

EE

Eesti keeles

## Kasutusjuhend KEEDUPLAAT

### Sisukord

Kasutusjuhend,1  
Hoiatused,4  
Klienditugi,7  
Seadme kirjeldus,8  
Paigaldamine,24  
Käitamine ja kasutamine,28  
Ettevaatusabinõud ja soovitused,28  
Hooldus,29  
Veotsing,29

GB

English

## Operating Instructions HOB

### Contents

Operating Instructions,1  
Warnings,3  
Assistance,7  
Description of the appliance,8  
Installation,10  
Start-up and use,14  
Precautions and tips,14  
Maintenance and care,15  
Troubleshooting,15

LT

Lietuvių k.

## Naudojimo instrukcijos HOB

### Turinys

Naudojimo instrukcijos,1  
Įspėjimai,4  
Pagalba,7  
Prietaiso aprašymas,8  
Montavimas,30  
Įjungimas ir naudojimas,34  
Atsargumo priemonės ir patarimai,34  
Techninė priežiūra,35  
Gedimų šalinimas,35

PL

Polski

## Instrukcja obsługi PŁYTA

### Spis treści

Instrukcja obsługi,1  
Ostrzeżenia,3  
Serwis Techniczny,7  
Opis urządzenia,8  
Instalacja,17  
Uruchomienie i użytkowanie,21  
Zalecenia i środki ostrożności,21  
Konserwacja i utrzymanie,22  
Anomalie i środki zaradcze,23

LV

Latviešu valoda

## Lietošanas instrukcija PLĪTS VIRSMA

### Cuprins

Lietošanas instrukcija,1  
Brīdinājumi,5  
Palīdzība,7  
Ierīces apraksts,9  
Ierīkošana,36  
Ieslēgšana un lietošana,40  
Piesardzības pasākumi un ieteikumi,40  
Tehniskā apkope un kopšana,41  
Traucējumu novēršana,41

**RU**

Русский

## **Руководство по эксплуатации ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

### **Содержание**

Руководство по эксплуатации, 2  
Предупреждения, 5  
Сервисное обслуживание, 7  
Описание изделия, 9  
Установка, 43  
Включение и эксплуатация, 47  
Предосторожности и рекомендации, 47  
Техническое обслуживание и уход, 48  
Неисправности и методы их устранения, 49

**KZ**

Қазақша

## **Пайдалану нұсқаулығы ПЛИТА**

### **Мазмұны**

Пайдалану нұсқаулығы, 2  
Ескертулер, 6  
Көмек, 7  
Құрылғы сипаттамасы, 9  
Орнату, 50  
Қосу және пайдалану, 54  
Сақтандырулар мен кеңестер, 54  
Жөндеу және күтім, 55  
Ақаулықтарды жою, 56

**GB**

## Warnings

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

**CAUTION:** the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

**PL**

## Ostrzeżenia

**UWAGA:** To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

**UWAGA:** Pozostawienie bez nadzoru na kuchence tłuszczów i olejów może być niebezpieczne i może spowodować pożar.

Nie należy NIGDY próbować ugasić płomieni/pożaru wodą; należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub ognioodpornym kocem.

**UWAGA:** Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Usunąć ewentualne płyny na pokrywie przed jej otwarciem. Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest częścią wyposażenia), jeśli palniki gazowe lub płyta elektryczna są jeszcze rozgrzane.

Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub zdalnego systemu sterowania.

**UWAGA:** użycie niewłaściwych zabezpieczeń płyty może być przyczyną wypadków.

## Hoiatused

**HOIATUS:** sisselülitatud seade ja selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik ja vältige kontakti kütteelementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal, v.a. juhul, kui neile on tagatud pidev järelevalve. Vanemad kui 8-aastased lapsed ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused, võivad seda seadet kasutada juhul, kui on tagatud nende järelevalve ning neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisest tulenevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.

**HOIATUS:** rasvas või õlis küpseva toidu jätmise keeduplaadile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. Tulekahju kustutamiseks **ÄRGE** kasutage vett, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek näiteks kaane või tuletেকiga.

**HOIATUS:** Tuleoht: ärge hoidke keeduplaatidel mingeid esemeid.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru- ega survepuhastusseadmeid.

Enne kaane avamist eemaldage sellele kogunenud vedelik. Ärge sulgege klaaskaant (kui on olemas), kui gaasipõletid või elektrilised keeduplaadid on veel kuumad.

Seade ei ole mõeldud kasutamiseks koos välise taimeri ega eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.

**TÄHELEPANU:** valede keeduplaadipiirete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

## Įspėjimai

**ĮSPĖJIMAS!** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojančiamis įkaita. Būkite atsargūs, neprisilieskite prie įkaitusių prietaiso dalių. Jaunesni nei 8 metų vaikai gali būti prileidžiami prie prietaiso tik jei juos prižiūri suaugusieji. Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutimo ar psichinių sutrikimų arba nepakankamai žinių ar patirties, šiuo prietaisu gali naudotis tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta kylančias grėsmes. Vaikams turi būti draudžiama žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai taip pat negali valyti prietaiso ar atlikti jo priežiūros darbų.

**ĮSPĖJIMAS!** Ant įjungtos viryklės palikti indai su riebalais ar aliejumi gali sukelti gaisrą. **NIEKADA** nebandykite liepsnos gesinti vandeniu – išjunkite prietaisą ir kuo nors uždenkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba priešgaisrinio apklotu.

**ĮSPĖJIMAS!** Gaisro pavojus – ant viryklės nelaikykite jokių daiktų.

Niekuomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

Prieš atidarydami gaubtą nuo jo nuvalykite skysčius. Neuždenkite stiklinio dangčio (jei sumontuotas), kol neatvėso dujiniai degikliai arba elektrinė kaitlentė.

Prietaisas nevaldomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotoline valdymo sistema.

**ATSARGIAI!** Netinkamų viryklės apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

**LV**

## Brīdinājumi

**BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās atklātās daļas lietošanas laikā stipri sakarst. Nepieskarieties sakarsušajām ierīces daļām. Bērni, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem, drīkst atrasties ierīces tuvumā tikai stingrā pieaugušo uzraudzībā. Ierīci drīkst lietot bērni, kuri ir sasnieguši astoņu gadu vecumu, bet personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām un personas, kurām nav ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamo zināšanu, - tikai tad, ja tās tiek uzraudzītas vai ir atbilstoši informētas par ierīces drošu lietošanu un iespējamajiem riskiem. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst bez uzraudzības tīrīt ierīci un veikt tās apkopi.

**BRĪDINĀJUMS!** Atstājot uz ieslēgtas plīts virsmas pannu ar taukiem vai eļļu, varat radīt ugunsgrēka risku. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet plīti un nosedziet liesmu ar vāku vai nedegošu pārsegu.

**BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neglabāriet priekšmetus uz plīts virsmas.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

Pirms pārsega atvēršanas notīriet no tā visu šķidrumu. Ja gāzes degļi vai elektriskās sildvirsmas joprojām ir karstas, stikla pārsegu (ja tāds ir) nedrīkst aizvērt.

Iekārtu nav paredzēts lietot kopā ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības ierīci.

**UZMANĪBU!** Neatbilstošu plīts virsmas aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

**RU**

## Предупреждения

**ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов. Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

**ВНИМАНИЕ:** Опасно оставлять включенную конфорка с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару. **НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью

**ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

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

Удалите жидкость из крышки перед открытием. Не закрывать стеклянную крышку (если имеется) с газовыми горелками или электрическая плита еще горячая.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

**ВНИМАНИЕ:** Использование несоответствующих план защиты может привести к несчастным случаям.

## Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз. 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз. Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары немесе электр плиталар әлі ыстық болған кезде жаппаңыз.

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: сәйкес келмейтін конфоркалардың қорғану құралдарын пайдалану жазатайым оқиғаларға себеп болуы мүмкін.

**GB**

## Assistance

### Communicating:

- the type of problem encountered.
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

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

**PL**

## Serwis Techniczny

### Należy podać:

- rodzaj anomalii
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Te dane znajdują się na tabliczce znamionowej w lodówce, po lewej stronie w dolnej części.

**EE**

## Klienditugi

### Hoidke käepärast järgmised andmed:

- tüüpi anomaalia
- seadme mudel (Mod.)
- seerianumber (S/N)

Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

**LT**

## Pagalba

### Informacija:

- tipas anomalija
- prietaiso modelis (Mod.)
- Serijos numeris (S/N)

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

**LV**

## Palīdzība

### Paziņojums:

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

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

**RU**

## Сервисное обслуживание

### Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

- тип неисправности;
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (сериинный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

**KZ**

## Көмек

### Байланыс ақпараты:

- туындаған проблема түрі.
- құрылғының моделі (Мод.).
- сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

**GB**

## Description of the appliance

### Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. Ignition for **GAS BURNERS**
5. **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** adjust the size of the flame.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

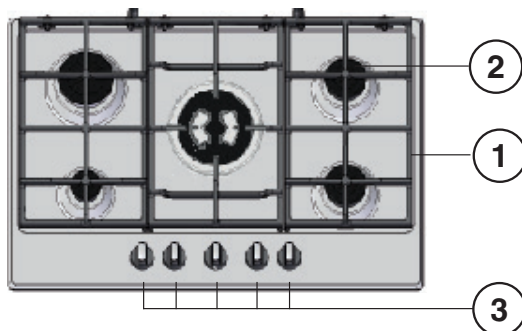
**PL**

## Opis urządzenia

### Widok ogólny

1. Kratki do ustawiania **NACZYŃ DO GOTOWANIA**
2. **PALNIKI GAZOWE**
3. Pokręta sterujące **PALNIKÓW GAZOWYCH**
4. Świeca zapłonowa **PALNIKÓW GAZOWYCH**
5. **URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE**

- **PALNIKI GAZOWE** posiadają różne wymiary i moce. Należy wybrać ten palnik, który jest najbardziej odpowiedni dla średnicy używanego naczynia.
- Pokręta sterowania palnikami gazowymi do regulowania płomienia.
- Świeca zapłonowa **PALNIKÓW GAZOWYCH** umożliwia automatyczne zapalenie wybranego palnika.
- **URZĄDZENIE ZABEZPIEZAJĄCE** w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia przerywa dopływ gazu.

**EE**

## Seadme kirjeldus

### Ülevaade

1. Rest **KEEDUNÕU JAOKS**
2. **GAASIPÕLETID**
3. **GAASIPÕLETITE REGULEERIMISE NUPUD**
4. **GAASIPÕLETITE SÜÜTENUPP**
5. **OHUTUSSEADISED**

- **GAASIPÕLETID** on erineva suuruse ja võimsusega. Kasutage põleti jaoks kõige sobivama läbimõõduga keedunõud.
- **GAASIPÕLETITE REGULEERIMISE NUPUD** leegi reguleerimiseks.
- **GAASIPÕLETI SÜÜTENUPP** võimaldab vastava põleti automaatselt süüdata.
- **OHUTUSSEADIS** seiskab gaasivoolu, kui leek peaks juhuslikult kustuma.

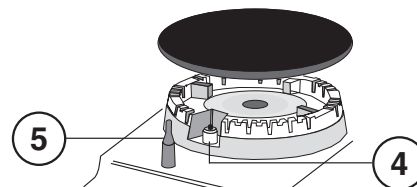
**LT**

## Prietaiso aprašymas

### Bendras vaizdas

1. **GAMINIMO INDO** laikančiosios grotelės
2. **DUJŲ DEGKLIAI**
3. **DUJINIŲ DEGKLIŲ** valdymo rankenėlės
4. **DUJINIŲ DEGKLIŲ** uždegimo funkcija
5. **SAUGOS ĮTAISAI**

- **DUJINIAI DEGKLIAI** skiriasi dydžiu ir galia. Naudokite tokio skersmens gaminimo indus, kurie geriausiai tinka tam tikram degkliui.
- **DUJINIŲ DEGKLIŲ** valdymo rankenėlės liepsnai reguliuoti.
- **DUJINIO DEGKLIO UŽDEGIMO FUNKCIJA** suteikia galimybę automatiškai uždegti tam tikrą degklį.
- **APSAUGINIS ĮTAISAS** sustabdo dujų srautą, jei liepsna netyčia užgesa.





LV

## Ierīces apraksts

### Vispārīga informācija

1. GATAVOŠANAS TRAUKU balsta režģis
2. GĀZES DEĢĻI
3. GĀZES DEĢĻU vadības slēdži
4. Aizdedzes GĀZES DEĢĻIEM
5. DROŠĪBAS IERĪCES

- **GĀZES DEĢĻIEM** ir dažādi izmēri un jauda. Gatavojot izvēlieties gatavošanas trauka diametram atbilstošāko degli.
- **GĀZES DEĢĻU** vadības slēdži liesmas regulēšanai.
- **GĀZES DEĢĻA AIZDEDZE** ļauj automātiski aizdedzināt tīpašu degli.
- **DROŠĪBAS IERĪCE** aptur gāzes plūsmu, ja liesma tiek nejauši nodzēsta.

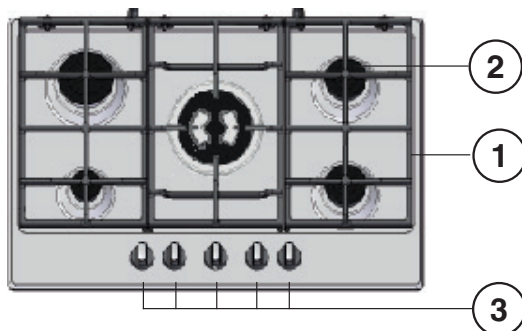
RU

## Описание изделия

### Общи вид

1. Опорные решетки для КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД
2. ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ
3. Регуляторы ГАЗОВЫХ КОНФРОК
4. Свеча зажигания ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК
5. ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО

- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФРОК** служат для регуляции пламени.
- Свеча **ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФРОК** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.



