KN3G2/UA

KN3G21S/UA

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Description of the appliance-Overall view,2
Description of the appliance-Control Panel,3
Installation,4
Start-up and use,8
Cooking modes,9
Precautions and tips,11
Care and maintenance,12
Assistance,12

RO Română

Instrucțiuni de folosire
ARAGAZ şi CUPTOR

Sumar

Instrucțiuni de folosire,1
Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu,2
Descrierea aparatului-Panoul de control,3
Instalare,13
Pornire şi utilizare, 17
Utilizarea cuptorului,18
Precauții şi sfaturi,20
Întreținere şi curățire,21
Asistență,21

HU Magyar

Használati útmutató
tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

Használati útmutató,1
A készülék leírása- A készülék áttekintése,2
A készülék leírása- Kezelőpanel,3
Üzembe helyezés,22
Bekapcsolás és használat,27
A főzőlap használata,28
Óvintézkedések és tanácsok,30
Karbantartás és ápolás,31
Szerviz,31

CZ **Cesky**

Pokyny pro použití
SPORÁK S TROUBOU

Obsah

Pokyny pro použití,1
Popis zarízení-Celkový pohled,2
Popis zarízení-Ovládací panel,3
Instalace,32
Spuštení a použití, 36
Použití trouby,37
Opatrení a rady,38
Údržba a péce,39
Servisní služba,39

BG **български**

Инструкции за експлоатация
Готварска печка и пещ

съдържание

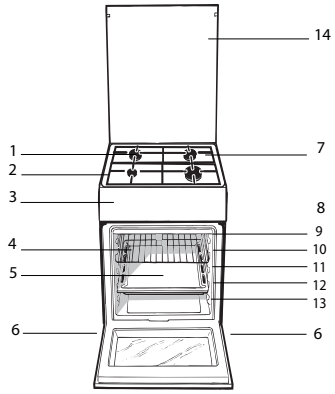
Инструкции за експлоатация, 1
Описание на Общ изглед на уреда, 2
Описание на уреда Control Panel, 3
Инсталация, 40
Режими на готвене, 45
Предпазни мерки и съвети, 47
Грижи и поддръжка, 48
Подпомагане, 48

UA

УкраїнськаUAІнструкції з експлуатації
КУХНЯ

Зміст

Інструкції з експлуатації,1
Опис установки-Загальнии вигляд,3
Опис установки-Панель управління,5
Встановлення,49
Включення і використання,53
Програми приготування їжі,54
Запобіжні засоби і поради,56
Догляд і технічне обслуговування,57
Допомога,58



GB Description of the appliance
Overall view

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

RO Descriere aparatului
Vedere de ansamblu

1.Arzătoare pe gaz
2 .Grătare plită
3 .Panou frontal de control
4 .Grătarul cuptorului
5 .Tavă de coacere
6 .Picioare reglabile
7.Plită
8.GHIDAJE alunecare rafturi
9. nivelul 5
10.nivelul 4
11.nivelul 3
12. nivelul 2
13.nivelul 1
14. Capacul din sticlă

HU A készülék leírása
A készülék áttekintése

1. Gáz égõ
2.Edénytartó rács
3. Kapcsoló tábla
4.Sütõ rács
5.Serpenyõ vagy sütõtepsi
6. Állítható lábacska vagy láb
7.Zsírfelfogó borítólap
8.TÁLCASíNEK
9.helyzet 5
10.helyzet 4
11.helyzet 3
12. helyzet 2
13.helyzet 1
14.Ha felmelegedik

CZ Popis zarízení
Celkový pohled

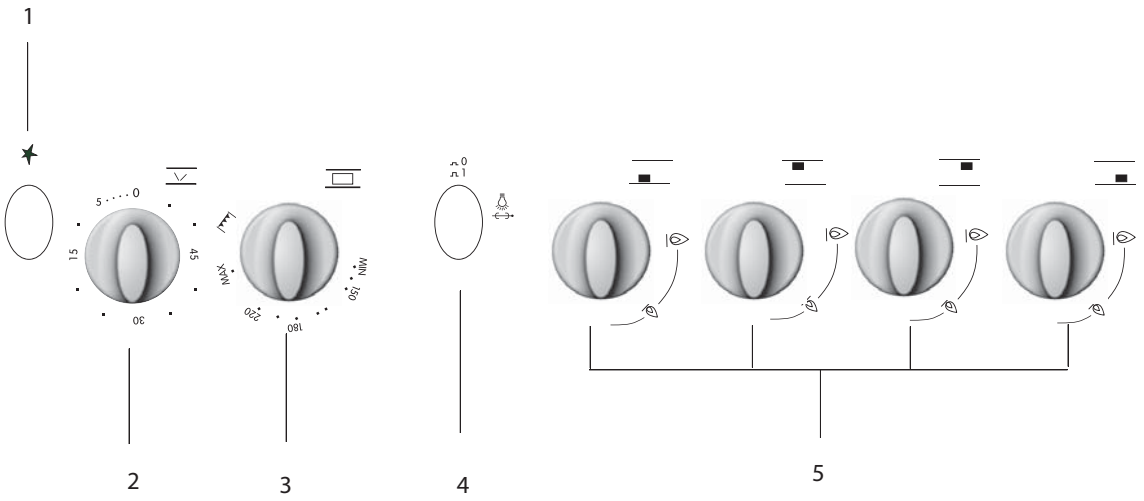
1.Plynový hořák
2. Rošt na varné desce
3. Ovládací panel
4. Pečící rošt
5. Pečící plech nebo plech zachycující odkapávající
6. Nastavitelné nohy omastek
7. Záchytný žlábek
8. Vodicí LIŠTY jednotlivých úrovní
9. poloha 5
10. poloha 4
11. poloha 3
12.poloha 2
13.poloha 1
14. Skleny kryt

BG Описание на уреда
Общ преглед

1. Газови горелки
2. Горна решетка
3. Командно табло
4. Решетка
5. Тава
6. Регулируеми крачета
7. Плот
8. ВОДАЧИ за двата
9. Положение 5
10. Положение 4
11.Положение 3
12. Положение 2
13.Положение 1
14.ЗабраНа

UA Опис плити
Загальнии вигляд

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



GB Description of the appliance
Control panel

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

RO Descriere aparatului
Panoul de control

1.Buton pentru activarea aprinderii electronice
2.Buton cronometru
3.Buton de comandã pentru cuptor ºi grill
4.Buton pentru activarea luminii din cuptor/ rotisserie
5.Butoane comandi ochiuri aragaz

HU A készülék leírása
Kezelőpanel

1.Gázégő gyújtási
2.Időmérő gomb
3.Sütő és grill gomb
4. Sütő könnyű és grillező gomb
5.A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai

CZ Popis zarízení
Ovládací panel

1.Elektronické zapalování plynových hořáků
2.Knoflík časovače
3.Knoflík trouby s grilem
4.Tlačítko pro osvětlení trouby a rožna
5.Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky

BG Описание на уреда
Управляващ панел

1.ЗАПАЛВАНЕ бутона за газова горелка
2.TIMER копчето
3.CONTROL копчето за фурна и скара
4. Бутон светлина / скара
5. Копчето за управление на Котлон горелката

UA Опис плити
Панель управління

1. Автоматичне запалювання (Є лише в деяких моделях.)
2.Сукоятка ТАЙМЕРА (Є лише в деяких моделях.)
3. Ручка ДУХОВКА й гриля
4.КНОПКА РОЖНА та ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ (Є лише в деяких моделях.)
5.Ручки для керування газовими пальниками на варильній поверхні

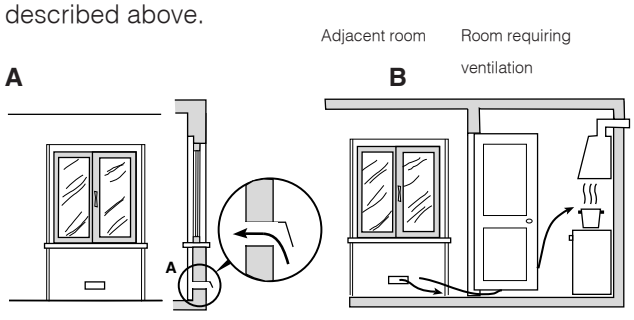
Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.
! We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance" section.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/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 cm^2 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 cm^2 - 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.



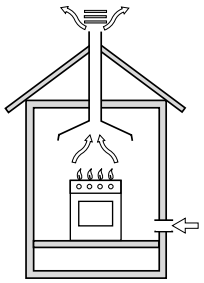
Ventilation opening for comburent air

Increase in the gap between the door and the flooring

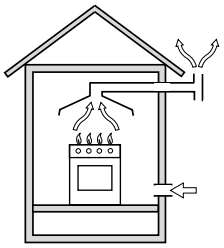
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside



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

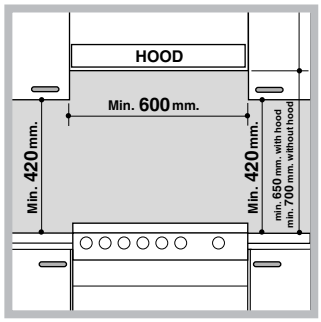
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms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

Positioning and levelling

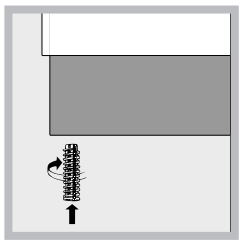
! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if

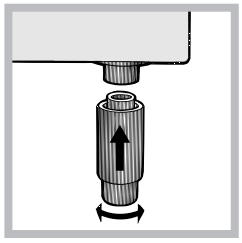


the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.



Levelling

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



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

Electrical connection

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

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

* Only available in certain models

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

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

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

Gas connection using a flexible rubber hose

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

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

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

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

Checking the connection for leaks

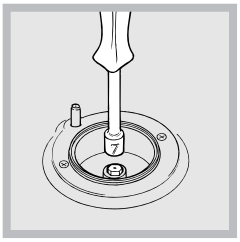
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



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

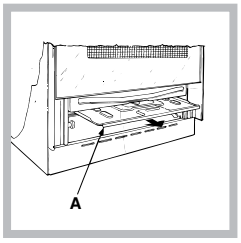
Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.

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

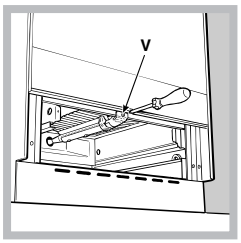
! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

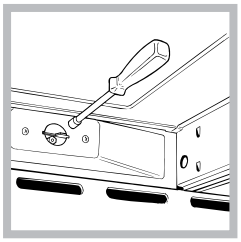
Replacing the oven burner nozzle:
1. Remove the oven compartment.



2. Slide out the protection panel A (see diagram).



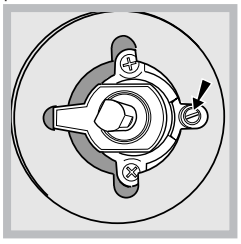
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).
The whole operation will be made easier if the oven door is removed.

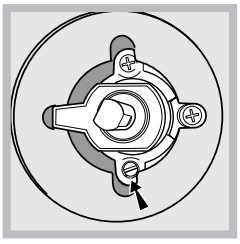


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (see Start-up and Use).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.

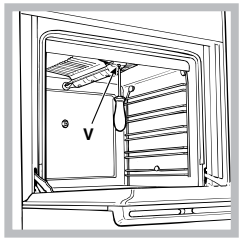




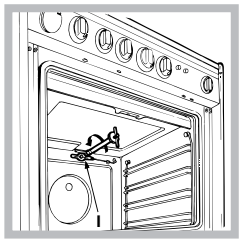
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



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



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

! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

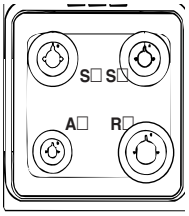
! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

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

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

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

KN3G2/UA
KN3G21S/UA



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.
CE 	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
				By-Pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h	Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nominal	Reduced	(mm)	(mm)	***	**	(mm)		(mm)	
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Oven	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

Start-up and use

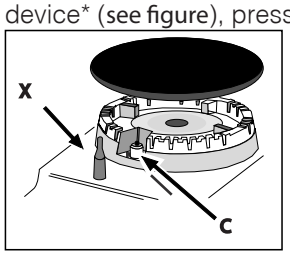
GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.

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



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

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.
If the appliance is equipped with a flame failure safety device*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.
To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.



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

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

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

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

Using the oven

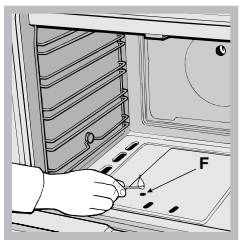
! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective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

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

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

Lighting the oven

To light the oven burner, bring a flame or gas lighter



close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.

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

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

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

Adjusting the temperature

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

Grill

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

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

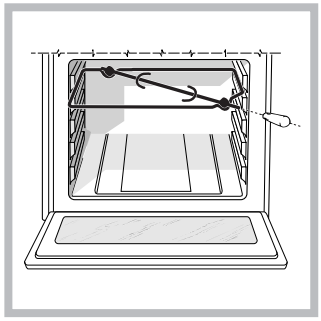
! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.

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



Turnspit*

To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:



1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

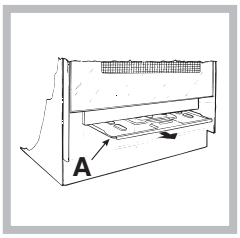
3. Acitvate the function by pressing the TURNSPIT button.

Oven light

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

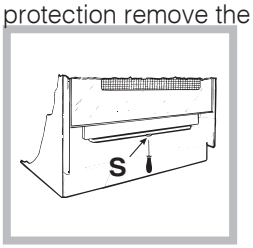
Timer*

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.



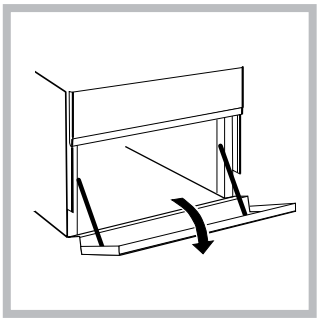
In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (see figure).

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



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

Lower compartment*



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

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

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

Oven cooking advice table

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

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

Precautions and tips

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

General safety

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

Disposal

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

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding
  heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

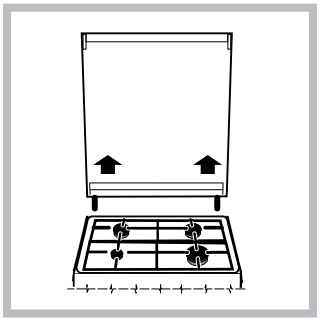
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

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

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

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



The cover

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

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

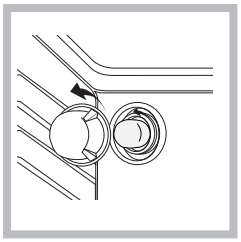
Inspecting the oven seals

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

Gas tap maintenance

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

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



Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Assistance

Please have the following information handy:

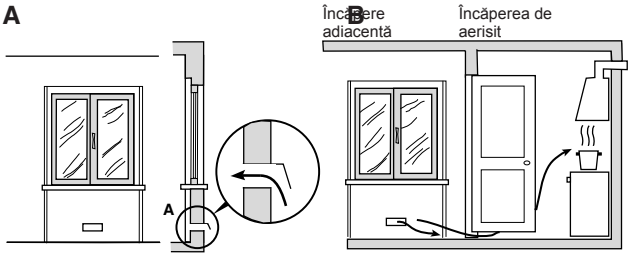
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurați-vă că acesta rămâne cu aparatul.
! Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante cu privire la instalare, la folosire şi la siguranță.
! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucțiuni, de către persoanele calificate profesional.
! Orice intervenție de reglare, întreținere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la rețea.
! Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul "Întreținerea şi îngrijirea".

Aerisirea încăperilor

Acest aparat poate fi instalat şi poate funcționa doar în încăperi aerisite în permanență, conform Normelor Naționale în vigoare. Încăperea în care va fi montat aragazul trebuie să fie alimentată cu o cantitate de aer suficientă pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m^3/h pe kW de putere instalată).
Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secțiune a conductei de cel puțin 100 cm^2 şi trebuie să fie amplasate astfel încât să nu fie acoperite, nici măcar parțial (*vezi figura A*).
Acestea trebuie să fie mărite 100% - minim cu 200 cm^2 – dacă aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranță împotriva scăpărilor de gaz sau dacă aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alăturată (*vezi figura B*), care oricum nu poate fi o parte comună a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie să aibă o conductă de comunicare cu exteriorul, după descrierea de mai sus.



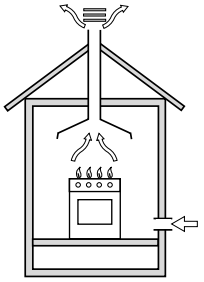
Canale de aerisire pentru aerul necesar arderii

Major area spațiului dintre uşă şi podea

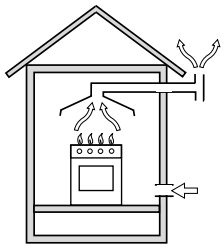
! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideți fereastra sau să măriți viteza de rotație a ventilatoarelor.

