide kasutamisel peab ahjuuks olema suletud.** Pöörlev grillvarras* Pöörleva grillvarda aktiveerimiseks toimige järgmiselt: 1. Pange tilgapann asendisse 1. 2. Pange grillvardatugi asendisse 4 ja sisestage varras ahju tagapaneelil olevasse avasse. 3. Grillvarda sisse lülitamiseks seadke valikunupp asendisse .



Praktilised soovitused toidu valmistamiseks

! Kui kasutate ventilaatori tekitatud sundringluse režiimi, siis ärge pange reste siinidele 1 ja 5. Liiga kõrge vahetu kuumus võib tundlikke roogi kõrvetada.

TOIDU VALMISTAMINE MITMEL TASANDIL KORRAGA

- Kasutage siine 2 ja 4. Pange rohkem kuumust vajavad road siinile 2.
- Pange tilgapann alumisele ja rest ülemisele siinile.

GRILLIMINE

GRILLI JA TOPELTGRILLI režiimi kasutamisel pange rest 5. siinile ning tilgapann 1. siinile tilkuvate mahlade ja/või rasva kogumiseks. GRATÄÄNI režiimis pange rest 2. või 3. siinile ning tilgapann 1. siinile tilkuvate mahlade kogumiseks.

o Soovitame kasutada maksimaalset võimsust. Ülemist kütteelementi reguleeritakse termostaadiga ja selle talitlus ei pruugi olla alati ühtlane.

PITSAREŽIIM

o Kasutage kergest alumiiniumist pitsapani. Asetage see restile.

Kui soovite krõbedat koorikut, siis ära kasutage tilgapanni, sest vastasel juhul küpsetusaeg pikeneb ja krõbedat koorikut ei teki.

Kui pitsakate on rikkalik, siis soovitame mozzarella juustu lisada alles pärast poole küpsetusaja möödumisel.


Elektroniline taimer*

See funktsioon võimaldab kuvada aega ja seda on võimalik kasutada ka taimerina aja mahaloendamiseks nullini.

! Kõik funktsioonid rakenduvad umbes 7 sekundi jooksul pärast sisse lülitamist.



Kella lähtestamine

Seadme voluvõrku ühendamisel või pärast elektrikatkestust hakkab kella ekraan vilkuma ja ekraanile kuvatakse number:0:00

- Õige aja seadmiseks vajutage nupule  ning seejärel nuppudele - ja +. Numbrite kiiremaks liikumiseks hoidke nupud all.



Muudatuste tegemiseks korrake eespool kirjeldatud toiminguid.

Taimeri funktsioon

Selle funktsiooni aktiveerimiseks vajutage nupp  alla. Seejärel kuvatakse ekraanile sümbol . Iga kord kui vajutate nupule +, suureneb aeg 10 sekundi võrra, kuni ajanäiduni 99 minutit ja 50 sekundit. Pärast seda suureneb näit iga vajutusega ühe minuti võrra. Maksimaalne näit on 10 tundi.

Nupule - vajutamine vähendab aega.

Pärast aja seadmist hakkab taimer aega maha loendada. Kui taimeri näit on 0 kostub helisignaal (selle lõpetamiseks vajutage ükskõik millisele nupule).

Aja kuvamiseks vajutage nupule  ja sümbol  näitab, et taimerifunktsioon on seatud. Umbes 7 sekundi möödumisel naaseb ekraan automaatselt taimerifunktsioonile.

Juba seatud aja tühistamine

Hoidke nupp - all seni, kuni ekraanile kuvatakse 0:00.

Helisignaali tugevuse reguleerimine


Pärast seadistuste tegemist ja kinnitamist kasutage nuppu - ja reguleerige helisignaali tugevus.

Küpsetamise planeerimine elektroonilise programmeerija* abil

Kella seadmine

Pärast seadme ühendamist voluvõrku või pärast elektrikatkestust lähtestub näidik automaatselt väärtusele 0:00 ja hakkab vilkuma. Kellaaja seadmiseks:

1. Vajutage üheaegselt alla nupud COOKING TIME

 ja COOKING END TIME .

2. Nelja sekundi jooksul pärast nuppude alla vajutamist seadke täpne kellaage. Selleks vajutage alla nupud + ja - . Nupp + kerib tunde edasi ja - tagasi.

Kui kellaage on seadistatud, lülitub programmeerija automaatselt käsirežiimile.

automatically switches to manual mode.

Taimeri seadmine

Taimer võimaldab seada aja mahaloendamist. Seatud aja möödumisel kostub helisignaal.