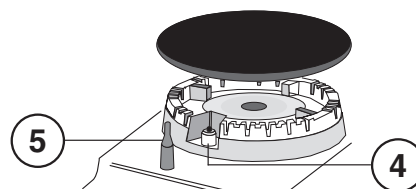
KZ

## Құрылғы сипаттамасы

### Жалпы шолу

- 1 ҮДЫСТАРҒА арналған тіреуіш тор
- 2 ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫ
- 3 ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫН реттеу тұтқасы
- 4 ГАЗ ЖАНАРҒЫЛАРЫН тұтандыру оттығы
- 5 ҚОРҒАНЫС ҚҰРАЛЫ

- **ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫ** өлшемі мен қуатына қарай әртүрлі болады. Тамақ пісіру үшін тиісті оттықты ыдыстың диаметріне қарай таңдаңыз.
- **ОТТЫҚТАРДЫ** басқару тұтқалары жалынның өлшемін реттейді.
- **ГАЗ ОТТЫҒЫНЫҢ ТҰТАТУ ҚҰРАЛЫ** белгілі бір оттықты автоматты түрде жандыруға мүмкіндік береді.
- **ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРЫЛҒЫСЫ** жалын байқаусыз өшірілсе, газ ағынын тоқтатады.



# Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

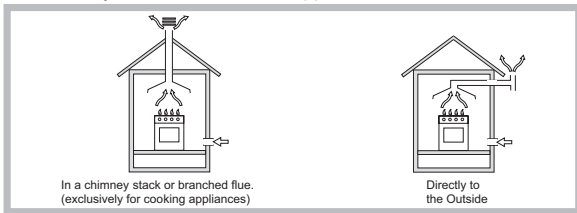
## Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

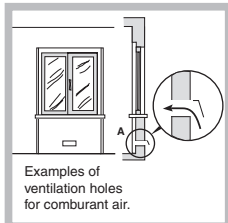
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current national regulations. The following requirements must be observed:

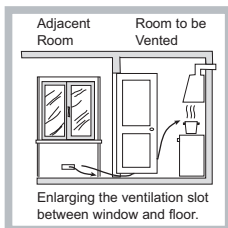
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup>; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



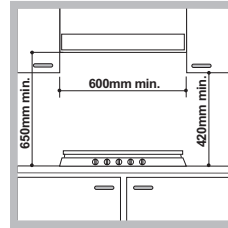
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).
- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

## Fitting the appliance

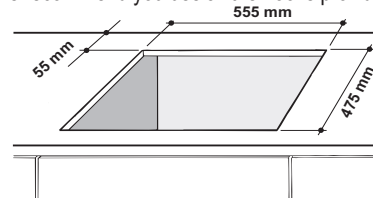
The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob (see figure).
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).

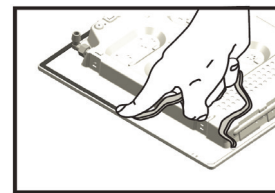


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.

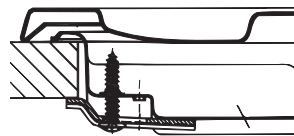


Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.

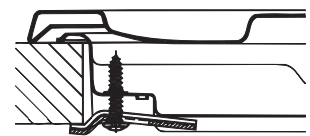


Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure). For proper application make sure the surfaces to be sealed are clean, dry and free of any grease/oil.

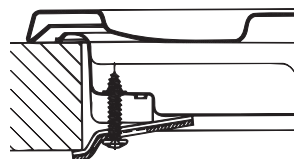
## Hook fastening diagram



Hooking position for top H=20mm

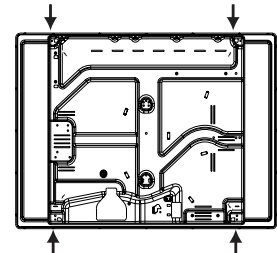


Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm

## Front



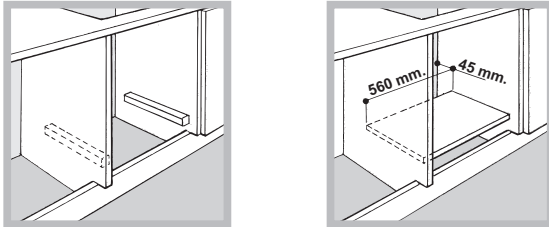
## Back

! Use the hooks contained in the "accessory pack".

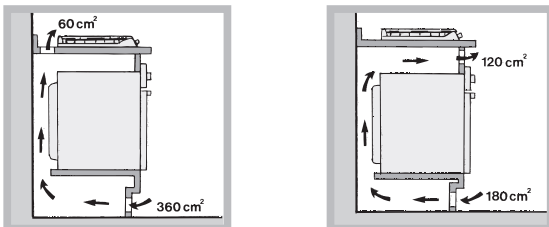
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

## Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Where a hob is installed above an oven without a forced ventilation cooling system, adequate ventilation must be provided inside the cabinet by means of air holes through which air can pass (see figure).



## Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

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 current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting 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 on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

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

## Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

**Attention!** Before connection remove a transport plug from the connecting hole of the cooker gas pipeline

### Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

### Checking the tightness of the connection

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

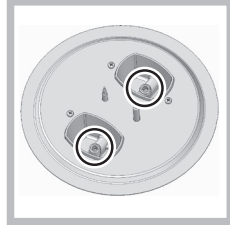
### Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

### Replacing the Triple ring burner nozzles

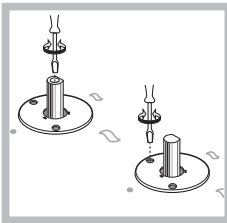
1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.



- Adjusting the burners' primary air  
Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum

1. Turn the tap to the low flame position;



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

3. Having adjusted the flame to the required low setting, 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 does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

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

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service 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 pipe (in order to comply with current national regulations).

#### DATA PLATE

<b>Electrical connections</b>	see data plate
-------------------------------	----------------

#### ECODESIGN

This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1

## Burner and nozzle specifications

Table 1

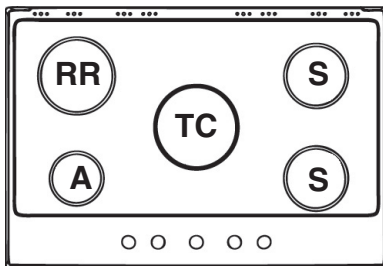
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Liquid Gas		Natural Gas			
					Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (g/h) ***   **	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (l/h)	
Reduced Rapid (RR)	100	0.80	2.70	39	80	196	193	2.70	122(H3)	257
Semi Rapid (S)	75	0.45	1.75	28	64	127	125	1.75	96(Z)	167
Auxiliary (A)	55	0.45	1.05	28	50	76	75	1.05	79(6)	100
Triple Crown (TC)	130	1.65	3.50	61	65x2	247	243	3.50	103x2	324
Supply pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20		
	Minimum (mbar)					20	25	17		
	Maximum (mbar)					35	45	25		

\* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

\*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



PKLL 751 T/IX/HA EE



## Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.

Gas cooker hobs are equipped with discrete power adjustment that allows for accurately adjusting the flame to 5 different power levels. Thanks to this system, gas hobs are also capable of guaranteeing the same cooking results for each recipe, as the optimal power level for the desired type of cooking can be identified in an easier, more accurate way.

### Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
-  Maximum
-  Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

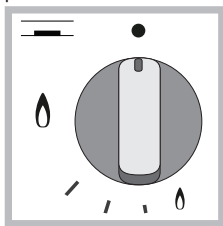
When using models with an ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the “●” position).


### Discrete flame adjustment

The selected burner can be adjusted - by means of the knob - to 5 different power levels.



To shift between levels, simply turn the knob towards the desired power level.

A click signals the passage from one power level to the other. The selected power level is indicated by the corresponding symbol

(symbols ) and, on hobs equipped with a display, by the LEDs that turn on (5 = max.

power; 1 = min. power). The system guarantees accurate flame adjustment and uniform cooking results by facilitating selection of the desired power level.

### Practical advice on using the burners

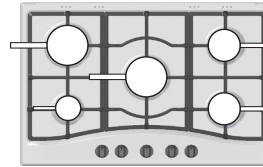
To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, “Burner and Nozzle Specifications”.

- For maximum stability, always make sure that the pan supports are correctly fitted and that each pan is placed centrally over the burner.
- Pan handles should be positioned in line with one of the support bars on the pan support grid.
- Pan handle should be positioned so not to protrude beyond the front edge of the hob.



support fingers obviously offer the greatest stability.

The more variable aspect in terms of pan stability can often be the pan itself, (or the positioning of that pan during use). Well balanced pans, with flat bases that are placed centrally over the burner, with the pan handles aligned with one of the

## 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

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- **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.**
- Ensure 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 ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “●/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, 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 a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- 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.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

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

### Cleaning the hob surface

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.
- Clean stainless steel only with soft cloth or sponge.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

### Cleaning the hob parts

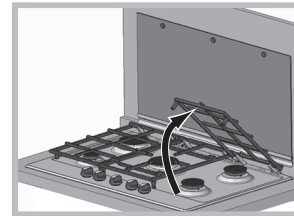
- Clean the enamelled and glass parts only with soft cloth or sponge.
- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.

- Rinse and dry.
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.

**! To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.**

**! It is not necessary to remove the pan supports in order to clean the hob surface. Thanks to the support system, simply lift and hold the pan supports or rotate them until they rest against a rear support.**

**Do not place the hot grids on top of the glass cover (if applicable), otherwise the rubber plugs on the glass may be damaged.**



### Gas tap maintenance

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

**! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.**

## Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

### The burner does not light or the flame is not even around the burner.

*Check whether:*

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

### The flame dies in models with a safety device.

*Check to make sure that:*

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

### The burner does not remain lit when set to minimum.

*Check to make sure that:*

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

---

**GB**

**The cookware is unstable.**

*Check to make sure that:*

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.



## Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą instrukcję dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedaży, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

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

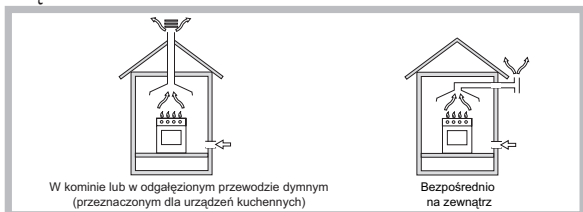
### Ustawienie

! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może spowodować powstanie szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

! Niniejsze urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych. Należy dochować następujących warunków:

- Pomieszczenie powinno posiadać system odprowadzający na zewnątrz gazów spalinowych składający się z okapu lub wyciągu elektrycznego, uruchamianego automatycznie każdorazowo podczas uruchomienia urządzenia.



- Pomieszczenie powinno posiadać funkcjonalny system dopływu powietrza umożliwiający normalne spalanie. Dopływ niezbędnego do spalania powietrza nie powinien być mniejszy niż 2 m<sup>3</sup>/h na każdy kW zainstalowanej mocy.



System może polegać na bezpośrednim poborze powietrza z zewnątrz budynku przy pomocy kanału o przekroju użytecznym przynajmniej 100 cm<sup>2</sup> i zabezpieczonego przed przypadkowym zaślepieniem.



Albo też, w sposób pośredni, z przyległych pomieszczeń wyposażonych w przewód wentylacyjny jak opisany powyżej, a nie będący częścią wspólną dla całej nieruchomości ani nie mający połączeń z pomieszczeniami sypialni lub w których występuje zagrożenie pożarem.

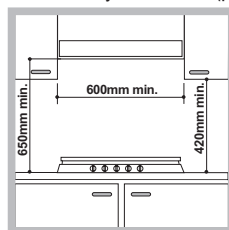
- Intensywne i długotrwałe stosowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, zwiększającej mechaniczną siłę ssania (jeśli już istnieje).
- Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół. Dlatego pomieszczenia, w których przechowywane są butle GPL powinny przewidywać otwory prowadzące na zewnątrz umożliwiające spływanie ku dołowi ewentualnych wycieków gazu. Ponadto butle

GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub komorach o położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). Dobrze jest przechowywać w pomieszczeniu jedynie butle aktualnie użytkowaną, umocowaną w sposób nie narażający jej na bezpośrednie oddziaływanie źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki, itp.) mogące doprowadzić do wzrostu temperatury powietrza powyżej 50°C.

### Zabudowa

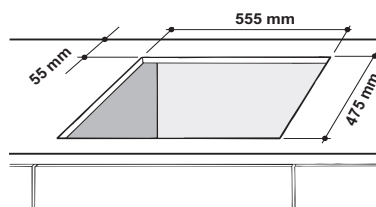
W celu poprawnego zainstalowania płyty grzewczej należy zachować następujące środki ostrożności:

- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość płyty roboczej, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 200 mm od krawędzi płyty roboczej.
- Okapy powinny być zainstalowane zgodnie z warunkami wymaganymi podanymi przez instrukcje samych okapów, jednak w minimalnej odległości 650 mm (patrz ilustracja).
- Umieścić sąsiadujące z okapem szafki wiszące na wysokości minimalnej od szczytu 420 mm (patrz ilustracja).

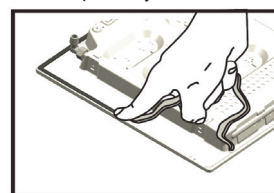


By płyta grzewcza mogła być zainstalowana pod szafką wiszącą, ta ostatnia powinna znajdować się w odległości minimalnej od szczytu wynoszącej 700 mm.

- Wnęka na obudowę powinna mieć wymiary podane na ilustracji. Przewidziano uchwyty mocujące umożliwiające zamocowanie płyty na podstawie posiadającej grubość od 20 do 40 mm. Aby solidnie zamocować płytę zaleca się zastosowanie wszystkich uchwytów znajdujących się do dyspozycji.