Evacuarea gazelor de ardere

Evacuarea gazelor de ardere trebuie să fie asigurată de o hotă legată la un coş cu tiraj natural, eficient, sau de un ventilator electric care să intre în funcțiune automat, la fiecare aprindere a aragazului (*vezi figurile*).



Evacuarea la exterior



Evacuarea gazelor prin şemineu sau coş de fum ramificat (numai pentru aparatele de coacere)

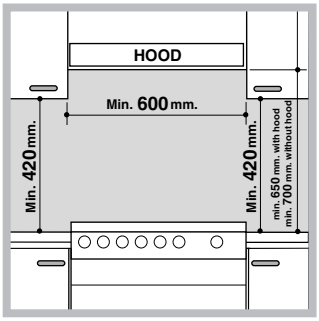
! Gazele de petrol lichefiate, mai grele ca aerul, stagnează în partea de jos a încăperii ; de aceea, încăperea unde este amplasat aragazul - dacă folosiți butelii cu GPL – trebuie să aibă fante de aerisire spre exterior, împotriva eventualelor scăpări de gaz.
Buteliile GPL, atât goale cât şi umplute parțial, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Păstrați în încăperea cu aragazul numai butelia pe care o utilizați, amplasată departe de sursele de căldură (cuptoare, sobe), care ar putea încălzi butelia la peste 50°C.

Poziționarea şi punerea la nivel

! Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depăşeşte înălțimea aragazului.

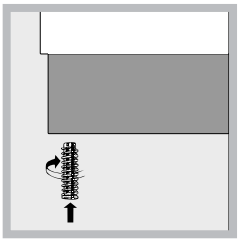
! Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:
- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru.
  Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (*vezi figura*);

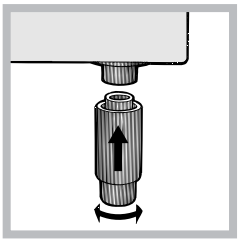


• perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului şi nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
• eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înşurubați şuruburile de reglare - din dotare – în locaşurile speciale de sub aragaz (*vezi figura*).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Conectarea electrică

Montați pe cablu un ştecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (*vezi tabelul cu Date tehnice*).
În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat şi rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurațivă că:
- priza să fie cu împământare şi conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a maşinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ştecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ştecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

*doar pe anumite modele.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic şi înlocuit de electricieni autorizați.

! Firma îşi declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

Racordarea la gaze

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuată cu un furtun flexibil din cauciuc sau oțel, conform normelor naționale în vigoare, numai după ce ați verificat că aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veți folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar *vezi mai jos*). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiți regulatoare de presiune care să fie conforme cu normele naționale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral*: închideți racordul pe care se fixează furtunul cu capacul respectiv şi înlocuiți garnitura de etanşare (din dotarea aparatului).

! Pentru o funcționare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei şi o durabilitate sporită a aparaturii, asigurațivă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor” (*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

Verificați ca furtunul să corespundă normelor naționale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat şi 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

După racordare, asigurați-vă că furtunul:
- nu atinge nici o componentă susceptibilă de a depăşi 50°C;
- nu este supus nici unui fel de forțe, de tracțiune şi de torsiune, şi nu este curbat excesiv sau îngustat;
- nu intră în contact cu obiecte sau colțuri ascuțite, părți mobile şi că nu este presat;
- este uşor accesibil, pe tot traseul său, cu scopul de al putea controla;
- are o lungime sub 1500 mm;
- este bine introdus la capete şi fixat cu coliere de strângere, conform normelor naționale în vigoare.

! Dacă una sau mai multe din aceste condiții nu sunt

respectate sau dacă aragazul este încastrat între două piese de mobilier – condiții clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui să utilizați pentru racordare un tub flexibil din oțel (*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu tub flexibil din oțel inoxidabil, pe perete, cu cuplări filetate

Verificați ca tubul şi garniturile să corespundă normelor naționale în vigoare.
Pentru a monta tubul, este necesar să îndepărtați mufa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tată", de 1/2, filetat, cilindric).

! Efectuați legătura astfel încât lungimea tubului să nu depăşească 2 m (la întinderea maximă); asigurați-vă că acesta nu atinge nici o componentă mobilă şi nu este strivit.

Controlul etanşeității

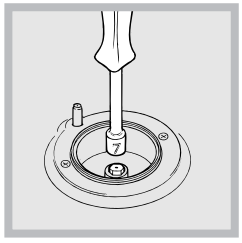
După terminarea instalării, controlați perfecta etanşeitate a tuturor racordurilor folosind o soluție de săpun, însă niciodată o flacără.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat şi la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:
1. înlăturați grătarul şi extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deşurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (*vezi figura*), şi înlocuițile cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (*vezi tabelul cu "Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor"*); .



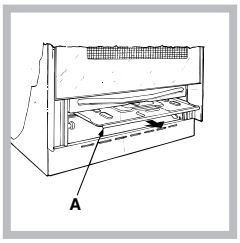
3. montați la loc toate componentele efectuând aceleaşi operații ca la demontare, dar în sens invers.

Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:
1. rotiți buşonul la minim;
2. scoateți buşonul şi rotiți şurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică, constantă;
! În cazul unui gaz lichefiat, şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat complet.
3. verificați apoi ca, rotind rapid buşonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

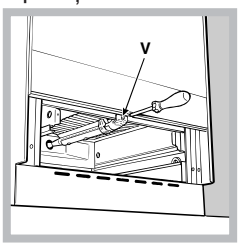
! Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

Adaptarea cuptorului

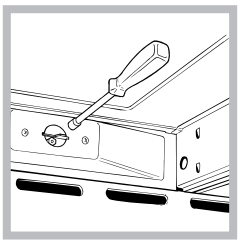
Înlocuirea duzei arzătorului din cuptor:
1. scoateți sertarul pentru încălzit alimente
2. scoateți protecția glisantă "A" (*vezi figura*);



3. extrageți arzătorul cuptorului după ce ați scos şurubul V (*vezi figura*);
Operația va fi facilitată dacă demontați uşa cuptorului.

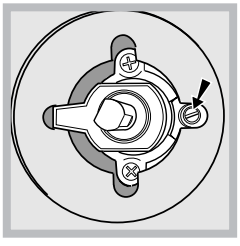


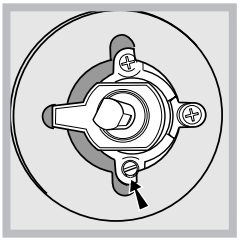
4. deşurubați duza arzătorului folosind o cheie tubulară pentru duze (*vezi figura*) sau o cheie tubulară de 7 mm şi înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (*vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor*).



Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

1. aprindeți arzătorul (*vezi Pornire şi utilizare*);
2. rotiți buşonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți buşonul;
4. rotiți şurubul de reglare de lângă tija termostatului (*vezi figurile*) până când obțineți o flacără mică, constantă;
! În cazul unui gaz lichefiat, şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat complet;
5. verificați dacă, rotind repede buşonul de la MAX la MIN sau dacă închideți şi deschideți repede uşa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.

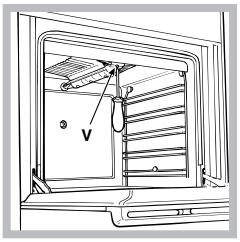


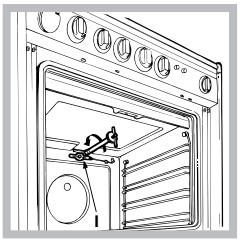


RO

Adaptarea grilului

Înlocuirea duzei arzătorului de la gril:
1. extrageți arzătorul grilului după ce ați scos şurubul V (*vezi figura*);





2. deşurubați duza arzătorului de la gril folosind o cheie tubulară pentru duze (*vezi figura*) sau o cheie tubulară de 7 mm şi înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (*vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor*).

! Fiți foarte atenți la cablurile de la bujii şi la termocupluri.

! Arzătoarele cuptorului şi grilului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

! După ce ați efectuat adaptarea la un alt tip de gaz, înlocuiți eticheta veche de pe aragaz cu cea corespunzătoare noului gaz folosit; eticheta se găseşte la Centrele de Asistență Tehnică Autorizate.

! Dacă presiunea gazului utilizat este diferită de cea prevăzută (sau variază) este necesar să instalați pe tuburile de alimentare un regulator de presiune, în conformitate cu normele naționale în vigoare referitoare la “regulatoarele pentru gaz canalizat”.

Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul “Întreținerea şi îngrijirea”.

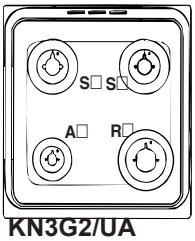
DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	34x39x44 cm
Volum	l 58
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lățime42 cm profunzime 44 cm înălțime 17cm
Tensiunea şi frecvența de alimentare	a se vedea plăcuța de caracteristici
Arzătoare	se pot adapta la toate tipurile de gaz indicate pe plăcuța cu caracteristici, lipită pe partea internă a uşii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga.
CE 	Directive Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) şi modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) şi modificările succesive - 2009/142/EC din 30/11/09 (Gaze) şi modificările succesive -93/68/CEE din 22/07/93 şi modificările succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor şi duzelor

Tabelul 1

Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*) Nominală	Redusă	Gaz lichefiat: By Pass 1/100 (mm)	duză 1/100 (mm)	debit* g/h ***	**	Gaz natural: duză 1/100 (mm)	debit* l/h
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Cuptor	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Gril	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Presiuni de alimentare	Nominală (mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat
** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg

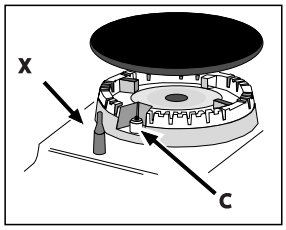


KN3G2/UA
KN3G21S/UA

Utilizarea aragazului

Aprinderea arzătoarelor

Fiecare buşon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de buşon este reprezentat cu un cerc evidențiat.
Pentru a aprinde un arzător al aragazului:
1. apropiați de arzător o flacără sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați şi, în acelaşi timp, rotiți buşonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim .
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic buşonul ARZĂTORULUI: la minim , la maxim sau într-o poziție intermediară.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (*C*), apăsați mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul , apoi apăsați şi rotiți buşonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxim; aşteptați aprinderea flăcării.
Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în buşon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic* (*vezi figura*) dar nu şi butonul de aprindere. Este suficient să apăsați şi, în acelaşi timp, să rotiți buşonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim şi să aşteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați buşonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând buşonul apăsat mai mult timp.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul şi aşteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță*(X) împotriva scăpării d e gaz, țineți apăsat buşonul ARZĂTORULUI timp de 2-3- secunde, pentru a menține flacăra aprinsă şi a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți buşonul până la •.



ATENȚIE! Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Stingeți toate arzătoarele sau eventualele plite electrice înainte de a-l închide.*Se referă numai la modelele cu capac de sticlă

Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum şi a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

Arzător	Diametru recipienți (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor”.

Utilizarea cuptorului

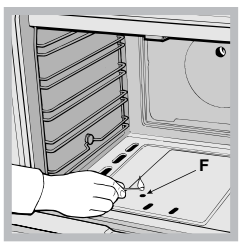
! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim şi uşa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți uşa şi aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

! Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiți folia de plastic de pe laturile aparatului!

! Nu aşezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smaltul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.

Aprinderea cuptorului

Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apropiați de orificiul F (*vezi figura*) o flacără sau o brichetă şi, în acelaşi timp, apăsați şi rotiți în sens antiorar buşonul CUPTORULUI până la poziția MAX.



Dacă, după 15 secunde, arzătorul nu se aprinde, lăsați buşonul, deschideți uşa cuptorului şi aşteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou să-l aprindeți.

! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranță; de aceea este necesar să țineți apăsat buşonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul şi aşteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Reglarea temperaturii

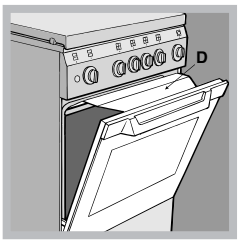
Pentru a obține temperatura ideală coacerii alimentelor, rotiți buşonul CUPTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic. Temperaturile sunt indicate pe panoul de control şi variază de la MIN (140°C) la MAX (250°C). După obținerea temperaturii dorite, cuptorul o va menține constantă, grație termostatului.

Gril

Pentru a aprinde arzătorul grilului, apropiați de acesta o flacără sau o brichetă şi, în acelaşi timp, apăsați şi rotiți în sens antiorar buşonul CUPTORULUI până în poziția ⊡. Cu ajutorul grilului se obțin alimente dorate, acesta fiind indicat în special pentru pregătirea rosbifului, fripturilor la cuptor, cotletelor sau cârnaților. Aşezați grătarul la nivelul 4 sau 5 şi tava cuptorului la primul nivel, pentru a colecta grăsimea şi a evita fumul datorat arderii ei.

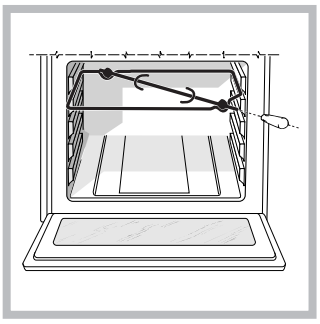
! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranță; de aceea este necesar să țineți apăsat buşonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul şi aşteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.



! Când folosiți funcția “gril” este necesar să lăsați uşa cuptorului întredeschisă, punând între uşă şi bord un deflector D (*vezi figura*), care împiedică supraîncălzirea buşoanelor.

Rotisor



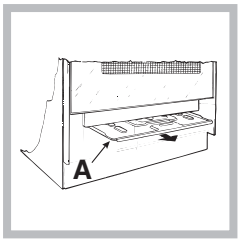
Pentru a pune în funcțiune rotisorul (*vezi figura*) procedați astfel:
1. aşezați tava la primul nivel;
2. puneți suportul rotisorului la al 4lea nivel şi introduceți frigarea în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. porniți ROTISORUL apăsând butonul corespunzător.

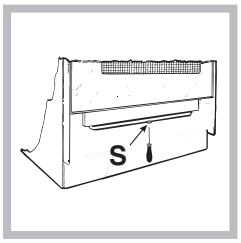
Becul cuptorului

Becul poate fi aprins în orice moment, apăsând tasta BECUL CUPTORULUI.

Timer

Pentru a pune în funcțiune Timerul (Cronometrul) procedați astfel:
1. rotiți buşonul Timer în sens orar ↻; executați o rotație aproape completă pentru a încărca soneria;
2. rotiți buşonul TIMER în sens contrar acelor de ceasornic ↺ pentru a regla timpul dorit.

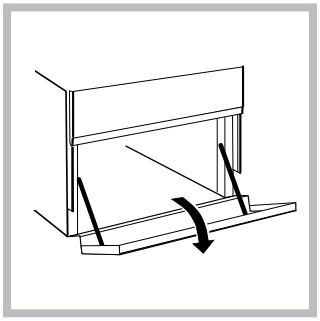




Pentru a scoate protecția culisantă, deşurubați şurubul S (*vezi figura*). Pentru a o monta la loc, blocați-o cu şurubul S.

! Înainte de a utiliza cuptorul, verificați dacă protecția culisantă este fixată corect.

Sertarul inferior*



Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucătărie. Pentru a deschide uşa compartimentului, rotiți-o în jos (*vezi figura*).

! Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.

! Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Alimente de pregătit	Greutate : (Kg)	Poziția rafturilor, de jos în sus	Temperatură (°C)	Preîncălzire (minute)	Timp coacere (minute)
Paste făinoase					
Lasagne (Foi de aluat dispuse în straturi, umplute)	2.5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni (macaroane groase umplute)	2.5	2	200	10	50-60
Paste gratinate	2.5	2	200	10	50-60
Carne					
Vițel	1.5	3	200-210	10	95-100
Pui	1.5	3	210-220	10	90-100
Rață	1.8	3	200	10	100-110
Iepure	2.0	3	200	10	70-80
Porc	2.1	3	200	10	70-80
Miel	1.8	3	200	10	100-105
Peşte					
Scrumbie	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentex dentex	1.5	3	180-200	10	45-55
Păstrăv în folie de aluminiu	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
Napoletana	1.0	4	210-220	15	20-25
Tort					
Biscuiți	0.5	4	180	15	25-35
Tarte	1.1	4	190	15	40-45
Tarte sărate	1.0	4	180	15	50-55
Dulciuri din aluat dospit	1.0	4	170	15	40-45
Gril					
Cotlete de vițel	1	4	-	5	15-20
Costițe	1,5	4	-	5	20
Hamburger	1	3	-	5	20-30
Scrumbie	1	4	-	5	15-20
Toast	n.° 4	4	-	5	4-5
Gril cu rotisor					
Vițel la frigare	1	-	-	5	70-80
Pui la frigare	2	-	*	5	70-80
Gril cu rotisor multifrigare (doar pe anumite modele)					
Frigărui de carne	1,0	-	-	5	40-45
Frigărui de legume	0,8	-	-	5	25-30

NB: timpul de coacere este indicativ şi poate fi modificat în baza exigenţelor personale. La gril, tava va trebui aşezată întotdeauna pe 1 raft/grătar de jos.

ATENȚIONĂRI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE

• Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).

• Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubrizare sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).

• Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot conține substanțe periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.

• Simbolul alăturat (o pubelă cu roți, barată cu două linii în forma de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.



Precauţii şi sfaturi

RO

!Aparatul a fost proiectat şi construit conform normelor internaţionale de siguranţă.
Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranţă şi trebuie să fie citite cu atenţie.

Norme de protecţie şi siguranţă generale

- **Aceste instrucţiuni sunt valabile doar pentru ţările ale căror simboluri apar în manualul de instrucţiuni şi pe tăblița de identificare a aparatului.**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuinţelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spaţiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploi şi furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeţi maşina când sunteţi desculţi sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie sa fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor si numai de persoane adulte, conform instructiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtaţi copiii de aparat.
- Evitaţi ca şi cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părţile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucţionaţi fantele de aerisire sau de ieşire a căldurii.
- Evitaţi să închideţi capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizaţi întotdeauna mănuşi speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizaţi lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcţiune.
- Nu depozitaţi materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greşeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificaţi ca buşoanele să fie în poziţia • şi că robinetul de gaz este închis.
- Nu scoateţi ştecărul din priză trăgând de cablu.
- Nu executaţi nici o operaţie de curăţire sau întreţinere înainte de a fi scos ştecărul din priză.
- În caz de defecţiune, nu umblaţi în nici un caz la mecanismele din interior şi nu încercaţi să o reparaţi singuri. Apelaţi la serviciul de asistenţă.
- Nu aşezaţi obiecte grele pe uşa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum şi de cele fără experienţă sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucţiuni asupra modului de folosire a aparaturii.
- Nu lăsaţi copiii să se joace cu aparatul.

Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectaţi normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deşeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deşeurile urbane solide, obişnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare şi de reciclare a materialelor componente cât şi pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătăţii omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă aminteşte tocmai obligaţia de a le colecta separat. Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orăşeneşti sau, dacă legea naţională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziţionării unor noi produse, echivalente.
  Toţi producătorii importanţi de aparatură electrocasnică şi-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea şi scoaterea din uz a aparatelor vechi.

Economisirea energiei şi protecţia mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale şi primele ore ale dimineţii, colaboraţi la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Asiguraţi-vă că garniturile sunt curate, eficiente, că aderă bine pe uşa cuptorului şi nu provoacă dispersii de căldură.

Întreținere şi curățire

Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debranşați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Curățarea aparatului

! Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață rugoasă: ele pot zgâria iremediabil suprafața aparatului.

! Nu utilizați niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curățării aparatelor.

- Pentru operațiile de întreținere curente, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l şterge ți cu hârtie absorbantă de bucătărie.

- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum şi garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă călduță şi săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. Clătiți cu multă apă şi ştergeți, după curățire. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.

- Grătarele, plitele de deasupra ochiurilor, coroanele de separat flacăra
  şi arzătoarele aragazului sunt detaşabile, pentru a facilita curățarea lor: spălați-le cu apă caldă şi detergent delicat, având grijă să scoateți orice depunere. Apoi aşteptați până când sunt perfect uscate.

- Dacă aparatul dvs are aprindere electronică, este necesar să îl curățați cât mai des - în special capătul dispozitivelor de aprindere instantanee – şi să verificați dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate.

- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizați apă caldă şi detergent; clătiți bine şi ştergeți cu o lavetă moale. Evitați substanțele abrazive.

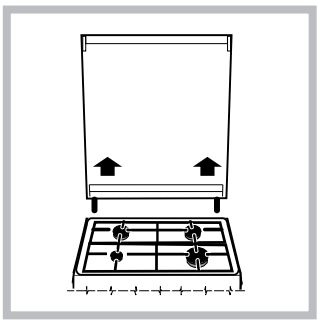
- Curățați geamul uşii cu un burete; nu utilizați produse abrazive; ştergeți cu o lavetă moale; nu folosiți articole abrazive sau răzuitoare din metal, ascuțite, deoarece acestea pot deteriora suprafața geamului sau îl pot sparge.

- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar şi în maşina de spălat vase.

- Oțelul inox poate rămâne pătat dacă intră des în contact cu apa, mai ales dacă are un conținut mare de calcar, sau cu detergenții agresivi (care conțin fosfor).

  După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine şi să îl ştergeți. Este oportun în acelaşi timp să ştergeți şi eventualele urme de apă.

Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă călduță. Evitați substanțele abrazive.
Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul şi ridicați-l (*vezi figura*).
! Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

Controlați garniturile cuptorului.

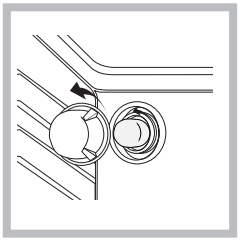
Controlați periodic garnitura din jurul uşii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreținerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca buşoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

! Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debranşat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (*vezi figura*).
2. Deşurubați becul şi înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montați la loc capacul de sticlă şi racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Asistență

Comunicați:
- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tăblița cu caracteristici lipită pe aparat şi/sau pe ambalaj.

Üzembe helyezés

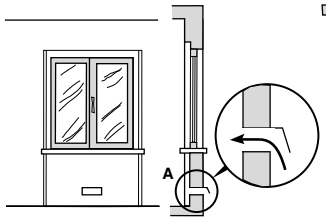
HU

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!
! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.
! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.
! Bármilyen beállítási, karbantartási, stb. munkálatot áramtalanított készüléken kell elvégezni.
! Javasoljuk, hogy az első használat előtt tisztítsa ki a sütőt a „Karbantartás és ápolás” című részben leírtak szerint.

A helyiségek szellőzése

A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m^3/h-nál).
A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm^2 hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhessen el (*lásd A. ábra*).
Amennyiben a készülék munkalapja nincs égésbiztosítóval ellátva, vagy a levegő közvetetten, a fent leírtak szerint kialakított külső szellőzéssel ellátott szomszédos helyiségekből érkezik (*lásd B. ábra*) – feltéve, hogy azok az ingatlannak nem közös részei, környezetük nem tűzveszélyes, vagy nem hálószobák – a szellőzőnyílások méretét 100 %-os ráhagyással kell kialakítani – legalább 200 cm^2.

A

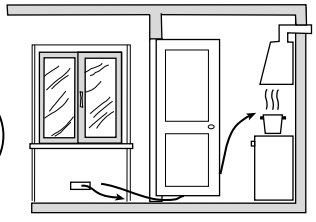


Az ajtó és padló közti rés növelése

B

Szomszédos helyiség

Szellőztetendő helyiség

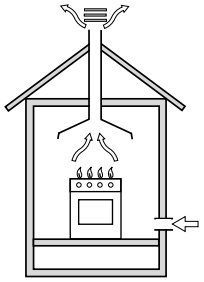


Az égést tápláló levegő szellőzőnyílása

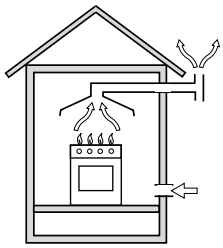
! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni a ventilátorok sebességét.

Füstgázelvezetés

A füstgázelvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (*lásd ábra*).



Közvetlenül a szabadba történő füstgázelvezetés



Kéményen vagy (tűzhelyekhez való) elágazó füstgázelvezető csövön keresztül történő füstgázelvezetés

! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással. Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince, stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben kizárólag a használatban lévő tartályt tárolja, távol azoktól a hőforrásoktól (tűzhely, kandalló, kályha), melyek 50 °C fölé képesek azt melegíteni!

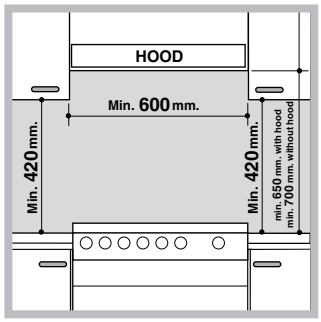
Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

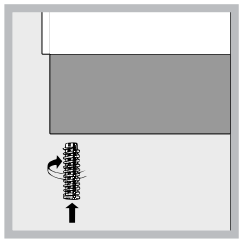
! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T 90 °C)!

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni.

Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem

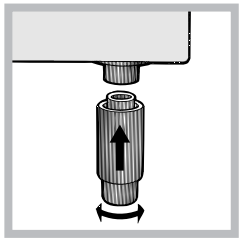


gyúlékony (*lásd ábra*);
• ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
• az esetleges kürtőket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.



Vízszintezés

Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (*lásd ábra*)!



A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

Elektromos csatlakoztatás

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (*lásd Műszaki adatok táblázat*)! Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerelni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre!

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:
• az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
• az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
• a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
• az aljzat kompatíbilis a készülék csatlakozódugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti elõírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelõsséget.

Gázbekötés

A hálózathoz, illetve a gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, flexibilis gumicső vagy acélcső használtató. A gázbekötés után győződjön meg arról, hogy a készülék a szolgáltatott gáz típusára lett állítva (lásd a tetőn elhelyezett gázkalibrálási címkét): ellenkező esetben*lásd alább*)! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót! A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: cserélje le a csatlakozó csonkot a záródugóra, és a régi tömítést a mellékelt tömítésre!

! A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a Gázégők és a fúvókák jellemző adatai című táblázatban közölt értékeknek (*lásd alább*)!

Gázbekötés flexibilis gumicsővel

Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak! Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a cső belső átmérőjének 8 cm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 cm-esnek.

A bekötés elvégeztével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:
• egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50 °C fölé emelkedhet;
• nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűkület;

- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélekkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése végett a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- két végén, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve!

! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (*lásd alább*).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömítések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak!
A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2”-os anyamenettel van ellátva)!

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva!

A tömítés ellenőrzése

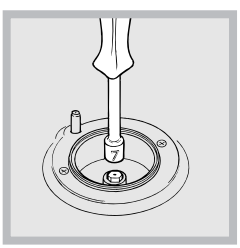
A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e!

Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tűzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázégők fúvókáinak cseréje:
1. vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket;



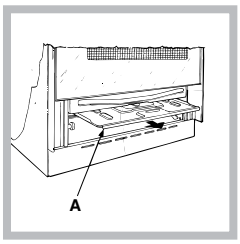
2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fúvókákat (*lásd ábra*), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fúvókákra (*lásd gázégők és a fúvókák jellemző adatai*);
3. helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében!

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:
1. csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra;
2. húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellett elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap!
! Földgáz esetén a szabályozócsavart órairánnyal ellentétesen kell kicsavarni;
3. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a maximum állásból gyorsan a minimum állásba tekeri, a gázégő nem alszik-e ki!

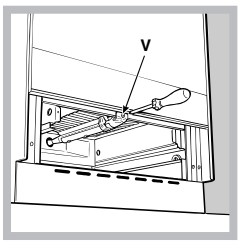
! A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

A sütő átállítása

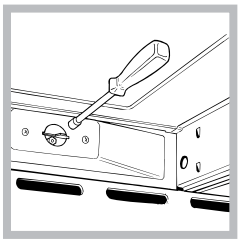
A sütőgázégő fúvókájának cseréje:



1. nyissa ki teljesen a sütőajtót;
2. vegye ki a sütő gördíthető alját (*lásd ábra*);



3. csavarja ki az égőfej rögzítőcsavarját, és a V csavar eltávolítása után vegye ki a sütőből az égőfejet;

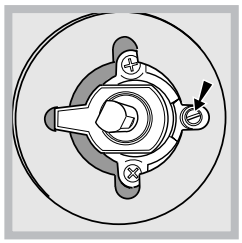
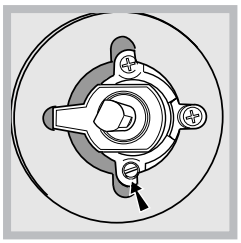


4. a megfelelő fúvókacsőkulccsal (*lásd ábra*) vagy egy 7 mm-es csőkulccsal csavarja ki az égőfej fúvókáját, és cserélje ki az új gáztípusnak megfelelőre (*lásd A gázégők és a fúvókák jellemző adatai* táblázatot)!

A sütőgázégő takarékfokozatának beállítása:

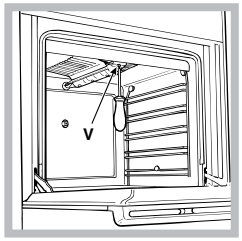
1. gyújtsa meg az égőt (*lásd Bekapcsolás és használat*);
2. csavarja a tekerőgombot minimumra (MIN), majd 10 perc elteltével csavarja a maximumra (MAX);

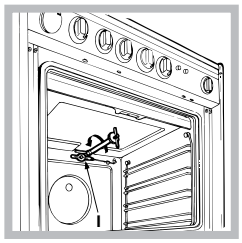
3. húzza ki a tekerőgombot;
4. csavarja a tekerőgomb tengelyén kívül található szabályozócsavart addig (*lásd ábra*), míg szabályos kis lángot nem kap!
! Földgáz esetén a szabályozócsavart órairánnyal ellentétesen kell kicsavarni.

5. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a MAX állásból gyorsan a MIN állásba tekeri, illetve ha gyorsan kinyitja a sütőajtót, a gázégő nem alszik-e ki!

A grill átállítása
A grillgázégő fúvókájának cseréje:
1. a V csavar kicsavarása után vegye ki a grillgázégőt (*lásd ábra*);





2. lehetőleg egy 7 mm-es csőkulccsal, ellenkező esetben a megfelelő fúvókacsőkulccsal (*lásd ábra*) csavarja ki az grillégőfej fúvókáját, és cserélje ki az új gáztípusnak megfelelőre (*lásd A gázégők és a fúvókák jellemző adatai* táblázatot)!

! Figyeljen a gyertyák kábeleire és a hőérzékelők csöveire!

! A sütő és a grill gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

! Miután átállította a készüléket egy másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető!

! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

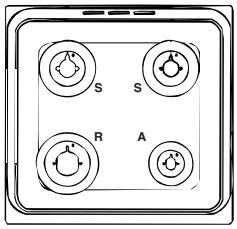
Javasoljuk, hogy az első használat előtt tisztítsa ki a sütőt a „Karbantartás és ápolás” című részben leírtak szerint.

MŰSZAKI ADATOK	
A sütő méretei magasság x szélesség x mélység.	34 x 39x 44cm
Térfogat	58 liter
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	szélesség: 44 cm mélység: 42 cm magasság: 17cm
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	lásd az adattáblán
Égőfejek	az adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható
CE	2006/95/EC (12/12/2006) alacsonyfeszültségi irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 2004/108/EC (15/12/2004)irányelv és későbbi módosításai – A gázüzemű berendezésekről szóló 1990. június 29-i 2009/142/EC irányelv és későbbi módosításai – Az 30.11.09-i 93/68/EEC irányelv és későbbi módosításai – Az 2002/96/EC irányelv. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

A gázégők és a fúvókák jellemző adatai

1. táblázat				G 20			G 30		
Gázégő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	Fúvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fúvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.30	314	87	3.00	218
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	70	1.90	138
Kisegítő (A)	51	30	0.50	76	1.15	109	52	1.00	73
Grill	-	-	-	114	2.80	267	75	2.30	182
Sütő	-	46	1.00	119	3.20	305	80	2.80	204
Hálózati nyomás		Nom. Min. Max			25 20 30			30 25 35	

15°C-on és 1013 mbar-nál
P.C.S. G20 37,78 MJ/m^3
P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



KN3G2/UA
KN3G21S/UA



FIGYELEM! Ha felmelegedik, az üvegtető széttörhet.Mielőtt lehajtaná, kapcsolja ki az összes égőfejet, illetve az esetleges elektromos főzőlapokat.*Csak az üvegtetős modellek esetén

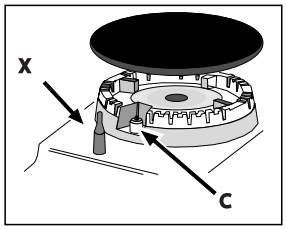
A főzőlap használata

Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.
A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:
1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz;
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra ;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen takarékra , nagy lángra vagy egy köztes állásba!

Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*

(*C*), a ☆ szimbólumot viselő gyújtás gomb



nyomva tartását követően nyomja be a GÁZÉGŐ tekerőgombját ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairánnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra, míg az égő ki nem gyullad! Előfordulhat, hogy a gázégő kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet!

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval* (X) rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2–3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a • jelig!

A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégők optimális teljesítménye és az alacsony gázfogyasztás érdekében a gázégő méretéhez illő, fedővel ellátott lapos fenekű edényeket érdemes használni.

Égő	∅Az edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

A gázégők típusának megállapításához tekintse meg a „A gázégők és a fúvókák jellemző adatai” fejezet rajzait.

! A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknél a rács kizárólag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

A sütő használata

!Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

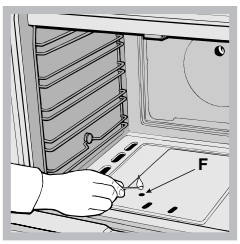
! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet! A sütő 1-es szintjét csak nyárson sütéskor használja!

! Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket!

A sütő begyújtása

A sütőgázégő begyújtásához közelítsen egy gyufát vagy egy öngyújtót az „F” nyíláshoz (*lásd ábra*), egyidejűleg nyomja be teljesen, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a SÜTŐ tekerőgombot a MAX helyzetig!

Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*,



a ☆ szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a SÜTŐ tekerőgombot ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairánnyal ellentétesen a MAX helyzetbe, míg az égő ki nem gyullad! Amennyiben 15 másodperc elteltével az égő még mindig nem gyulladt meg, engedje el a tekerőgombot, nyissa ki a sütőajtót, és az újabb begyújtási kísérlet előtt várjon legalább 1 percet! Áramkimaradás esetén a gázégő a fent leírtak szerint gyufával vagy gázgyújtóval is begyújtható.

! A sütő biztonsági szerkezettel rendelkezik, melynek bekapcsolásához a SÜTŐ tekerőgombot legalább 6 másodpercig lenyomva kell tartani.

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt a sütőt újra begyújtaná, várjon 1 percet!

A hőmérséklet beállítása

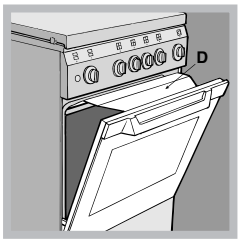
A kívánt sütési hőmérséklet beállításához forgassa a SÜTŐ tekerőgombot órairánnyal ellentétesen! A hőmérsékletértékek a kezelőpanelről olvashatók le, és a MIN értéktől (140 °C) a MAX értékig (250 °C) terjedhetnek. A hőmérséklet elérését követően, a hőfokszabályozó segítségével a sütő folyamatosan állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

Grill

Begyújtásához közelítsen gyufát vagy gázgyújtót a grillgázégőhöz, nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a SÜTŐ tekerőgombot órairánnyal ellentétesen a ▭ szimbólumra! A grillezés lehetővé teszi az ételek megpirítását, és különösen ajánlott marhasültek, sültek, rostonsültek, kolbászok és hurkák sütéséhez. Helyezze a rácsot a 4-es vagy az 5-ös szintre, a zsírok összegyűjtéséhez és a füstképződés elkerülése érdekében pedig tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!
Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*, a ✯ szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a SÜTŐ tekerőgombot ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairánnyal ellentétesen a ▭ helyzetbe! Amennyiben 15 másodperc elteltével az égő még mindig nem gyulladt meg, engedje el a tekerőgombot, nyissa ki a sütőajtót, és az újabb begyújtási kísérlet előtt várjon legalább 1 percet! Áramkimaradás esetén a gázégő a fent leírtak szerint gyufával vagy gázgyújtóval is begyújtható.

! A grill biztonsági szerkezettel rendelkezik, melynek bekapcsolásához a SÜTŐ tekerőgombot legalább 6 másodpercig lenyomva kell tartani.

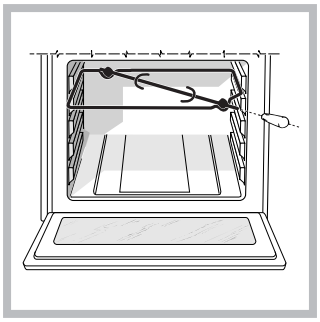
! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt a grillt újra begyújtaná, várjon 1 percet!



! Grillezéskor a sütőajtót félig nyitva kell hagyni, és az ajtó és a kezelőpanel közé be kell helyezni a D deflektort (*lásd ábra*), mely megakadályozza a gombok túlzott mértékű felmelegedését.

Forgónyárs*

A forgónyárs használatához (*lásd ábra*) tegye a következőket:



1. tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre;
2. helyezze a forgónyárs támasztékát a 4-es szintre, és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba;
3. a FORGÓNYÁRS gomb megnyomásával indítsa el a nyársat!

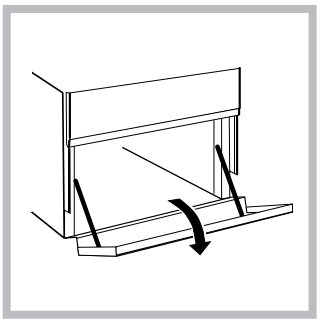
Sütővilágítás

A SÜTŐVILÁGÍTÁS gomb megnyomásával a világítás bármikor bekapcsolható.

Időzítés*

Az időzítés (percszámláló) bekapcsolásához a következőket kell végrehajtani:
1. csavarja az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot órairányban↻ nagyjából egy teljes fordulatig, míg meg nem szólal a sípszó;
2. tekerje az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot órairánnyal ellentétesen ↺ a kívánt idő beállításához!

Alsó tárolótér



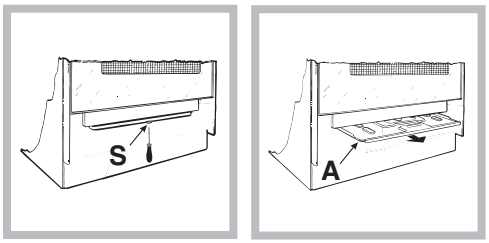
A sütő alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítők, illetve fazekak tárolhatók. A sütőajtó kinyitásához az ajtót forgassa el lefelé (*lásd ábra*).

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:

! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek

FIGYELEM

Az „A” védőelem eltávolításához csavarja ki az „S” csavart, ezután távolítsa el az „A” védőelemet, majd helyezze vissza a megfelelő helyzetbe és rögzítse az „S” csavar segítségével.
A sütő használata előtt bizonyosodjon meg arról , hogy az „A” védőelem helyesen van-e rögzítve.



Sütési táblázat

Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Hőmérséklet (°C)	Előmelegítési id (perc)	Sütési idő (perc)
Tészták					
Lasagne	2,5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni	2,5	2	200	10	50-60
Sült tészta	2,5	2	200	10	50-60
Húsok					
Borjú	1,5	3	200-210	10	95-100
Csirke	1,5	3	210-220	10	90-100
Kacsa	1,8	3	200	10	100-110
Nyúl	2,0	3	200	10	70-80
Sertés	2,1	3	200	10	70-80
Bárány	1,8	3	200	10	100-105
Halak					
Makréla	1,1	3	180-200	10	45-50
Fogas	1,5	3	180-200	10	45-55
Pisztráng papírban sütve	1,0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Nápolyi pizza	1,0	4	210-220	15	20-25
Sütemények					
Keksz	0,5	4	180	15	25-35
Gyümölcstorta	1,1	4	180	15	40-45
Csokoládé torta	1,0	4	180	15	50-55
Kelt tészta	1,0	4	170	15	40-45
Grill sültek					
Borjú sült	1	4		5	15-20
Hús szelet	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	20-30
Makréla	1	4		5	15-20
Melegszendvics	4 db	4		5	4-5
Forgónyárson sültek					
Borjú nyárson	1	-		5	70-80
Csirke nyárson	2	-		5	70-80
Multi-forgónyárson sültek (típustól függően)					
Hús kebab	1,0	-		5	40-45
Zöldség kebab	0,8	-		5	25-30

Megjegyzés: A megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és az egyéni ízléstől függően eltérhetnek. Amennyiben a grill használatával süt, a zsírfelfogó serpenyőt mindig az alsó magassági szintre helyezze be!

Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.
Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használtra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharnak kitenni!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak**
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyermekeket tartsa tőlük távol!
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin, stb.)!
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- A fiók (amennyiben van ilyen) belső felületei felmelegedhetnek.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózatból!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Forduljon a szervizhez!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet.
  A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!

Karbantartás és ápolás

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A készülék tisztítása

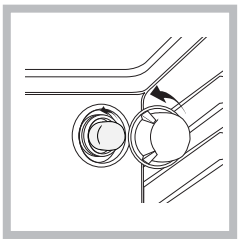
! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések tisztíthatók langyos vízzel átitatott szivaccsal és semleges szappannal. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Tisztítás után bő vízzel öblítse le, és szárítsa meg őket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a főzőlap rácsai, égőfedelei, lángelosztó rózsái és gázégői levehetők; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak!
- Rendszeresen tisztítsa meg az égésbiztosítók* végét!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra; ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- Ne hajtsa le a főzőlap tetejét, ha még ég valamelyik gázégő, vagy még meleg!

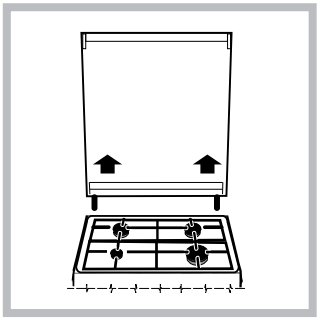
A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (*lásd ábra*)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!



A fedő eltávolítása
A tisztítás megkönnyítése érdekében fedő levehető.
A fedő levételéhez először nyissa ki teljesen majd húzza felfelé (ld. az ábrát)!

Gázcsapok karbantartása

A gázcsapoknál előfordulhat, hogy idővel beragadnak, vagy elforgatásuk nehézkessé válik. Ilyenkor a gázcsapot újra kell cserélni.

! Ezt a mûveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:

- az anomália típusát;
- a készülék modelljét (Mod.)
- a készülék sorozatszámát (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

Instalace

CZ

! Je velice duležité tento návod uschovat, aby mohl být kdykoli konzultován. V prípade prodeje, odevzdání nebo stehování se ujistete, že zustane spolu se zarízením.

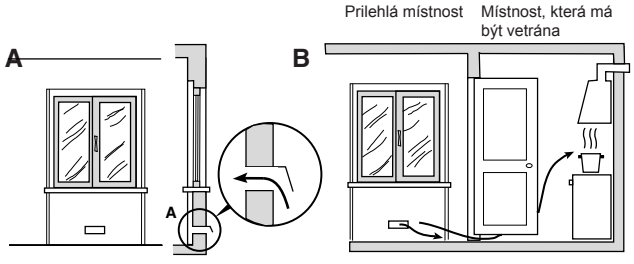
! Pozorne si prectete uvedené pokyny: Jsou zdrojem duležitých informací, týkajících se instalace, použití a bezpecnosti.

! Instalace zarízení musí být provedena odborne kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynu.

! Jakýkoli zásah v rámci regulace nebo údržby musí být proveden pri vypnutém sporáku, odpojeném od elektrického rozvodu.

Vyvetrání místností

Zarízení muže být nainstalováno pouze v trvale vetraných místnostech, v souladu s národne platnými normami.
V místnosti, ve které bude zarízení nainstalováno, musí být možný prívod takového množství vzduchu, které vyžaduje pravidelné spalování plynu (prutok vzduchu nesmí být nižší než 2 m^3/h na kW nainstalovaného výkonu).
Otvory pro prívod vzduchu, chránené mrížkami, musí mít potrubí s užitkovým prurezem nejméne 100 cm^2 a musí být umísteny tak, aby se nemohly ucpat, a to ani cástecne (*viz obrázek A*).
Tyto otvory musí být o 100% vetší – s minimální hodnotou 200 cm^2 – v prípade, že varná deska zarízení není vybavena bezpecnostním zarízením pro detekci neprítomnosti plamene a když je prívod vzduchu zabezpecen neprímo z prilehlých místností (*viz obrázek B*) – za predpokladu, že se nejedná o spolecné místnosti budovy, prostredí s nebezpecím požáru nebo ložnice – vybaveny ventilacním potrubím vedoucím ven v souladu s výše uvedeným popisem.



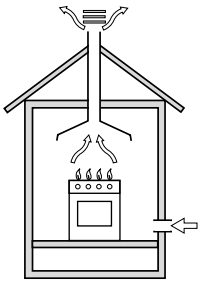
Ventilacní otvor pro vzduch podporující horení

Zvetšení spáry mezi dvermi a podlahou

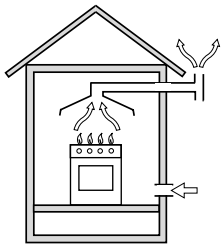
! Po dlouhodobejším používání zarízení se doporucuje otevrít okno nebo zvýšit rychlost prípadných ventilátoru.

Odvádení koure ze spalování

Odvádení koure vznikající pri spalování musí být zajišteno prostrednictvím odsavace pripojeného ke komínu s prirozeným tahem urcité úcinnosti nebo prostrednictvím elektroventilátoru, který vstoupí do cinnosti automaticky pri každém zapnutí zarízení (*viz obrázky*).



Odvádení koure prímo ven



Odvádení koure prostrednictvím komínu nebo rozvetvené kourové trubky (vyhrazené pro zarízení na pecení)

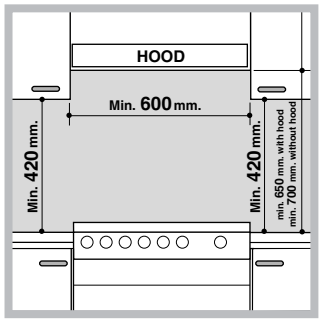
! Plyny z kapalné ropy, které jsou težší než vzduch, se zdržují dole, proto místnosti, v nichž jsou uložené sudy s GPL, musí být vybaveny otvory vedoucími ven kvuli odvádení prípadných unikajících plynu zespodu.
Prázdné nebo cástecne plné sudy s GPL se nesmí instalovat ani umístit do místností nebo prostoru nacházejících se pod úrovní terénu (pivnice atd.).
V místnosti nechávejte pouze používaný sud, a to v dostatecné vzdálenosti od zdroju tepla (trouby, krby, kachle), které jej mohou ohrát na teplotu vyšší než 50°C.

Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy

! Zarízení lze nainstalovat vedle nábytku za predpokladu, že jeho výška nepresahuje výšku varné desky.

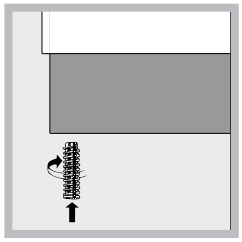
! Ujistete se, že stena dotýkající se zadní strany zarízení je z nehorlavého materiálu, odolného vuci teplu (T 90°C).

V rámci správné instalace je treba:
- Uložit zarízení do kuchyne, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém byte (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se



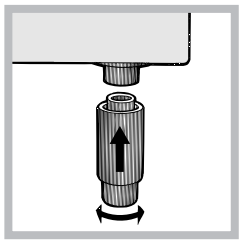
musí nacházet ve vzdálenosti nejméne 600 mm od zarízení;
• když bude sporák nainstalován pod zavešenou horní skrínku kuchynské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skrínky: 420 mm .
Tato vzdálenost musí být 700 mm v prípade, že je materiál skrínky horlavý (*viz obrázek*);

- neumístujte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho sten závesy;
- Prípadné odsavace musí být nainstalovány podle pokynu uvedených v príslušném návodu.



Vyrovnání do vodorovné polohy

Je-li treba vyrovnat zarízení do vodorovné polohy, zašroubujte dodané nožky do príslušných uložení v rozích spodní cásti sporáku (*viz obrázek*).



Nohy* se zacvaknou pod spodní cást sporáku.

Elektrické zapojení

Na kabel namontujte normalizovanou zástrcku, vhodnou pro proudový odber, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (*viz tabulka Technické údaje*).
V prípade prímého zapojení do elektrického rozvodu je treba mezi zarízení a sít zapojit omnipolární stykac s minimální rozpínací vzdáleností kontaktu 3 mm, vhodný pro daný proudový odber a vyhovující platným národním normám (zemnicí vodic nesmí být stykacem prerušen). Napájecí kabel musí být umísten tak, aby teplota žádné jeho cásti nepresáhla teplotu prostredí o 50 °C.

Pred zapojením se ujistete, že:
- Je zásuvka rádne uzemnena a odpovídá zákonným predpisum;
- je zásuvka schopna snášet proudový odber odpovídající maximálnímu výkonu zarízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;
- se napájecí napetí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrckou zarízení. V opacném prípade vymente zásuvku nebo zástrcku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

! Po ukoncení instalace zarízení musí zustat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno prístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlacovat.

! Kabel musí být pravidelne kontrolován a dle potreby vymenen výhradne autorizovanými techniky.

! Firma neponese žádnou odpovednost za nedodržení techto predpisu.

Pripojení k rozvodu plynu

Pripojení k rozvodu plynu nebo k tlakové láhvi s plynem muže být zrealizováno gumovou nebo ocelovou hadicí v souladu s platnými národními normami poté, co se ujistíte, že bylo zarízení nastaveno pro druh plynu, kterým bude napájeno (viz cejchovací štítek na víku: v opacném prípade *viz níže*). V prípade napájení tekutým plynem z tlakové láhve použijte regulátory tlaku odpovídající platným národním normám. Prívod plynu lze nastavit bocne* kvuli ulehcení jeho pripojení: Vymente vzájemne hadicovou spojku s uzáverem a vymente tesnení za tesnení dodané v príslušenství.

! Kvuli zajištení bezpecné cinnosti, kvuli realizaci vhodného zpusobu použití energie a kvuli zajištení delší životnosti zarízení se ujistete, že prívodní tlak odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce s Údaji horáku a trysek (*viz níže*).

Pripojení plynu s použitím gumové hadice

Zkontrolujte, zda hadice odpovídá platným národním normám. Vnitrní prumer hadice musí být: 8 mm pro napájení tekutým plynem; 13 mm pro napájení metanem.

