

Operating Instructions

COOKER

GB



English, 1



Polski, 12



Lietuvių;23



Latviešu, 34



Eesti keeles,45

KN3G10SA/U

Contents

Installation, 2-5

Positioning and levelling
Electrical connection
Gas connection
Adapting to different types of gas
Technical data
Table of burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 6

Overall view
Control panel

Start-up and use, 7-9

Using the hob
Using the oven
Practical cooking advice
Oven cooking advice table

Precautions and tips, 10

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 11

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance
Replacing the oven light bulb
Assistance

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.

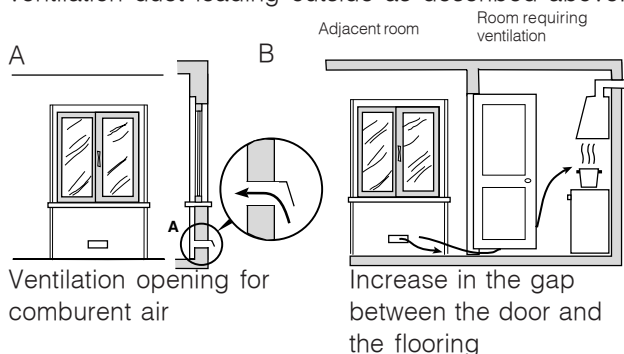
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

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).

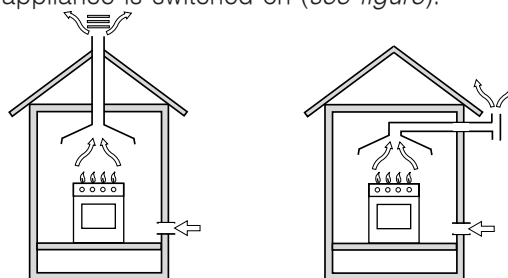
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building,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

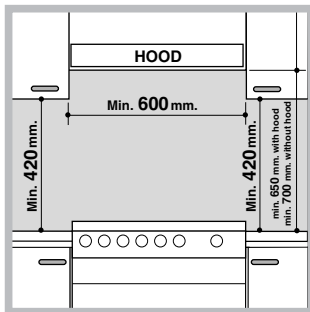
! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! 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, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

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



- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

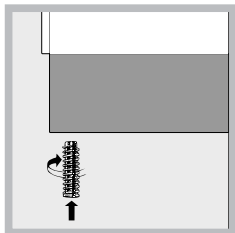
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

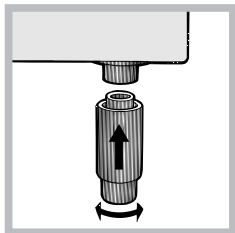
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

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 connections

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.

* Only available in certain models.

Gas connection

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

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

Gas connection using a flexible rubber hose

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

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

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

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

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

Checking the connection for leaks

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

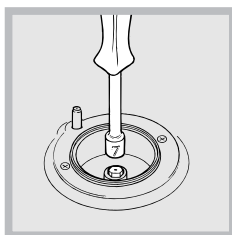
Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

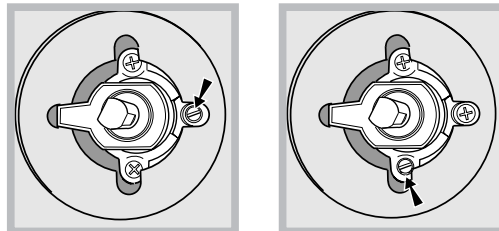
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.



Adjusting the hob burners' minimum setting:

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

! In the case of natural gas, the adjustment screw must be unscrewed by turning it anti-clockwise.



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

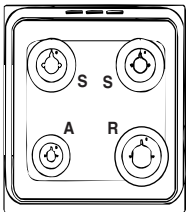
Table1 (for Poland)			G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Thermal power (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (mm)	Flow* g/h
Fast (Large)(R)	100	3,00	128	286	158	397	3,40	87	247
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	104	181	143	251	2,20	70	160
Auxiliary (Small)(A)	51	1,00	76	95	106	132	1,30	52	95
Supply Pressures	Nominal (mbar)		16		10		29		
	Minimum (mbar)		20		13		37		
	Maximum (mbar)		25		16		44		



* A 15°C 1013 mbar dry gas

G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m³

G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m³

G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m³

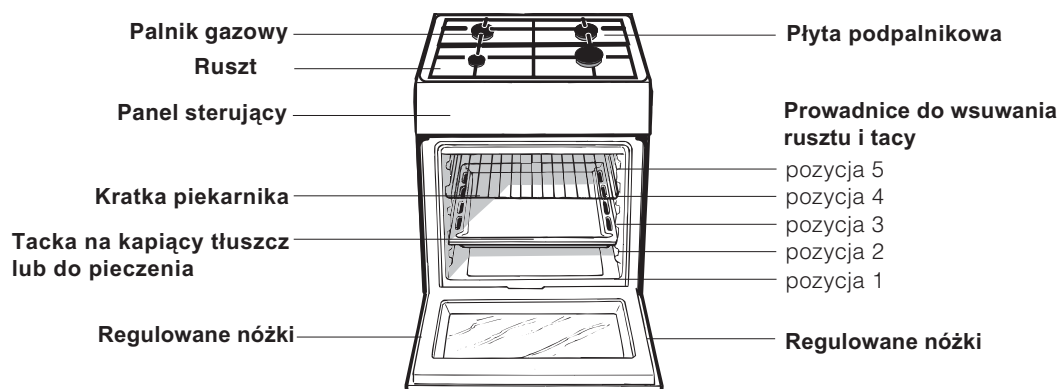

KN3G10SA/U

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x39x44 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Declared energy consumption for Natural convection Class – heating mode: Static _____
 	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

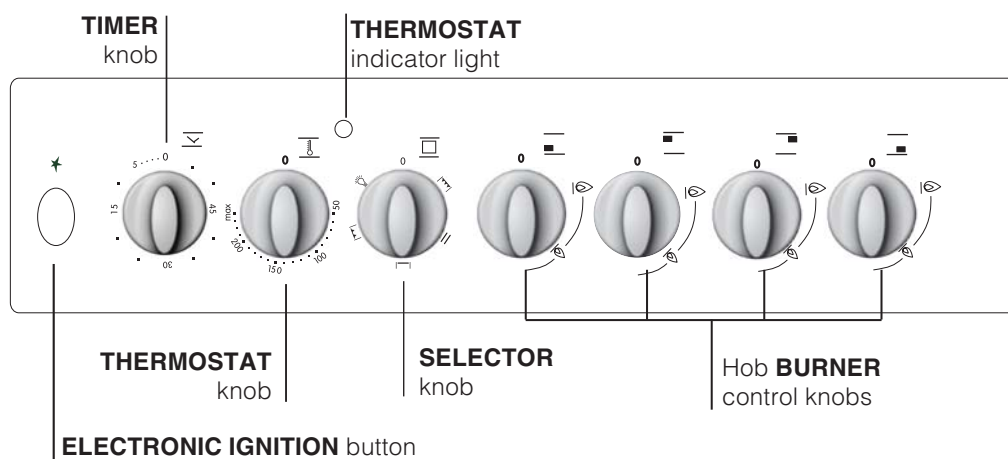
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel






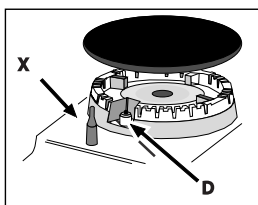
Using the hob


Lighting the burners

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

To light one of the burners on the hob:

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




If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (see figure), press the ignition button, marked with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction,

towards the maximum flame setting, until the burner is lit. 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.

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

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

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.

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.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see *below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! 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

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.

STATIC OVEN mode

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 unevenly.

OVEN BOTTOM mode

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

GRILL mode

The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.



DOUBLE GRILL mode

The top heating element is activated. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

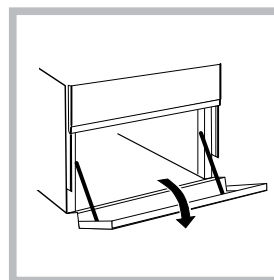
! The GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

Timer

To activate the Timer proceed as follows:

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

Lower compartment



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

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.
! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- 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

- 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.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Static	Lasagne	2.5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2.5	3	5	200	30-35
	Baked pasta	2.0	3	5	200	30-35
	Veal	1.7	2	10	180	60-70
	Chicken	1.5	3	10	200	80-90
	Duck	1.8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2.1	3	10	180	70-80
	Lamb	1.8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1.1	2	5	180	30-40
	Mackerel	1.5	2	5	180	30-35
	Trout baked in foil	1	2	5	180	25-30
	Neapolitan-style pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits and small cakes	0.5	3	10	180	10-15
	Sweet unleavened flans and desserts	1.1	3	10	180	25-30
	Savoury pies	1	3	10	180	30-35
	Leavened cakes	0.5	3	10	160	25-30
Fruit cakes	1	3	10	170	25-30	
Oven bottom	Perfecting cooking					
Grill	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	4
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Chops	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	4 pcs	4	5	Max	5

! Cooking time depends on the individual taste and can be different from that given in the cooking advice table.

Precautions and tips

GB

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

General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet (the instructions apply to all countries listed at the beginning of the booklet).
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

Disposal

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

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and DOUBLE GRILL 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.

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

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

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and 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.

- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

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

Inspecting the oven seals

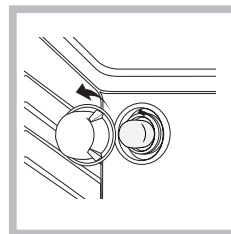
Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

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 authorised by the manufacturer.

Replacing the oven light bulb



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

2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W,

cap E 14.

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

Assistance

Please have the following information 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.

PL

GB

English, 1

PL

Polski, 34

LT

Lietuvių;23

LV

Latviešu, 34

EE

Eesti keeles,45

KN3G10SA/U

Spis treści

Instalacja,13-16

Ustawienie i wypoziomowanie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Podłączenie gazu
Dostosowanie do różnych rodzajów gazu
Tabela charakterystyk palników i dysz
Tabela charakterystyk

Opis urządzenia, 17

Widok ogólny
Panel kontrolny

Uruchomienie i użytkowanie,18-20

Użytkowanie płyty grzejnej
Użytkowanie piekarnika
Porady dotyczące pieczenia
Tabela pieczenia

Zalecenia i środki ostrożności,21

Ogólne zasady bezpieczeństwa
Zalecenia dotyczące odpadów
Oszczędność i ochrona środowiska

Konserwacja i utrzymanie,22-23

Odłączenie prądu elektrycznego
Czyszczenie urządzenia
Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku
Konserwacja kurków gazowych
Serwis Techniczny

! Zachować niniejszą książeczkę instrukcji by móc ją konsultować w przyszłości w dowolnej chwili. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy upewnić się, czy instrukcja została przekazana wraz z nim.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

! Instalacja urządzenia powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez wykwalifikowany personel.

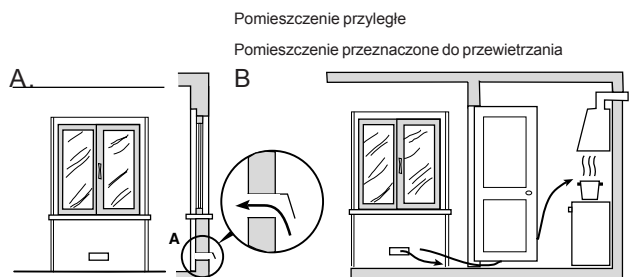
! Wszelkie działania w zakresie regulacji lub konserwacji muszą być wykonywane przy kuchence odłączonej od zasilania elektrycznego.

Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi. W pomieszczeniu, w którym jest instalowane urządzenie, musi być zapewniony taki dopływ powietrza, jaki jest niezbędny dla prawidłowego spalania gazu (natężenie przepływu powietrza nie powinno być niższe od 2 m³/h na kW zainstalowanej mocy).

Wloty powietrza, zabezpieczone przez kratki, powinny mieć przewód o przekroju użytkowym co najmniej 100 cm² i powinny zostać rozmieszczone tak, aby nie mogły ulec nawet częściowemu zatkanie (*patrz rysunek A*).

Wymiar tych wlotów powinien zostać zwiększony o 100% – do minimum 200 cm² – jeśli płyta robocza urządzenia nie posiada urządzenia zabezpieczającego przed brakiem płomienia i kiedy dopływ powietrza następuje w sposób niebezpośredni z przyległych pomieszczeń (*patrz rysunek B*) – o ile nie są one częściami wspólnymi budynku, pomieszczeniami zagrożonymi pożarem lub sypialniami – wyposażonych w przewód wentylacyjny z wyjściem na zewnątrz, jak opisano powyżej.

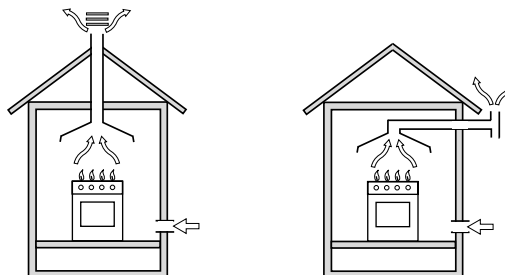


A. Otwarcie wentylacji dla powietrza do spalania
B. Zwiększenie szczeliny pomiędzy drzwiami a podłogą

! Po dłuższym użytkowaniu urządzenia zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie spalin

Odprowadzanie spalin musi być zapewnione przez okap połączony z kominem o ciągu naturalnym i o sprawnym działaniu lub przez wentylator elektryczny, który włącza się automatycznie przy każdym uruchomieniu urządzenia (*patrz rysunki*).



Odprowadzanie bezpośrednie na zewnątrz

Odprowadzanie przez komin lub rozgałęziony kanał dymowy (wyłącznie do urządzeń kuchennych)

! Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół, dlatego pomieszczenia, w których znajdują się butle GPL, powinny być wyposażone w otwory wychodzące na zewnątrz, umożliwiające odpływ dołem ewentualnych wycieków gazu.

Butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub wnękach położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). W pomieszczeniu należy przechowywać jedynie aktualnie użytkowaną butlę, z dala od źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki), mogących doprowadzić do wzrostu jej temperatury powyżej 50°C.