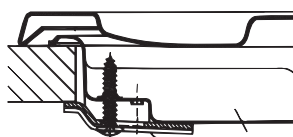
Przed zainstalowaniem płyty kuchennej, należy zdjąć ruszty i palniki i odwrócić ją częścią spodnią do góry, uważając na to, aby nie uszkodzić termopar i świec zapłonowych.



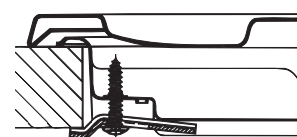
Następnie należy założyć uszczelki dostarczone na wyposażeniu na zewnętrzne krawędzie płyty kuchennej, aby uniemożliwić przedostawanie się powietrza, wilgoci i wody (zob. rysunek). Aby wykonać powyższą czynność prawidłowo, należy upewnić się, że

uszczelniane powierzchnie są czyste, suche i nie są zabrudzone smarami/olejami.

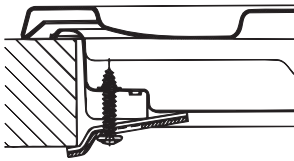
### Schemat mocowania uchwytów



Położenie uchwyty w stosunku do blatu **H=20mm**



Położenie uchwyty w stosunku do blatu **H=30mm**



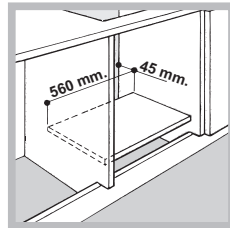
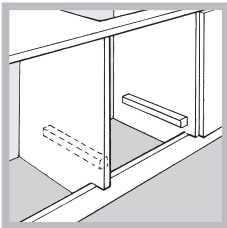
Położenie uchwyty w stosunku do blatu  $H=40\text{mm}$

! Stosować uchwyty zawarte w „zestawie akcesoriów”

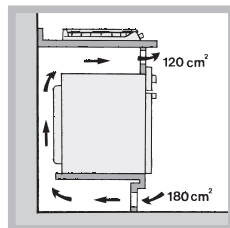
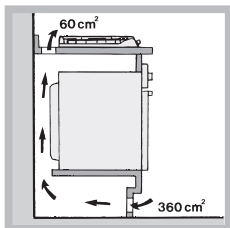
- W przypadku, gdy płyta nie jest zainstalowana na zabudowanym piekarniku, koniecznym jest zastosowanie płyty drewnianej jako izolatora. Powinna być ona zamocowana w odległości minimum 20 mm od dolnej części samej płyty roboczej.

### Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



W przypadku instalacji na piekarniku nie wyposażonym w obieg chłodzący należy zapewnić swobodny przepływ powietrza w celu właściwej wentylacji.



### Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyty wyposażone w przewód zasilający trójżyłowy dostosowane są do pracy na prąd zmienny przy napięciu i częstotliwości zasilania wskazanych na tabliczce znamionowej (umieszczonej w dolnej części płyty). Przewód uziemienia w sznurze oznaczony jest kolorem żółto-zielonym. W przypadku zainstalowania ponad piekarnikiem zabudowanym podłączenia elektryczne płyty i piekarnika powinny być wykonane osobno, tak z przyczyn bezpieczeństwa elektrycznego, jak i dla ułatwienia ewentualnego wyjęcia piekarnika.

### Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążen wskazanych na tabliczce znamionowej.

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie

powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym punkcie temperatura otoczenia nie przekraczała 50°C.

! Instalator odpowiada za poprawność podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i zgodne jest z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko musi być odpowiednie dla wtyczki urządzenia. W przeciwnym razie należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy, ani rozgałęźników.

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

! Kabla nie wolno zginać ani przyciskać.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis).

! Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność w przypadku, gdy niniejsze zasady nie będą przestrzegane.

### Podłączenie gazu

Podłączenie urządzenia do przewodów lub butli gazowej powinno zostać wykonane zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych dopiero po upewnieniu się, że jest ono wyregulowane do pracy z rodzajem gazu, którym będzie zasilane. W przeciwnym wypadku wykonać czynności wskazane w paragrafie „Dostosowanie do różnych rodzajów gazu” W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

! W celu uzyskania pewności pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia należy upewnić się czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach zalecanych w tabeli 1 „Charakterystyki palników i dysz”.

**Uwaga!** Przed podłączeniem urządzenia do instalacji lub butli gazowej, zdjęć zatyczkę z rury przyłączeniowej.

### Podłączenie przewodem sztywnym (miedź lub stal)

! Podłączenie do urządzenia gazowego powinno być wykonane w taki sposób, aby nie powodować żadnych naprężeń urządzenia.

Na przewodzie zasilającym urządzenie znajduje się ruchome złącze kolankowe „L”, którego szczelność zapewniona jest uszczelką. W przypadku gdyby okazało się, że koniecznym jest obrócenie kolanka należy obowiązkowo wymienić uszczelkę (na wyposażeniu urządzenia). Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim.

### Podłączenie z przewodem elastycznym ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączkami.

Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim.

Użycie przewodów tego rodzaju powinno być wykonane w ten sposób, aby ich długość, w warunkach maksymalnego rozszerzenia nie przekraczała 2000 mm. Po wykonaniu podłączenia upewnić się, czy metalowy przewód elastyczny nie styka się z elementami ruchomymi, ani nie jest przygnieciony.

! Stosować wyłącznie przewody i uszczelki zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

### Kontrola szczelności

! Po zakończeniu instalacji skontrolować szczelność wszystkich złączy stosując w tym celu wodny rozwór mydła, nigdy płomień.

### Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

W celu dostosowania płyty do innego rodzaju gazu niż ten, do którego jest przystosowana (wskazanego na etykiecie w dolnej części płyty lub na opakowaniu), należy wymienić dysze palników wykonując następujące czynności:

1. Zdjąć ruszt z płyty i wykręcić palniki z ich gniazd.
2. Odkręcić dysze posługując się kluczem rurowym 7mm i wymienić je na nowy rodzaj przystosowany do nowego rodzaju gazu (patrz tabela 1 „Charakterystyki palników i dysz”).
3. Ponownie zmontować części w kolejności odwrotnej.
4. Na zakończenie czynności wymienić poprzednią etykietę regulacyjną na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

### Wymiana dysz palnika Potrójna Korona

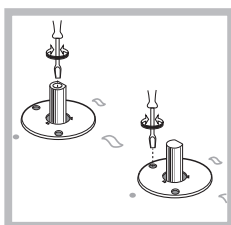
1. Zdjąć ruszt z płyty i wyjąć palniki z ich gniazd. Palnik składa się z dwóch części (patrz ilustracje).
2. Odkręcić dysze posługując się kluczem rurowym 7mm. i wymienić je na te przystosowane do nowego rodzaju gazu (patrz tabela 1 „Charakterystyki palników i dysz”). Obydwe dysze mają tę samą średnicę.
3. Zamontować wszystkie części w kolejności odwrotnej do tej podanej powyżej.



- Regulacja powietrza pierwotnego palników  
Palniki nie wymagają żadnej regulacji powietrza pierwotnego.

- Regulacja minimum

1. Ustawić kurek w położeniu minimum;



2. Zdjąć pokrętło i posługując się śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka uzyskać najmniejszy regularny płomień.

3. Upewnić się, czy podczas szybkiego obracania pokrętłem z położenia maksymalnego do minimalnego nie występuje gaśnięcie palników.
4. W urządzeniach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (termopara) w przypadku niezadziałania urządzenia z palnikami ustawionymi na minimum należy zwiększyć minimalne przepływy przy pomocy śruby regulacyjnej.
5. Po zakończeniu regulacji ponownie założyć plomby lakowe, lub z równorzędnego materiału, umieszczone na obejściu.

! W przypadku gazu płynnego śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca.

! Po zakończeniu operacji należy wymienić poprzednią etykietę nastawień na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi użytkowemu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

! W sytuacji, gdy ciśnienie stosowanego gazu stanie się różne (lub zmienne) od przewidywanego, koniecznym jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia (zgodnie z obowiązującą normą krajową).

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Podłączenia elektryczne	patrz tabliczka znamionowa
<b>ECODESIGN</b>	
Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014, integrującym dyrektywę 2009/125/KE. Rozporządzenie EN 30-2-1.	

## Charakterystyki palników oraz dysz

Tabela 1

Palnik	Średnica (mm)	Moc cieplna kW (p.c.s.*) Zreduk.	Moc cieplna kW (p.c.s.*) Nomin.	Gaz płynny				Gaz naturalny (G20)			Gaz naturalny (G2.350)		
				By-pass 1/100 (mm)	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* g/godz. ***(G30) ***(G31)	Moc cieplna kW (p.c.s.*) Nomin.	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/godz.	Moc cieplna kW (p.c.s.*) Nomin.	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/godz.	
Szybki zredukowany (RR)	100	0.80	2.90	39	80	211	207	2.70	122(H3)	257	2.90	183	384
Półszybki (Średni) (S)	75	0.45	1.80	28	64	131	129	1.75	96(Z)	167	1.75	135	231
Pomocniczy (Mały) (A)	55	0.45	1.05	28	50	76	75	1.05	79(6)	100	1.05	106(6)	139
Potrójna korona (TC)	130	1.65	3.70	61	65x2	269	264	3.50	103x2	333	3.40	138x2	450
Ciśnienia zasilania	Nominalne (mbar) Minimalne (mbar) Maksymalne (mbar)					37 25 44	20 17 25			13 10 16			

\* W 15°C i 1013,25 mbar - gaz suchy

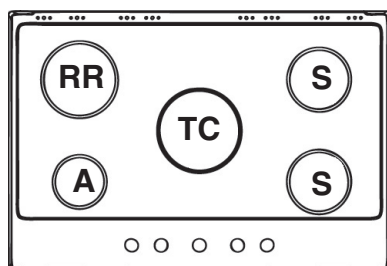
\*\* Propan (G31) P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butan (G30) P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Naturalny (G20) P.C.S. = 37.78 MJ/m

Naturalny (G2.350) P.C.S. = 27.20 MJ/m<sup>3</sup>

Model	Część gazowa		Część elektryczna	
	Klasa	Moc nominalna (kW) <sup>(1)</sup>	Napięcie i częstotliwość	Moc (W)
PKLL 751 T/IX/HA EE	I12ELs3B/P	11,25 (818 g/h-G30) (803 g/h-G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

<sup>(1)</sup>Wartości w g/h odnoszą się do przepływu gazu ciekłego (butan, propan).

PKLL 751 T/IX/HA EE

## Uruchomienie i użytkowanie

! Dla każdego z pokręteł wskazane jest położenie palnika gazowego lub płyty elektrycznej\* odpowiadających im.

Płyta gazowa wyposażona jest w dyskretną regulację mocy, która umożliwia precyzyjną regulację płomienia na 5 różnych poziomach mocy. Dzięki temu systemowi, możliwe jest zagwarantowanie tych samych wyników gotowania dla każdej receptury, jako że, identyfikacja optymalnego poziomu mocy dla wybranego sposobu gotowania jest prostsza i bardziej dokładna.

### Palniki gazowe

Wybrany palnik może być regulowany odpowiednim pokrętełem w następujący sposób:

- Wyłączony
-  Maksimum
-  Minimum

W celu włączenia któregoś z palników, należy zbliżyć do niego płomień lub zapalarkę, nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętko i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc.

W modelach wyposażonych w urządzenia zabezpieczające, należy przytrzymać wdużone pokrętko przez około 2-3 sekundy aż rozgrzeje się urządzenie automatycznie podtrzymujące zapalony płomień.

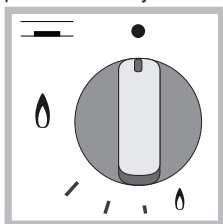
W modelach wyposażonych w urządzenie zapłonowe wewnątrz pokrętkła, aby włączyć wybrany palnik, wystarczy nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętko i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc, przytrzymując je wciśnięte dopóki nie nastąpi zapłon.

! W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika, zakręcić pokrętko sterujące i ponowić próbę zapalenia po upływie przynajmniej 1 minuty.


Aby zgasić palnik należy obrócić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do zatrzymania (odpowiadającego symbolowi "•").

### Dyskretna regulacja płomienia

Wybrany palnik można regulować za pomocą pokrętkła na 5 różnych poziomach mocy.



Aby przejść z jednego poziomu na drugi wystarczy obrócić pokrętko w kierunku wybranego poziomu.

Kliknięcie sygnalizuje przejście z jednego poziomu mocy na inny. Wybrany poziom mocy oznaczony jest przez odpowiednie symbole (symbole  a w przypadku płyt

wyposażonych w wyświetlacz, poprzez zapalenie się diod (5 = maksymalna moc, 1 = minimalna moc).

System gwarantuje dokładną regulację płomienia i jednolite rezultaty gotowania, ułatwiając wybórżądanego poziomu mocy.

### Zalecenia praktyczne użytkowania palników

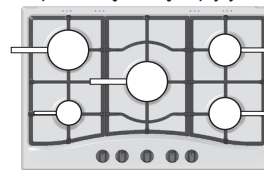
W celu uzyskania maksymalnej wydajności należy pamiętać, co następuje:

- Stosować naczynia odpowiednie dla każdego z palników (patrz tabela) w celu uniknięcia wychodzenia płomienia poza pole dna naczyń.
- Stosować zawsze naczynia o dnie płaskim i z przykrywką.
- W chwili zagotowania się obrócić pokrętko do położenia minimum.