Po provedení pripojení se ujistete, že hadice:
- se v žádném míste nedotýká soucástí dosahujících vyšší teploty než 50°C;
- není vystavena žádné námaze v tahu nebo zkrutu a nevykazuje ohnutí ani priškrcení;
- nemuže prijít do styku s ostrými predmety, ostrými hranami, cástmi nábytku a že nemuže být stlacena;
- je snadno dostupná po celé délce za úcelem kontroly jejího stavu;

* Je soucástí pouze nekterých modelu.

- není delší než 1500 mm;
- je rádne upevnena obou koncích prostrednictvím stahovacích pásek odpovídajících platným národním normám.

! V prípade, že nelze dodržet jednu nebo více uvedených podmínek nebo když bude sporák nainstalován podle podmínek trídy 2 – podtrídy 1 (zarízení vestavené mezi dva kusy nábytku), je treba použít ocelovou hadici (*viz níže*).

Pripojení k rozvodu plynu prostrednictvím hadice z jednolité nerezavející oceli s úchyty se závity

Zkontrolujte, zda hadice a tesnení odpovídají platným národním normám.
Pri montáži hadice odstrante hadicovou spojku prítomnou na zarízení (spojka pro vstup plynu do zarízení má válcový závit 1/2“ samec).

! Pripojení zrealizujte tak, aby maximální délka hadice nepresahovala 2 metry, a ujistete se, že hadice neprichází do styku s nábytkem a že nedochází k jejímu stlacování.

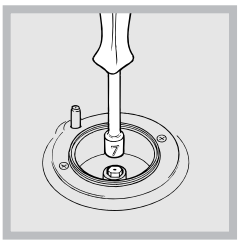
Kontrola tesnosti

Po ukoncení instalace zkontrolujte dokonalou tesnost všech spoju s použitím mýdlového roztoku. Nikdy nepoužívejte k tomuto úcelu plamen.

Prizpusobení ruzným druhum plynu

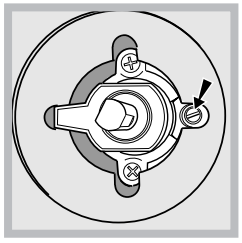
Zarízení lze prizpusobit jinému druhu plynu, než pro který bylo uzpusobeno (je uveden na cejchovacím štítku na víku).

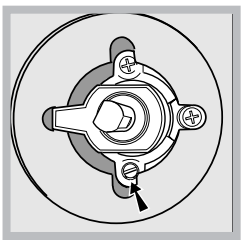
Prizpusobení varné desky



Výmena trysek horáku varné desky:
1. Odložte mrížky a vytáhnete horáky z jejich uložení;
2. odšroubujte trysky s použitím klíce nástrckového klíce o velikosti 7 mm (*viz obrázek*) a vymente je zaty, které jsou vhodné pro nový druh plynu (*viz tabulka s Údaji horáku a trysek*);
3. vratte všechny soucásti do puvodní polohy; toho docílíte provedením operací výše uvedeného postupu v opacném poradí.

Serízení minimálního prutoku plynu v horácích varné desky:
1. Pretocte otocný ovladac do polohy odpovídající minimu;
2. sejmete knoflík otocného ovladace a prostrednictvím šroubu umísteného uvnitr nebo na boku dríku otocného ovladace seridte prutok až do dosažení pravidelného malého plamene.
! V prípade tekutých plynu musí být serizovací šroub zašroubován až na doraz;



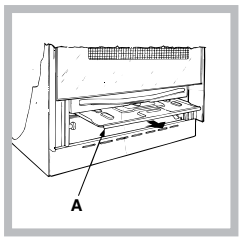


3. zkontrolujte, zda pri rychlém pretocení otocného ovladace z polohy odpovídající maximu do polohy odpovídající minimu nedojde ke zhasnutí horáku.

! Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.

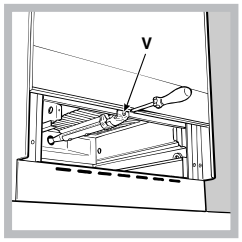
! Po regulaci s plynem odlišným od plynu, se kterým bylo zarízení zkolaudováno, provedte výmenu cejchovacího štítku za štítek odpovídající novému druhu plynu; štítek je dostupný ve Strediscích autorizované servisní služby.

! Když se tlak plynu liší (nebo mení) ve srovnání s predepsanou hodnotou, je treba nainstalovat na vstupní potrubí regulátor tlaku v souladu s platnými národními normami pro „regulátory pro kanalizované plyny“.



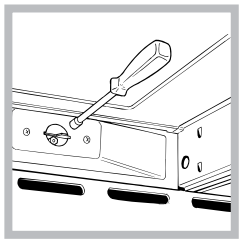
Přizpůsobení trouby

Výměna trysky hořáku trouby:
1. úplně otevřete dvířka trouby;
2. vytáhněte posuvné dno trouby (viz obrázek);

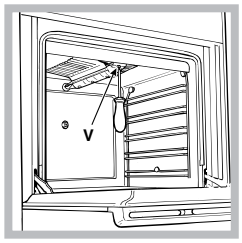


3. odšroubujte upevňovací šroub hořáku a po odšroubování šroubu V odmotujte hořák trouby;

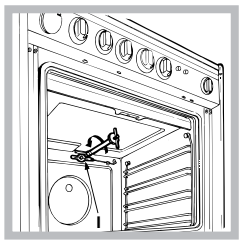
4. odšroubujte trysku hořáku příslušným trubkovým klíčem pro trysky (viz obrázek) nebo trubkovým klíčem 7 mm a nahraďte jej tryskou vhodnou pro nový druh plynu (viz tabulka Údaje hořáků a trysek).



Nařízení grilu



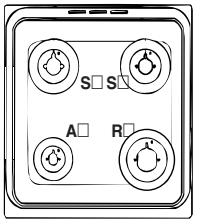
Výměna gril hořáku trysku:
1. Odstraňte trouby hořák po uvolnění šroubu V (viz obrázek).



2. Odšroubujte gril hořáku trysku pomocí speciální trysky nástrčný klíč (viz obrázek), nebo nejlépe s 7 mm nástrčný klíč, a nahradit ji novou hubici, která je vhodná pro nový druh plynu (viz hořáku a tryskou specifikace tabulka).
! Dejte pozor na kabely svíčky a termočlánku trubky.
!Trouba, gril hořáky nevyžadují úpravu primárního vzduchu.
! Po nastavení zařízení, takže to může být používán s jiným typem plynu, vyměňte štítek s novým, který odpovídá novému druhu plynu (tyto názvy jsou k dispozici od autorizovaných center technické pomoci).

! V případě, že plyn používaný tlak je různý (nebo mírně lišit) od doporučený tlak, musí být vhodný regulátor tlaku musí být umístěno na přívodní hadici v souladu s platnými vnitrostátními předpisy vztahující se k "regulačních směrovány plyn".

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Rozměry Trouby VxŠxH	34x39x44 cm
Objem	l 58
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka cm 42 hloubka cm 44 výška cm 17
Hořáky	Lze je přizpůsobit všem druhům plynů, uvedeným na štítku s jmenovitými údaji
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
CE	Směrnice Evropského hospodářského společenství: 2006/95/EC z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav – 2004/108/EC z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav – 2009/142/EC z 30.11.09 (plyn) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



KN3G2/UA
KN3G21S/UA

Tabulka s údaji horáku a trysek

Tabulka 1

Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn: Obtok 1/100 (mm)	Tekutý plyn: tryska 1/100 (mm)	Tekutý plyn: průtok* g/h ***	Tekutý plyn: průtok* g/h **	Přírodní plyn: tryska 1/100 (mm)	Přírodní plyn: průtok* l/h
		Jmenovitý	Snížený						
Rychlý (Velký) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Polorychlý (Střední) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Pomocný (Malý) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Trouba	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Gril	-	2.30	-	-	75	267	164	114	219
Přívodní tlak	Jmenovitý (mbar) Minimální (mbar) Maximální (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* Při 15°C 1013 mbar-suchý plyn
** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Přírodní plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m³

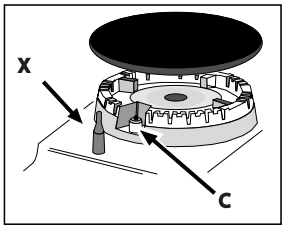
Spuštení a použití

CZ

Použití varné desky

Zapálení horáku

V blízkosti každého otocného ovladace HORÁKU je uvedeno plné kolecko oznacující príslušný horák.
Zapálení horáku varné desky:
1. Priblížte k horáku plamen nebo zapalovac plynu;
2. stisknete a soucasne otocte proti smeru hodinových rucicek otocný ovladac HORÁKU do polohy oznacené symbolem maximálního plamene .
3. Nastavte požadovaný výkon plamene otácením otocného ovladace HORÁKU proti smeru hodinových rucicek: do polohy odpovídající minimu , do polohy odpovídající maximu nebo do libovolné polohy mezi obema mezními hodnotami.
Když je zarízení vybaveno elektronickým zapalováním* (*C*), stací



stisknout a soucasne otácet proti smeru hodinových rucicek otocný ovladac HORÁKU do polohy oznacené symbolem minimálního plamene až do samotného zapálení. Muže se stát, že horák pri uvolnení otocného ovládace zhasne.
V takovém prípade zopakujte uvedenou operaci a pridržte otocný ovladac stisknutý déle.

! V prípade náhodného zhasnutí plamenu vypnete horák a pred opetovným pokusem o jeho zapálení vyckejte alespon 1 minutu.

Když je zarízení vybaveno bezpecnostním zarízením(X)* pro detekci neprítomnosti plamene, držte otocný ovladac HORÁKU stisknutý približne na 2-3 sekundy, aby se plamen udržel zapálený a aby se zarízení aktivovalo.

Zhasnutí horáku se provádí otocením otocného ovladace do polohy • odpovídající jeho zhasnutí.

Praktické rady pro použití horáku

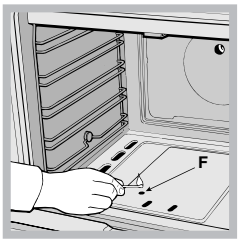
Za úcelem dosažení vyšší úcinnosti horáku a nižší spotreby plynu je treba použít nádoby s plochým dnem vybavené poklickou a úmerné velikosti horáku:
Pri identifikaci horáku se ridte dle odvolávek na obrázky uvedené v odstavci „Údaje horáku a trysek“.
! U modelu vybavených redukcní mrížkou musí být tato použita pouze pro pomocný horák, a to pri použití nádob s prumerem menším než 12 cm.

Hořák	ø Průměry nádob (cm)
Rychlý (R)	24 - 26
Polorychlý (S)	16 - 20
Pomocný (A)	10 - 14

Použití trouby

! Pri prvním zapnutí vám doporucujeme, abyste nechali troubu bežet naprázdno približne na pul hodiny s termostatem nastaveným na maximu a se zavrenými dvírky. Poté vypnete troubu, zavrete dvírka trouby a vyvetrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je zpusoben vyparováním látek použitých na ochranu trouby.
! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné predmety, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

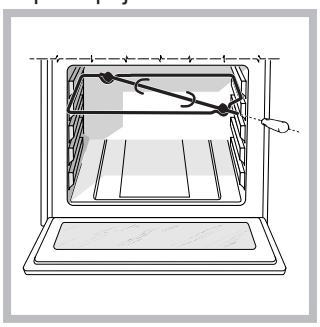
Zapálení trouby



Pro zapálení hořáku trouby přibližte k otvoru F (viz obrázek) plamen nebo zapalovač plynu, stiskněte a současně otočte proti směru hodinových ručiček otočný ovladač TROUBY až do polohy MAX .
Když po uplynutí 15 sekund nedošlo k zapálení hořáku, povolte otočný ovladač, otevřete dvířka trouby a před dalším pokusem o zapálení vyčkejte alespoň 1 minutu.

Pro dosažení požadované teploty pečení otáčejte otočným ovladačem TROUBY. Polohy MAX **(250’C)** a MIN **(140’C)** jsou uvedeny na ovládacím panelu. Teplota je uvedena na teploměru.

Turnspit Pro práci s grilem (viz schéma) postupujte následovně:urnspit Pro práci s grilem (viz schéma) postupujte následovně: 1. Položte pánev kape na



pozici 1. 2. Umístěte gril podporu v pozici 4 a vložte plivat do otvoru na zadní straně trouby. 3. Acitvate funkci stisknutím tlačítka otočný rožeň.

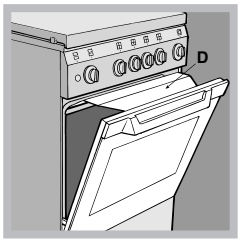
! Trouba je vybavena bezpečnostním zařízením, a proto je nutné držet ovládací knoflík TROUBA dolů po dobu přibližně 6 sekund. ! Je-li plamen náhodně zhasne, vypněte hořák a počkejte nejméně 1 minutu, než se pokusíte znovu zapálit trouby.

Nastavení teploty
Chcete-li nastavit požadovanou teplotu pečení, troubu ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček. Teploty jsou zobrazovány na ovládacím panelu a mohou se lišit od MIN (150 ° C) a MAX (250 ° C). Jakmile je nastavená teplota byla dosažena, trouba udržet stálou pomocí jeho termostatu.

Grill

Na světlo gril, aby oheň nebo plynový zapalovač v blízkosti hořáku a stiskněte ovládací knoflík TROUBA při otáčení ve směru hodinových ručiček, dokud nedosáhne d pozici.Gril umožňuje povrchu potravin je zahnědlý rovnoměrně a je vhodný zejména pro pečené pokrmy, řízek a klobásy. Umístěte stojan v poloze 4 nebo 5, a pan kape do pozice 1 pro sběr tuku

a zabraňují tvorbě kouře. Pokud je zařízení vybaveno elektronickým * osvětlení, stiskněte tlačítko zapalování, označené symbolem 1, podržte trouba ovladač a otočte jím ve směru hodinových ručiček, na pozici d. Pokud se po 15 sekundách, hořák stále není svítí, uvolněte knoflík, otevřete dvířka a počkejte nejméně 1 minutu, než se snaží světlo znovu. Pokud není k dispozici elektřina hořáku může být osvětlena pomocí plamene, nebo lehčí, jak je popsáno výše. !Gril je vybaven bezpečnostním zařízením, a proto je nutné držet ovládací knoflík TROUBA dolů po dobu přibližně 6 sekund. ! Je-li plamen náhodně zhasne, vypněte hořák a počkejte nejméně 1 minutu, než se pokusíte znovu zapálit gril.

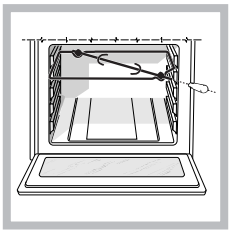


! Při používání grilu, nechte dvířka pootevřená, polohování deflektor D mezi dveřmi a na ovládacím panelu (viz obrázek), aby se zabránilo přehřátí knoflíky.

Časovač

Při aktivaci Časovače (Počítadla minut) postupujte následovně:
1. Natočte budík otočením ↻ otočného ovladače ČASOVAČE ve směru hodinových ručiček téměř o jednu celou otáčku;
2. Otočením ↺ otočného ovladače ČASOVAČE proti směru hodinových ručiček nastavte požadovanou dobu.

Spodní prostor



Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hrnců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (*viz obrázek*).
! Nikdy nevkládejte do spodního prostoru hořlavý materiál.
! Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu

Tabulka pecení v troube

Připravované jídlo	Hmotnost (kg)	Poloha pro pečení počínaje zespodu	Teplota (°C)	Doba předehřevu (minuty)	Doba pečení (minuty)
Těstoviny					
Lasagne	2.5	2	200-210	10	75-80
Cannelloni	2.5	2	200	10	50-60
Gratinované těstoviny	2.5	2	200	10	50-60
Maso					
Telecí	1.7	3	200-210	10	95-100
Kuře	1.5	3	210-220	10	90-100
Kachna	1.8	3	200	10	100-110
Králík	2.0	3	200	10	70-80
Vepřové	2.1	3	200	10	70-80
Jehněčí	1.8	3	200	10	100-105
Ryby		3			
Makrely	1.1	3	180-200	10	45-50
Zubatec	1.5	3	180-200	10	45-55
Pstruh v alobalu	1.0		180-200	10	45-50
Pizza					
Neapolská	1.0	4	210-220	15	20-25
Dorty					
Sušenky	0.5	4	180	15	25-35
Ovocný koláč	1.1	4	190	15	40-45
Slané dorty	1.0	4	180	15	50-55
Kynuté koláče	1.0	4	170	15	40-45
Grill					
Telecí řízky	1	4		5	15-20
Karbanátky	1,5	4		5	20
Hamburgery	1	3		5	20-30
Makrely	1	4		5	15-20
Sendviče- toast	4.	4		5	4-5
Grill+rožni					
Telecího na rožni	1	-		5	70-80
Kuře na rožni	2	-		5	70-80
Grill+ multi-špíz rožni					
Kebab z masa	1,0	-		5	40-45
Zeleninový kebab	0,8	-		5	25-30

POZN.: Uvedené doby pečení mají pouze orientační charakter a mohou být změněny dle osobního přání.
Při použití grilu nebo ventilovaného grilu je třeba vždy umístit sběrnou nádobu do 1.úrovně zespodu.