Taimeri aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

1. Vajutage taimerinupule . Näidikule kuvatakse:

^ 0:30,

2. Soovitud aja seadmiseks vajutage nuppudele + ja -
3. Nuppude vabastamisel algab aja mahaloendamine ja näidikule kuvatakse hetkeage.

10:00

4. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaal, mille välja lülitamiseks vajutage ükskõik millisele nupule (välja arvatud nupud + ja -). Sümbol  kustub.

! Taimer ei lülita ahju sisse ega välja.


* Ainult mõnedel mudelitel.

Signaali helitugevuse reguleerimine
Pärast seadistuste tegemist ja kinnitamist kasutage nuppu - ja reguleerige helisignaali tugevus.


Viitajaga küpsetamise seadmine

Esmalt otsustage, missugust küpsetusrežiimi te soovite kasutada ja seadke sobiv temperatuur. Selleks kasutage ahju nuppe SELECTOR ja THERMOSTAT.


Nüüd seadke küpsetusaeg:

1. Vajutage nupule COOKING TIME .
2. Nelja sekundi jooksul pärast nupu alla vajutamist seadke täpne kellaeg. Selleks vajutage alla nupud+ ja - . Kui soovite seada küpsetusajaks näiteks 30 minutit, siis kuvatakse ekraanile:

^ 0:30

3. 4 sekundi jooksul pärast nuppude vabastamist kuvatakse näidikule uuesti hetkeag (näiteks 10:00) koos sümboli  ja tähega A (AUTO).

Seejärel seadke küpsetamise lõpuaeg:

4. Vajutage nupule END COOKING TIME .
5. Nelja sekundi jooksul pärast nupu alla vajutamist seadke küpsetamise lõpuaeg. Selleks vajutage alla nupud+ ja - . Näiteks, kui soovite, et küpsetamine lõpeks kell 13:00, kuvatakse näidikule:

^ 13:00



6. 4 sekundi jooksul pärast nuppude vabastamist kuvatakse näidikule uuesti hetkeag (näiteks 10:00) koos tähega A (AUTO).

^ 10:00



Nüüd on ahi programmeeritud nii, et kell 12:30 lülitub see automaatselt sisse ja 30 minuti pärast, s.o. kell 13:00, välja.

Kohese küpsetusaja seadmine

Järgige ülaltoodud juhiseid küpsetusaja seadmiseks (punktid 1-3).

! Kui näidikul kuvatakse täht A, siis on AUTO režiimis programmeeritud nii küpsetusaeg kui ka küpsetamise lõpuaeg. Ahju lülitamiseks käsirežiimile vajutage pärast igat AUTO küpsetusrežiimi üheaegselt alla nupud COOKING TIME  ja END COOKING TIME .

! Sümbol põleb koos ahjutulega kogu küpsetusprogrammi kestuse jooksul.

Seadistatud küpsetusaja vaatamiseks vajutage mis tahes ajahetkel nupule COOKING TIME  ja küpsetusaja lõpuaaja seadmiseks vajutage nupule END COOKING TIME . Küpsetusaja lõppedes kostub helisignaal. Helisignaali lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule, v.a. nupud + ja - .

Eelseadistatud küpsetusaja tühistamine

Vajutage üheaegselt alla nupud COOKING TIME  ja COOKING END TIME .

Eelnevalt seatud andmete parandamine või kustutamine

Sisestatud andmete muutmiseks vajutage mis tahes ajahetkel vastavale nupule (TIMER, COOKING TIME või COOKING END TIME) ja + või - nupule.

Küpsetusaja tühistamisel tühistatakse automaatselt ka küpsetamise lõpuaeg ja vastupidi.

Kui ahi on juba programmeeritud, ei saa taimeriga programmeerida küpsetamise lõpuaega, mis on enne programmeeritud küpsetusaega.

*Ainult mõnedel mudelitel.