Palnik	Ø Średnica naczyń (cm)
Szybki zredukowany (RR)	24 - 26
Półszybki (Średni) (S)	16 - 20
Pomocniczy (Mały) (A)	10 - 14
Potrójna korona (TC)	24 - 26

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

- Dla uzyskania maksymalnej stabilności naczyń, należy upewnić się że ruszty są prawidłowo ustawione i czy każde naczynie znajduje się na środku palnika.
- Należy upewnić się że uchwyty garnków do gotowania są ustawione w linii z jednym z drążków rusztu.
- Należy upewniać się że uchwyty garnków do gotowania, nie wystają poza przednią krawędź płyty.



Najbardziej zmienny czynnik, jeżeli chodzi o stabilność naczyń, stanowią najczęściej same naczynia (lub ich ustawienie podczas użytkowania). Maksymalną stabilność zapewniają dobrze wyważone naczynia z płaskim dnem, umieszczone

centralnie na palniku, z uchwytami ustawionymi w linii z jednym z drążków rusztu.

## Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

### Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie jest urządzeniem przeznaczonym do zabudowy klasy 3.
- Urządzenia gazowe wymagają, dla swego poprawnego działania, regularnej wymiany powietrza. należy upewnić się, czy podczas ich instalowania przestrzegane były wymagania zawarte w odpowiednim paragrafie dotyczącym "Ustawienia".
- Zalecenia mają zastosowanie wyłącznie dla krajów przeznaczenia, których symbole znajdują się w instrukcji oraz na tabliczce z numerem fabrycznym.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- W celu przenoszenia urządzenia należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.

- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzanymi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○", kiedy urządzenie nie jest używane;
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając kabel ale tylko trzymając za wtyczkę.
- Nie czyścić ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie usterki nie należy w żadnym wypadku sięgać do wewnętrznych części urządzenia, w celu usiłowania jego naprawy. Skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis).
- Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest na wyposażeniu) gdy palniki gazowe lub płyta grzewcza są jeszcze rozgrzane.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

### Usuwanie odpadów

- Usuwanie materiałów opakowaniowych: dostosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać odzyskane.
- Europejska Dyrektywa 2012/19/UE dotycząca Zużytych Elektrycznych i Elektronicznych Urządzeń (WEEE) zakłada zakaz pozbywania się starych urządzeń domowego użytku jako nieposortowanych śmieci komunalnych. Zużyte urządzenia muszą być osobno zbierane i sortowane w celu zoptymalizowania odzyskania oraz ponownego przetworzenia pewnych komponentów i materiałów. Pozwala to ograniczyć zanieczyszczenie środowiska i pozytywnie wpływa na ludzkie zdrowie. Przekreślony symbol „kosza” umieszczony na produkcie przypomina klientowi o obowiązku specjalnego sortowania. Konsumenty powinni kontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących postępowania z ich zużytymi urządzeniami gospodarstwa domowego.

### Oszczędność i ochrona środowiska

- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywy bardzo zwiększy zużycie energii.
- Używaj garnków i rondli z płaskim dnem.
- Jeśli gotujesz potrawy których przygotowanie jest czasochłonne, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i pozwala zmniejszyć zużycie energii o jedną trzecią. Postępowania z ich zużytymi urządzeniami gospodarstwa domowego.

## Konserwacja i utrzymanie

### Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

### Czyszczenie powierzchni płyty

- Wszystkie emaliowane i szklane części należy myć ciepłą wodą z neutralnym środkiem do czyszczenia.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą być zabrudzone przez twardą wodę lub zbyt długi kontakt z agresywnymi detergentami. Wszystkie resztki żywności (woda, sosy, kawa itp.) należy zetrzeć przed wyschnięciem.

- Urządzenie należy myć ciepłą wodą i neutralnym detergentem, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub irchą. Ślady przypalenia należy usuwać za pomocą specjalnych środków do powierzchni ze stali nierdzewnej.
- Stal nierdzewną należy czyścić wyłącznie miękką szmatką lub gąbką.
- Nie należy używać środków ściemych lub żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.
- Nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie należy stosować środków łatwopalnych.
- Nie należy pozostawiać na płycie substancji kwaśnych ani zasadowych, takich jak ocet, musztarda, sól, cukier lub sok z cytryny.

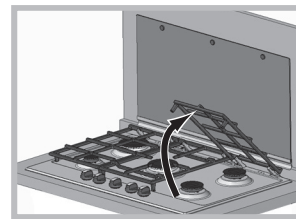
### Czyszczenie elementów płyty

- Emaliowane i szklane części należy czyścić wyłącznie miękką szmatką lub gąbką.
- Ruszty, nakładki na palniki oraz palniki można zdejmować do czyszczenia.
- Należy myć je ręcznie ciepłą wodą z detergentem bez właściwości ściemych, usuwając resztki żywności i sprawdzając, czy otwory palnika nie są zatkane.
- Przepłukać i wytrzeć.
- Zamontować ponownie palniki i nakładki na palniki w odpowiednich obudowach.
- Podczas ponownego zakładania rusztów należy upewnić się, że obszar do stawiania naczyń jest wyrównany z palnikiem.
- Modele wyposażone w elektryczne zapalniki i urządzenia zabezpieczające wymagają starannego czyszczenia końcówki zapalnika w celu zapewnienia prawidłowego działania. Należy regularnie sprawdzać te elementy i w razie potrzeby czyścić zwilżoną szmatką. Przypalone resztki żywności należy usuwać wykałaczką lub igłą.

**! Aby nie dopuścić do uszkodzenia zapalnika elektrycznego, nie należy używać go, gdy palniki nie znajdują się w obudowach.**

**! Nie jest konieczne zdejmowanie rusztów w celu oczyszczenia powierzchni płyty. Dzięki systemowi podpórek podnieść i przytrzymać ruszt lub oprzeć go o ścianę.**

**! Nie należy opierać gorących rusztów na szklanej pokrywie (jeżeli jest przewidziana), aby uniknąć uszkodzenia gumowych korków umieszczonych na szkle.**



### Konserwacja kurków gazowych

Z upływem czasu może pojawić się kurek blokujący się lub z trudem obracający się, dlatego może okazać się konieczną wymiana kurka.

**! Czynność ta winna być wykonana przez autoryzowanego technika producenta.**

## Anomalie i środki zaradcze

Może się zdarzyć, że płyta nie działa lub źle działa. Zanim wezwiecie serwis naprawczy, zobaczmy razem, co można zrobić. Przede wszystkim należy sprawdzić, czy nie występują przerwy w sieci zasilania gazem lub prądem elektrycznym, a zwłaszcza czy zawory gazowe przed kuchenką są otwarte.

### Palnik nie zapala się lub płomień jest nierównomierny

*Sprawdzić i upewnić się:*

- Są zatkane otwory wylotowe gazu w palniku.
- Zamontowane są poprawnie wszystkie części ruchome wchodzące w skład palnika.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty kuchennej.

### Płomień nie zostaje zapalony w wersjach z zabezpieczeniem

*Sprawdzić i upewnić się:*

- Nie wdusiliście do końca pokrętła
- Nie przytrzymaliście wduszonego do końca pokrętła przez czas wystarczający do uruchomienia urządzenia zabezpieczającego.
- Są pozatykane otwory wylotowe gazu w pobliżu urządzenia zabezpieczającego.

### Palnik w położeniu minimum nie pali się

*Sprawdzić i upewnić się:*

- Są pozatykane otwory wylotowe gazu.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty.
- Regulacja minimum nie jest właściwa.

### Naczynia są niestabilne

*Sprawdzić i upewnić się:*

- Dna garnków są dokładnie równe.
- Garnek jest ustawiony na środku palnika lub płyty elektrycznej.
- Ruszty nie zostały odwrócone.

## Paigaldamine

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

! Hoidke kasutusjuhend alles. Kui seade vahetab omanikku, andke selle kasutusjuhend uuele omanikule kindlasti kaasa.

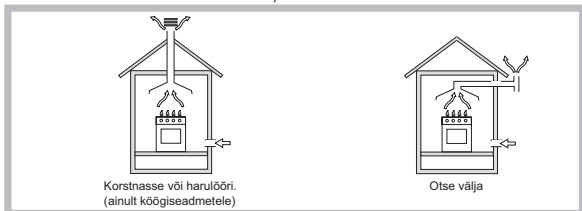
### Paigalduskoht

! Hoidke pakkematerjal lastele kättesaamatus kohas. Hingamisprobleemide ja lämbumise oht! (Vt osa "Ettevaatusabinõud ja soovitusel").

! Seadet võib paigaldada ainult kvalifitseeritud personal vastavalt käesolevatele juhistele. Valesti paigaldatud seade võib põhjustada vigastusi inimestele ja loomadele või kahjustada seadet.

! Seadme tohib paigaldada ainult püsiva ventilatsiooniga ruumi, järgides siseriiklikke õigusakte. Tuleb järgida allpool toodud nõudeid:

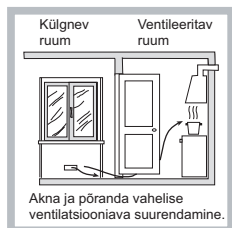
- Ruumis peab olema õhuärastussüsteem, mis eemaldab põlemisaurud. Selleks võib olla õhupuhassti või elektriline ventilator, mis seadme sisse lülitamisel automaatselt käivitub;



- Lisaks sellele peab ruumis olema piisav ventilatsioon, mis tagab normaalse gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu. Õhu sissevool ei tohi olla alla 2 m<sup>3</sup>/h iga kilovatti installeeritud võimsuse kohta.



Ventilatsioonisüsteem võib võtta õhu otse väljast toru kaudu, mille sisemine ristlõige peab olema vähemalt 100 cm<sup>2</sup>. Sissevõtuavad tuleb paigutada nii, et on välditud nende blokeerimine.



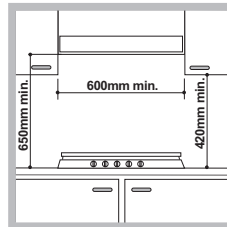
Süsteem võib võtta gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu ka kaudselt, näiteks kõrvalruumidest, mis on varustatud ventilatsioonitorudega, nagu eespool kirjeldatud. Need ruumid ei tohi olla hoone ühiskasutatavad ruumid, magamistoad ega kõrgendatud tuleohtlikkusega ruumid;

- Seadme intensiivse ja pikaajalise kasutamise korral võib vajalik olla täiendav ventilatsioon, näiteks avada aken või tagada tõhusam ventilatsioon, reguleerides juba olemasoleva sundventilatsiooni suurema võimsuse peale.
- Vedelgaas on õhust raskem ja koguneb seetõttu põranda lähedale. Ruumid, kuhu on paigutatud vedelgaasi ballooni, peavad olema varustatud väljatõmbeventilatsiooniga, et juhusliku lekkimise korral saaks gaas läbi selle välisõhku eralduda. Seetõttu on keelatud osaliselt või täiesti täis gaasiballoonide paigaldamine või hoidmine ruumides, mis on põrandapinnast madalamal (keldrites jne). Hoidke ruumis ainult kasutuselolevat ballooni, mis on paigaldatud kaugemale sellistest soojusallikatest (praehjud, kaminad, ahjud jt.), mis võiksid kuumutada ballooni üle 50° C.

### Seadme paigutamine

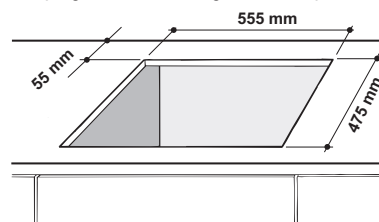
Keeduplaadi paigaldamisel tuleb järgida allpool toodud ohutusnõudeid:

- Köögikapid, mis on seadme kõrval ja keeduplaadist kõrgemal, ei tohi keeduplaadi servale olla lähemal kui 200 mm (vt joonist);
- Õhupuhassti tuleb paigaldada vastavalt paigaldusjuhiste ja need ei tohi olla seadmele lähemal kui 650 mm;
- Keeduplaadi ja seinakappide vahele peab jääma vähemalt 420 mm (vt joonist).

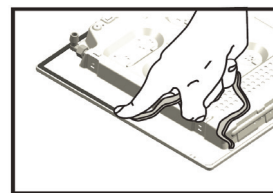


Kui paigaldate keeduplaadi seinakapi alla, peab kapi ja keeduplaadi vahele jääma vähemalt 700 mm;

- Paigaldusava mõõtmed peavad vastama joonisel näidatud mõõtmetele. Komplekti kuuluvad kinnituskonsud on mõeldud keeduplaadi kinnitamiseks 20-40 mm paksusele aluspinnale. Et keeduplaat oleks alusele tugevalt paigaldatud, kinnitage kõik komplekti kuuluvad konsud.



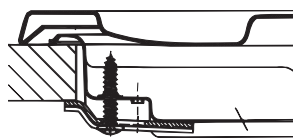
Enne paigaldamise alustamist eemaldage pliidiplaadilt restid ja põletid ning keerake see tagurpidi, et mitte kahjustada termoühendusi ja süütekünlaid.



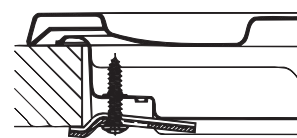
Õhu, niiskuse ja vee tõkestamiseks paigaldage kõik seadme komplekti kuuluvad tihendid piki pliidiplaadi välisservi (vt joonis).

Nõuetekohase paigaldamise tagamiseks veenduge, et pinnad on puhtad, kuivad ja ei ole saastunud määrdeaine või -õliga.

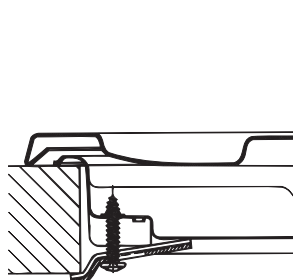
### Konsude kinnitamise skeem



Konsude asukoht aluspinnal H=20mm

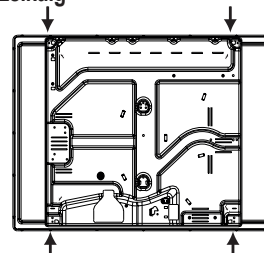


Konsude asukoht aluspinnal H=30mm



Konsude asukoht aluspinnal H=40mm

### Esikülg



Tagakülg

! Kasutage tarvikutekotis olevaid konkse.