Opatrení a rady

CZ

! Zarízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpecnostními normami. Tato upozornení jsou uvádena z bezpecnostních duvodu a je treba si je pozorne precíst.

Základní bezpecnost

- Toto zarízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitr bytu/domu.
- Zarízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v prípade, kdy se jedná o chránený prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouri je mimorádne nebezpecné.
- Nedotýkejte se zarízení bosýma nohama ani mokrýma nebo vlhkýma rukama ci nohama.
- **Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.•** Toto zarízení patrí do trídy 1 (izolované) nebo do trídy 2 – podtrídy 1 (vestavené mezi 2 kusy nábytku).
- **Behem použití zarízení se topné clánky a nekteré cásti dvírek trouby zahrívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatecné vzdálenosti deti.**
- Zabrante tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotrebicu dostaly do styku s teplými soucástmi zarízení.
- Nezakrývejte ventilacní otvory a otvory pro únik tepla.
- Pri vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice urcené k použití pri pecení.
- Behem cinnosti zarízení nepoužívejte v jeho blízkosti horlavé tekutiny (alkohol, benzin atd.).
- Nevkládejte horlavý materiál do spodního odkládacího prostoru ani do trouby: V prípade náhodného uvedení zarízení do cinnosti by se mohl zapálit.
- Vnitrní povrchy zásuvky (je-li soucástí) by se mohly ohrát na vysokou teplotu.
- Když se zarízení nepoužívá, pokaždé se ujistete, že se otocné ovladace nacházejí v poloze •.
- Nevytahujte zástrcku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrcku.
- Necistete troubu ani neprovádejte údržbu dríve, než vytáhnete zástrcku z elektrického rozvodu.
- V prípade poruchy se v žádném prípade nepokoušejte dostat k vnitrním cástem ve snaze je opravit. Obratte se na Servisní službu.
- Nepokládejte na otevrená dvírka trouby težké predmety.
- Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení.
- Zabraňte tomu, aby si děti hrály se zařízením.

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními predpisy za úcelem jejich recyklace.
- Evropská smernice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zarízeních (RAEE) predpisuje, aby elektrospotrebice nebyly likvidovány v rámci bežného pevného domovního odpadu. Vyrazená zarízení musí být sesbírána oddelene za úcelem optimalizace stupne opetovného použití a recyklace materiálu, ze kterých se skládají, a za úcelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostredí. Symbol preškrtnutého košíku na všech výrobcích pripomíná povinnost separovaného sberu. Podrobnejší informace týkající se správného postupu pri vyrazování elektrospotrebicu z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na príslušnou verejnou službu nebo na prodejce.

Úspora energie a ohled na životní prostredí

- Pri použití trouby v období od pozdního odpoledne až do casných ranních hodin se podílíte na optimalizaci spotreby elektrické energie.
- Pri GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporucujeme péct pokaždé pri zavrených dvírkách: Výsledkem je krome lepšího upecení také významná úspora energie (približne 10%).
- Udržujte tesnení v cistém a funkcním stavu, aby dokonale priléhala k dvírkum a nezpusobovala únik tepla.

POZOR! Náh lým zahřátím může sklo krytu prasknout! Vypněte a zkontrolujte všechny hořáky a varné plotýnky před uzavřením skleněného krytu.



Údržba a péce

Vypnutí elektrického proudu

Pred jakoukoli operací odpojte zarízení ze síte elektrického napájení.

Cištení zarízení

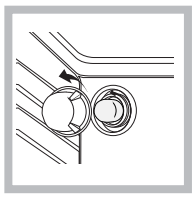
! Nikdy nepoužívejte k cištení zarízení parní cisticí zarízení s vysokým tlakem.

- Vnejší smaltované nebo nerezové cásti a pryžová tesnení je možné cistit houbou namocenou ve vlažné vode a neutrálním mýdlem. V prípade odstranování úporných skvrn použijte specifické cisticí prostredky. Po vycištení jednotlivé soucásti dokonale opláchnete a osušte. Nepoužívejte abrazivní práškové prostredky ani korozivní látky.
- Mrížky, víka, vence na distribuci plamene a horáky varné desky je možné za úcelem jejich vycištení vytáhnout; umyjte je v teplé vode s neabrazivním cisticím prostredkem; dbejte pritom na dokonalé odstranení veškerých nánosu a dokonalé osušení.
- Pravidelne cistete koncovou cást bezpecnostních zarízení* na detekci neprítomnosti plamene.
- Vnitrek trouby je treba vycistit po každém použití, když je ješte vlažný. Používejte teplou vodu a cisticí prostredek a na záver osušte jemným hadrem. Vyhnete se použití abrazivních prostredku.
- Dvírka trouby cistete houbou a neabrazivními prostredky a osušte je jemným hadríkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a zpusobit prasknutí skla.
- Príslušenství se muže umývat jako bežné nádobí i v mycce nádobí.
- Nezavírejte kryt pri zapnutých nebo ješte teplých horácích.

Výmena žárovky osvetlení vnitrku trouby

· Troubu odpojte od sítě.

· Odšroubujte skleněný kryt žárovky;



· Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:

- Napětí 230 V
- Příkon 25 W
- Závit E14

· Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.

Mazání kohoutů

Kontrola tesnení trouby

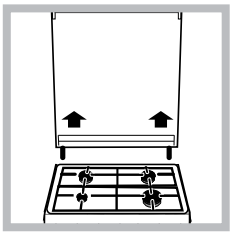
Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvodu dverí trouby. V prípade jeho poškození se obratte na nejbližší Servisní autorizované stredisko. Doporucuje se nepoužívat troubu až do uskutecnení opravy.

Údržba plynových kohoutku

Casem se muže stát, že se nekterý otocný ovladac zablokuje nebo bude vykazovat potíže pri otácení. V takovém prípade je treba provést jeho výmenu.

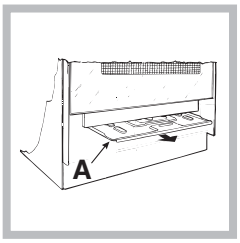
! Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.

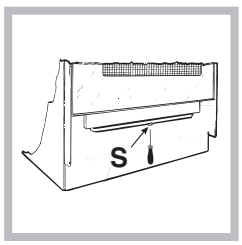
Odstranění víka



Aby bylo čištění varné desky snazší, můžete víko varné desky odstranit. Nejprve jej zcela otevřete a poté jej zvedněte (viz obrázek).

U modelu* plynový sporák, je posuvná ochranná vrstva, která chrání spodní prostor na teplo z hor(áku (viz obrázek).





Chcete-li odstranit posuvné ochranu odstran(te šroub S (viz obrázek). Nahradit, zajiste(te ho na míste(pomocí šroubu S.

! Pr(ed použitím trouby se ujiste(te, že posuvné ochrane(, je správne(

Servisní služba

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

Uvedte:

- Druh poruchy;
- Model zarízení (Mod.)
- Výrobní císlo (S/N)

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umísteném na zarízení

Инсталиране

BG

! Важно е да съхранявате тази книжка, за да може да я използвате за справка във всеки момент. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях има важни сведения за инсталирането, използването и безопасността при работа с уреда.

! Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.

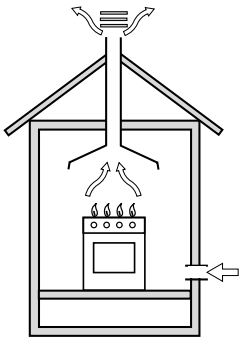
! Всяка операция по настроика или поддръжка трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.

Следващите инструкции се отнасят за квалифициран инсталатор, които ще извърши монтажа, настроиката и техническата поддръжка по наи-точния начин и съгласно деиствщите норми.
Важно: **Всяка настроика, поддръжка и т.н. трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.**

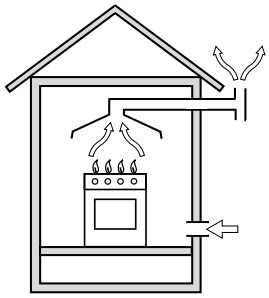
Местоположение

Важно: Тази готварска печка може да се монтира и да работи само в помещения с постоянна вентилация съгласно предписанията в деиствщите норми. Необходимо е да се спазват следните изисквания:

- Помещението трябва да има система за димоотвеждане навън, която да се състои от аспиратор или ел. вентилатор, които се включва автоматично всеки път, когато печката се запали.

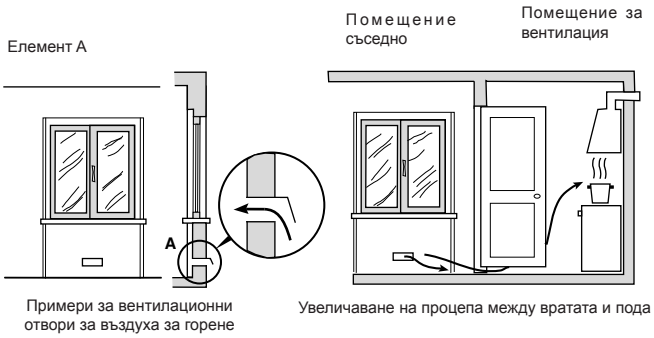


В комин или разклонена димоотвеждаща тръба



(предназначена само за готварски печки)

риток на въздух, необходим за постоянния процес на горенето. Дебитът на въздуха за горене не трябва да бъде по-малък от 2 m^3/h за kW номинална топлинна мощност. Системата може да се осъществи с вземане на въздух направо отвън чрез тръба с поне 100 cm^2 полезно сечение и такава, че да не може да бъде запушена случаино. За уреди, които са без прибор за защита при отсъствие на пламък, отворите за вентилация трябва да бъдат увеличени 100%, с минимум от 200 cm^2 (Фиг. A). Или индиректно, през съседни помещения, които имат вентилационна тръба с отвор навън като описания по-горе и не са общи части от недвижимия имот, помещения с опасност от запалване или спални помещения (Фиг. B).



Примери за вентилационни отвори за въздуха за горене

Фиг. A

Увеличаване на процепа между вратата и пода

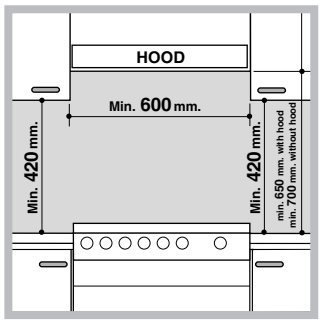
Фиг. B

- Усиленото и продължително използване на печката може да доведе до необходимост от допълнително проветряване с отваряне на прозорец или допълнителна вентилация с увеличаване смукателната мощност на електрическия вентилатор, ако има такъв.

! Втечнените газове са по-тежки от въздуха и се утаяват (падат) надолу. Ето защо в помещенията с газови бутилки за пропан-бутан трябва да се предвидят отвори навън за отвеждане отдолу на евентуално изтеклите газове. Освен това бутилките за пропан-бутан, били те празни или частично пълни, не трябва да се монтират или складират в помещения или ниши под кота нула (под нивото на земята) (мазета и т.н.). Уместно е да държите в помещението само използваната бутилка, свързана далеч от източници на топлина (фурни, камини, отоплителни печки и т.н.), които могат да я доведат до температура, по-висока от 50°C.

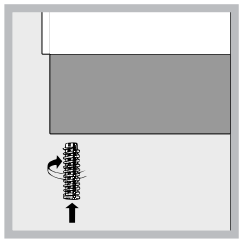
Инсталиране

Този уред може да бъде монтиран в съседство с други кухненски мебели не по-високи от самата печка. За правилното разполагане на печката трябва да имате предвид следното:

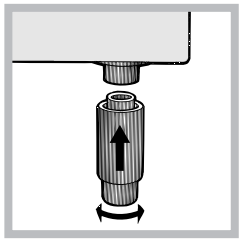


- шкафове, разположени отстрани които надвишават работния плот трябва да отстоят от него на поне 200 мм;
- Абсорбаторите да се монтират според инструкциите на производителя, на височина минимум 650мм.
- Прилежащите на абсорбатора шкафове трябва да са на разстояние минимум 420мм. от нагряващите се плочи.(виж фигурата)
- Ако печката се монтира под вграден абсорбатор, той трябва да е на разстояние поне 700мм от плота и.
- Нишата предназначена за печката трябва да е с размерите показани по-долу на фигурата.

Нивелиране



Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завиите регулационните крачета, които се доставят в комплект, в предназначените за тях легла, разположени в ъглите в основата на печката (*виж фигура*).



Крачетата* се монтират в сглобка под основата на печката.

Електрическо свързване

Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използваите многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на нормите NFC 15-100 (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

Преди да извършите свързването, уверете се, че:

- контактът е заземен и е в съответствие със законовите разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на машината, означено на табелката с характеристиките;
- захранващото напрежение е в границите на стоиностите, означени на табелката с характеристиките;
- контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран специалист за подмяната му. Не използваите удължители и разклонители.

! Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът за електрически ток да са лесно достъпни.

! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

! Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизирани специалисти.

! **Предприятието-производител не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.**

Свързване на газта

Уредът трябва да е свързан с централното захранване или газовата бутилка съгласно следните инструкции. Преди да свържете печката проверете дали е регулирана за газта, която използвате. Ако не е следвайте инструкциите в параграфа “Настройване за различните видове газ”. При някои модели свързването на газта може да се направи отдясно или отляво. За да смените свързването, обърнете посоката на накрайника на маркуча и подменете връзката (тя е доставена с уреда). При използване на течен газ от бутилка, монтирайте регулатор за налягането.

! уверете се, че входящото налягане съвпада с параметрите посочени в таблица “Характериатики на горелките и вентилите”. Това ще Ви гарантира безопасна работа, нормална консумация и дълготраен живот на уреда.

Свързване към маркуча

Направете свързването с маркуч отговарящ на следващите по-долу инструкции. Вътрешният диаметър на използваната тръба е следния:

- 8мм за течна газ;
- 13мм за метан газ.

При поставяне на маркуча внимавайте за следното:

- Маркучаът не трядва да се докосва до части надвишаващи температура от 50°C;
- Дължината на маркуча не трябва да е над 1500 мм;
- маркучът не трябва да е подложен на усукване или опъване и не трябва да е прегънат.

*само при някои от моделите

- Маркучът не трябва да се допира до остри или подвижни части. Той трябва да е здрав;
- Цялото продължение на маркуча трябва да е лесно достъпно с цел проверка на състоянието му;

Уверете се, че маркучът е добре свързан в двата си края и го стегнете с подходящи скоби. Ако някоя от горните препоръки не може да бъде изпълнена, използвайте гъвкава металана тръба.

Ако печката трябва да се инсталира съгласно условията от Клас 2, подразделение 1, за свързване към газта трябва да се използва единствено гъвкава метална тръба съобразена с настоящите стандарти за безопасност.

Свързване на гъвкава неръждаема

стоманена тръба към резбования накрайник

Махнете поставения на уреда накрайник. Влизащият /захранващият/ накрайник за уреда има цилиндричен половин-цолов “мъжки” мундщук за газ на резба. Използвайте само тръби, които отговарят на изискванията на сегашните наредби . Тези тръби трябва да са с дължина не повече от 2000мм

Контрол на здравината

!: след инсталирането проверете връзките за течове като използвате сапунена вода. Никога не използвайте огън. След свързването се уверете,че гъвкавата метална тръба не докосва движещи се части и не е счупена.

Свързване на захранващия кабел с мрежата

Електрическата печка има табелка, на която са посочени мощността и напрежението.Монтирайте на кабела нормален щепсел с подходящ капацитет. В случай на директно свързване към мрежата е необходимо да монтирате между уреда и мрежата многополюсен прекъсвач с мин. отвор между клемите от 3 мм, съобразен с натоварването и отговарящ на нормите за сигурност (заземяващият кабел не се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел не трябва да е в близост с външни температури по високи от 75° С.Преди да извършите свързването проверете дали:

- предпазителят и домашната инсталация могат да понесат натоварването на уреда (вижте таблицата с характеристиките);
- захранващата инсталация е надеждно заземена и отговаря на нормите за сигурност;
- контактът или многополюсният прекъсвач са в близост с печката и са лесно достъпни.

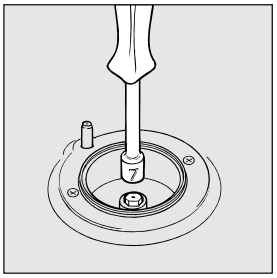
Внимание: не използвайте разклонители или адаптори, тъй като това може да доведе до прегряване или изгаряне.

Адаптиране към различните видове газ

За да пригодите готварските печки към типа газ, различен от този който е препоръчителен / отбелязан върху етикета-талончето, залепен на гърба на уреда или върху опаковката му/ процедирайте както следва:

a) Подменете дюзите на горелките на плота:
- махнете решетките и извадете горелките;
- развийте дюзите като използвате 7 мм преходен гаечен ключ и ги сменете с дюзите за новия вид газ (виж таблица 1 “Характеристики на горелките и дюзите”).
- повторете операциите в обратен ред.

b) регулиране на Мин. ниво на пламъка:



- завъртете ключа в позиция минимум;
- свалете ключа и въртете настройващия винт разположен на или до стеблото на крана, докато пламъкът стане малък, но стабилен.
  Важно: в случай с втечнена газ регулируемият винт трябва да е напълно затегнат.
- проверете дали пламъкът не загасва когато рязко завъртите от максимум на минимум.

c) Регулиране притока на въздух към горелките:

Не е необходима такава настройка.