Soovitused ahjus küpsetamiseks

Küpsetusrežiimid	Toit	Kaal (kg)	Resti asend	Eelsoojendus aeg (min)	Soovituslik temperatuur	Valmistamisaeg (min)
Konvektsioonirežiim	Pardiliha	1	3	15	200	65-75
	Vasika- või veisepraad	1	3	15	200	70-75
	Seapraad	1	3	15	200	70-80
	Küpsised (muretainas)	-	3	15	180	15-20
	Tordid	1	3	15	180	30-35
Küpsetusrežiim	Tordid	0.5	3	15	180	20-30
	Puuviljakoogid	1	2 või 3	15	180	40-45
	Jogurtiga keeks	0.7	3	15	180	40-50
	Keeks	0.5	3	15	160	25-30
	Täidisega pannkoogid (kahel restil)	1.2	2 ja 4	15	200	30-35
	Väikesed koogid (kahel restil)	0.6	2 ja 4	15	190	20-25
	Juustutäidisega tuuletaskud (kahel restil)	0.4	2 ja 4	15	210	15-20
	Kreemitäidisega tuuletaskud (kolmel restil)	0.7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
	Küpsised (kolmel restil)	0.7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
Besee (kolmel restil)	0.5	1 ja 3 ja 5	15	90	180	
Pitsarežiim	Pitsa	0.5	3	15	220	15-20
	Vasika- või veisepraad	1	2	10	220	25-30
	Kanaliha	1	2 või 3	10	180	60-70
Toidu valmistamine mitmel tasandil korraga	Pitsa (kahel restil)	1	2 ja 4	15	230	15-20
	Lasanje	1	3	10	180	30-35
	Talleliha	1	2	10	180	40-45
	Kanapraad ja kartulid	1+1	2 ja 4	15	200	60-70
	Makrell	1	2	10	180	30-35
	Jogurtiga keeks	1	2	10	170	40-50
	Kreemitäidisega tuuletaskud (kahel restil)	0.5	2 ja 4	10	190	20-25
	Küpsised (kahel restil)	0.5	2 ja 4	10	180	10-15
	Keeks (ühel restil)	0.5	2	10	170	15-20
	Keeks (kahel restil)	1	2 ja 4	10	170	20-25
	Soolased pirukad	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Merikeel ja tindikala	0.7	4		100%	10-12
	Kalmaari- ja krevetikebabid	0.6	4		100%	8-10
	Tindikala	0.6	4		100%	10-15
	Tursafilee	0.8	4		100%	10-15
	Grillitud köögiviljad	0.4	3 või 4		100%	15-20
	Vasikaliha lõigud	0.8	4		100%	15-20
	Kastmed	0.6	4		100%	15-20
	Hamburger	0.6	4		100%	10-12
	Makrell	1	4		100%	15-20
	Röstitud võileivad (või röstsai)	nr. 4 ja 6	4		100%	3-5
Topeltgrill	Vasikaliha lõigud	1	4	5	Max	15-20
	Karbonaad	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrell	1	4	5	Max	15-20
	Röstsai	nr. 4	4	5	Max	2-3
Grillvardaga	Vasikaliha grillvardal	1.0		5	Max	70-80
	Kanaliha grillvardal	2.0		5	Max	70-80
Gratään	Grillkana	1.5	2	10	200	55-60
	Tindikala	1.5	2	10	200	30-35
	Grillvardaga					
	Vasikaliha grillvardal	1.5		55	200	70-80
	Kanaliha grillvardal	1.5		5	200	70-80
	Lambaliha grillvardal	1.5			200	70-80
	Mitu grillvarrast (ainult valitud mudelid)					
Lihakebab	1.0			5	Max	40-45
Köögiviljakebab	0.8			5	Max	25-30

Ettevaatusabinõud ja soovitused

Selle seadme välja töötamisel ja tootmisel on järgitud rahvusvahelisi ohutusstandardeid. Ohutuse tagamiseks lugege järgnevad ohutusnõuded 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 vales 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 „•“.
- 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 inimtervisele 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.
- GRILLI, TOPELTGRILLI ja GRATÄÄNI režiimi kasutamisel hoidke ahjuuks alati kinni. See aitab saavutada parema tulemuse ja säästa energiat (umbes 10%).
- Kontrollige regulaarselt uksetihendite seisukorda ja puhastage need võimalikult mustusest. Nii sulgub uks tihedamalt ja väheneb soojuskadu.

Seadme välja lülitamine

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

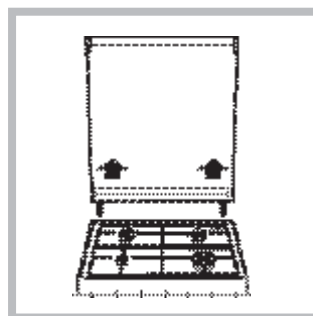
Seadme puhastamine

! 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 puhastamise lihtsustamiseks võib kate 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

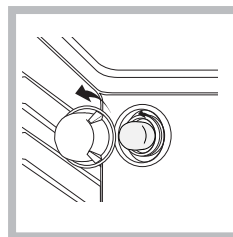
Kontrollige regulaarselt ahjuukse ümber olevaid tihendeid. Kui tihendid on kahjustunud, pöörduge lähimasse hoolduskeskusesse. Kuni tihendite välja vahetamiseni soovitame ahju mitte kasutada.

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.