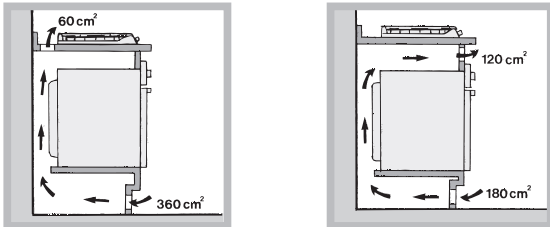
- Kui te ei paigalda keeduplaati sisseehitatud ahjule, tuleb paigaldada puidust isoleeriv alusplaat. Plaadi ja keeduplaadi alumise osa vahele peab jääma vähemalt 20 mm.

## Ventilatsioon

Piisava ventilatsiooni tagamiseks tuleb kapi tagaseinapaneel eemaldada. Soovitav on paigaldada ahi nii, et see toetub kahele puutliistule või täiesti tasasele pinnale, milles on vähemalt 45 x 560 mm mõõtudega ava (vt skeemid).



Kui pliidiraud paigaldatakse ilma sundventilatsiooniga jahutussüsteemita ahju kohale, tuleb tagada piisav ventilatsioon kapi sees õhuavadega, mille kaudu õhk saab läbi voolata (vt joonis).



## Elektriühendused

Kolmesoonelise kaabliga varustatud keeduplaadid on mõeldud kasutamiseks vahelduvvooluga, mille pinge ja sagedus on märgitud seadme andmeplaadile (asub seadme alumisel osal). Kaabli maandusjuhtmel on roheline-kollane ümbris. Kui paigaldate seadme sisseehitatud elektriahju peale, peavad keeduplaadi ja ahju ühendused olema eraldi tehtud, seda nii ohutuse tagamiseks kui ahju hõlpsamaks vahetamiseks.

## Toitekaabli ühendamine vooluvõrku

Monteerige andmesildil näidatud koormust taluv pistik toitekaabli külge. Otse elektrivõrku ühendades paigaldage seadme ja elektrivõrgu vahele mitmepooluseline lüliti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. See lüliti peab taluma nõutud koormust ning vastama kehtivatele elektrieskirjadele (lüliti ei tohi katkestada maandusjuhet). Toitekaabel ei tohi kokku puutuda pindadega, mille temperatuur on üle 50°C.

! Seadme paigaldaja peab tagama, et elektriühendused on õigesti tehtud ja et need vastavad ohutusnõuetele.

Enne seadme ühendamist toitevõrku kontrollige, kas:

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

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

! Kaabel ei tohi olla keerdus ega muljutud.

! Laske kvalifitseeritud elektrikul kaablit regulaarselt kontrollida ja vajadusel välja vahetada (vt osa "Klienditugi").

! Nende ohutusnõuete eiramisel ei võta tootja endale mingit vastutust.

## Gaasiühendus

Seadme ühendamisel gaasitorustiku või -ballooni tuleb järgida kehtivaid siseriiklikke eeskirju. Enne ühenduste tegemist kontrollige, kas keeduplaat ühildub gaasi tüübiga, mida plaanite kasutada. Vastasel juhul vt osas "Keeduplaadi reguleerimine kasutamiseks erinevat tüüpi gaasidega".

Kui ühendate pliidi vedelgaasiballooniga, siis tuleb paigaldada siseriiklike õigusaktide nõuetele vastav reductor.

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

**Tähelepanu!** Enne pliidiplaadi ühendamist eemaldage pliidi gaasitoru ühendusavast kork, mis on sinna pandud transportimise ajaks

## Ühendamine jäiga toruga (vasest või terasest)

! Gaasisüsteemiga ühendamine tuleb teha nii, et üheski seadmes ei teki pinget. Seadme toiteavas on reguleeritav L-kujuline toruliitmik ja lekete ärahoidmiseks on see varustatud tihendiga. Pärast toruliitmiku pööramist tuleb tihend (seadme komplekti kuuluv tihend) alati ära vahetada. Seadme gaasisisselaskeava on 1/2 tollise silinderkeermega haaratav liitmik.

## Õmblusteta elastse terastoru ühendamine keermestatud liitmikuga

Seadme gaasisisselaskeava on 1/2 tollise silinderkeermega haaratav liitmik. Torud tuleb paigaldada nii, et nende täispikkus ei ületa 2 meetrit. Pärast ühendamist veenduge, et elastne metalltoru ei ole kokku surutud ega puutu kokku liikuvate osadega.

! Kasutage ainult kehtivatele siseriiklikele eeskirjadele vastavaid torusid ja tihendeid.

## Ühenduse tiheduse kontrollimine

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

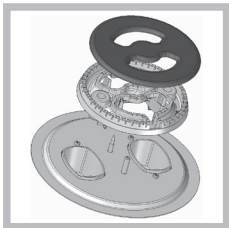
## Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

Keeduplaadi reguleerimiseks erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks (vt seadme alumisele osale paigaldatud andmeplaadilt või pakendilt) vahetage põletite düüsid. Selleks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage restid ja võtke põletid pesadest välja;
2. Keerake 7 mm toruvõtme abil düüsid välja ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (vt tabel 1 „Põletite ja düüside andmed“);
3. Pange kõik osad vastupidises järjekorras tagasi;
4. Kui see on tehtud, vahetage vana andmesilt uue vastu, millele on märgitud uue gaasi tüüp. Sildid on saadaval kõigis teeninduskeskustes.

## Asendades Kolmekordne Ring põleti düüsid

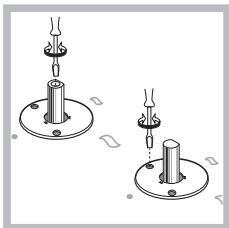
1. Eemaldage restid ja võtke põletid pesadest välja. Põleti koosneb kahest eraldi osast: (vaata pilte).
2. Keerake 7 mm toruvõtme abil düüsid välja ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (vt tabel 1 „Põletite ja düüside andmed“). Kaks pihustid on sama diameeter;
3. Pange kõik osad vastupidises järjekorras tagasi;



- Õhu juurdevoolu reguleerimine põletitesse  
Ei ole vaja reguleerida.

- Põletite leegi reguleerimine minimaalsele tasemele

1. Keerake lüliti asendisse, mis vastab leegi minimaalsele tasemele;



2. Võtke nupp ära ja reguleerige seadekrui, mis asub reguleerimisvardas või selle kõrval nii, et leek on väike, kuid püsiv.

3. Pärast leegi reguleerimist veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nupu kiiresti mitu korda järjest maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.
4. Mõnele seadmele on paigaldatud kaitseseadis (termoelement). Kui põleti leek on seatud minimaalsele tasemele ja seade ei tööta, suurendage leeki seadekrui abil.
5. Pärast reguleerimist asendage möödavoolutihendid. Kasutage selleks tihendusvaha või samast ainet.

! Kui seade on ühendatud vedelgaasiga, keerake seadekrui võimalikult tugevalt kinni.

! Kui see on tehtud, vahetage vana andmesilt uue vastu, millele on märgitud uue gaasi tüüp. Sildid on saadaval kõigis teeninduskeskustes.

! Kui gaasi rõhk erineb (kas või veidi) soovituslikust rõhust, paigaldage sisselasketorule sobiv surveregulaator (et seade vastaks kehtivatele riiklikele eeskirjadele).

#### ANDMEPLAAT

<b>Elektriühendused</b>	vt andmeplaadilt
-------------------------	------------------

#### ECO-DISAIN

See seade on vastavuses EL määrus nr. 66/2014 täiendus direktiivile 2009/125/EC.  
EN 30-2-1 määrus

## Põletite ja düüside spetsifikatsioonid

Tabel 1

Põleti	Läbimõõt (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Vedelgaas				Maagaas (G20)	
		Nimiväärtus	Vähendatud väärtus	Möödavool 1/100 (mm)	Düüs 1/100 (mm)	Voolukiirus* g/h		Düüs 1/100 (mm)	Voolukiirus* g/h
Vähendatud kiire (RR)	100	2.70	0.80	39	80	196	193	122(H3)	257
Poolkiire (S)	75	1.75	0.45	28	64	127	125	96(Z)	167
Täiendav (A)	55	1.05	0.45	28	50	76	75	79(6)	100
Kolmekordne Ring (TC)	130	3.50	1.65	61	65x2	247	243	103x2	324
Toitesurved	Nimiväärtus (mbar) Minimaalne (mbar) Maksimaalne (mbar)					30 20 35		20 17 25	

\* Kui temperatuur on 15° C ja rõhk 1013,25 mbaari – kuiv gaas

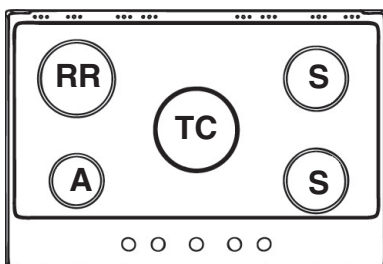
\*\* Propan (G31) P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butaan (G30) P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Maagaas (G20) P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Mudel	Osa gaasi		Elektriliste	
	Klass	Nimivõimsus (kW) <sup>(1)</sup>	Pinge ja sagedus	Võimsus (W)
PKLL 751 T/IX/HA EE	I12H3B/P	10,75 (782 g/h-G30) (768 g/h-G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

(1) Väärtused g/h-s näitavad vedelgaasi (butaan, propan) voolu.



PKLL 751 T/IX/HA EE

## Käitamine ja kasutamine

! Konkreetse gaasipõleti asukoht on näidatud selle nupul.

Gaasipõletitel on võimsuse diskreetreguleerimine, millega saab leeki reguleerida 5 eri võimsustasemele. Tänu sellele süsteemile tagavad gaasipõliidid ka samad kuumutustulemused iga retsepti puhul, sest nii saab lihtsamini ja täpsemini kindlaks teha soovitud toiduvalmistustüübi jaoks optimaalse võimsustaseme.

### Gaasipõletid

Reguleerimise nupust saab põletid seada järgmistesse asenditesse:

- Väljas
- 🔥 Maksimaalne
- 🔥 Minimaalne

Ühe põleti põlema panemiseks hoidke põlevat tikku või süütlit põleti läheduses ja samal ajal vajutage vastavat nuppu sisse ja pöörake see vastupäeva maksimumi peale.

Kuna põletil on olemas ohutuseade, tuleks nuppu vajutada umbes 2-3 sekundit, et automaatseade, mis hoiab leeki põlevana, soojeneks üles.

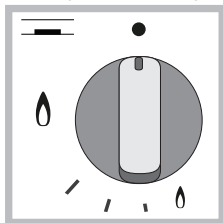
Süütenupuga varustatud mudelitel süüdate soovitud põleti, vajutades vastavat nuppu nii sügavale sisse kui võimalik ja keerates selle vastupäeva maksimumi peale.

! Kui leek kustub juhuslikult ära, keerake juhtnupp väljalülitatud asendisse ja oodake vähemalt 1 minut enne selle uuesti süütamist.

Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse (asend "••").

### Leegi diskreetreguleerimine

Valitud põletit saab nupu abil reguleerida 5 eri võimsustasemele.



Tasemete vahel valimiseks lihtsalt keerake nupp soovitud võimsustaseme peale.

Klikkhelel tähistab üleminekut ühelt võimsustasemelt teisele. Valitud võimsustase

on näidatud vastava sümboliga (🔥🔥🔥🔥🔥 sümbolid) ja on valgustatud näiduga pliidiraudadel LED-näiduga (5 = maks võimsus; 1 = miinim võimsus). Süsteem tagab leegi täpse reguleerimise ja ühtlase toiduvalmistustulemuse, hõlbustades valida soovivat võimsustaset.

### Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

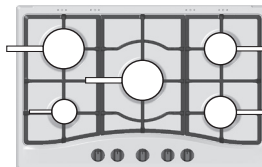
Põletite tõhusa toimimise tagamiseks:

- Kasutage iga põleti jaoks sobivat keedunõud (vt tabelit) - leek ei tohi ulatuda keedunõu põhjast kaugemale.
- Kasutage ainult ühetasase põhja ja kaanega keedunõusid.
- Kui keedunõus olev toit hakkab keema, keerake nupp minimaalse taseme märgini.

Põleti	Ø Keedunõu läbimõõt (cm)
Vähendatud kiire (RR)	24 - 26
Poolkiire (S)	16 - 20
Täiendav (A)	10 - 14
Kolmekordne Ring (TC)	24 - 26

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

- Maksimaalse stabiilsuse tagamiseks veenduge alati, et pliidi tugirestid on õigesti paigas ja et iga pott või pann asetatakse põleti kohale keskele
- Poti või panni sangad tuleks asetada samas joones ühega poti- või pannialuse tugiraudadest.
- Poti- või pannisang tuleks asetada nii, et see ei ulatuks üle pliidiraua esiserva.



Keedupottide stabiilsuse puhul kõige enam varieeruv aspekt ongi keedupott ise (ehk selle asetus kasutamise ajal). Hästi tasakaalus, lameda põhjaga keedupotid asetatuna põleti kohale keskele, sangad resti varbadega samas joones, tagavad

kindlasti suurima stabiilsuse.

## Ettevaatusabinõud ja soovitused

! Selle seadme välja töötamisel ja tootmisel on järgitud rahvusvahelisi ohutusstandardeid. Ohutuse tagamiseks lugege järgnevat ohutusnõudeid hoolikalt läbi.