Важно

При завършване на операцията сменте и лепенката показваща вида на използваната газ.

Забележка

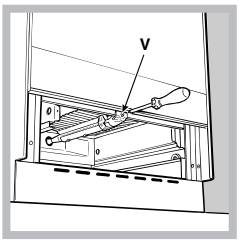
В случай че налягането на газта, която ще използвате е различно от това, което препроръчваме /или варира/ трябва да се монтира съответен регулатор за налягане върху входящата тръба съгласно с общоприетите в момента Наредби

Приспособяване на фурната

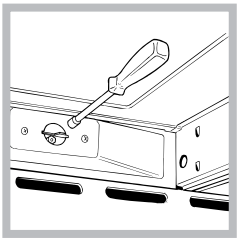
Смяна на дюзата на горелката на фурната:



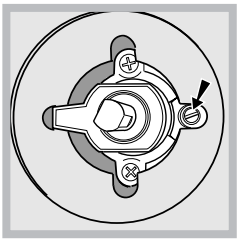
1. отворете напълно вратичката на фурната;
2. извадете плъзгащото се дъно на фурната (вижте фигурата);

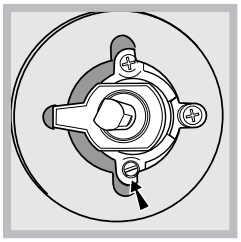


3. отвийте фиксиращия винт на горелката и извадете горелката от фурната, като преди това сте свалили винта V;



4. отвийте дюзата на горелката чрез специалния „глух“ ключ за дюзи (вижте фигурата) или с „глух“ 7 mm ключ и я заменете с подходяща за новия вид газ (вижте таблица Характеристики на горелки и дюзи).





проверете дали с бързо завъртане на терморегулатора от положение **Max** до положение **Min** или с бързо отваряне и затваряне вратичката на фурната горелката не се гаси.

Приспособяване на грила на газ към различни видове газ

Смяна на дюзата на горелката на грила:

- свалете горелката на грила, след като сте отвили винта “**V**” (виж Фиг. E)
- отвиите дюзата на горелката на грила, като използвате подходящ “глух” ключ за дюзи (виж Фиг. F), или по-точно “глух” ключ 7 mm, и я заменете с подходяща за новия вид газ (виж таблица 1).

Регулиране притока на въздух за горелката на фурната и грила

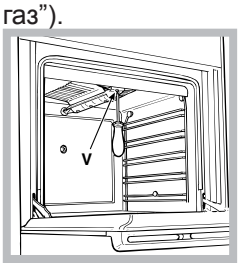
Горелката на фурната и грила не се нуждаят от регулиране на въздуха.

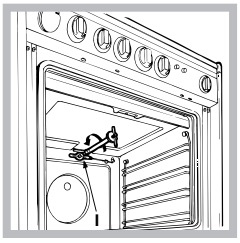
Внимание

След като завършите настроиката, сменете стария стикер със съответстващ на новия тип използван газ, които може да получите в нашите технически сервизни центрове.

Забележка

Когато налягането на използвания газ е различно от предвиденото (или не е постоянно), необходимо е на входа на тръбата да се монтира подходящ регулатор за налягане (съгласно “Регулатори за газ”).





Препоръчваме ви да почистите фурната преди първоначалната употреба съгласно указанията в раздел „Поддръжка и обслужване“.

ТАБЛИЦА С ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размери	дължина 39 cm височина 34 cm дълбочина 44cm
Обем	58 l
Полезни размери на чекмеджето за притопляне на храни:	дължина 42 cm височина 17 cm дълбочина 44 cm
Напрежение и честота на електрическото захранване:	виж фабричната табелка с техническите характеристики
Ãîðåëêè:	ïðèñîåäèíåíèå êúì âúç÷êè âèäîâå ãàç, óêàçàíè íà ôàáðè÷íàòà òàáåëêà ñ òåõíè÷åñêèòå õàðàêòåðèñòèêè
	Този уред съответства на следните Европейски директиви: 2006/95/EC от 12.12.06 (Ниско напрежение) и последващите изменения - 04/108/EC от 15/12/04 (Електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/EEC от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/EC – 2009/142/EC от 30/11/09 (Газ)

BG

Таблица с характеристики на котлоните и дюзите

Таблица 1				Втечнен газ				Природен газ	
Горелка	Диаметър (в mm)	Топлинна мощност kW (p.c.s.*)		Байпас 1/100	Дюза 1/100	Разход* g/h		Дюза 1/100	Разход* l/h
		Номинална	Редуц.	(mm)	(mm)	****	**	(mm)	
Бърз (голям) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Полубърз (среден) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Помощен (малък) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Фурна	-	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267
Грил	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219
Налягане на захранване	Номинално (mbar) Минимално (mbar) Максимално (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* При 15 °C и 1013 mbar-сух газ
** Пропан топлина на изгаряне = 50,37 MJ/Kg
*** Бутан топлина на изгаряне = 49,47 MJ/Kg
Природен газ топлина на изгаряне = 37,78 MJ/m^3

KN3G2/UA
KN3G21S/UA

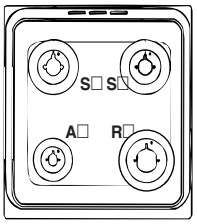


Таблица за печене във фурна

Ястия за готвене	**Тегло** (Kg)	**Ниво на печене отдолу**	**Температура** (° C)	**Време за подгряване** (минути)	**Време за печене** (минути)
Паста (макаронени ястия)					
Лазаня	2.5	3	10	200-210	75-85
Канелони	2.5	3	10	200	50-60
Талятеле	2.5	3	10	200	50-60
Месо					
Телешко	1.7	3	10	200-210	95-100
Пиле	1.5	3	10	210-220	90-100
Патица	1.8	3	10	200	100-110
Заек	2	3	10	200	70-80
Свинско	2.1	3	10	200	70-80
Агнешко	1.8	3	10	200	100-105
Риба					
Скумрия	1.1	3	10	180-200	45-50
Морска риба	1.5	3	10	180-200	45-55
Пъстърва в хартия за печене	1	3	10	180-200	45-50
Пица					
Наполитана	1	4	15	210-220	20-25
Торти					
Бисквити	0.5	4	15	180	25-35
Ронлива торта	1.1	4	15	180	40-45
Шоколадова торта	1	4	15	180	50-55
Торта с набухватели	1	4	15	170	40-45
Грил					
Бифтек –телешко	1	4		5	15-20
Котлети	1,5	4		5	20
Хамбургери	1	3		5	20-30
Скумрия	1	4		5	15-20
Тост	4 шт.	4		5	4-5
Грил с скара					
телешко месо	1	-		5	70-80
пиле	2	-		5	70-80
Грил с мулти-скара					
Кебап – месо	1,0	-		5	40-45
Кебап - зеленчуци	0,8	-		5	25-30

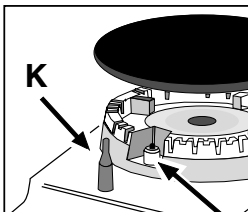
БЕЛЕЖКА: Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус. При печенето на скара тавичката за събиране на мазнините трябва винаги да се поставя на 1° ниво отдолу.

Пуск и експлоатация

Избирането на различните функции на готварската печка се извършва с приборите за управление, разположени на панела за управление.
Ключове за регулиране газта на котлоните
За всеки ключ е отбелязано със запълнено кръгче □ кои газов котлон управлява. За да запалите един от котлоните, приближете към него пламък или запалка.
Натиснете напред до упор и завъртете съответния ключ в посока, обратна на часовниковата стрелка до положение **максимално** . Всеки газов котлон може да работи на максимална, минимална или на междинна мощност. В съответствие с тези различни работни параметри, на ключа за газ освен положение изключен, указано със символа □,, когато маркировката на ключа съвпада с указателната черта, са указани и положението за **максимум** . и за **минимум** .
Те се задават със завъртане на ключа в посока, обратна на часовниковата стрелка от положение “изключен”. За изключване на котлона е необходимо да завъртите ключа за газ в посока на часовниковата стрелка докраи (съответстващ отново на знака □).

Електронно запалване на газовите горелки

Уредът е снабден с електронно запалване, вградено в превключвателя(J) . За запалване на избрания котлон е достатъчно да се завърти съответният превключвател в посока, обратна на часовниковата стрелка до символа за голям пламък, да се натисне докрай, за да се задейства електронното запалване, и да се задържи натиснат до запалване. Възможно е котлонът да изгасне в момента, в който се пусне превключвателят. В такъв случай повторете операцията, като задържите превключвателя натиснат за по-дълго време.



! В случай на внезапно изгасване на пламъка изгасете котлона и изчакайте поне 1 минута, преди да се опитате да го запалите отново.

Уредът е снабден със защитен механизъм при липса на пламък, задръжте натиснат превключвателя КОТЛОН за около 2-3 секунди, за да остане запален пламъкът и да активирате механизма (K).

За да изгасите котлона, завъртете превключвателя до спиране •.

*само при някои от моделите

Практически съвети при използване на газовите котлони

За подобряване работата на котлона и минимален разход на газ е необходимо да се използват готварски съдове с равно дъно, с капак и с размери, пропорционални на газовия котлон:

Ãàçîâ êîòëî í	ř Äèà ì åòúð Ñúä îâå (cm)
Áúðçî äåéñòâà ù (R)	24 - 26
Ñðåäí î áúðçî äåéñòâà ù (S)	16 - 20
Ï î ì î ùåí (A)	10 - 14

За да идентифицирате вида на котлона, направете справка с чертежите в параграф „Характеристики на котлоните и дюзите“.

! По време на готвене тенджерите не трябва да излизат извън готварския плот.

! За модели, снабдени с преходна решетка, последната трябва да се използва само за малкия котлон, когато се използват съдове с диаметър, по-малък от 12 мм.



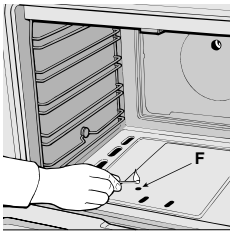
ВНИМАНИЕ! Стъкленият капак може да се счупи, ако се нагрее. Изключете всички газови или електрически котлони, преди да го затворите.

Внимание: Препоръчваме при първото запалване да оставите фурната да работи празна за около половин час с терморегулатор на максимум и затворена вратичка. След изтичането на това време я угасете, отворете вратичката и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща в случая, е причинена от изпарението на съставките, използвани за защита на фурната за времето между производството и монтирането на печката.
Внимание: Използваите първото ниво отдолу само за печене на грил (ако има такъв). За друг вид печене никога не използваите първото ниво отдолу и никога не поставяите предмети на дъното на фурната, докато печете,тъи като може да повредите емаила. Винаги разполагаите вашите готварски съдове (иенско стъкло, алуминиево фолио, и т.н.) върху решетката, която се доставя с печката, поставена на подходящо ниво във водачите на фурната.

BG

Терморегулатор на фурната и грила

Това е приборът, с които се избират различните функции на фурната и се избира температурата на печене, която е наи-подходяща за печене на ястието измежду указаните на самия ключ (включени между **Min** и **Max**).



За да запалите горелката на фурната, приближете към отвора "**F**" пламък или запалка, едновременно с това натиснете напред до упор и завъртете ключа на фурната в посока, обратна на часовниковата стрелка до положение **Max.**

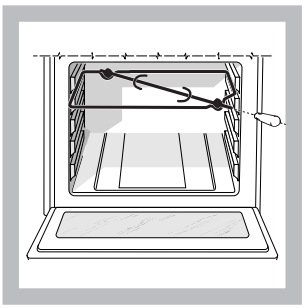
Тъи като фурната е оборудвана с прибор за безопасност, е необходимо да задържите ключа натиснат за 4 секунди, за да подадете газ. (За моделите с електронно запалване виж съответния раздел).

Изборът на температурата за печене става, като завъртете ключа и желаната стоиност сочи указателната черта върху таблото за управление. Всички температури, които могат да се достигнат, е показана тук по-долу.

Зададената температура автоматично се достига и поддържа постоянна от контролния прибор (терморегулатора), управляван с ключа.

Като натиснете напред до упор и завъртите ключа до позиция , грилът ще започне да работи с инфрачервени лъчи, които придават златистия цвят на печивата (препоръчва се за печене на месо - ребърца, наденички, пържоли).

Въртящ се шиш



За включването на въртящия се шиш изпълнете следните операции:

a) поставете тавичката за събиране на мазнините на първото ниво;

b) поставете специалната поставка на въртящия се шиш на четвъртото ниво и вкараите самия шиш, промушваики го през съответния отвор, в механизма, разположен в

Въртящ се шиш

За включването на въртящия се шиш изпълнете следните операции:

a) поставете тавичката за събиране на мазнините на първото ниво;

b) поставете специалната поставка на въртящия се шиш на четвъртото ниво и вкараите самия шиш, промушваики го през съответния отвор, в механизма, разположен в задната част на фурната;

Електронно запалване на горелката на фурната и на грила

(само при някои от моделите)

За **запалване горелката на фурната** натиснете бутона, обозначен със символа ★, едновременно с това натиснете напред до упор и завъртете ключа на фурната в посока, обратна на часовниковата стрелка до позиция **Max**.

Необходимо е да задържите ключа натиснат за около 4 секунди, за да подадете достатъчно газ.

За запалване горелката на грила натиснете бутона, означен със символа ★, натиснете напред до упор и завъртете ключа на фурната в посока на часовниковата стрелка (грил).

Необходимо е да държите ключа натиснат за около 4 секунди, за да подадете достатъчно газ.

При липса на ел. захранване може да запалите ръчно фурната или грила, като следвате инструкциите, дадени в раздела "Терморегулатор на фурната".

Бутон за включване на осветлението на фурната

Указан е със символа и дава възможност със запалването на лампата във фурната да се проследи ходът на печене, без да се отваря вратичката.

Таимер

За да използвате таимера, е необходимо да включите звуковата аларма чрез завъртане на ключа "**P**" почти на пълен оборот в посока на часовниковата стрелка ; т.е. връщаики назад , задаите желаното време, като указателната черта върху таблото трябва да съвпада с определените минути.

Долно отделение

Под фурната се намира отделение, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тенджери.

Предпазни мерки и препоръки

! Този уред е произведен в съответствие с международните норми за безопасност при работа. Тези предупреждения са дадени от съображения за безопасност и трябва да бъдат прочетени внимателно.

Общи правила за безопасност

- Готварският плот от стъклокерамика е устоичив на температурни колебания и на удари. Все пак, трябва да се има предвид, че остриета или заточени кухненски прибори могат да счупят готварския плот. Ако това се случи, незабавно изключете щепсела на печката от мрежата и се обърнете само към оторизиран технически сервиз, като изискате използването на оригинални резервни части. Неспазването на гореизложеното може да се отрази на безопасността на уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздеиствие на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, приведени в тази книжка. Всяка друга употреба (например за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 - подклас 1 (вградени между два мебела).
- Децата да се държат настрана от уреда.
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със захранващите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запушваите отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Винаги използваите ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използваите запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяите запалим материал в долното отделение или във фурната: ако уредът неочаквано заработи, може да се запали.
- Когато уредът не се използва, винаги проверяваите превключвателите да бъдат в положение •.
- Не изваждаите щепсела от контакта за електрически ток, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършваите операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.
- Ако уредът се повреди, никога не се опитваите да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт.
- Не опираите тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Не позволяваите деца или неопитни лица да използват печката без наблюдение.

Преработване на отпадъци

- Преработване за отпадъци на опаковъчния материал: придържаите се към местните норми, по този начин опаковките ще могат да се използват повторно.
- Европеиската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Изваденитe от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклиране на съставящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контеинер за боклук, които напомня задължението за разделно събиране на отпадъците.
  Изваденитe от употреба електродомакински уреди могат да се предадат на обществена служба за събиране на отпадъците, могат да се занесат в специално предназначените за това от общината зони, или ако това е предвидено от закона на съответната държава, да се върнат на дистрибуторите, закупуваики същевременно ново изделие от същия вид.
  Всички основни производители на електродомакински уреди работят активно по създаването и управлението на системи за събиране и преработване на изваденитe от употреба уреди.

Пестене и опазване на околната среда

- Когато използвате фурната в интервалите от време от късния следобед до ранните сутрешни часове, съдеиствате за намаляване на натоварването на потребление на електрическите компании.
- Препоръчва се печенето на програма ГРИЛ да се извършва винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно наи-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (около 10 %).
- Уплътненията трябва да се поддържат винаги ефикасно деистващи и чисти, за да прилепват плътно към вратата и да не водят до загуба на топлина.

Поддръжка и почистване

BG

Изключете уреда

Преди да извършите операции по уреда, тои трябва да бъде изключен от мрежата за електрическо захранване.

Почистване на фурната

! Не използвайте парна струя за почистване.