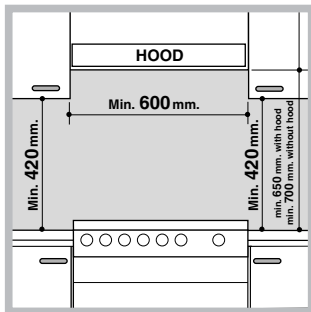
Ustawienie i wypoziomowanie

! Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza poziomu roboczego.

! Należy upewnić się, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło (T 90°C).

Dla zapewnienia prawidłowej instalacji:

- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
- jeśli płaszczyzna kucharki jest wyższa w stosunku do płaszczyzny mebli, powinny one zostać umieszczone w odległości co najmniej 600 mm od urządzenia;
- jeśli kucharka jest instalowana pod szafką wiszącą, powinna ona znajdować się w odległości minimum 420 mm od płyty kucharki.

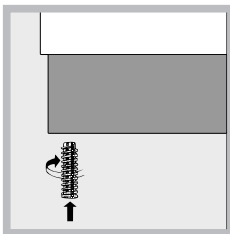


Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki wiszące są łatwopalne (*patrz rysunek*);

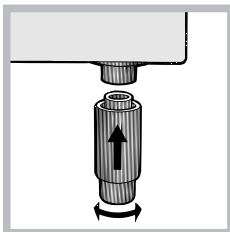
- nie umieszczać zasłon za kuchenką, ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać

zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.

Wypoziomowanie



Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).



Nóżki* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50°C.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;

- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęźników.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien mieć zgięć, ani nie powinien być zgnieciony.

! Przewód musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny.

! W przypadku nie przestrzegania powyższych warunków producent zwolniony zostanie z wszelkiej odpowiedzialności.

Podłączenie gazu

Podłączenie do sieci gazowej lub do butli gazowej może być wykonane przy pomocy przewodu giętkiego gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi oraz po upewnieniu się czy urządzenie jest wyregulowane odpowiednio dla typu gazu, którym będzie zasilane (*patrz etykieta kalibracyjna na pokrywie: w przeciwnym razie patrz niżej*). W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi. Dla ułatwienia podłączenia zasilanie gazem może być skierowane bocznie*: zastąpić złączkę przewodu giętkiego zatyczką i wymienić uszczelkę, dostarczaną jako wyposażenie.

! Dla zapewnienia bezpieczeństwa pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia, należy się upewnić czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach wskazanych w tabeli Charakterystyka palników i dysz (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu gumowego

Sprawdzić czy przewód odpowiada obowiązującym normom krajowym. Wewnętrzna średnica przewodu powinna wynosić: 8 mm przy zasilaniu gazem płynnym; 13 mm przy zasilaniu metanem.

Po wykonaniu podłączenia upewnić się czy przewód:

- nie styka się w żadnym punkcie z częściami, które osiągają temperatury przekraczające 50°C;
- nie jest narażony na naciągnięcie ani poskręcanie i nie ma na nim zagięć lub przewężeń;

*Dostępne tylko w niektórych modelach

- nie ma styczności z przedmiotami tnącymi, ostrymi krawędziami, ruchomymi częściami i nie jest przygnieciony;
- jest łatwo dostępny na całej długości dla umożliwienia wykonywania kontroli jego stanu;
- jego długość wynosi mniej niż 1500 mm;
- jest dobrze umocowany na dwóch końcach za pomocą odpowiednich zacisków mocujących, zgodnych z obowiązującymi normami krajowymi.

! Jeśli nie może być spełniony jeden z tych warunków lub ich większa liczba, albo jeśli kuchenka jest instalowana zgodnie z warunkami klasy 2 - podklasy 1 (urządzenie umiejscowione pomiędzy dwoma meblami), należy zastosować przewód giętki stalowy (patrz niżej).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu giętkiego ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Sprawdzić czy przewód i uszczelki odpowiadają obowiązującym normom krajowym.
Aby zamontować przewód należy usunąć złączkę przewodu giętkiego znajdującą się na urządzeniu (złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim).

! Wykonać podłączenie tak, aby całkowita długość przewodów nie przekraczała 2 metrów oraz upewnić się czy przewód nie styka się z ruchomymi częściami i czy nie jest przygnieciony.

Kontrola szczelności

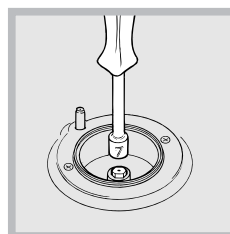
Po zakończeniu instalacji sprawdzić szczelność wszystkich złącz stosując w tym celu roztwór mydlany, nigdy płomień.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Urządzenie może być dostosowane do innego rodzaju gazu niż ten, którym jest aktualnie zasilane (wskazany na etykiecie kalibracyjnej na pokrywie).

Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:



1. zdjąć kratki i wykręcić palniki z gniazd;
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm (patrz rysunek) i wymienić je na te, które są przystosowane do nowego rodzaju gazu (patrz tabela Charakterystyka palników i dysz);

3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

Regulacja minimum palników płyty:

1. ustawić kurek w położeniu minimum;
2. zdjęć pokrętko i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.

! W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;

3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętkiem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

! Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

! Po wykonaniu regulacji dla gazu innego niż oryginalnie przewidziany, należy wymienić poprzednią etykietę kalibracyjną na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi, dostępną w naszych Autoryzowanych Centrach Obsługi Technicznej.

! W sytuacji, gdy ciśnienie gazu jest inne (lub zmienne) od przewidzianego, konieczne jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia, zgodnie z obowiązującą normą krajową dotyczącą „kanałowych regulatorów gazu”.

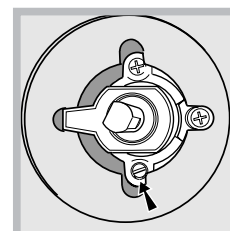
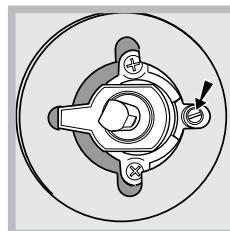


Tabela charakterystyk palników i dysz

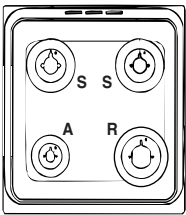
Tabela 1 (dla Polski)			G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Palnik	Średnica (w mm)	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* g/godz
Duży (R)	100	3,00	128	286	158	397	3,40	87	247
Półszybki (średni) (S)	75	1,90	104	181	143	251	2,20	70	160
Pomocniczy (mały) (A)	51	1,00	76	95	106	132	1,30	52	95
Ciśnienia zasilania	minimalne (mbar)		16		10		29		
	nominalne (mbar)		20		13		37		
	maksymalne (mbar)		25		16		44		

* A 15°C 1013 mbar – gaz suchy

G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m³

G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m³

G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m³

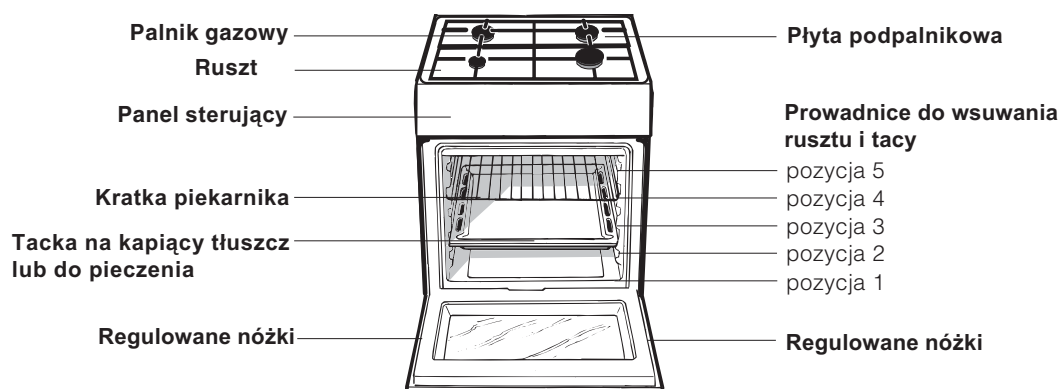


KN3G10SA/U

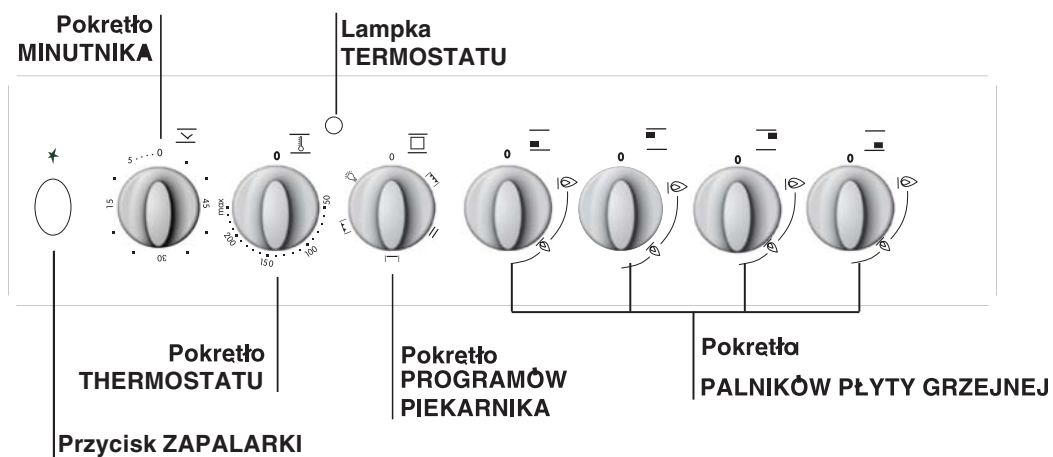
DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika W x D x G	34x44x39 cm
Objętość	(l) 58
Wymiary użytkowe szuflady	szerokość (cm) 42 głębokość (cm) 44 wysokość (cm) 17
Palniki	mogą być dostosowane do wszystkich rodzajów gazu wskazanych na tabliczce znamionowej
Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego	patrz tabliczka znamionowa
ETYKIETA ENERGETYCZNA	Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piekarników elektrycznych Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Piekarnik Tradycyjny 
 	Dyrektywy unijne: 2006/95/EC z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EC z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, 90/396/EEC z dnia 29/06/90 (gaz) z późniejszymi zmianami, - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Widok ogólny

PL



Panel kontrolny



Uruchomienie i użytkowanie




PL

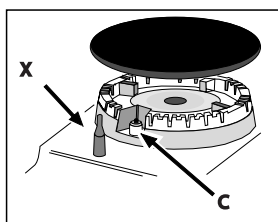
Użytkowanie płyty grzejnej

Włączanie palników

Dla każdego pokrętkła PALNIKA jest wskazany wypełnionym kółkiem odpowiadający mu palnik.

W celu włączenia palnika na płycie grzejnej:

1. zbliżyć do palnika płomień lub zapalarkę;
2. nacisnąć i równocześnie przekręcić pokrętkło PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na symbol maksymalnego płomienia .
3. ustawić żądany płomień, obracając pokrętkłem PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: na minimum , na maksimum  lub na pozycję pośrednią.




Jeśli urządzenie jest wyposażone w zapłon elektroniczny* (C) wystarczy nacisnąć i równocześnie przekręcić pokrętkło PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na symbol maksymalnego

płomienia, aż do zapalenia się palnika. Może się zdarzyć, że palnik zgaśnie w chwili zwolnienia pokrętkła. W takim przypadku powtórzyć czynność, trzymając pokrętkło naciśnięte przez dłuższą chwilę.

! W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia wyłączyć palnik i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponowieniem próby jego zapalenia.

Jeśli palnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające* (X) przed brakiem płomienia, należy przytrzymać naciśnięte pokrętkło PALNIKA przez około 2-3 sekundy, aby utrzymać zapalony płomień i uruchomić urządzenie.

W celu wyłączenia palnika przekręcić pokrętkło aż do zatrzymania .

Praktyczne rady dotyczące użytkowania palników

Dla uzyskania lepszej wydajności palników oraz zminimalizowania zużycia gazu należy stosować naczynia o płaskim dnie, wyposażone w pokrywkę i o rozmiarach proporcjonalnych w stosunku do rozmiarów palnika:

Palnik	Ø Średnica naczyń (cm)
Szybki (R)	24 – 26
Średnio szybki (S)	16 – 20
Pomocniczy (A)	10 – 14

W celu zidentyfikowania rodzaju palnika należy zapoznać się z rysunkami znajdującymi się w paragrafie „Charakterystyki palników i dysz”.

! Podczas pierwszego uruchomienia należy uruchomić piekarnik na pusto przez przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Przed użytkowaniem należy obowiązkowo usunąć folię plastikową ze ścianek urządzenia!

Uruchomić piekarnik

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkłem PROGRAMY.
2. Wybrać zalecaną temperaturę dla danego programu lub inną żądaną obracając pokrętkłem TERMOSTAT.

Z wykazem potraw wraz z zalecanymi dla nich temperaturami zapoznać się można w odpowiedniej tabeli (*patrz tabela pieczenia w kuchence*).

Podczas pieczenia można zawsze:

- zmienić program pieczenia posługując się pokrętkłem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętkłem TERMOSTAT;
- planować czas trwania pieczenia i godzinę zakończenia (*patrz poniżej*);
- przerwać pieczenie przez przestawienie pokrętkła PROGRAMY w położenie „0”.

! Nie stawiać nigdy żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii. Stosować położenie 1 piekarnika jedynie w przypadku pieczenia z użyciem różna.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się na wyposażeniu piekarnika.

Lampka kontrolna TERMOSTAT

Jej zaświecenie się sygnalizuje, że piekarnik wytwarza ciepło. Gaśnie, kiedy wewnątrz osiągnięta zostaje nastawiona temperatura. W tym momencie lampka kontrolna zapala się i gaśnie naprzemiennie wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje stałą temperaturę.

Programy pieczenia

! Wartość temperatury można ustawić w zakresie od 50 st C do MAX.dla wszystkich trybów pieczenia z wyjątkiem GRILLA, dla którego zaleca się ustawienie pokrętkła w pozycji MAX.