### Üldohutus

- See on klassi 3 sisseehitatud seade.
- Tõhusa talitluse tagamiseks tuleb gaasiseadmed varustada pideva õhuvahetusega. Keeduplaadi paigaldamisel järgige osas "Paigalduskoht" toodud juhiseid.
- Need juhised kohalduvad ainult riikide suhtes, mille sümbol on kasutusjuhendis ja seadme andmeplaadil.
- See seade on mõeldud toidu valmistamiseks kodus ning ei sobi kasutamiseks äriks või tööstuslikuks otstarbeks.
- Seadet ei tohi paigaldada välitingimustesse, ka mitte kaetud aladele. Äärmiselt ohtlik on jätta seade vihma ja tormi kätte.
- Ärge puudutage keeduplaati paljaste jalataldade ega märgade käte või jalataldadega.
- Pliiti võivad kasutada ainult täiskasvanud toidu valmistamiseks vastavalt käesolevale kasutusjuhendile. Seadme kasutamine muuks otstarbeks (nt ruumide kütteks) on seadme mittesihipärane kasutamine ja see on ohtlik. Tootja ei vastuta seadme vales ja mittesihipärasest kasutamisest tulenevate kahjude eest.
- Ventilatsiooni- ja hajutusavasid ei tohi kinni katta.
- Kui te seadet ei kasuta, siis peavad nupud olema asendis "••"/"○".
- Seadme lahtiühendamisel vooluvõrgust tõmmake pistikust, mitte kaablist.
- Seadme puhastamist või hooldustöid ei tohi alustada enne, kui pistik on seinakontaktist välja tõmmatud.
- Seadme talitlushäirete korral ärge püüdke seadet ise remontida. Vastavate teadmisteta inimeste tehtud remont võib põhjustada kehavigastusi või seadme talitlushäireid. Pöörduge klienditeenindusse (vt osa "Kliendiabi").
- Ärge sulgege klaaskaant (kui on olemas), kui gaasipõletid või elektrilised keeduplaadid on veel kuumad.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lapsed), kellel on vähenenud füüsilised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused või kes ei ole seadme tööpõhimõtete tutvunud. Kui kõnealused isikud seadet kasutavad, tuleb tagada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamine või anda sellistele isikutele eelnevalt juhised seadme kasutamiseks.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks koos välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemiga.

## Kasutusest kõrvaldamine

- Pakkematerjali kasutusest kõrvaldamisel: järgige kohalikke eeskirju, mis võimaldavad pakendi taaskasutust.
- Vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete kohta (WEEE) ei tohi kasutuskõlbmatuks muutunud majapidamisseadmeid kasutusest kõrvaldada koos tavaliste sorteerimata olmejäätmetega. Kasutuskõlbmatuks muutunud seadmed tuleb eraldi kokku koguda, et optimeerida nendes sisalduvate materjalide ringlust ja taaskasutust ning vähendada seeläbi negatiivset mõju inimeste tervisele ja keskkonnale. Tootel olev läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol tuletab meelde teie kohustust seade eraldi kasutusest kõrvaldada. Küsimate korral kasutuskõlbmatuks muutunud seadme kasutusest kõrvaldamise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse või edasimüüja poole.

## Energia säästmine ja keskkonناسäästlikkus

- Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmata pottides, kulutab oluliselt enam energiat.
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne.
- Kui keedate pika valmistamisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

## Hoodus

### Seadme välja lülitamine

Enne hooldus- või puhastustööde tegemist ühendage seade elektrivõrgust lahti.

### Pliidipinna puhastamine

- Kõik emailleeritud ja klaasist osad tuleb puhastada sooja vee ja neutraalse pesulahusega.
- Kareda vee või agressiivsete pesuvahenditega pikaajalise kokkupuute tulemusel võivad roostevabast terasest pinnad määrduda. Maha läinud vesi, kaste, kohvi jms tuleb enne kuivamist ära pühkida.
- Puhastage sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga ning kuivatage seejärel pehme lapi või seemisnahaga. Eemaldage kinni kõrbenud mustus spetsiaalsete roostevabast terasest pindadele mõeldud puhastusvahenditega.
- Puhastage roostevaba terast ainult pehme lapi või švammiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või korrodeerivaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega pannide küürimisvahendeid.
- Ärge kasutage auruga puhastamise seadmeid.
- Ärge kasutage süttivaid tooteid.
- Ärge jätke pliidiplaadile happelisi või leeliselisi aineid, näiteks äädikat, sinepit, soola, suhkrut või sidrunimahla.

### Pliidi osade puhastamine

- Restid, põletikatted ja põletid saab puhastamise ajaks ära võtta.
- Puhastage neid käsitsi sooja vee ja mitteabrasiivse puhastusvahendiga eemaldades kõik toidujäägid ja kontrollides, et ükski põletiaavadest ei oleks ummistunud.
- Loputage ja kuivatage.
- Pange põletid ja põletikatted õigesti oma vastavatesse kohtadesse tagasi.
- Restide tagasipanemisel jälgige, et toidunõu toetumisala oleks põletiga samal joonel.
- Elektriliste süüteküünalde ja turvaseadmega varustatud mudelid nõuavad korrektse töötamise tagamiseks küünla otsa põhjalikku puhastamist. Kontrollige neid elemente sageli ja puhastage neid vajadusel niiske lapiga. Kinni kõrbenud toit tuleb hambaorgi või nõelaga eemaldada.

**! Elektrilise süüteseadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda ajal, kui põletid ei asu oma kohal.**

**! Pliidiraua pinna puhastamiseks ei ole vaja tugireste eemaldada. Tänu tugisüsteemile lihtsalt tõstke ja hoidke tugiresti üleval või keerake seda nii, et toetub tagumisele tugipinnale.**

**Ärge asetage tuliseid reoste klaaskattele (kui on olemas), muidu võib see kahjustada klaasi peal olevaid kummikorke.**



### Leegihajutajate hooldus

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

**! Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud tehnik.**

## Veaotsing

Võib juhtuda, et seade ei tööta korralikult või ei tööta üldse. Enne hoolduskeskusesse pöördumist toimige vastavalt allpool toodud juhistelet. Esmalt veenduge, et gaasi- või elektritoide ei ole katkenud ja kontrollige, kas gaasiventiliid on lahti.

**Põleti ei sütti või leek ei ole ühtlaselt ümber põleti.**

*Kontrollige, kas:*

- põletite gaasiavad on ummistunud
- kõik põleti liikuvad osad on õigesti paigaldatud
- seadme lähedal on tuuletõmme

**Leek kustub (ohutusseadisega varustatud mudelid)**

*Kontrollige, kas*

- vajutasite nupu lõpuni alla
- hoidsite nuppu piisavalt kaua all, et aktiveerida ohutusseadis
- gaasiavad ei ole ummistunud ohutusseadisele vastava ala juures

**Põleti kustub minimaalse taseme asendis**

*Kontrollige, kas*

- gaasiavad ei ole ummistunud
- seadme lähedal on tuuletõmme
- minimaalse taseme seadistus on õigesti reguleeritud

**Keedunõu on ebastabiilne**

*Kontrollige, kas*

- keedunõu põhi on täiesti tasane
- keedunõu on põleti keskel
- keedunõu rest on õigesti asendis

# Montavimas

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

! Prašome išsaugoti šias instrukcijas ateičiai. Perduokite jas galimiems naujiems prietaiso savininkams.

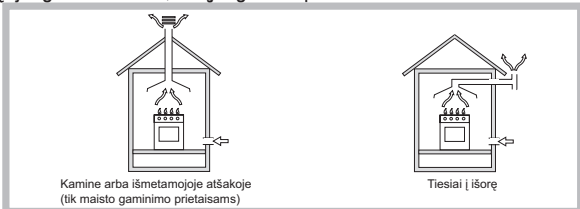
## Padėtis

! Pakavimo medžiagą laikykite vaikams neprieinamoje vietoje. Ji gali kelti užspringimo arba uždusimo pavojų (žr. „Atsargumo priemonės ir patarimai“).

! Prietaisą turi montuoti specialistas pagal pateiktas instrukcijas. Netinkamai sumontuotas prietaisas gali pakenkti žmonėms ir gyvūnams arba sugadinti turą.

! Šis įrenginys gali būti montuojamas ir naudojamas tik nuolat vėdinamose patalpose pagal šalyje galiojančias taisykles. Būtina laikytis šių reikalavimų:

- Patalpoje turi būti įrengta oro ištraukimo sistema, kad ištrauktų visas degimo medžiagas. Tai gali būti gartraukis arba elektrinis ventiliatorius, automatiškai įsijungiantis kaskart, kai įjungiamas prietaisas.



- Patalpoje taip pat turi būti užtikrinta oro cirkuliacija, nes oro reikia normaliam degimo procesui. Oro srautas turi būti ne mažesnis kaip 2 m<sup>3</sup>/val. prietaiso galios vienetui (kW).



Oksidacinio oro vėdinimo angų pavyzdžiai

Oro cirkuliacijos sistema gali imti orą tiesiogiai iš lauko, įrengus vamzdį, kurio vidinis pjūvis ne mažesnis kaip 100 cm<sup>2</sup>; vamzdžio anga negali būti blokuojama.



Ventiliacijos angos tarp lango ir grindų padidinimas

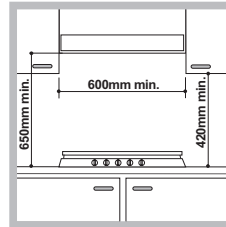
Sistema taip pat gali tiekti orą, kurio reikia degimo procesui, netiesiogiai, t. y. iš gretimų patalpų, kuriose įrengti oro cirkuliacijos vamzdžiai, kaip aprašyta pirmiau. Tačiau tai neturi būti bendri kambariai, miegamieji arba patalpos, kuriose gali kilti gaisro pavojus.

- Intensyvus ir ilgalaikis naudojimas gali tekti papildomai ventiliacija, pavyzdžiui, atveriančių langą arba ventiliacijos veiksmingesnę, labiau padidinti mechaninį siurbimo galią, jei ji jau yra.
- Suskystintosios dujos nusėda ant grindų, nes yra sunkesnės už orą. Todėl patalpos, kuriose yra SND balionų, taip pat turi būti su ventiliacijos angomis, kad atsiradus nuotėkiui dujos išeitų. SND balionai (pilni ar iš dalies pripildyti) negali būti montuojami ar laikomi patalpose arba saugyklose, kurios yra po žeme (pvz., rūsyje). Patartina patalpoje palikti tik naudojamą balioną. Balionas turi būti pastatytas taip, kad nebūtų veikiamas šilumą skleidžiančių šaltinių (krosnių, židinių, viryklių ir kt.), galinčių pakelti jo temperatūrą daugiau nei iki 50 °C.

## Prietaiso įrengimas

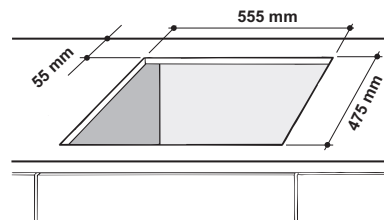
Įrengiant kaitlentę, būtina imtis šių atsargumo priemonių:

- Virtuvės spintelės, esančios greta kaitlentės ir pakabintos virš jos, turi būti bent 200 mm nuo kaitlentės krašto (žr. pav.).
- Gartraukiai turi būti montuojami pagal atitinkamas instrukcijas ir ne arčiau kaip 650 mm nuo kaitlentės.
- Sieninės spintelės, besiribojančios su gartraukiu, kabinkite bent 420 mm virš kaitlentės (žr. pav.).

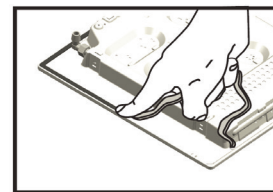


Jei kaitlentė sumontuota po sienine spintele, šioji turi būti bent 700 mm virš kaitlentės.

- Montavimo ertmės matmenys turi atitikti nurodytuosius paveikslėlyje. Pateikiami tvirtinimo kabliai, kad kaitlentę būtų galima pritvirtinti prie paviršiaus plokštumų, kurios yra 20–40 mm storio. Siekiant saugiai pritvirtinti kaitlentę, rekomenduojama naudoti visus tam skirtus kablius.

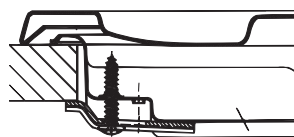


Prieš montavimą nuimkite nuo kaitlentės grotelės bei degiklius ir, nepažeisdami temperatūros jutiklių ir uždegimo sistemos elementų, įrenginį apverskite.

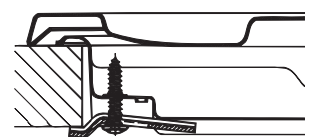


Panaudokite sandariklius, kurie yra prie kaitlentės išorinių kraštų, kad nepatektų oras, garai ar vanduo (žr. paveikslą). Norint juos tinkamai panaudoti, reikia patikrinti, ar paviršiai, kurie turi būti užsandarinti, yra švarūs, sausi ir ant jų nėra riebalų ar aliejaus.

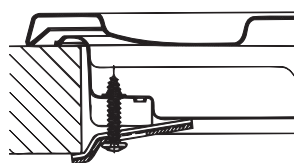
## Kablio tvirtinimo schema



Kablio tvirtinimo padėtis viršuje  
Aukštis – 20 mm

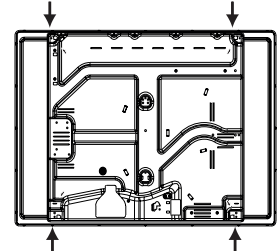


Kablio tvirtinimo padėtis viršuje  
Aukštis – 30 mm



Kablio tvirtinimo padėtis viršuje  
Aukštis – 40 mm

## Priekinis



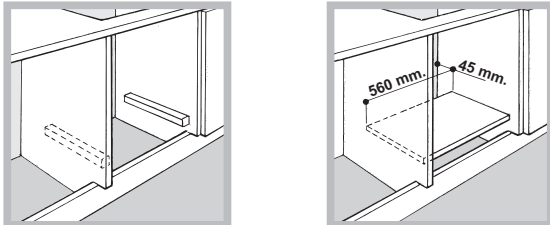
Užpakalinis

! Naudokite kablius, esančius priedų pakete.