- Вътрешните емаилирани или изработени от неръждаема стомана части и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Ако петната са трудно отстраними, използвайте специфични продукти за почистване. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- Препоръчително е да почиствате фурната отвътре след всяко използване, докато е още леко топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте използването на абразивни вещества.
- Стъклото на вратата на фурната се почиства с неабразивна гъба и препарати и се изсушава с меко парче плат. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални приспособления за изстъргване, защото те могат да издраскат повърхността и да нарушат целостта на стъклото.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.

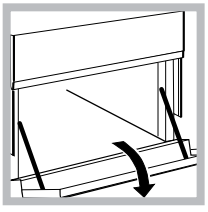
Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случаи, че то се окаже повредено, обърнете се към Сервиза за техническо обслужване и ремонт. Препоръчва се фурната да не се използва, докато не бъде ремонтирана.

Почистване на неръждаемата стомана

Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

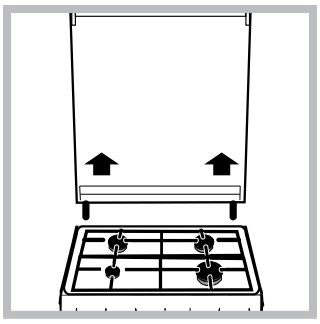
Демонтиране на капака



Долно отделение*

Под фурната се намира отделение, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тенджери.. За да отворите вратичката му, трябва да я завъртите надолу (виж фигура).

Капакът на печката може да бъде демонтиран за по-лесно почистване. За да демонтирате капака, първо го отворете напълно и след това го издърпайте нагоре. (Виж фигурата)



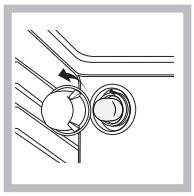
Техническо обслужване

Съобщете:

- Модела на машината (Mod.)
- Сериния номер (S/N)

Тези последни сведения се намират в табелката с характеристиките, поставена върху уреда и/или върху опаковката.

одмяна на лампичката за осветяване на фурната



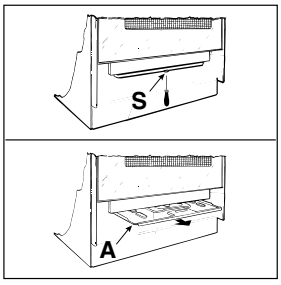
1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (*виж фигура*).
2. Извадете лампичката и подменете с аналогична: напрежение 230V, мощност 25 W, свързване E 14.
3. Поставете отново капачето и свържете фурната към електрическата мрежа.

Почистване на неръждаемата стомана

Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

Внимание!

За да махнете пръзгащият се предпазител ”**A**”, развийте болт ”**S**”. След като приключите, преместете предпазителя и го заключете с болт ”**S**”.
Преди да използвате фурната се уверете, че предпазителя ”**A**” е на точното място.



* Съществува само при някои модели.

Встановлення

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

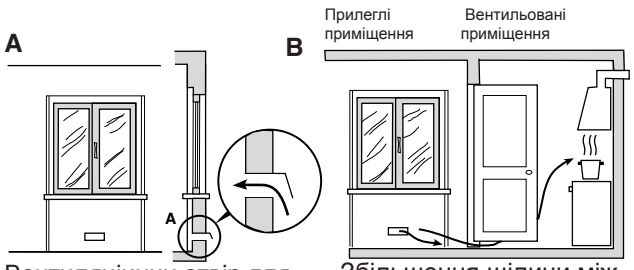
! Уважно прочитаите інструкції: інформація про обладнання, використання и безпеку грає дуже важливу роль.

! Установка вироба має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

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

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постіино вентильованих приміщеннях, згідно діючим нормам в краіні, де вироб буде використовано. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою 2м^3/год на кожнии кВт встановленої потужності).
Вхід приточної вентиляції, захищении ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см^2 корисного перетину і має бути розміщении так, щоб він не міг забитися, навіть частково (*див. малюнок А*).
Такии вхід повинен бути збільшении на 100%, тобто мінімум 200 см^2 – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливии непрямии потік повітря із прилеглих приміщень (*див.малюнок В*) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляціиним трубопроводом назовні, як описано вище.



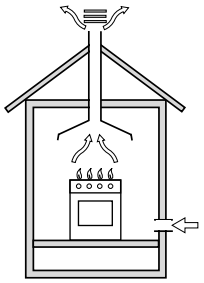
Вентиляціинии отвір для відпрацьованого повітря

Збільшення щілини між дверима і підлогою

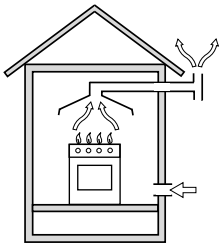
! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

Відведення продуктів згорання

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



Відведення безпосередньо назовні



Відведення через канал або розгалужении димар (зарезервовании для кухонного устаткування)

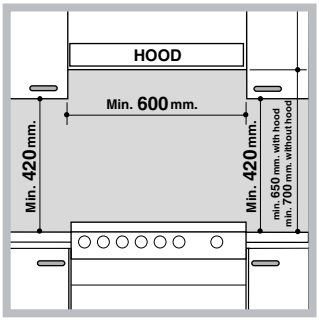
! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, бираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витоку газу.
Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або берігатися в приміщеннях нижче за рівень грунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовувании балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обігрівачі), які нагріваються вище від 50°C.

Розміщення і вирівнювання

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

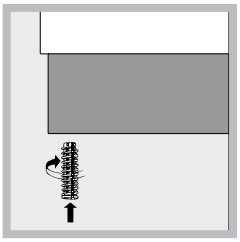
! Переконаитеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостіикого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

Для правильного встановлення
- розміщуите плиту в кухні, обідніи залі або в однокімнатніи квартирі-студіі (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, esso відстань до іі поверхні не повинна бути меншою за 420 мм.
  Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (*див. малюнок);*

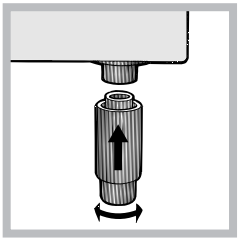


• не розміщуите занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від ii сторін;
• витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкції.

Вирівнювання



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



Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане на табличці з технічними характеристиками, розміщеніи на плиті (*див. таблицю Технічних Даних*).
У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярнии вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розраховании на вказане навантаження і такии, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташовании так, щоб жодна з иого частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконаитеся, що:
- розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
- розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на табличці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці;
- розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуите подовжувачі и трііники.

* Є лише в деяких моделях.

! У встановленіи плиті, має бути забезпечении легкии доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

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

Підключення газу

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

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

Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

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

Виконавши з'єднання, переконаитеся в тому, що шланг:
- не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50оС;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлении;
- може бути легко оглянутии по всіи довжині для контролю иого стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплении на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до діючих державних норм.

! Якщо одна або більше з цих умов не будуть

дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома шафами), необхідно використовувати гнучкии шланг в сталевому обплетенні (*див. нижче).*

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

Перевірте, щоб шланг і обплетення відповідали діючим державним нормам.
Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюима)

! Виконаите з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускаите контакту шланга з рухомими частинами та иого стиснення.

Контроль герметичності

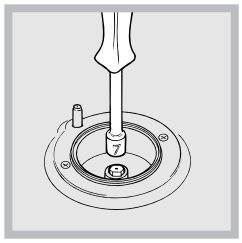
Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильнии розчин і у жодному випадку сірник.

Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмиННи від типу, на якии вона була налаштована підприємством-виробником (вказании на калібрувальніи бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:
1. Зніміть ґратки и пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (*див. малюнок),* і замініть їх



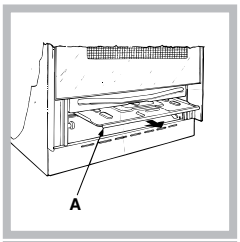
форсунками, що відповідають новому типу газу *(див. таблицю Характеристики пальників і форсунок);*
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотніи послідовності.

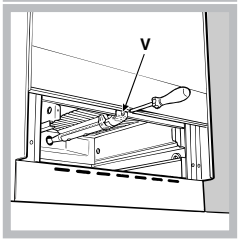
Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:
1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішніи частині або збоку на стрижні крана, добиитеся маленького стабільного полум'я.
! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;
3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

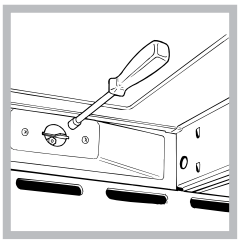
Налаштування духовки

Заміна форсунки пальника духовки:
1. витягніть коробку духовки;
2. витягніть висувнии захист A (*див. малюнок);*





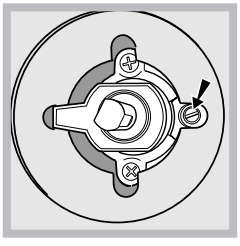
3. видаліть пальник духовки після того, як відкрутите гвинти V *(див. малюнок);*
процедуру виконати легше, якщо зняти дверцята духовки.

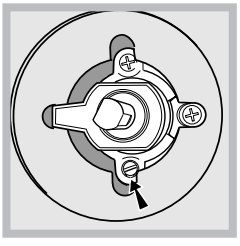


4. відгвинтіть форсунку пальника спеціальним трубним ключем для форсунок (*див. малюнок)* або трубним ключем 7 мм і замініть іі форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю Характеристики пальників і форсунок).

Налаштування мінімального рівня подачі газу в пальник духовки:

1. запаліть пальник (*див. Включення і Використання*);
2. встановіть рукоятку у положення мінімуму (МІН) після того, як вона залишалася приблизно протягом 10 хвилин у максимальному положенні (МАКС);
3. зніміть рукоятку;
4. користуючись регулювальним гвинтом на зовнішніи стороні стрижня термостата (*див. малюнки),* добиитеся маленького стіикого полум'я.
! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;
5. Перевірте, щоб, при швидкому обертанні рукоятки з положення МАКС у положення МІН або

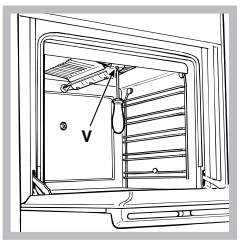




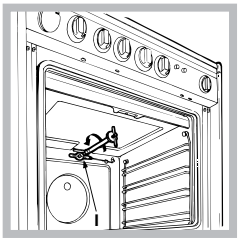
при швидкому відкритті і закриті дверцят духовки пальник не гаснув.

Налаштування гриля

Заміна форсунки пальника гриля:
1. видаліть пальник гриля після того, як відкрутите



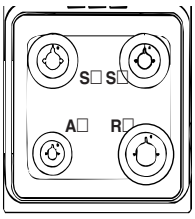
гвинти V (*див. малюнок);*



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

! Зверніть увагу на кабелі запальних свічок і трубки термопар.
! Пальники духовки та гриля не потребують регулювання первинного повітря.
! Після налаштування на газ, що відрізняється від газу при випробуваннях на підприємстві-виробнику, замініть стару калібрувальну бирку новою, з зазначенням нового газу, одержану в Авторизованих сервісних центрах.
! Якщо тиск газу відрізнятиметься (або мінятиметься) від раніше встановленого, необхідно встановити на вході редуктор тиску, згідно діючим національним нормам для “редукторів для каналізованих газів”.

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



KN3G2/UA
KN3G21S/UA

Таблиця характеристик пальників і форсунок

Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (p.c.s.*)		Зріджений газ				Природний газ			
				Канал 1/100	Форсунка 1/100	Пропускна здатність* г/год		Форсунка 1/100	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год
		Номінальна	Зменшена	(мм)	(мм)	***	**	(мм)			
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Духовка	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

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

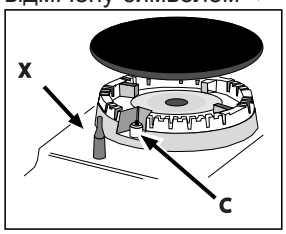
Включення і використання

Користування робочою поверхнею

Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показании у вигляді круга.
Щоб запалити пальник робочої поверхні:
1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертаите проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я .
3. відрегулюите силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум , на максимум або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (*C),* спочатку натисніть на кнопку включення, відмічену символом , потім натисніть до упору



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

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

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

Щоб погасити пальник обертаите рукоятку до упору •.



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

Практичні поради з використання пальників

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

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

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

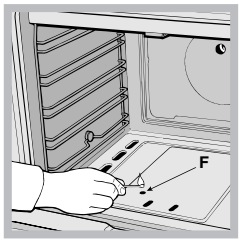
Користування духовкою

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

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

Включення духовки

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



Якщо протягом 15 секунд пальник не загорівся, відпустіть рукоятку, відкриите дверцята духовки і почекаите не менше 1 хвилини, перш ніж повторно спробувати включення.

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

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

* Є лише в деяких моделях.

UA

Регулювання температури

Щоб одержати бажану температуру приготування їжі, обертаите рукоятку ДУХОВКА проти годинникової стрілки. Значення температури показані на панелі управління і починаються з МІН (140oC) до МАКС (250oC). Досягнувши заданої температури, духовка підтримуватиме ii постіиною завдяки термостату.

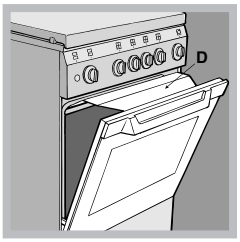
Гриль

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

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

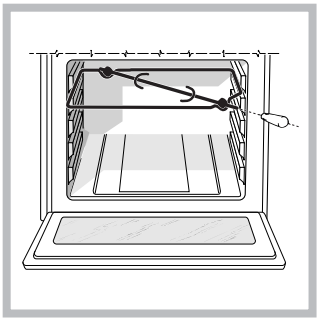
! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення гриля.

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



Рожен*

Щоб включити рожен (*див. малюнок),* діите таким чином:
1. помістіть деко в положення 1;
2. помістіть опору рожна в положення 4 і вставте рожен в спеціальнии отвір на задніи стінці духовки;
3. включіть, натиснувши на кнопку РОЖЕН.



Освітлення духовки

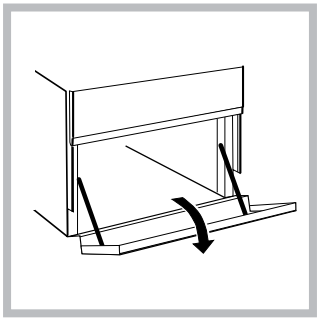
Лампочка може бути включена у будь-якии момент, якщо натиснути на кнопку ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ.

Таимер*

Для включення Таимера (лічильник хвилин) діите таким чином:
1. поверніть за годинниковою стрілкою ↻ рукоятку ТАИМЕР маиже на повнии оберт, щоб завести сигнальнии дзвінок;
2. поверніть проти годинникової стрілки ↺ рукоятку ТАИМЕР, виставивши бажании час.

Нижніи відсік*

Під духовкою є відсік, якии може використовуватися для зберігання речеи або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть іх донизу (*див. малюнок).*

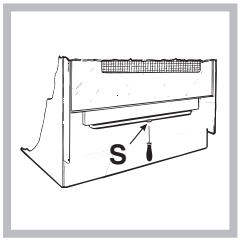


! Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік.

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

Щоб видалити висувнии захист відгвинтіть гвинт S *(див. малюнок)*. Для монтажу заблокуите иого за допомогою гвинта S.





! До використання духовки перевірте, щоб висувнии захист був правильно закріплении.

***** Є лише в деяких моделях.

Таблиця приготування в духовці

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

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

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

Запобіжні засоби и поради

UA

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

Загальна безпека

- **Дані вказівки діисні тільки для краін призначення, чиі символи зображені на брошурі и на серііниі табличці.**
- Газова плита призначена для непрофесіиного використання всередині житлових приміщень
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть, у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати іі дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітеи.
- Уникаите контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закриваите вентиляціині отвори и отвори для відведення тепла.
- Не накриваите скляною кришкою робочу поверхню (є на деяких моделях), коли пальники включені або ще гарячі.
- Завжди використовуите рукавиці для завантаження або витягання місткостеи для іжі.
- Не користуитеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні • і газовии кран був закритии.
- Не виимаите вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуите чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагаитеся самостііно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.

Утилізація

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

Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

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

Догляд і технічне обслуговування

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюите прилад від мережі електричного живлення.

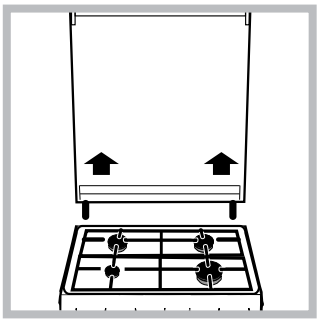
Чищення вироба

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

! Ніколи не використовуите прилади для миття парою або високим тиском.

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

І, крім того, варто висушити можливі місця пролиття води.



Кришка
У моделях зі скляною кришкою очищення здіиснюється за допомогою теплоі води. Уникаите абразиві. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити іі и потягнути наверх (*див. малюнок).*

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

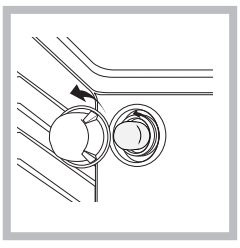
Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряите стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі иого пошкодження, зверніться в наближчии авторизовании Сервіснии центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Технічне обслуговування газових кранів

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

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.



Заміна лампочки освітлення духовки

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

Допомога

Повідомте:
- модель плити (модель)
- серіинии номер (S/N)

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

UA