▬▬▬ PIEKARNIK STATYCZNY (tradycyjny)

Załączają się górny i dolny element grzejny. Przy użyciu tradycyjnego programu pieczenia należy piec wyłącznie na jednym ruszcie. W przypadku ułożenia pokarmów na wielu poziomach rozkład ciepła będzie nierówny.

▬▬ GRZAŁKA DOLNA

Uruchamia się dolny element grzejny. Ten program jest zalecany dla dopiekania w środku jedzenia przygotowywanego w blachach, które jest już dobrze przypieczone z wierzchu, lub dla pieczenia deserów z dżemem lub owocami na wierzchu, które należy jedynie przyrumienić. Funkcja ta nie pozwala na uzyskanie wewnątrz piekarnika temperatury maksymalnej 250 st C, tak więc nie zaleca się pieczenia jedynie przy użyciu tej funkcji, chyba że pieczemy ciasta, które wymagają temp. niższej lub równej 180 st C.

▬▬▬ GRILL (górną grzałką)


Uruchamia się górny element grzejny. Wysoka temperatura oddziałująca bezpośrednio na jedzenie umożliwia przypiekanie na powierzchni mięs i pieczeni, pozwalając zachować im wilgotność w środku.

▬▬▬▬ PODWÓJNY GRILL

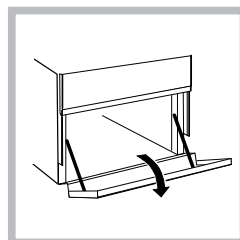
Uruchamia się górny element grzejny. Program perfekcyjny dla potraw, które wymagają maksymalnie wysokiej temperatury: steki wołowe, jagnięce, żeberka, filety, hamburgery itp.

! Gotowanie na programach: GRILL i GRILL PODWÓJNY należy przeprowadzać przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się obracając pokrętkłem PROGRAMY w dowolne położenie, różne niż "0", i pozostaje włączone tak długo póki piekarnik pracuje. Po wybraniu  przy pomocy pokrętkła, światło zapala się bez uruchamiania żadnego z elementów grzewczych.



Dolna szuflada



Poniżej piekarnika znajduje się komora, która może być wykorzystana jako depozyt akcesoriów lub naczyń. W celu otwarcia drzwiczek obrócić ku dołowi (*patrz ysunek*).

Minutnik

Aby włączyć minutnik:

- 1.Przekręć pokrętkło minutnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara  aby nastawić dzwonek
2. Przekręć pokrętkło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara  aby ustawić czas.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia.

! Podczas pieczenia z użyciem funkcji GRILL brytfannę należy ustawiać w położeniu 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcz).

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Ustawiać ruszt w położeniu 5. Jedzenie powinno znajdować byc umieszczone na centralnej części rusztu.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na maksimum. Nie należy przejmować się, jeśli górny grzejnik nie jest stale włączony: jego pracą steruje termostat;

PIZZA

- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kuchni. W przypadku brytfanny wydłuża się czas pieczenia, a pizza rzadko kiedy jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami mozzarellę dodać dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Programy pieczenia	Potrawy	Waga (ikg)	Pozycja rusztu	Czas nagrzewania piekarnika (min)	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Statyczny (tradycyjny)	Lasagne	2.5	2	5	200	45-50
	Pierozki	2.5	3	5	200	30-35
	Makaron zapiekany	2.0	3	5	200	30-35
	Ciełęcina	1.7	2	10	180	60-70
	Kurczę	1.5	3	10	200	80-90
	Kaczka	1.8	3	10	180	90-100
	Królik	2	3	10	180	70-80
	Wieprzowina	2.1	3	10	180	70-80
	Jagniecina	1.8	3	10	180	70-80
	Makrela	1.1	2	5	180	30-40
	Kiełec	1.5	2	5	180	30-35
	Pstrąg (pieczony w rękawie)	1	2	5	180	25-30
	Pizza Neapolitańska	1	2	15	220	15-20
	Biszkopty/ciasteczka	0.5	3	10	180	10-15
	Słodkie desery (nie rosnące)	1.1	3	10	180	25-30
	Pikantne	1	3	10	180	30-35
	Ciasta rosnące	0.5	3	10	160	25-30
Tarty owocowe	1	3	10	170	25-30	
Grzałka dolna	Przypiekanie					
Grill (grzałka gorna)	Sola	1	4	5	Max	8
	Krewetki, owoce morza	1	4	5	Max	4
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa grillowane	1	3/4	5	Max	8-10
Podwojny Grill	Stek cielecy	1	4	5	Max	15-20
	Kotleciki	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tosty	4 szt	4	5	Max	5

Uwaga! Czas wypiekania zależy od indywidualnego gustu i smaku i może być inny od podanego w tabeli

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Poniższe zalecenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest zadaszone, ponieważ wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie do gotowania, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.**
- Instrukcja dotyczy urządzenia klasy 1 (wolnostojącego) lub klasy 2 – podklasa 1 (zabudowanego pomiędzy dwoma meblami).
- **Podczas użytkowania urządzenia elementy grzejne oraz niektóre części drzwi piekarnika mocno się nagrzewają. Uważać, aby nie dotknąć tych części i by dzieci nie zbliżyły się do piekarnika.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzаныmi elementami urządzenia.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie stosować płynów łatwopalnych (alkohol, benzyna, itp.) w pobliżu urządzenia, kiedy jest ono używane.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w dolnej komorze depozytowej lub w piekarniku; jeśli urządzenie zostałoby niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokręta znajdują się w pozycji ●, kiedy urządzenie nie jest używane.
- Nie należy wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie awarii nie należy w żadnym wypadku ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia próbując je naprawić. Skontaktować się z Serwisem.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się urządzeniem.

- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.

Zalecenia dotyczące odpadów

- Usuwanie opakowania: Należy stosować się do zaleceń dotyczących segregacji odpadów. Dzięki temu opakowania będą mogły zostać ponownie wykorzystane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie odpadów w postaci urządzeń elektrycznych oraz elektronicznych (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi zagospodarowywania stałych odpadów miejskich. Wycofane z użytku urządzenia powinny być gromadzone oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyklingu materiałów, z których są wykonane, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku zbiórki selektywnej. W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania sprzętu domowego, użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do skupujących go sprzedawców.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie” (*patrz Programy*) i „opóźnione czyszczenie automatyczne” (*patrz Konserwacja i utrzymanie*), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach GRILL i PODWOJNY GRILL zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy utrzymywać sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

! Do czyszczenia urządzenia nie należy nigdy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć urządzenie po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Kratki, pokryvky, separatory płomienia oraz palniki płyty grzejnej są zdejmowalne dla ułatwienia ich czyszczenia; należy je myć w ciepłej wodzie z dodatkiem nie ściernego proszku, usuwając z nich wszelkie osady, a następnie dokładnie je susząc.
- Często czyścić końcówki urządzeń zabezpieczających* przed brakiem płomienia.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy użyć do tego celu ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.

Serwis Techniczny

Należy podać:

- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej u mieszczoney na urządzeniu.

- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć ją miękką szmatką; nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.
- Unikać zamykania pokrywy dopóki palniki są włączone lub jeszcze ciepłe.

Sprawdzać uszczelki piekarnika

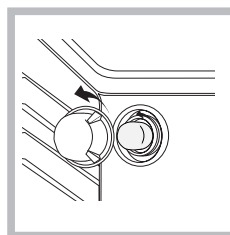
Kontrolować okresowo stan uszczelki wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona, należy zwrócić się do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego. Nie należy używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Konserwacja kurków gazowych

Z czasem, może się zdarzyć, pokręto zaworka gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

! Czynność ta powinna być wykonywana przez technika posiadającego autoryzację producenta.

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku



1. Po odłączeniu piekarnika od sieci elektrycznej zdjąć szklaną pokrywę obudowy żarówki (*patrz rysunek*).
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną : napięcie 230V, moc 25 W, złącze E 14.
3. Założyć pokrywę o podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej.



English, 1



Polski, 12



Lietuvių;23



Latviešu, 34



Eesti keeles,45

KN3G10SA/U

Turinys

Montavimas, 24-27

Padėtis ir idlyginimas

Elektros jungtys

Dujų prijungimas

Pritaikymas skirtingam dujų tipui

Techniniai duomenys

Degiklių ir atgalių specifikacijų lentelė

Prietaiso aprašymas, 28

Bendras vaizdas

Valdymo pultas

Ąjungimas ir naudojimas, 29-31

Rankenėlės naudojimas

Orkaitės naudojimas

Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

Atsargumo priemonės ir patarimai, 32

Bendroji sauga

Išmetimas

Aplinkos tausojimas ir saugojimas

Techninė priežiūra, 33

Prietaiso išjungimas

Prietaiso valymas

Dujų čiaupo priežiūra

Orkaitės lempučių keitimas

Pagalba

Montavimas

LT

! Prieš naudodami savo naujais prietaisais, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Jose pateikiama svarbi informacija, susijusi su saugiu prietaisų montavimu ir naudojimu.

! Prašome išsaugoti šias instrukcijas ateičiai.

Āsitikinkite, kad instrukcijos bus perduodamos su prietaisais, kai jis bus parduodamas, atiduodamas arba perkeliamas į kitą vietą.

! Prietaisai turi montuoti specialistas pagal pateiktas instrukcijas.

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

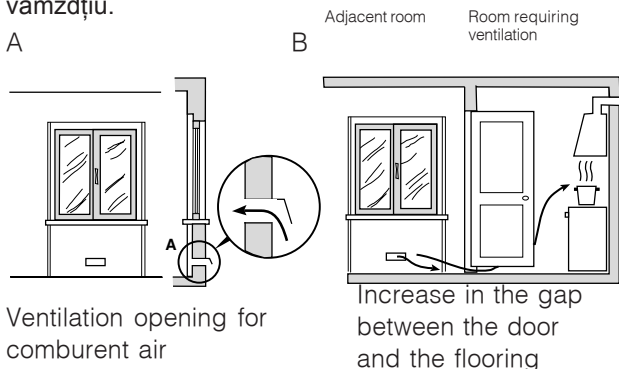
! Rekomenduojame prieš pirmą kartą naudojant orkaitę išvalyti laikantis instrukcijų, pateiktų skyriuje „Priežiūra“.

Patalpos vėdinimas

Prietaisai 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 aprastam dujų degimo procesui (oro srautas negali būti mažesnis nei 2 m³/val. sumontuotos galios kW).

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

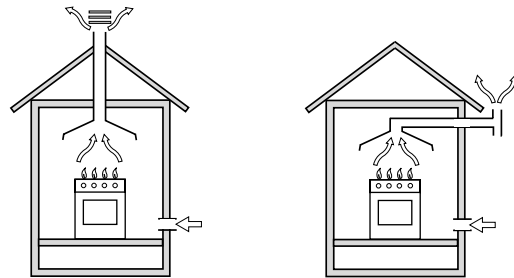
Šios paėmimo angos turėtų būti padidintos 100 % – ne mažiau kaip 200 cm², kai kaitlentės paviršius neturi apsauginio ugnies šėnginio. Kai oro srautas netiesioginiu būdu tiekiamas į gretimą patalpą (žr. B pav.), jei jos nėra pastato bendro naudojimo dalis, didesnio gaisro pavojaus vietos ar miegamieji,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



! Ilgai naudojusi prietaisais, rekomenduojama atidaryti langą arba sumažinti naudojamų ventiliatorių greitį.

Degimo metu susidariusių dūmų išmetimas

Degimo metu susidarančių dūmų išmetimas turi būti užtikrintas gaubtu prijungiant prie saugaus natūralios traukos kamino arba naudojant elektrinį ventiliatorių, kuris pradėtų veikti automatiškai, tik atjungus prietaisą (žr. 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 iš laukų išvesti angai, 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.

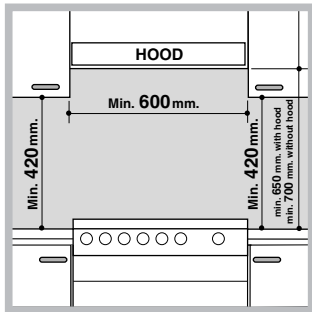
Padėtis ir idlyginimas

! Prietaisai galima montuoti ir šalia spintelės, jei jai paviršius nėra aukščiau nei kaitlentės paviršius.

! Siena, besiliečianti su prietaisais, turi būti pagaminta iš nedegiančių, karščiui atsparių medžiagų (T 90 °C).

Norėdami tinkamai sumontuoti prietaisais:

- Pastatykite ją virtuvėje, svetainėje ar gyvenamajame kambaryje (ne vonioje).
- Jei kaitlentės viršus yra aukščiau nei spintelė, prietaisai reikėtų montuoti bent jau 200 mm atstumu nuo jos.
- Jei viryklė montuojama po sienine spintele, nuo kaitlentės paviršiaus iki spintelės apačios turi būti ne mažesnis kaip 420 mm atstumas. Šis atstumas reikia padidinti iki 700 mm, jei sieninės spintelės yra degios (žr. pav.).



- Už viryklės ar mažesniu nei 200 mm atstumu nuo jos šonai negali būti užolaidi.
- Gaubtai turi būti montuojami remiantis atitinkamose instrukcijose pateikiamais nurodymais.

- Lizdas tinkamas prietaiso kištukui. Jei lizdas netinka kištukui, paprašykite, kad kvalifikuotas meistras jį pakeistų. Nenaudokite ilgintuvų ar šakotuvų.

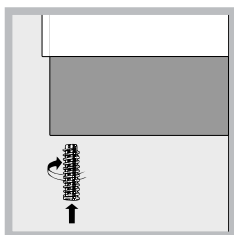
! Sumontavus prietaisą, reikia įsitikinti, kad maitinimo laidas ir elektros lizdas yra lengvai prieinami.

! Laidas negali būti sulenktas ar suspaustas.

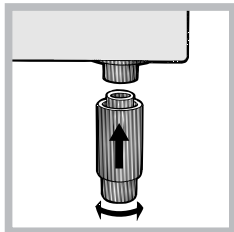
! Laidą reikia reguliariai tikrinti, jį gali keisti tik kvalifikuotas meistras.

! Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šių saugos nurodymų.

Išlyginimas



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



Kojos* įlenkia į lizdus, esančius po virykle.

Dujų prijungimas

Prie dujų tinklo arba dujų baliono galima jungti gumine ar plienine žarna pagal galiojančius reikalavimus, prijungus būtina įsitikinti, kad prietaisas tinka tiekiamam 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 tarpiklą, kuris pridedamas kartu su įrenginiu.

! Patikrinkite, ar dujų tiekimo slėgis atitinka reikiamą, 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

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

Prijungus reikia patikrinti, ar žarna:

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

Elektros jungtis

Sumontuokite standartiną kištuką, atitinkantį prietaiso duomenų plokštelėje nurodytą apkrovį (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 atampai ir atitikti NFC 15-100 reikalavimus (grandinės pertraukikliai negali pertraukti atžeminimo laido). Maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad temperatūra aplink jį niekuomet neviršytų 50 °C.

Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio, įsitikinkite, kad:

- Prietaisas atžemintas, o kištukas atitinka reikalavimus.
- Lizdas gali atlaikyti didžiausią prietaiso galios, nurodytą duomenų plokštelėje.
- Atampa atitinka duomenų plokštelėje nurodytą atšamos ruožo ribas.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

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

Lanksčią plieninį vamzdį be jungčių prijungimas prie srieginės jungties

Ásitinkite, kad ąarna ir tarpikliai atitinka galiojančius reikalavimus.

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

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

Patikrinkite, ar ties jungtimis nėra nuotėkių

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

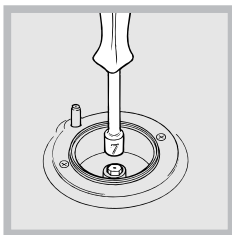
Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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 tinklėlą ir nustumkite degiklius nuo lizdų.



2. 7 mm veržliarakčiu atsukite antgalius (žr. *pav.*) ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujoms (žr. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelę).

3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal anksčiau

pateiktas instrukcijas atgaline tvarka.

Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:



1. Atsukite čiaupą á mažiausią padėtį.

2. Išimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie čiaupo kaidžio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.

! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų ąaltnio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.

3. Kol degiklis dega, keletą kartų greitai pakeiskite rankenėlės padėtį á mažiausios á didžiausią ir atvirkščiai – patikrinsite, ar liepsna neuągsta.

! Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.

TECHNINIAI DUOMENYS	
Orkaitės matmenys (A x P x G)	34 x 39 x 44 cm
Tūris	58 l
Naudingieji orkaitės talpos matmenys	Plotis 42 cm Gylis 44 cm Aukštis 17 cm
Maitinimo įtampa ir dažnis	Žiūrėkite duomenų plokštę
Degikliai	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės
ENERGIJOS ŽENKLINIMAS	Direktyva 2002/40/EB dėl energijos sunaudojimo ženkinimo ant buitinių elektrinių orkaitių Standartas EN 50304 Energijos sunaudojimas Natūralios konvekcijos šildymo režimas: <input type="checkbox"/> statinis <input type="checkbox"/>
 	EB direktyvos: 2006 m. gruodžio 12 d. direktyva 2006/95/EB (žemoji įtampa) su vėlesniais pakeitimais, 2004 m. gruodžio 15 d. direktyva 2004/108/EB (elektromagnetinis suderinamumas) su vėlesniais pakeitimais, 2009 m. lapkričio 30 d. direktyva 2009/142/EB (dujos), 1993 m. liepos 22 d. direktyva 93/68/EEB su vėlesniais pakeitimais, 2002/96/EB. 1275/2008 (budėjimo (išsijungimo) režimas)

Degikliø ir antgaliø specifikacijø lentelë

LT

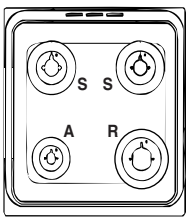
1 lentelë Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminë galia kW (p.c.s.*)		Suskystintosios dujos				Gamtinës dujos	
		Vardinis	Redukuota	Pralaida 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val.		Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.
						***	**		
Greitasis (didelis) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Pusiau greitas (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)				28-30	37	20	
		Mažiausias (mbar)				20	25	17	
		Didžiausias (mbar)				35	45	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

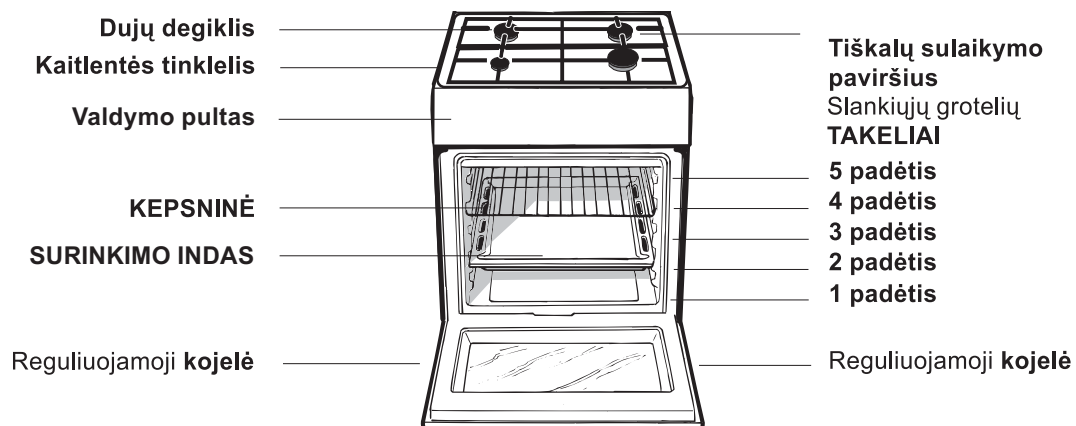
Gamtinës dujos P.C.S. = 37,78 MJ/m³


KN3G10SA/U

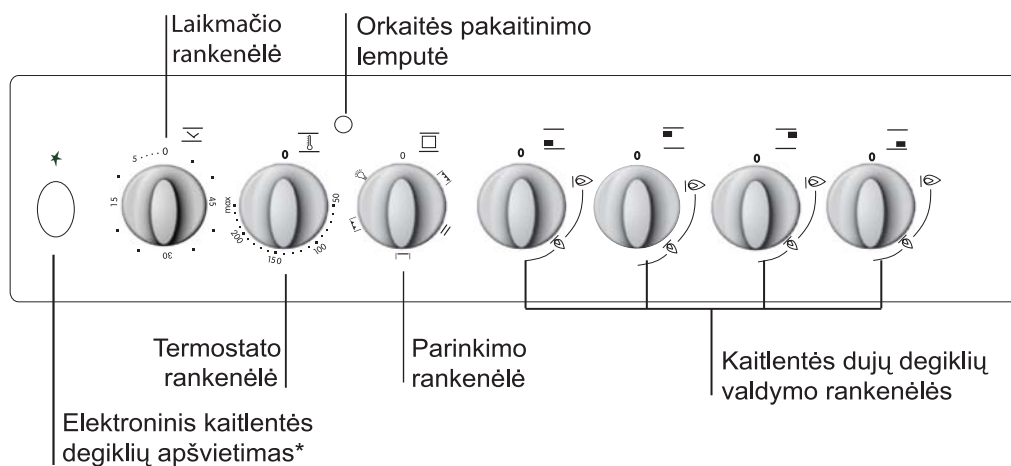
Prietaiso aprašymas

LT

Bendras vaizdas



Valdymo pultas



Ájungimas ir naudojimas

Rankenėlės naudojimas

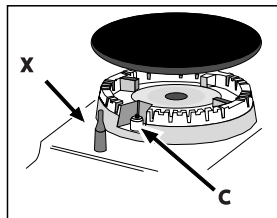
Degiklių uždegimas

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

Norėdami uždegti kaitlentės degiklį:

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

Jei prietaisas turi elektroninį uždegimo árenginį* (C), paspauskite uždegimo mygtuką, pažymėtą simboliu



★, tuomet spustelėkite

DEGIKLIO rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, mažiausios liepsnos nuostatos link, kol degiklis užsidegs. Atleidus rankenėlę

degiklis gali užgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmą seką, palaikydami rankenėlę nuspaustą kiek ilgiau.

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

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

Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę á išjungimo padėtį ●.

Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

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

Degiklis	Gaminimo indo skersmuo (cm)
Greitasis (R)	24–26
Pusiau greitasis (S)	16–20
Papildomas (A)	10–14

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

! Modeliuose, kurie turi mažą indų laikiklį, šis laikiklis

galima naudoti tik ant pagalbinių degiklių, gaminant troškinius induose, kurių skersmuo mažesnis nei 12 cm.

Orkaitės naudojimas

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


! Prieš pradėdami naudoti prietaisą, nuo gaminio donor nuimkite visas plastikines juosteles.

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

Orkaitės rankenėlės



Šiais dviem valdikliais galite pasirinkti ávairias orkaitės funkcijas ir gaminamam maistui tinkamą temperatūrą. Maisto gaminimo funkcijas galima nustatyti dviem rankenėlėmis:

pasirinkimo rankenėle
termostato rankenėle virš valdymo pulto

Parinkus rankenėlės nuostatą, kuri yra ne išjungimo (nulinė) padėtis, ásijungs orkaitės lemputė; rankenėlės nuostatos, pažymėtos , leidžia ájungti orkaitės lemputę nejungiant kaitinimo elementą. Orkaitę naudojant ásijungia jos lemputė. Ji dega iki tol, kol orkaitė išjungiamą.

Laikmatis*

Norėdami suaktyvinti laikmatį:

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

Maisto gaminimo režimai

Statinis orkaitės

Rankenėlės nuostata: nuo **50 °C** iki **MAX**
 Ąsijungia orkaitės lempuė, virđutinis ir apatinis kaitinimo elementai (rezistoriai). Temperatūra, kuri nustatoma termostato rankenėle, pasiekama automatiškai, termostatas jį palaiko. Naudojant đif funkcijį galima kepti bet kokį maistį, nes temperatūra puikiai pasiskirsto.

Apatinis kaitinimo elementas

Rankenėlės nuostata: nuo **50 °C** iki **MAX**
 Ąsijungia orkaitės lempuė ir apatinis kaitinimo elementas. Temperatūra, kuri nustatoma termostato rankenėle, pasiekama automatiškai ir palaikoma. Ąi nuostata rekomenduojama kepiniams, kurie gerai idkepć id idorės, taėiau dar ųali viduje, uųbaigti (ądėjus á keptuvć), desertams, vaisiais ar grietine dengtiems desertams, kuriuos reikia paskrudinti. Atkreipkite dėmesá, kad đi funkcija neleidžia pasiekti didžiausios (250 °C) temperatūros orkaitėje, tad naudodami đif nuostatį kekite tik tokius patiekalus ar pyragus, kuriems reikia 180 °C ar maėesnės temperatūros.

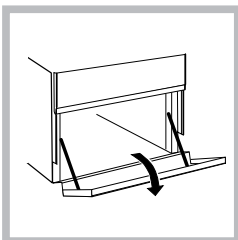
Viršutinis kaitinimo elementas

Rankenėlės nuostata: nuo **50 °C** iki **MAX**
 Ąsijungia orkaitės lempuė ir infraraudonįjį spindulį kepsninė, variklis pradeda sukti iedmį. Gana aukđtos temperatūros tiesioginis karđcio đaltinis (kepsninė) paskrudina mėsos pavirđiį, o visos sultys lieka viduje, tad mėsa tampa đvelnesnė.

Kepsninė

The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.

Apatinis skyrius



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

! Vidiniai stalėiø (kur yra) pavirđiai gali ákaisti.

! Nedėkite degiø medžiagø á apatiná orkaitės skyriø.

Orkaitė teikia ávairiį alternatyvį, tad galima gaminti bet kokius patiekalus geriausiu ámanomu būdu. Laikui bėgant idmoksite naudotis điuo universaliu kepimo prietaisu, o pateikti nurodymai yra tik patarimai, juos vėliau galima pakeisti ágyta asmenine patirtimi.

Pakaitinimas

Jei orkaitė reikia pakaitinti (to paprastai reikia gaminant patiekalus id mielinės teđlos), **galite**

naudoti ventiliatorius pagalbos reųimį , kad norima temperatūra būtų pasiekta kaip galima greičiau ir taupant energijį.

Ádėjć patiekalį á orkaitć, galite pasirinkti tinkamiausį kepimo reųimį.

Praktiniai maisto gaminimo patarimai

Gamindami orkaitėje vienu metu naudokite tik vienį riebalį surinkimo indį ar groteles. Groteliį aukđtá pasirinkite atsiųvelgdami á tai, ar patiekalui reikia daugiau karđcio id virđaus.

Pakaitinimas

Jei orkaitė reikia pakaitinti (to paprastai reikia gaminant patiekalus id mielinės teđlos), rekomenduojame naudoti konvekcijos reųimį norimai temperatūrai pasiekti kaip galima greičiau. Kai pakaitinimas bus baigtas (uųges raudona E lempuė), pasirinkite norimį maisto gaminimo reųimį.

ųuvies ir mėsos kepimas

Kepdami baltį mėsį, vidtienį ir ųuvá, naudokite nuo 180 °C iki 200 °C temperatūrį.

Raudonį mėsį, kuri turi būti gerai idkepta idorėje, o đvelni ir sultinga viduje, reikia pradėti kepti aukđtoje temperatūroje (200–220 °C), po to orkaitės temperatūrį sumažinti.

Bendruoju atveju, kuo didesnis mėsos gabalas, tuo labiau reikia sumažinti temperatūrį. Dėkite mėsį centre, po ja padėkite riebalį surinkimo indį.

Ásitikinkite, jog grotelės ádėtos taip, kad mėsa bus orkaitės viduryje. Jei norite padidinti karđtá id apaėios, sumažinkite groteliį aukđtá. Jei gaminate pikantić patiekalį (ypaė antá ir ųvėrienį), ant kepsnio virđaus uųdėkite lajus ar đoninės.

Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

Parinkimo rankenėlės padėtis	Maistas	Svoris (kg)	Kepimo grotelių padėtis nuo apačios	Kaitinimo laikas (minutėmis)	Termostato rankenėlė	Kepimo laikas (minutėmis)
1 statinė	Lazanija	2,5	2	5	200	45-50
	Vamzdeliniai makaronai	2,5	3	5	200	30-35
	Makaronų kepiniai	2,0	3	5	200	30-35
	Veršiena	1,7	2	10	180	60-70
	Viščiukas	1,5	3	10	200	80-90
	Antis	1,8	3	10	180	90-100
	Triušis	2	3	10	180	70-80
	Kiauliena	2,1	3	10	180	70-80
	Ėriena	1,8	3	10	180	70-80
	Skumbė	1,1	2	5	180	30-40
	Raudonasis jūrinis karšis	1,5	2	5	180	30-35
	Su kepimo popieriumi keptas upėtakis	1	2	5	180	25-30
	Neapolio pica	1	2	15	220	15-20
	Sausainiai ir tešlainiai	0,5	3	10	180	10-15
	Apkepai ar pyragai	1,1	3	10	180	25-30
	Kvapnieji pyragai	1	3	10	180	30-35
	Mieliniai pyragai	0,5	3	10	160	25-30
	Vaisių tortai	1	3	10	170	25-30
2 orkaitės apačia	Užbaigimas					
3 viršus ir apačia	Jūrų liežuviai ir sepijos	1	4	5	Ne daugiau kaip	8
	Kalmarai ir krevetės	1	4	5	Ne daugiau kaip	4
	Menkių filė	1	4	5	Ne daugiau kaip	10
	Gruzdintos daržovės	1	3/4	5	Ne daugiau kaip	8-10
4 kepsninė	Veršienos kepsnys	1	4	5	Ne daugiau kaip	15-20
	Kotletai	1,5	4	5	Ne daugiau kaip	20
	Mėsainiai	1	3	5	Ne daugiau kaip	7
	Skumbės	1	4	5	Ne daugiau kaip	15-20
	Kepti sumuštiniai	n.° 4	4	5	Ne daugiau kaip	5

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

Atsargumo priemonės ir patarimai

LT

! Prietaisas sukurtas ir pagamintas laikantis tarptautinių saugumo standartų. Die ąspėjimai pateikiami saugumo sumetimais, juos reikia atidžiai perskaityti.

Bendroji sauga

- **Nurodymai galioja tik ąalyse, kurią simboliai paąymėti instrukcijoje ir serijos numerio plokđtelėje.**
- Prietaisas naudotinas namuose, jis neskirtas pramoninei ar komercinei panaudai.
- Prietaiso negalima ąrengti lauke, net ir dengtose vietose. Labai pavojinga prietaisą palikti lietuje ir audroje.
- Nelieskite prietaiso, jei esate basi arba júsą rankos ir kojos drėgnos ar ąlapios.
- **Prietaisas turi būti naudojamas tik maistui gaminti pagal ąia pateikiamas instrukcijas, juo gali naudotis tik suaugusieji. Kitoks prietaiso naudojimas (pvz., kambariui šildyti) laikomas netinkamu ir yra pavojingas. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už ąalą, atsiradusį dėl netinkamo, netaisyklingo, nepagrąsto prietaiso naudojimo.**
- Instrukciją knygelę pateikiama su 1 klasės (izoliuotas) arba 2 klasės 1 poklasio (ądedamas tarp 2 spintelių) prietaisu.
- Prie orkaitės neprileiskite vaikų.
- ąsitikinkite, kad elektros prietaiso maitinimo laidai negalės susiliesti su karđtomis orkaitės dalimis.
- Angos, naudojamos ąilumai paskirstyti ir ventilijacijai, niekuomet neturi būti uđdengtos.
- Neuđdarykite stiklinio rankenėlių gaubto (ne visi modeliai), kol degikliai ąjungti arba vis dar karđti.
- Dėdami kepimo indus ą orkaitę ar iđimdami iđ jos visuomet mųvėkite pirđtines.
- Nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino ir kt.) ąalia prietaisų, kol jie naudojami.
- Nedėkite degių medžiagų ą apatiną stalčių arba orkaitę. Jei prietaisas netyčia ąsijungtų, jos gali užsidegti.
- Visuomet ąsitikinkite, kad nenaudojamo prietaiso rankenėlės yra • padėtyje, o dujų ąiaupas uđdarytas.
- Iđjungdami prietaisą iđ maitinimo lizdo, visuomet traukite už kiđtuko, ne už laido.
- Niekuomet nedirbkite valymo ar priežiūros darbų neatjungę prietaiso nuo maitinimo ąaltnio.
- Jei prietaisas sugestų, joku būdu nebandykite jo remontuoti patys. Ne specialistų atliekami remonto darbai gali sukelti suąalojimų arba dar didesnių prietaiso gedimų. Kreipkitės pagalbos.
- Ant atvirų orkaitės durelių nedėkite sunkių daiktų.
- Prietaiso neturėtų naudotis asmenys (ąskaitant vaikus), turintys ribotus fizinius, jutiminius ar

protinius gebėjimus, nepatyrę arba nesusipaąinę su gaminiu asmenys. Tokius asmenis turėtų priežiūrėti už jį saugą atsakingas asmuo arba jie turėtų gauti nurodymus, kaip naudotis prietaisu.

- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Išmetimas

- Išmesdami pakavimo medžiagas laikykitės vietinių ąstatymų dėl pakuočių perdirbimo.
- Europos direktyvoje 2002/96/EB dėl elektrinių ir elektroninių atliekų nustatoma, kad buitiniai prietaisai turi būti iđmetami taikant ąprastų kietųjų buitinių atliekų ciklą. Panaudoti prietaisai turi būti surenkami atskirai, kad būtų galima optimizuoti medžiagų, esančių mađinos viduje, pakartotinio naudojimo ir perdirbimo iđlaidas, saugant nuo ąalos atmosferai ir visuomenės sveikatai. Perbraukta ąiukđliadėtė ant visų produktų primena savininkams jį pareigas dėl atskiro atliekų surinkimo. Panaudotus prietaisus gali surinkti vieđosios atliekų surinkimo tarnybos, juos galima nuvežti ą atitinkamas surinkimo vietas arba, jei leidžia nacionaliniai ąstatymai, grįžinti platintojams ir gauti nuolaidų ąsigyjant atitinkamų naujų produktų. Visi didieji buitinių prietaisų gamintojai dalyvauja kuriant senų ir nebenaudojamų prietaisų surinkimo ir iđmetimo sistemas.

Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Galite padėti sumaąinti elektros tiekimo ąmonių piko apkrovą naudodami orkaitę nuo vėlyvo vakaro iki ankstyvo ryto.
- Naudodami KEPSNINĖS, DVIUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO reąimus orkaitės dureles visuomet laikykite uđdaras: taip pasieksite geresnių rezultatų ir sutaupsite energijos (apie 10 %).
- Reguliariai tikrinkite durelių sandariklius, juos nuvalykite ir pađalinkite ąiukđles, trukdančias durelėms tinkamai užsidaryti ir taip didinančias ąilumos sklaidą.

Prietaiso išjungimas

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

Prietaiso valymas

! Nenaudokite braišančių ar šerdinančių valiklių, pvz., dėmių šalinimo priemonių, antikoroziinių produktų, miltelių ar braišančių kempinių: jie gali nepataisomai sugadinti paviršių.

! Niekuomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

- Paprastai pakanka nuplauti kaitlentę drėgna kempine ir nusausinti virtuviniu rankšluosčiu.
- Nerūdijančio plieno ar emaliu padengtos idorinės dalys ir guminiai sandarikliai gali būti valomi kempine, pamirkyta šiltame vandenyje su neutraliu muilu. Ąsisenėjusias dėmes valykite specialiais valikliais. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Nevalykite braištomaisiais milteliais ar šerdinamosiomis medžiagomis.
- Kaitlenčių tinklelius, degiklių galvutes, ugnies skirstymo įiedus ir kaitlenčių degiklius galima išimti, tada bus lengviau juos išvalyti. Praplaukite juos karštu vandeniu ir nebraištomuoju valikliu, pašalinkite visus degesius ir gerai išdžiiovinkite.
- Reikia dažnai valyti elektriniu būdu uždegamą kaitlenčių elektrinių apdėvietimo ąrenginių gnybtų dalis, patikrinti, ar neušikiđusios dujų išleidimo skylės.
- Orkaitės vidų reikėtų valyti po kiekvieno naudojimo, kol ji visiškai neatvėso. Valykite karštu vandeniu ir valikliu, po to gerai nuskalaukite ir nusausinkite švelniu audeklu. Nenaudokite braištomųjų valiklių.
- Nuvalykite durelių stiklinę dalį kempine ir nebraištomuoju valikliu, tada nusausinkite švelniu audeklu. Nenaudokite čiurkėčių valomųjų medžiagų ar ađtrių metalinių grandiklių, nes kyla grėsmė subraižyti paviršių ir suskaldyti stiklą.
- Priedus galima plauti kaip kasdienius ąrankius, tai galima daryti ir indaplovėje.
- Ilgai nenuvalytas kietas vanduo arba stiprūs valikliai, kuriuose yra fosforo, nerūdijančio plieno pavirđiuje palieka dėmių. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Reikėtų nuvalyti ir vandens dėmes.

Orkaitės sandariklių aptiūra

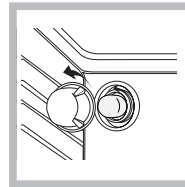
Reguliariai tikrinkite sandariklius aplink orkaitės dureles. Jei sandarikliai sugadinti, susisiekiite su artimiausiu ągaliotuoju aptarnavimo centru. Rekomenduojame orkaitės nenaudoti, kol sandarikliai nepakeisti.

Dujų čiapo priežiūra

Laikui begant čiapai užsikemđa ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

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

Orkaitės lempuės keitimas



1. Atjungę orkaitę nuo maitinimo šaltinio, nuimkite stiklinę, kuris dengia lempuės lizdą (žr. pav.).
2. Išsukite lempuę ir pakeiskite ją panašia: 230 V, 25 W, galvutė E 14.

3. Uždėkite gaubtą ir prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.

Pagalba

Visuomet dalia turėtina informacija:

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

Đif informaciją galite rasti duomenų plokđtelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.



English, 1



Polski, 12



Lietuvių;23



Lietuvių;34



Eesti keeles;45

KN3G10SA/U

Saturs

Uzstādīšana,35-38

Novietošana un līmeņošana

Elektrības pieslēgšana

Gāzes pievienošana

Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

Tehniskie dati

Degļu un sprauslu specifikāciju tabula

Ierīces apraksts,39

Vispārīga informācija

Vadības panelis

Ieslēgšana un lietošana,40-42

Plīts virsmas lietošana

Cepēkrāsns lietošana

Ķīšanas gatavošanas ieteikumu tabula

Piesardzības pasākumi un ieteikumi,43

Vispārīga drošības informācija

Ierīces izmešana

Apkārtējās vides aizsardzība

Tehniskā apkope un kopšana,44

Ierīces izslēgšana

Ierīces tīrīšana

Gāzes krāna tehniskā apkope

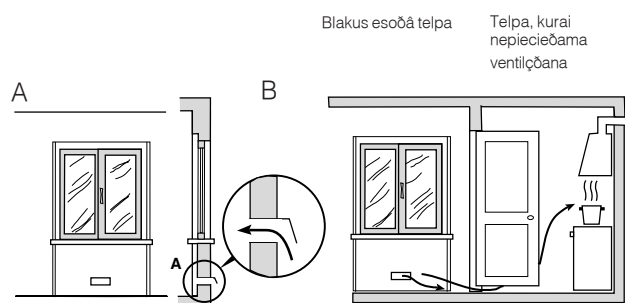
Cepēkrāsns spuldzīdu maiņa

Palīdzība

! 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 pārdota, nodota citam lietotājam vai pārvietota, lūdzu, pievienojiet ierīcei arī šo lietošanas instrukciju.
 ! Ierīci drīkst ierīkot tikai kvalificēts speciālists un saskaņā ar pievienoto instrukciju.
 ! Ierīces regulēšanas vai tehniskās apkopes darbus drīkst veikt tikai tad, kad tā ir atvienota no elektropadeves.
 ! Pirms pirmās lietošanas reizes plīti ieteicams iztīrīt. Rīkojieties saskaņā ar instrukcijām, kas aprakstītas "Tehniskā apkope un tīrīšana" sadaļā.

Telpas ventilācija

Šo ierīci drīkst ierīkot tikai pastāvīgi vādinātās telpās, kas atbilst spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem. Telpa, kurā ierīce tiek ierīkota, ir pienācīgi jāvārdina, 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 režēji, ir nepieciešami cauruvadī ar vismaz 100 cm² iekšējo čīrsgriezumu, un tām jābūt izvietotām tā, lai neradītu pat daļējus traucējumus (*skatīt attēlu A*). Ja plīts virsma nav aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu, šīs pievades ir jāpalielina par 100% — to minimālajam lielumam ir jābūt 200 cm². Ja gaisa plūsma tiek nodrošināta netieši, no blakus esošajām telpām (*skatīt attēlu B*) un čkā nav koplietojamu telpu, paaugstinātas ugunsbīstamības telpu vai gudamistabu, iepildēm ir jābūt piestiprinātām pie ventilācijas dahtas, kas iepriekš aprakstītā veidā ir vāstas uz āru.



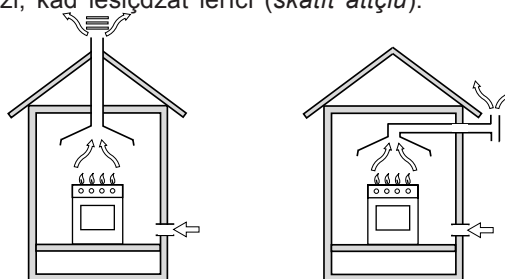
A Ventilācijas atvere dedzināšanai nepieciešamā gaisa plūsmai

B Atstatuma palielinājums starp durvīm un grīdas segumu

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

Atbrīvošanās no dūmiem

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



Tvaiki tiek izvadīti tieši ārā

Tvaiki tiek izvadīti pa dūmvadu vai sazartu dūmvadu sistēmu (rezervēta čīdiena gatavošanas ierīcēm)

! Sadīdinātās deggāzes ir smagākas par gaisu, un tās nosēžas uz grīdas, tāpēc visām telpām, kur novietoti LPG cilindri, ir nepieciešamas izejas uz āru, lai visas gāzu noplūdes varētu ātri izvadīt.

Šā iemesla dēļ gan daļēji, 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 varētu paaugstināt virs 50°C.

Novietošana un līmeņošana

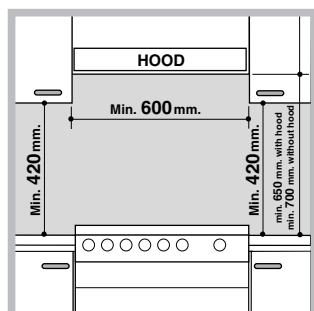
! Ierīci drīkst ierīkot blakus virtuves skapiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

! Sienai, pret kuru ir vārstā ierīces aizmugurajā daļā, ir jābūt izgatavotai no ugunsdroša un siltumizturīga materiāla (90°C temp.).

Ierīces pareiza ierīkošana.

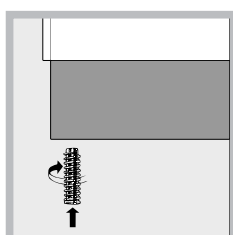
- Novietojiet to virtuvē, čdamistabā vai dzīvojamā istabā (bet ne vannas istabā).
- Ja plīts virsma ir augstāka par virtuves skapi, starp plīti un virtuves skapi jānodrošina vismaz 200 mm atstatums.
- Ja plīts ir ierīkota zem sienas skapja, starp sienas skapi un plīts virsmu ir jābūt vismaz 420 mm atstatumam.

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

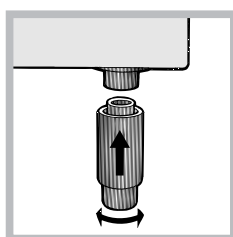


- Aiz plīts nedrīkst ierīkot ņalūzijas – ņalūzijām jābūt vismaz 200 mm attālumā no plīts sāniem.
- Tvaika nosūcējs jāierīko saskaņā ar attiecīgajam izstrādājumam pievienoto lietošanas instrukciju.

Līmeņošana



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



Kājas* var ieskrūvēt attiecīgajās ligzdās zem plīts pamatnes.

Elektrības pieslēgšana

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

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

Pirms ierīces pieslēgšanas elektropadevei pārbaudiet, vai:

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

! Pēc ierīces ierīkošanas elektrības vadam un

kontaktligzdai ir jābūt brīvi pieejamiem.

! Elektrības vadu nedrīkst saliekt vai saspiest.

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

! Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies ņo 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 vērētājuma uzlīmi uz pārsega: pretējā gadījumā skatiet zemāk*). Ja izmantojat sadīdināto gāzi no cilindra, ierīkojiet spiediena regulatoru, kas atbilst spēkā esošajam valsts likuma prasībām. Lai savienošana būtu vienkāršāka, gāzes padevi var pagriezt sāniski*: apmainiet vietām caurudvada turētāju un uzgali un nomainiet paplāksni, kas iekāuta ierīces komplektācijā.

! Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vērētībām, kas norādītas degdā un sprauslas specifikāciju tabulā (*skatīt turpmāk*). Tādējādi tiek garantēta droša un ilgstoša ierīces darbība, vienlaicīgi uzturot efektīvu enerģijas patēriņu.

Gāzes pievienošana, izmantojot elastīgu gumijas caurudvadu

Pārliedcinieties, ka caurudvads atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai. Caurudvada iekācjam diametram ir jābūt: dīidrajai 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 pakāauts spēcīgai vilkšanai vai stiepšanai un netiek saliekts vai savīts;
- nesaskaras ar asmeņiem, asiem stūrēm vai kustīgām daļām un netiek saspiests;
- ir cīrti pārbaudāms visā tā garumā, lai varētu pārliedcināties par tā stāvokli;
- ir īsāks par 1500 mm;
- abos galos, kur tas ir piestiprināts ar skavām, stingri ieņem savu vietu, un skavas atbilst padreizcījām prasībām.

! Ja viena vai vairākas no ģīm 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 cauruadvads (*skatīt turpmāk*).

Elastīgā bezdūvju nerūsējošā tērauda cauruadvada savienošana ar vītņoto stiprinājumu

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

Lai sāktu izmantot cauruadvadu, noņemiet ierīces cauruadvada turētāju (gāzes padeves iepilūde uz ierīces ir cilindrisks, vītņots 1/2 gāzes aptvertais stiprinājums).

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

Cauruadvadu stiprinājumu pārbaudīšana

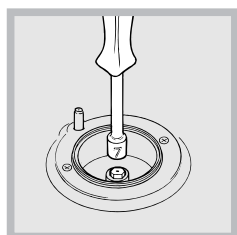
Kad ierīkošana ir pabeigta, ar ziepju ūdeni pārbaudiet, vai cauruadvada stiprinājums nav noplūtu. Nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu.

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 degļu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.



1. Noņemiet plīts virsmas reģēus un izbīdi degļus 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 degļu un sprauslu specifikāciju tabulu*).

3. Nomainiet visas detaļas, pretējā secībā veicot iepriekš sniegtajās instrukcijās minētās darbības.

Plīts virsmas degļu minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā.




1. Pagrieziet krānu līdz minimālajai pozīcijai.

2. Noņemiet grozāmo slēdzi un pielāgojiet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna rīdzc vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

! Ja ierīce ir pievienota sadīdinātas 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 degļiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

TEHNISKIE DATI	
Plīts izmēri (GxPxA)	34x39x44 cm
Tilpums	58 l
Cepeškrāsns iekšējie izmēri	platums 42 cm dziļums 44 cm augstums 17 cm
Barošanas avota spriegums un frekvence	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
Degļi	Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.
ELEKTROENERĢIJAS MARKĒJUMS	Direktīva 2002/40/EK par elektrisko cepeškrāšņu marķējumu. Normatīvs EN 50304. Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms:  nemainīgs
 	EK direktīvas: Zemsprieguma direktīva 2006/95/EK, kas pieņemta 2006. gada 12. decembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Elektromagnētiskās savietojamības direktīva 2004/108/EK, kas pieņemta 2004. gada 15. decembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Gāzes direktīva 2009/142/EK, kas pieņemta 2009. gada 30. novembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Direktīva 93/68/EEK, kas pieņemta 1993. gada 22. jūlijā, ar turpmākajiem grozījumiem – 2002/96/EK; Direktīva 1275/2008 par iekārtu elektroenerģijas patēriņu gatavības un izslēgtā režīmā.

Degdņu un sprauslu specifikāciju tabula

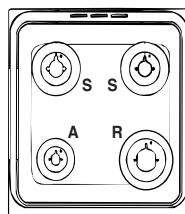
1. tabula				Šķidrā gāze				Dabasgāze	
Deglis	Diametrs (mm)	Termiskā jauda kW (p.c.s.*)		Apvads 1/100 (mm)	Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* g/h		Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* l/h
		Nominālā	Samazinātā			***	**		
Ātrs (liels) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Daļēji ātrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	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	

Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gāzes

** Propans P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butans P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

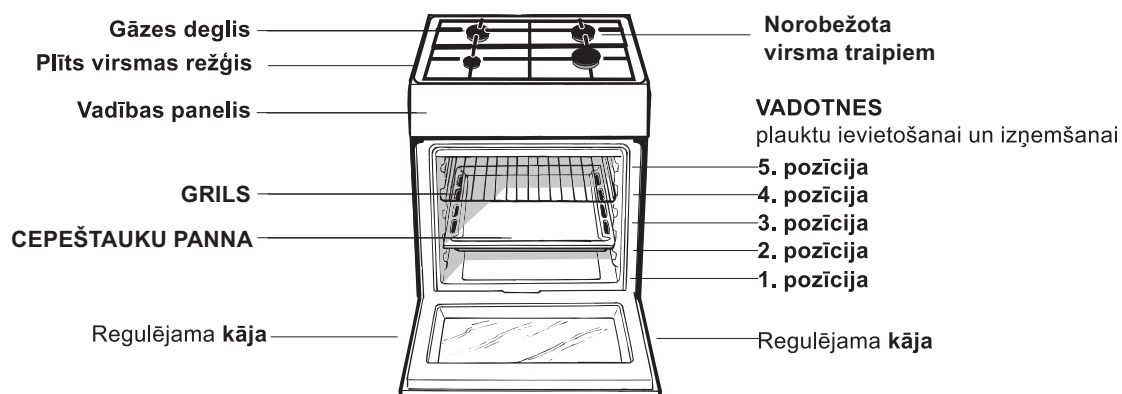
Dabasgāze P.C.S. = 37,78 MJ/m³



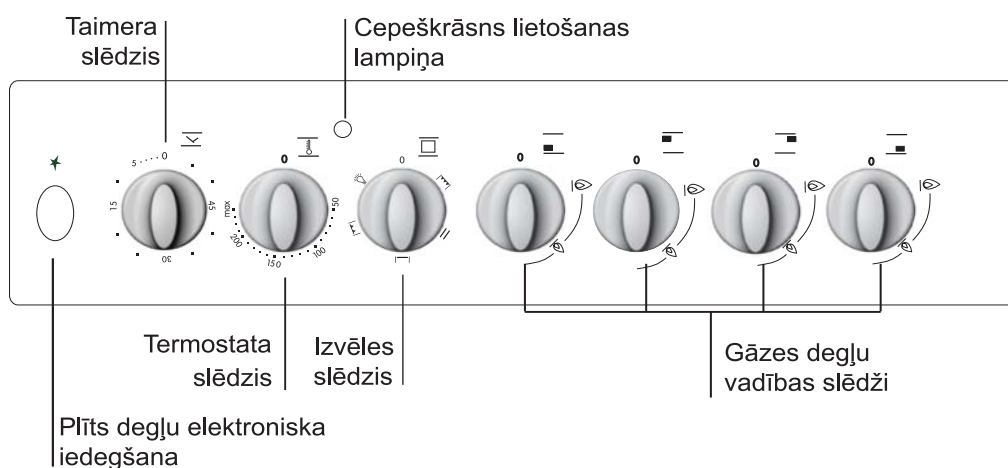
KN3G10SA/U

Visparīgā informācija

LV



Visparīgā informācija



Ieslūgdana un lietošana




LV

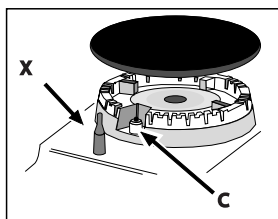
Plīts virsmas lietošana


Deglu 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 pulkstenradītāja virzienam, lai tas noradītu uz maksimālo liesmas iestatījumu ;
3. regulējiet liesmas intensitāti nepieciešamajā līmenī, pagriežot DEGLA sledzi preteji pulkstenradītāja virzienam. Varat pagriezt uz minimālo iestatījumu , maksimālo iestatījumu  vai jebkuru starp tiem esošo pozīciju.




Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci* (C), nospiediet aizdedzes pogu, kas apzīmēta ar simbolu , pēc tam nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji

pulkstenradītāja virzienam, minimāla liesmas iestatījuma virziena, līdz deglis iedegas. Atlaižot sledzi, deglis var nodzist. Šāda gadījuma atkārtojiet šo darbību, turot sledzi nospieestu ilgāk.

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

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu (X)*, nospiediet un aptuveni 2-3 sekundes turiet nospieestu DEGLA sledzi, lai liesma neizdziestu un ierīce tiktu aktivizēta.

Lai degli izslēgtu, pagrieziet rēķojošo 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. Pannam ir arī jāatbilst degļa lielumam.

Deglis	Ø Gatavošanas trauku diametrs (cm)
Atrs (R)	24 - 26
Daleji atrs (S)	16 - 20
Papildu (A)	10 - 14

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

! Modeļiem ar degļa samazinātāju nemiet vērā, ka to drīkst izmantot tikai papildu deglim, kad lietojat kastrolus ar diametru, kas nepārsniedz 12 cm.

Cepeškrasns lietošana

! Pirmoreiz lietojot ierīci, tukša, aizvērta cepeškrasns ir jāuzsilda līdz maksimālajai temperatūrai un jāļauj tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepeškrasns izslēgšanas un durvīnu atvēršanas parbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesa izmantotajam aizsargvielam, ierīce var radīt nedaudz nepatīkamu aromātu.


! Pirms ierīces lietošanas no tās saniem nonemiet plastmasas aizsargplevi.

! Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepeškrasns plaukta, jo tā var tik bojāta emaljas kartina. Darbinot cepeškrasni grīla iesma režīmā, uzstādiet plauktus tikai 1. pozīcijā.

Cepeškrasns sledži



Lietojošs šīs divas vadības ierīces, varat atlasīt dažādas cepeškrasns funkcijas un iestatīt ediena gatavošanai nepieciešamo temperatūru. Dažādas ediena gatavošanas funkcijas iestata ar turpmāk minētajiem sledžiem:

atlases sledzis;
termostata sledzis uz cepeškrasns panela.

Ja atlases sledzis ir iestatīts uz iestatījumu, kas nav "0" sakuma iestatījums, iedegas cepeškrasns apgaismojums. Sledža iestatījums  ļauj ieslēgt cepeškrasns apgaismojumu arī tad, ja nav ieslēgts neviens sildelements. Ja cepeškrasns apgaismojums ir ieslēgts, cepeškrasns tiek lietots. Apgaismojums turpinās degt visu cepeškrasns lietošanas laiku.

Taimeris*

Lai aktivizētu Taimeri:

1. pagrieziet TAIMERA slūdzī pulksteņrādītāja virzienā  gandrīz par vienu pilnu apgriezīenu, lai iestatītu zūmmeru;
2. pagrieziet TAIMERA slūdzī pretēji pulksteņrādītāja virzienam , lai iestatītu nepieciešamo laiku posmu

* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

Ediena gatavošanas režimi

Statiskais režims

Sledža iestatījums: diapazons no 50°C un Max ledegas cepeškrāsns apgaismojums, ka arī augšējie un apakšējie sildelementi (rezistori). Cepeškrāsns automātiski uzsilst līdz ar termostata sledzi iestatītajai temperatūrai un uztur attiecīgo temperatūru nemainīgu. Šī funkcija teicamas siltuma sadales dēļ ir piemērota dažādu ēdienu gatavošanai.

Apakšējais sildelements

- Sledža iestatījums: diapazons no 50°C un Max ledegas cepeškrāsns apgaismojums un apakšējais sildelements. Cepeškrāsns automātiski uzsilst līdz ar termostata sledzi iestatītajai temperatūrai un uztur attiecīgo temperatūru nemainīgu. Šis iestatījums ir piemērots pannas izvietotu ēdienu gatavošanas pabeigšanai gadījumos, kad ēdiens no arpušes ir gatavs, bet iekšpusē vēl nav līdz galam izcepies, ka arī ar augļiem vai ievarijumu parklatu desertu apbrūninašanai. Nemiet vērā, ka šī funkcija nēlauj sasniegt maksimālo (250°C) temperatūru. Iestatījums ir piemērots ēdieniem, kuru gatavošanai nav nepieciešamas par 180°C augstākas temperatūras.

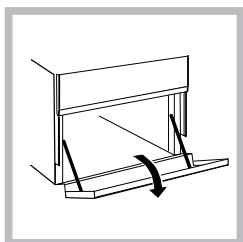
Augšējais sildelements

- Sledža iestatījums: diapazons no 50°C un Max ledegas cepeškrāsns apgaismojums un infrasarkanais staru grils, bet motors sak griezti iesmu. Grila radītais augstā temperatūra un tiešais siltuma starojums nodrošina ātru galas ēdienu apcepšanu, saglabājot ēdienu sulīgumu un maigumu.

Grils

Tiek ieslēgts augšējais sildelements. Ārkarti augsta un tieši versta grila temperatūra ļauj apbrūnināt galas virsmu un apcept to, vienlaicīgi saglabājot gabalīnu sulīgumu, tapec gāla saglabājas maiga.

Apakšējais nodalījums



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

Cepeškrāsns nodrošina daudz un dažādas ēdienu gatavošanas iespējas, kas ļauj pagatavot jebkura veida ēdienu vislabākajā veidā. Cepeškrāsns lietošanas laikā jūs pakāpeniski apgūsit tas daudzas funkcijas, un turpmāk minētās norādes ir tikai ieteikumi, kurus var pielāgot atbilstoši jūsu personīgajai pieredzei.

Sakotneja uzsildīšana

Ja cepeškrāsns nepieciešams uzsildīt (piemēram, kad gatavo rauga ēdienus), lai ātri sasniegtu vēlamo temperatūru un ietaupītu enerģiju, var lietot

ventilācijas režīmu

Pēc ēdiena ievietošanas cepeškrāsns var iestatīt vēlamo gatavošanas režīmu.

Praktiski ēdiena gatavošanas ieteikumi

Gatavojot ēdienu cepeškrāsns, lietojiet vienlaicīgi tikai vienu cepeštauku pannu vai plauktu. Izvēlieties starp dažādajiem plauktu augstumiem, ņemot vērā to, cik liels karstums ēdiena pagatavošanai jāpievada no augšpusē.

Sakotneja uzsildīšana

Ja cepeškrāsns nepieciešams uzsildīt

(piemēram, kad gatavo rauga ēdienus), lai ātri sasniegtu vēlamo temperatūru, ieteicams izmantot konvekcijas režīmu. Kad sakotneja uzsildīšana ir beigusies (uz to norāda sarkanas E gaisminas nodzišana), izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas režīmu.

Zivju un galas ēdienu gatavošana

Gatavojot balto, majputnu un zivju galu, iestatiet temperatūru diapazonā no 180°C līdz 200°C. Gatavojot sarkano galu, kurai jābut labi apceptai no arpušes, bet maigai un sulīgai iekšpusē, ieteicams sakuma neilgi cept pie augstā temperatūras (200°C-220°C), bet pēc tam temperatūru samazināt. Kopumā nemiet vērā šādu pamata principu - jo ēdienam jābut labāk izceptam, jo pie zemākas temperatūras tas jācep. Novietojiet galu plaukta centra, bet apakša uzstadiet cepeštauku pannu. Parbaudiet, vai plaukts ir ievietots cepeškrāsns centra. Ja vēlaties palielināt siltumu no apakšas, uzstadiet plauktu zemāk. Gatavojot pikantus cepešus (piemēram, pili vai medijuma galu), parklājiet galu ar cukuru taukiem vai bekonu.

! Ēī ierīce ir projektēta un ražota saskaņā ar starptautiskajiem drošības standartiem. Drošības apsvērumu dēļ ir sniegti turpmāk minētie brīdinājumi, kas uzmanīgi jāizlasa.

Vispārīga drošības informācija

- **Ēī instrukcija attiecas tikai uz tām valstīm, kas ir minētas rokasgrāmatā un ierīces tehnisko datu plāksnītē.**
- Ierīce ir paredzēta lietošanai iekštelpās mājāsaimniecības, nevis komerciālām vai ražošanas vajadzībām.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt ārpus telpām pat tad, ja plīts uzstādīšanas vieta ir nosepta. Pakļaut ierīci lietus un nokrišņu iedarbībai ir ļoti bīstami.
- Ierīcei nedrīkst pieskarties ar basām kājām vai slapjām vai mitrām rokām vai kājām.
- **Ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie un tikai çdiena gatavošanas vajadzībām. Lietošanas laikā jāievēro ðajā broðūrā izklāstītie norādījumi. Ierīces lietošana citiem mçriem (piem., telpas apsildīšanai) nav atbilstoša un ir bīstama. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatðautas un nesaprātīgas ierīces lietošanas dçð.**
- Instrukcijas broðūra ir pievienota 1. klases (izolētas ierīces) vai 2. klases 1. apakðklases ierīcei (ierīces, kas ierīkotas starp diviem virtuves skapjiem).
- Bçrni nedrīkst atrasties cepeðkrāsns tuvumā.
- Pārbaudiet, vai citu elektroierīču elektrības vadi nesaskaras ar cepeðkrāsns karstajām daððām.
- Ventilācijas un siltuma izvadīšanas atveres nedrīkst nosegt.
- Ja degði ir iedegti vai joprojām ir karsti, stikla pārsegu nedrīkst aizvçrt (attiecas tikai uz atseviðiem modeļiem).
- Cepamo trauku ievietošanas un izņemšanas laikā vienmçr lietojiet cimdus.
- Ierīces lietošanas laikā tās tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoði ðīdrumi (piemçram, spirts, benzīns u. c.).
- Cepeðkrāsns apakðçjā nodalījumā vai cepeðkrāsnī nedrīkst ievietot viegli uzliesmojoðus materiālus. Pretçjā gadījumā, nejaudi ieslēdzot ierīci, var izcelties ugunsgrçks.
- Vienmçr pārbaudiet, vai pçc ierīces lietošanas pabeigšanas rotçjoði slçðti ir ieslēgti • pozīcijā un gāzes krāns ir aizvçrts.
- 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 atvçrtām cepeðkrāsns durtiņām nedrīkst novietot smagus priekðmetus.
- Ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bçrni) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spçjām, kā arī personas bez ierīces lietošanas pieredzes vai nepiecieðamajām zināšanām. Iepriekð minçtās 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 bçrniem spçlçties ar ierīci.

Ierīces izmeðana

- Izmetot iepakojuma materiālu: ievçrojiet vietçjās likumdošanas prasības, lai iepakojumu varçtu atkārtoji 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 atkārtojas materiālu izmantošanas un pārstrādes izmaksas, vienlaikus nodrošinot apkārtçjās vides un cilvēku veselības aizsardzību, elektroierīces ir jāsavāc atseviði. Visām ierīcēm piestiprināta etiķete, uz kuras attçlota krusteniski pārsvītrotā atkritumu tvertne, nozīmç, ka uz ðo izstrādājumu attiecas atseviðas atkritumu savāðšanas noteikumi. Izlietas ierīces var nodot sabiedriskajiem atkritumu savāðšanas dienestiem, aizvedot uz piemçrotiem savāðšanas punktiem attiecīgajā reģionā vai, ja tas ir atðauts valsts likumdošanā, tās var atdot tirgotājiem kā daðu no maiņas darījuma, iegādājoties jaunu ekvivalentu izstrādājumu. Visi lieli mājāsaimniecības ierīču ražotāji piedalās veco un izmesto ierīču savāðšanas un galçjās utilizçðanas sistçmu izveidošanā un organizçðanā.

Apkartejas vides aizsardzība

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

Tehniskā apkope un tīrīšana

LV

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 sūklus ar abrazīvu virsmu: tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu.

! Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

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

Cepedkrāsns durtiņu blīvju pārbaudīšana

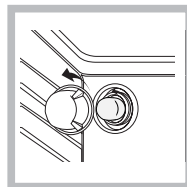
Cepedkrāsns durtiņu blīves ir regulāri jāpārbauda. Ja blīves ir bojātas, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto pēc pārdošanas tehniskās apkopes dienestu. Pirms blīvju nomaiņas ieteicams cepedkrāsni nelietot.

Gāzes krāna tehniskā apkope

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

! Ēī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

Cepedkrāsns spuldzīžu maiņa



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

Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

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

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



English, 1



Polski, 12



Lietuviu;23



Lietuviu;34



Eesti keeles;45

KN3G10SA/U

Sisukord

Paigaldamine,46-49

Paigutamine ja loodimine

Elektriühendus

Gaasiühendus

Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

Tehnilised andmed

Põletite ja düüside andmete tabel

Seadme kirjeldus,50

Ülevaade

Juhtpaneel

Esmakäitamine ja kasutamine,51-53

Pliidi kasutamine

Ahju kasutamine

Soovitused ahjus küpsetamiseks

Ettevaatusabinõud ja soovitused,54

Üldohutus

Kasutusest kõrvaldamine

Keskkonnasäästmine

Hooldus,55

Seadme välja lülitamine

Seadme puhastamine

Leegihajutajate hooldus

Ahju valgusti lambi väljavahetamine

Klienditugi

Paigaldamine

EE

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

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

! Seadet võib paigaldada ainult kvalifitseeritud personal vastavalt käesolevatele juhistele.

! Enne seadme reguleerimist või hooldamist ühendage see vooluvõrgust lahti.

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

Ruumi ventilatsioon

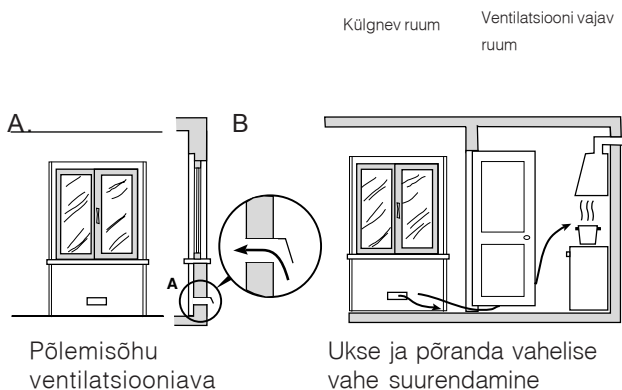
Seadet tohib paigaldada ainult püsiva ventilatsiooniga ruumi, järgides siseriiklike õigusaktide nõudeid.

Ruumis, kuhu seade paigaldatakse, peab olema piisav ventilatsioon, mis tagab normaalse gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu (õhu sissevool ei tohi olla alla 2 m³/h iga kilovati installeeritud võimsuse kohta).

Õhu sissevõtuavad peavad olema kaitstud restiga.

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

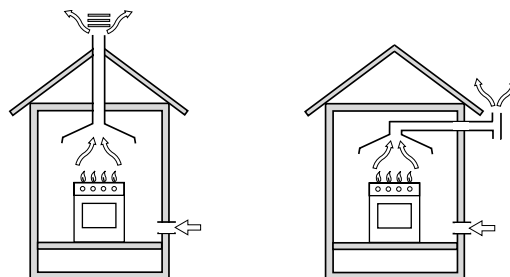
Kui seadmele ei ole paigaldatud gaasiemissiooni vältivaid ohutusseadmeid (juhuks, kui leek peaks kustuma), peab toru ristlõige olema vähemalt 200 cm². Kui õhuvool tuleb kõrvalruumidest (vt *joonist B*), eeldusel, et need ei ole hoone kommunaalruumid, kõrgendatud tuleohtlikkusega ruumid ega magamistoad,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



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

Heitaurude kahjutustamine

Heitaurude kahjutustamiseks ühendage õhupuhasi 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 ballooni, 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.

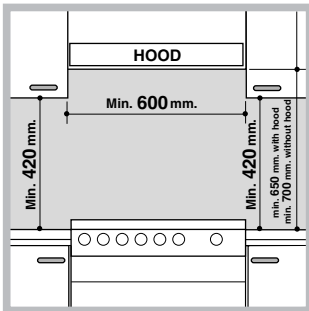
Paigutamine ja loodimine

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

! Veenduge, et sein 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;
- õhupuhasüsteemide paigaldamisel järgige tootja kasutusjuhendit.

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

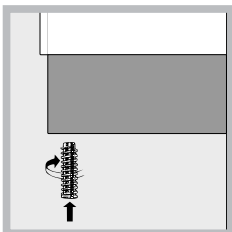
! Kaabel ei tohi olla keerdus ega muljutud.

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

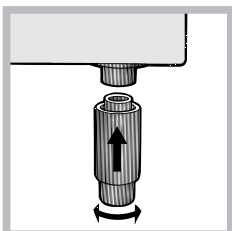
! Nende ohutusnõuete eiramisel ei võta tootja endale mingit vastutust.

Loodimine

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



Pliidi põhja nurkades asuvatesse pesadesse paigaldatud jalad*.



Elektriühendused

Monteerige andmesildil näidatud koormust taluv pistik toitekaabli külge (vt *tehniliste andmete tabelist*).

Otse vooluvõrku ühendades tuleb

seadme ja vooluvõrgu vahele paigaldada mitmepooluseline 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 elektriku poole, kes selle välja vahetab. Ärge kasutage pikendusjuhet ega harukarpe.

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 reduktor. Ühenduse lihtsustamiseks võib gaasibalooni keerata küllili*: Vahetage voolikuhooldiku 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 siseläbimõõtudele: 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

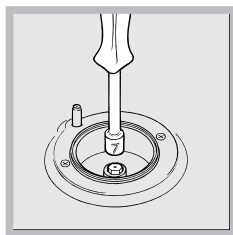
Pärast gaasi ühendamist kontrollige seebivahuga, et ei oleks lekkeid. Keelatud on lahtise tule kasutamine.

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 detailidvastupidises 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.

TEHNILISED ANDMED	
Ahju mõõdud (KxLxS)	34x39x44 cm
Mahutavus	58 l
Ahju maksimaalsed kasulikud mõõdud	laius 42 cm sügavus 44 cm kõrgus 17 cm
Toitepinge ja -sagedus	vt andmeplaadilt
Põletid	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamise- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.
ENERGIAMÄRGIS	Seade vastab direktiivi 2002/40/EÜ märgistamisnõuetele. Standard EN 50304 Energiakulu sundkonvektsiooni puhul Klass _____ kütterežiim: _____ Staatiline
 	ELi direktiivid: 2006/95/EÜ 12.12.06 (Madalpingedirektiiv) ja järgnevad muudatused - 2004/108/EÜ 15.12.04 (Elektromagnetiline ühilduvus) ja järgnevad muudatused - 2009/142/EÜ 30.11.09 (Gaas) ja järgnevad muudatused - 93/68/EMÜ 22.07.93 ja järgnevad muudatused - 2002/96/EÜ. 1275/2008 (Ooterežiimis/väljalülitatud olekus)

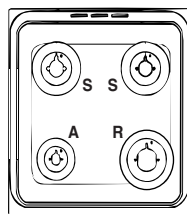
Põletite ja düüside andmete tabel
EE

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 (keskmine) (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	

Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

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

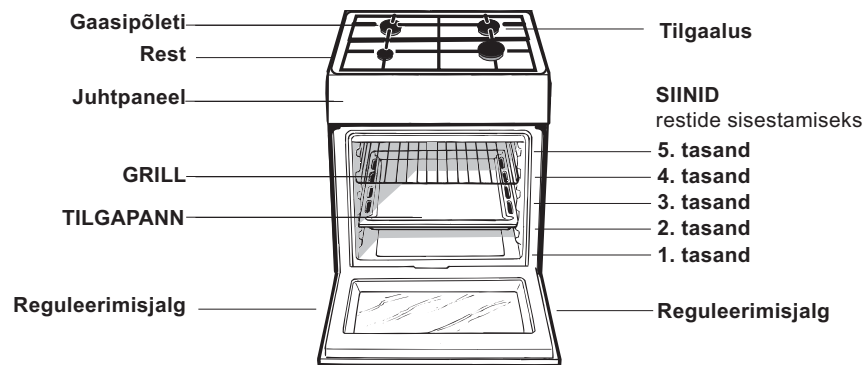
** ButaanP.C.S. = 49,47 MJ/Kg

 MaagaasP.C.S. = 37,78 MJ/m³

KN3G10SA/U

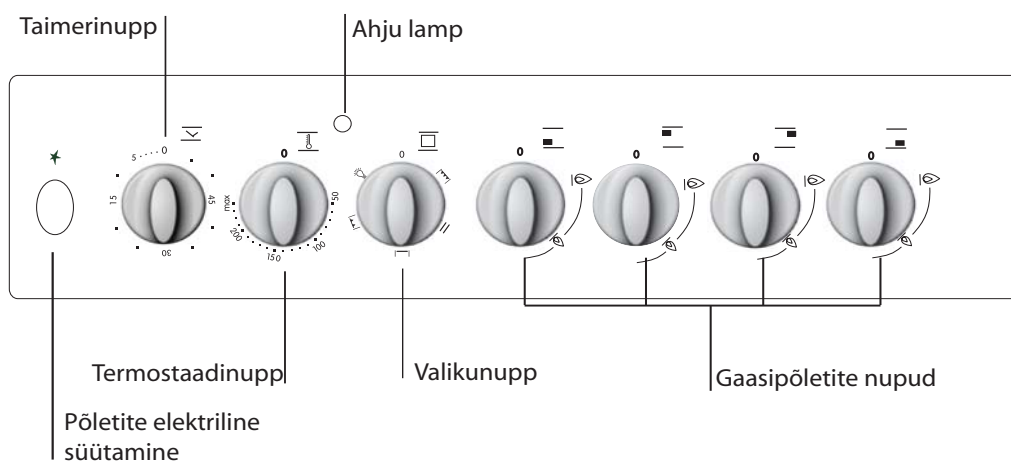
Seadme kirjeldus

EE

Ülevaade



Juhtpaneel






Käitamine ja kasutamine

Pliidi kasutamine

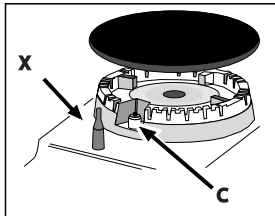
Gaasipõletite süütamine


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

Põleti süütamiseks:

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

Kui seade on varustatud elektrilise süütega* (C), vajutage PÕLETINUPP alla




(tähistatud sümboliga ) hoidke PÕLETINUPP all ja keerake vastupäeva minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul

korra ke toimingu ja hoidke nuppu kauem all.

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

Kui seade on varustatud turvaseadisega (X)*, vajutage PÕLETINUPP alla ja hoidke seda all umbes 2-3 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme.

Põleti välja lülitamiseks keerake nupp kuni lõppasendini .

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	∅ Toidunõu läbimõõt (cm)
Kiire (R)	24 - 26
Poolkiire (S)	16 - 20
Täiendav (A)	10 - 14

Põleti määramiseks vaadake osas "Põletite ja düüside andmete tabel" olevat skeemi.

! Kui mudel on varustatud väiksema restiga, siis pidage meeles, et seda võib kasutada ainult lisapõletiga, kui kasutate nõusid, mille läbimõõt on alla 12 cm.

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 kasutate grillvarrast, siis kasutage ainult 1. kühsetustasandit.

Ahju nupud



Nende kahe nupuga saate valida ahju erinevaid funktsioone ja toidu jaoks sobiva kühsetustemperatuuri. Erinevad kühsetusfunktsioonid valitakse nende kahe nupu abil järgmiselt:

valikunupp
termostaadinupp ahjupaneelil.

Ahju valgus lülitub sisse, kui kas või üks valikunupp ei ole asendis "0". Nupuga  saate ahju valguse sisse lülitada ka siis, kui ükski kütteelement ei ole sisse lülitatud. Kui ahju tuli põleb, on ahi kasutusel ja tuli põleb seni, kuni ahju kasutatakse.

Taimer

Taimeri aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

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

Küpsetusrežiimid

Staatiline ahi

Nupu seadistus: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni Max

Ahju tuli süttib ning ülemine ja alumine kütteelement (takistid) lülituvad sisse. Termostaadinupuga seatud temperatuur saavutatakse automaatselt ja termostaadi kontrollsüsteem hoiab temperatuuri püsiva. Tänu temperatuuri suurepärasele jaotumisele võimaldab see küpsetusrežiim valmistada igat tüüpi toitu.

Alumine kütteelement

Nupu seadistus: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni Max

Ahju lamp süttib ja alumine kütteelement lülitub sisse. Termostaadinupuga seatud temperatuur saavutatakse automaatselt ja temperatuur hoitakse püsivana. Seda seadistust soovitame kasutada nende toitude (pannil toidud) valmistamise viimases etapis, mille välispind peab olema hästi küpsenud, kuid mille sisemus peab olema pooltootes, või magustoitude valmistamiseks, mis on kaetud puuviljade või keedisega ja mille pealispind peab olema veidi pruunistatud. Pidage meeles, et selles funktsioonis ei ole võimalik saavutada ahju maksimaalset temperatuuri (250 C). See on universaalne ahjuseadistus erinevate toitude valmistamiseks, v.a. koogid, mille küpsemistemperatuur on 180 C või alla selle.

Ülemine kütteelement

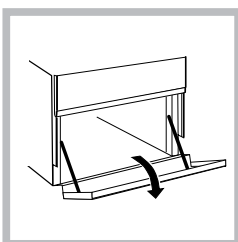
Nupu seadistus: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni Max

Ahju lamp süttib, infrapunagrill lülitub sisse ja grillvarras hakkab pöörlema. Grilli üsna kõrge ja vahetu temperatuur võimaldab kohe pruunistada liha välispinna ning nii on mahlade kadu väiksem ja liha jääb pehmem.

Grill

Sisse lülitub ülemine kütteelement. Tänu grilli äärmiselt kõrgele ja vahetule temperatuurile saab pruunistada liha ja prae pinda, mis "lukustab" mahlad ja liha püsib mahlane.

Ahju alumises osas asuv panipaik



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

Ahjul on palju erinevaid võimalusi, tänu millele saate valmistada kõiki roogasid parimal võimalikul viisil. Aja jooksul õpite kasutama selle universaalse ahju kõiki võimalusi ja järgnevad soovitused on lihtsalt juhiseks, mida võite muuta vastavalt oma isiklikele kogemustele.

Eelsoojendamine

Kui ahi peab olema eelsoojendatud (üldjuhul siis, kui toit on nõusse laotud õhukese kihina), kasutage ventilaatoriga režiimi , mis võimaldab saavutada soovitud temperatuuri võimalikult kiiresti. Nii säästate elektrit.

Seejärel, kui toit on ahjus, valige kõige sobivam küpsetusrežiim.

Praktilised nõuanded toiduvalmistamiseks

Ahjus küpsetamisel kasutage korraka ainult ühte tilgapanni ja resti. Valige sobiv kõrgus olenevalt sellest, kas toitu on ülalt vaja rohkem või vähem kuumutada.

Eelsoojendamine

Kui ahi peab olema eelsoojendatud (üldjuhul siis, kui toit on nõusse laotatud õhukese kihina), kasutage konveksioonirežiimi, mis võimaldab saavutada soovitud temperatuuri võimalikult kiiresti. Kui ahi on eelsoojenenud (punane E näidikutuli kustub), valige soovitud küpsetusrežiim.

Kala ja liha küpsetamine

Liha, linnuliha ja kala valmistamiseks seadke ahi temperatuurile vahemikus 180 C kuni 200 C. Punase liha küpsetamiseks, mis peab olema väljast hästi valminud, kuid seest õrn ja mahlane, alustage lühiajaliselt kõrgest temperatuurist (200 C - 220 C) ja seejärel reguleerige temperatuur madalamaks. Reeglina, mida suurem on lihatükk, seda madalam peab olema temperatuur. Pange lihatükk keskmisele restile ja resti alla tilgapann rasva kogumiseks. Pange rest kindlasti ahju keskele. Kui soovite alt tulevat kuumust suurendada, pange rest madalamale siinile. Soolaste roogade (eriti pardi- ja ulukipraad) valmistamiseks katke liha searasva või peekoniga.

Soovitused ahjus küpsetamiseks
EE

Valikulüli seadistus	Toit	Kaal (kg)	Resti asend alt lugedes	Eelsoojenduse aeg (min)	Termostaadinupp	Valmistamisaeg (min)
1 Staatiline	Lasanje	2,5	2	5	200	45-50
	Cannellonid	2,5	3	5	200	30-35
	Pasta au gratin	2,0	3	5	200	30-35
	Vasikaliha	1,7	2	10	180	60-70
	Kanaliha	1,5	3	10	200	80-90
	Pardiliha	1,8	3	10	180	90-100
	Küülikuliha	2	3	10	180	70-80
	Sealiha	2,1	3	10	180	70-80
	Talleliha	1,8	3	10	180	70-80
	Makrell	1,1	2	5	180	30-40
	Punane merikoger	1,5	2	5	180	30-35
	Fooliumis küpsetatud forell	1	2	5	180	25-30
	Napolitana pitsa	1	2	15	220	15-20
	Küpsised või präänikud	0,5	3	10	180	10-15
	Puuviljatort või tort	1,1	3	10	180	25-30
	Soolased pirukad	1	3	10	180	30-35
	Pärmitaignakook	0,5	3	10	160	25-30
	Puuviljakook	1	3	10	170	25-30
2 Ahju pörand	Järelvalmimine					
3 Ülemine siin	Merikeel ja tindikala	1	4	5	Max	8
	Kalmaar ja krevett					
	Tursafilee	1	4	5	Max	4
	Grillitud köögiviljad	1	4	5	Max	10
		1	3/4	5	Max	8-10
4 Grill	Vasikaliha lõigud	1	4	5	Max	15-20
	Karbonaad	1,5	4	5	Max	20
	Hamburger	1	3	5	Max	7
	Makrell	1	4	5	Max	15-20
	Röstitud võileivad	nr. 4	4	5	Max	5

NB: antud küpsetusajad on ligikaudsed ning sõltuvad isiklikest maitse-eelistustest. Toidu grillimisel või kui kasutate grilli või topeltgrilli reimi, pange alt 1. siinile tilgapann.

Ettevaatusabinõud ja soovitus

EE

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 äriks 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 valest 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 kõrvalused 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 majapidamise seadmete 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 kodumasinade tootjad tegelevad aktiivselt vanade seadmete kogumise ja kõrvaldamise korraldamise süsteemide loomisega.

Keskkonnamäästmine

- Elektrivõrgu tippkoormuse vähendamiseks soovitame ahju kasutada hilisel pärastlõunal ja varastel hommikutundidel.
- GRILLI, TOPELTGRILLI ja GRATÄÄNI režiimi kasutamisel hoidke ahjuks 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. Rasketieemaldatavate 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 toidujäätmed.
- 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.

Ahju tihendite kontrollimine

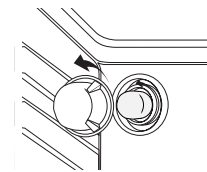
Kontrollige regulaarselt ahjuukse ümber olevaid tihendeid. Kui tihendid on kahjustunud, pöörduge lähimasse hoolduskeskusesse. Kuni tihendite välja vahetamiseni soovitame ahju mitte kasutada.

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 samaväärsel 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.

EE