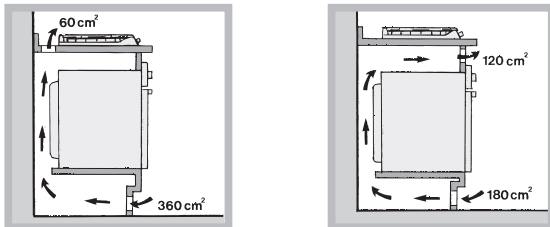
- Jei kaitlentė įrengiama ne virš įmontuotosios orkaitės, kaip izoliacija turi būti montuojama medinė plokštė. Ši plokštė turi būti dedama ne mažiau kaip 20 mm nuo kaitlentės apatinės dalies.

## Vėdinimas

Siekiant užtikrinti tinkamą vėdinimą, spintelės užpakalinė plokštė turi būti pašalinta. Patartina orkaitę įrengti taip, kad ji remtųsi į dvi medžio juosteles arba būtų ant visiškai lygaus paviršiaus su bent 560 x 45 mm anga (žr. schemas).



Kai viryklė sumontuota virš orkaitės be dirbtinės ventilacijos aušinimo sistemos, spintelėje reikia užtikrinti tinkamą ventilaciją įrengiant angas, pro kurias galėtų pratekėti oras (žr. paveikslą).



## Elektros jungtis

Kaitlentės su trijų polių maitinimo kabeliu skirtos naudoti esant duomenų plokštelėje (ji yra ant apatinės prietaiso dalies) nurodytai kintamajai srovei ir įtampai bei dažniui. Kabelio įžeminimo laidas yra su žalia ir geltona danga. Jei prietaisas turi būti montuojamas virš įmontuotosios elektrinės orkaitės, kaitlentės ir orkaitės elektros jungtis turi būti atskiros ir dėl elektros saugos, ir dėl to, kad orkaitę būtų lengviau ištraukti.

## Maitinimo laido prijungimas prie maitinimo šaltinio

Įrenkite standartinį kištuką, atitinkantį apkrovą, nurodytą duomenų plokštelėje. Prietaisas prie maitinimo šaltinio turi būti jungiamas tiesiogiai, naudojant tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio sumontuotą daugiapolių grandinės pertraukiklį, kurio kontakto anga ne mažesnė kaip 3 mm. Grandinės pertraukiklis turi būti tinkamas nurodytai įtampai ir atitikti šiuolaikinius elektros reikalavimus (įžeminimo laidas neturi būti su grandinės pertraukikliu). Maitinimo kabelis neturi liestis su paviršiais, kurių temperatūra didesnė nei 50 °C.

! Montuotojas turi užtikrinti, kad būtų įrengta tinkama elektros jungtis ir kad ji atitiktų saugos reikalavimus.

Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio įsitinkite, kad:

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

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

! Laidas negali būti sulenktas ar suspaustas.

! Laidą reikia reguliariai tikrinti, jį gali keisti tik kvalifikuotas meistras (žr. „Pagalba“).

! Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šių saugos nurodymų.

## Dujų prijungimas

Prietaisas turi būti jungiamas prie pagrindinės dujų tiekimo jungties arba dujų baliono laikantis šiuo metu šalyje galiojančių reikalavimų. Prieš jungdami įsitinkite, kad viryklė yra suderinama su dujų tiekimo jungtimi, kurią norite naudoti. Jei ji nesuderinama, laikykitės instrukcijų, nurodytų punkte „Pritaikymas prie įvairių tipų dujų“. Naudojant suskystintąsias dujas iš baliono, reikia sumontuoti slėgio reguliatorių, atitinkantį šalyje galiojančius reikalavimus.

! Patikrinkite, ar dujų tiekimo slėgis atitinka reikšmes, nurodytas 1 lentelėje („Degiklių ir antgalių specifikacijos“). Taip užtikrinsite, kad prietaisas veiktų saugiai ir ilgai, o energija būtų naudojama veiksmingai.

**Dėmesio!** Prieš ryšį, pašalinti iš angos dangtelį už transplantato vamzdžių dujų viryklės transporto

## Jungtis su kietu vamzdžiu (vario arba plieno)

! Jungtis su dujų sistema turi būti įrengta taip, kad prietaiso padėtis jokiai atveju nebūtų netinkama.

Prietaiso tiekimo mazge yra reguliuojamoji L formos jungtis. Siekiant išvengti nuotėkio, ji prijungta su tarpikliu. Kiekvieną kartą, kai sukama vamzdžio jungtis, tarpiklis (sandariklis, pateiktas su prietaisu) turi būti keičiamas. Dujų tiekimo vamzdžio jungtis yra srieginė 1/2 dujų cilindrinė kištukinė jungtis.

## Lanksčių plieninių vamzdžių be jungčių prijungimas prie srieginės jungties

Dujų tiekimo vamzdžio jungtis yra srieginė 1/2 dujų cilindrinė kištukinė jungtis. Šie vamzdžiai turi būti sumontuoti taip, kad niekada nebūtų ilgesni nei 2000 mm, kai visiškai ištiesti. Kai sujungiate, įsitinkite, kad lankstus metalo vamzdis neliečia jokių judančių dalių ir nėra suspaustas.

! Naudokite tik vamzdžius ir sandariklius, kurie atitinka šalyje galiojančius reikalavimus.

## Jungties tvirtumo patikrinimas

! Kai montavimo procesas baigtas, muilo tirpalu patikrinkite, ar vamzdžiai sujungti sandariai. Niekada nenaudokite ugnies.

## Pritaikymas skirtingų tipų dujoms

Pritaikant kaitlentę ne numatyto, o kitokio tipo (nurodyto specialioje plokštelėje prie viryklės pagrindo arba ant pakuotės) dujoms, reikia pakeisti degiklio antgalius:

1. Nuimkite kaitlentės tinklę ir nustumkite degiklius nuo lizdų.
2. 7 mm veržliarakiu atsukite antgalius ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujoms (žr. 1 lentelę „Degiklių ir antgalių charakteristikos“).
3. Surinkite visas išimtas dalis atvirkštine tvarka.
4. Užbaigę šią procedūrą, senąjį lipduką pakeiskite nauju, kuriame nurodoma, jog naudojamos naujo tipo dujos. Lipduką galite gauti bet kuriame mūsų priežiūros centre.

### Keitimas Triple žiedas degiklio purkštukų

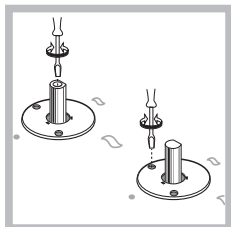
1. Nuimkite kaitlentės tinklelį ir nustumkite degiklius nuo lizdų. Degiklis susideda iš dviejų atskirų dalių (žr. nuotraukas).
2. 7 mm veržliarakčiu atsukite antgalius ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujomis (žr. 1 lentelę „Degiklių ir antgalių charakteristikos“). Du purkštukai turi tą pačią skylės diametrą.
3. Surinkite visas išimtas dalis atvirkštine tvarka.



- Ūhu juurdevoolu reguleerimine põletitesse  
Ei ole vaja reguleerida.

- Mažiausios degiklių nuostatos nustatymas:

1. Vožtuvą pasukite į mažiausios liepsnos padėtį;



2. Išimkite rankenėlę ir vožtuvo kaištyje arba šalia jo esantį nustatymo varžtą sureguliuokite taip, kad liepsna būtų nedidelė ir stabili

3. Sureguliuavę mažiausią liepsną patikrinkite, ar ji neužgęsta regulatoriaus rankenėlę kelis kartus greitai pasukant nuo mažiausios liepsnos padėties iki didžiausios ir atgal.
4. Kai kuriuose prietaisuose naudojamas apsauginis įtaisas (temperatūros jutiklis). Jei prietaisas neveikia, kai nustatytas mažiausias liepsnos lygis, reguliavimo varžtu padidinkite liepsną.
5. Baigę reguliavimą, apylankose pakeiskite sandariklį naudodami sandarinimo vašką arba analogišką priemonę.

! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų šaltinio, nustatymo varžtas turi būti priveržiamas kuo tvirčiau.

! Užbaigę šią procedūrą senąjį lipduką pakeiskite nauju, kuriame nurodoma, jog naudojamos naujo tipo dujos. Lipdukų galite gauti bet kuriame mūsų priežiūros centre.

! Jei darbinis dujų slėgis skiriasi nuo rekomenduojamo (ar šiek tiek kinta), siekiant atitikti šalyje galiojančius reikalavimus tiekimo vamzdyje reikia sumontuoti tinkamą slėgio reguliatorių.

LENTELĖ	
Elektros jungtys	žr. lentelę
<b>ECODESIGN</b> Ši įranga atitinka ES direktyva Nr. 66/2014, integruojanti direktyvą 2009/125/ES. Reglamentas EN 30-2-1	



## Degiklio ir purkštukų specifikacijos

1 lentelė

Degiklis	Skersmuo (mm)	Šilumos energijos šaltinis kW (pcs*)		Suskystintosios dujos				Gamtinės dujos (G20)	
		Nomin.	Reduk.	Apylanka 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val. ***   **		Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.
Sumažintas greitai (RR)	100	2.70	0.80	39	80	196	193	122(H3)	257
Pusiau greitas (S)	75	1.75	0.45	28	64	127	125	96(Z)	167
Papildomas (A)	55	1.05	0.45	28	50	76	75	79(6)	100
Triple žiedas (TC)	130	3.50	1.65	61	65x2	247	243	103x2	324
Tiekimo slėgis	Nominalus (mbar) Mažiausias (mbar) Didžiausias (mbar)					30 20 35		20 17 25	

\* Esant 15 °C ir 1013,25 mbar – sausosios dujos

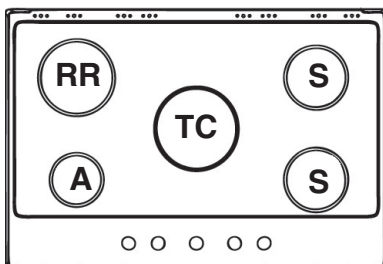
\*\* Propanas (G31) PCS = 50,37 MJ/kg

\*\*\* Butanas (G30) PCS = 49,47 MJ/kg

Gamtinės dujos (G20) PCS = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Modelis	Dujų skyrius		Elektros skyrius	
	Klasė	Nominali galia (kW) <sup>(1)</sup>	Įtampa ir dažnis	Galios (W)
<b>PKLL 751 T/IX/HA EE</b>	II2H3B/P	10,75 (782 g/h-G30) (768 g/h-G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

<sup>(1)</sup> Vertės g/h nurodo srauto dydį su suskystintosiomis dujomis (butanu, propanu).



PKLL 751 T/IX/HA EE

## Ijungimas ir naudojimas

! Atitinkamo dujų degiklio padėtis parodyta ant kiekvienos rankenėlės.

Dujinėse viryklėse yra sumontuotas išmanus galios reguliavimo įtaisas, kuriuo galima tiksliai nustatyti liespną 5 skirtingiems galios lygiams. Dėka šios sistemos, dujinės viryklės taip pat gali užtikrinti tokius pačius maisto ruošimo rezultatus pagal kiekvieną receptą, nes optimalus galios lygis pageidaujama maisto ruošimo tipui gali būti nustatytas lengvesniu ir tikslesniu būdu.

### Dujų degikliai

Kiekvienas degiklis gali būti sureguliuotas pagal vieną iš šių nuostatų, naudojant atitinkamą rankenėlę:

- Išjungta
- Didžiausia
- Mažiausia

Norėdami uždegti vieną iš degiklių, laikykite uždegtą degtuką arba žiebtuvėlį šalia degiklio, o tuo pačiu paspauskite ir pasukite atitinkamą rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki mažiausio nustatymo.

Kadangi degiklyje yra sumontuotas saugos įtaisas, rankenėlę reikėtų spausti vidutiniškai apie 2-3 sekundes, kad automatinis įtaisas laikytų liespną uždegtą ir įkaistų.

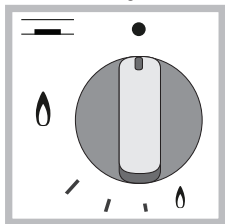
Naudodami modelius su uždegimo mygtuku, uždekite pageidaujama degiklį spausdami atitinkamą rankenėlę kiek įmanoma toliau ir pasukdami ją prieš laikrodžio rodyklę iki didžiausio nustatymo.

! Jei liespna netyčia užgestų, išjunkite degiklį ir prieš degdami pakartotinai palaukite bent 1 minutę.

Norėdami išjungti degiklį, sukite rankenėlę iki galo pagal laikrodžio rodyklę (kol pasieks • padėtį).

### Išmanus liepsnos reguliavimas

Pasirinktas degiklis rankena gali būti nustatytas 5 skirtingiems galios lygiams.



Norėdami perjungti iš vieno lygio į kitą, paprasčiausiai pasukite rankenėlę pageidaujamo galios lygio link.

Spragtelėjimas informuoja apie perjungimą iš vieno galios lygio į kitą. Pasirinktas galios

lygis rodomas atitinkamu simboliu (•/••••• simboliais), o viryklėse su monitoriumi –

įsijungiančiais LED (5 = didžiausia galia; 1 = mažiausia galia). Sistema užtikrina tikslų liepsnos nustatymą ir vienodus maisto ruošimo rezultatus, nes lengviau pasirinkti pageidaujama galios lygį.

### Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

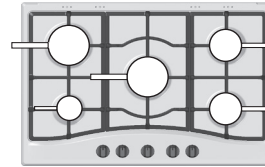
Kad degikliai veiktų efektyviai:

- Naudokite kiekvienam degikliui tinkamą gaminimo indą (žr. lentelę), kad liespna nesklistų plačiau indo dugno.
- Visada naudokite gaminimo indus su plokščiu pagrindu ir dangčiu.
- Kai indo turinys pasiekia virimo temperatūrą, pasukite rankenėlę iki mažiausios nuostatos.

Degiklis	Ø Gaminimo indo skersmuo (cm)
Sumažintas greitai (RR)	24 - 26
Pusiaus greitas (S)	16 - 20
Papildomas (A)	10 - 14
Triple žiedas (TC)	24 - 26

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

- Maksimaliam stabilumui užtikrinti įsitikinkite, kad kepimo indų laikikliai pastatyti teisingai ir kiekvienas indas yra degiklio viduryje.
- Įsitikinkite, kad kepimo indų rankenos yra lygiagrečiai su vienu iš indų laikiklio atraminių užtvarų.
- Kepimo indų rankenos turi būti tokioje padėtyje, kad neprasikištų pro kepimo plokštumos priekį.



didžiausią stabilumą.

Skirtingą keptuvių stabilumą dažnai nulemia pati keptuvė (arba jos padėtis naudojimo metu). Gerai subalansuotos keptuvės, plokščiu dugnu, padėtos tiesiai virš degiklio, o rankenėlės sulgyintos su vienu iš grotelių strypų, be abejo, užtikrina

## Atsargumo priemonės ir patarimai

! Prietaisas sukurtas ir pagamintas laikantis tarptautinių saugos standartų. Šie įspėjimai pateikiami saugos sumetimais, juos reikia atidžiai perskaityti.

### Bendroji sauga

- Tai 3 klasės įmontuojamoji įranga.
- Dujiniams prietaisams, kad normaliai dirbtų, reikia reguliarios oro apykaitos. Montuodami kaitlentę, laikykitės instrukcijų, pateiktų dalyje apie prietaisų padėtį.
- Nurodymai galioja tik šalyse, kurių simboliai pateikti instrukcijoje ir serijos numerio plokštelėje.
- Prietaisas naudotinas namuose, jis neskirtas pramoninei ar komercinei panaudai.
- Prietaiso negalima įrengti lauke, net ir dengtose vietose. Labai pavojinga prietaisą palikti lietuje ir audroje.
- Nelieskite prietaiso, jei esate basi arba jūsų rankos ir kojos drėgnos ar šlapios.
- Prietaisas turi būti naudojamas tik maistui gaminti pagal čia pateikiamas instrukcijas, juo gali naudotis tik suaugusieji. Kitoks prietaiso naudojimas (pvz., kambariui šildyti) laikomas netinkamu ir yra pavojingas. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, kilusią dėl netinkamo, netaisyklingo ar neprotingo prietaiso naudojimo.
- Angos, naudojamos šilumai paskirstyti ir ventilacijai, niekuomet negali būti uždengtos.
- Visada įsitikinkite, kad nenaudojamo prietaiso rankenėlės yra •/• padėtyje.
- Išjungdami prietaisą iš maitinimo lizdo, visuomet traukite už kištuko, ne už laido.
- Niekuomet nedirbkite valymo ar priežiūros darbų neatjungę prietaiso nuo maitinimo šaltinio.
- Jei prietaisas sugestų, joku būdu nebandykite jo remontuoti patys. Remonto darbus atliekant ne specialistams, kyla sužalojimų arba dar didesnių prietaiso gedimų pavojus. Susisiekite su priežiūros centru (žr. „Pagalba“).
- Neuždenkite stiklinio dangčio (jei sumontuotas), kol neatvėso dujiniai degikliai arba elektrinė kaitlentė.
- Prietaiso neturėtų naudoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenys (įskaitant vaikus), taip pat nepatyrę arba nesusipažinę su gaminiu asmenys. Tokius asmenis turėtų prižiūrėti už jų saugą atsakingas asmuo arba jie turėtų gauti nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Naudojamas prietaisas nevaldomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotoline valdymo sistema.

## Išmetimas

- Išmesdami pakavimo medžiagas laikykitės vietinių įstatymų dėl pakuočių perdirbimo.
- Pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų reikalaujama, kad buitiniai prietaisai nebūtų išmetami su įprastomis nerūšiuotomis komunalinėmis atliekomis. Seni prietaisai turi būti surenkami atskirai, kad būtų galima pakartotinai naudoti arba perdirbti juose esančias medžiagas ir sumažinti poveikį žmonių sveikatai ir aplinkai. Perbrauktos šiukšliadėžės su ratukais piktograma ant gaminio nurodo, jog privalote pasirūpinti, kad išmetamas prietaisas būtų paimtas atskirai. Dėl informacijos apie tinkamą senų prietaisų išmetimą savininkai turėtų susisiekti su vietine valdžia arba prietaisų pardavėjais.

## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Maistą gaminkite uždengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uždengtais dangčiais, naudodami kuo mažiau vandens. Gaminant maistą inde be dangčio išnaudojama kur kas daugiau energijos.
- Naudokite puodus ir keptuves plokščia apačia.
- Jei gaminate patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai ilgo laiko, verta įsigyti garpuodį, jame makstas išvirs dvigubai daugiau ir sutaupys trečdajį energijos.

## Techninė priežiūra

### Prietaiso išjungimas

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

### Viryklės paviršiaus valymas

- Visus emaliuotus ir stiklinius paviršius valykite su šiltu vandeniu ir neutraliu plovikliu.
- Ant nerūdijančio plieno paviršių gali atsirasti dėmių dėl kalkingo vandens arba ploviklių, jei jie greit nepašalinami. Bet kokie išsilieję maisto gaminiai (vanduo, padažas, kava ir kt.) turėtų būti nuvalyti prieš jiems sudžiūvant.
- Valymui naudokite šiltą vandenį ir neutralų valiklį, nusauskite minkštu audiniu arba zomša. Pašalinkite prikepusius nešvarumus su specialiais valikliais, skirtais nerūdijančio plieno paviršiams.
- Nerūdijančių plieną valykite tik su švelniu audiniu arba kempine.
- Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistikų.
- Nenaudokite valymo garais įrangos.
- Nenaudokite degių medžiagų.
- Nepalikite ant viryklės tokių rūgštinių ar šarminių medžiagų kaip actas, garstyčios, druska, cukrus ar citrinų sultys.

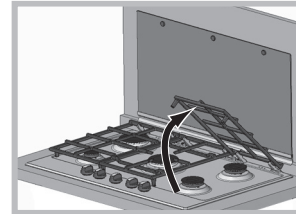
### Viryklės dalių valymas

- Emaliuotus ir stiklinius paviršius valykite tik su švelniu audiniu arba kempine.
- Groteles, degiklio antgalius ir degiklius galima nuimti ir nuvalyti.
- Valykite rankomis, su šiltu vandeniu ir nebraižančiu plovikliu, nuvalykite maisto likučius ir patikrinkite, ar neužsikimšusios degiklių angos.
- Nuskalaukite ir nudžiovinkite.
- Vėl teisingai uždėkite degiklius ir antgalius ant jų korpusų.
- Kai uždedate groteles, įsitinkinkite, kad keptuvės padėklo sritis yra išlygiuota su degikliu.
- Modelius su elektriniais degimo kištukais ir apsauginiu įtaisu reikia atidžiai nuvalyti ties kištuko galu, kad jie veiktų tinkamai. Juos dažnai patikrinkite, prireikus nuvalykite drėgnu skudurėliu. Prikepusį maistą reikia pašalinti su dantų krapštuku ar adata.

**! Kad nepažeistumėte elektros degimo įtaiso, nenaudokite jo, kai degikliai nėra įstatyti.**

**! Norint nuvalyti viryklės paviršių nereikia nuimti kaistuvų atramų. Paprasčiausiai trumpam nuimkite ir palaikykite kaistuvų atramas arba sukite jas, kol atsirems į galinę atramą.**

**Nedėkite karštų grotelių ant stiklinio gaubto (jei naudojamas), nes galite sugadinti ant stiklo esančius guminius kištukus.**



### Dujų čiaupo priežiūra

Laikui bėgant čiaupai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada čiaupus reikia pakeisti.

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

## Gedimų šalinimas

Gali atsitikti, kad prietaisas ims veikti netinkamai arba visai neveiks. Prieš skambindami į priežiūros centrą ir prašydami pagalbos patikrinkite, ar ką nors galite padaryti patys. Pirmiausia patikrinkite, ar nėra dujų ir elektros tiekimo pertrūkių, ar dujų vožtuvai, kuriais jos tiekiamos, yra atvirai.

### Neužsidega degiklis arba aplink jį nėra liepsnos.

*Patikrinkite, ar:*

- Neužsikimšusios degiklio dujų skylės.
- Visos judančios dalys, kurios sudaro degiklį, sumontuotos tinkamai.
- Prietaiso neveikia stiprios oro srovės.

### Modeliuose, turinčiuose saugos įrangą, užgęsta liepsna.

*Patikrinkite, ar:*

- Iki galo nuspaudėte rankenėlę.
- Nespaudėte rankenėlės per ilgai ir neaktyvinote saugos įtaiso.
- Dujų angos nėra užblokuotos toje srityje, kur užblokuojamos veikiant saugos įtaisui.

### Degiklis nebedega esant mažiausiai nuostatai.

*Patikrinkite, ar:*

- Neužsikimšusios degiklio dujų skylės.
- Prietaiso neveikia stiprios oro srovės.
- Tinkamai sureguliuota minimalaus degimo nuostata.

### Gaminimo indai yra nestabilūs.

*Patikrinkite, ar:*

- Gaminimo indo dugnas visiškai plokščias.
- Gaminimo indas tinkamai padėtas degiklio centre.
- Indą prilaikančios grotelės yra tinkamoje padėtyje.

## Ierīkošana

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

! Lūdzu, saglabājiet šo lietošanas instrukciju turpmākām atsaucēm. Nododiet to iespējamiem ierīces jaunajiem lietotājiem.

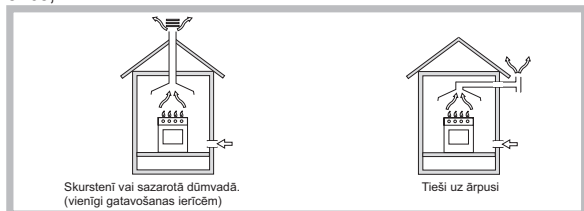
### Novietošana

! Iepakojuma materiālu glabājiet bērniem nepieejamā vietā. Tas var radīt aizrīšanās vai nosmakšanas draudus (skat. sadaļu "Piesardzība un ieteikumi").

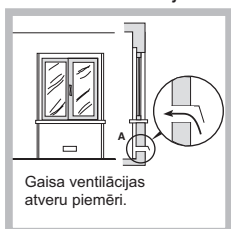
! Ierīci drīkst ierīkot tikai kvalificēts speciālists un saskaņā ar pievienoto instrukciju. Nepareiza ierīkošana var izraisīt kaitējumu cilvēkiem un dzīvniekiem vai bojāt īpašumu.

! Šo ierīci drīkst ierīkot tikai pastāvīgi vēdinātās telpās, kas atbilst spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem. Ir jāievēro šādas prasības:

- Telpai ir jābūt aprīkotai ar gaisa izvades sistēmu, kas izkliedē visus degšanas procesā radušos dūmus. Tas var būt tvaika nosūcējs vai elektrisks ventilators, kas automātiski ieslēdzas katru reizi, kad tiek ieslēgta ierīce;

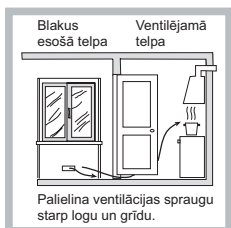


- Tāpat telpā ir jānotiek atbilstīgai gaisa cirkulācijai, jo normālam degšanas procesam ir nepieciešams gaiss. Gaisa plūsma nedrīkst būt mazāka par 2 m<sup>3</sup>/h uz vienu jaudas kW.



Gaisa ventilācijas atveru piemēri.

Gaisa cirkulācijas sistēmā gaisu var ievadīt tieši no ārpuses, izmantojot cauruli ar vismaz 100 cm<sup>2</sup> iekšējo diametru; atvere nedrīkst būt bloķēta.



Palielina ventilācijas spraugu starp logu un grīdu.

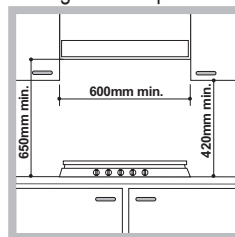
Tāpat sistēma degšanai nepieciešamo gaisu var nodrošināt netieši, piemēram, no blakus esošajām telpām, kas aprīkotas ar iepriekš aprakstītajām gaisa cirkulācijas caurulēm. Taču šīs telpas nedrīkst būt dzīvojamās istabas, guļamistabas vai istabas, kurās ir paaugstināta uguns bīstamība.

- Plīts intensīvas un ilgstošas lietošanas gadījumā nepieciešams nodrošināt papildu vēdināšanu, piemēram, jāatver logs vai jāizmanto efektīvāks paņēmiens, proti, jāpalielina mehāniskās gaisa piecgades sistēmas jauda, ja šāda sistēma jau ir uzstādīta.
- Sašķīdinātā naftas gāze izplūst uz grīdas, jo tā ir smagāka par gaisu. Tādēļ telpām, kurās tiek glabāti LPG baloni, ir jābūt aprīkotām ar ventilācijas ejām, lai noplūdes gadījumā, gāze varētu tikt izvadīta. Šā iemesla dēļ gan daļēji, gan pilnīgi piepildītos LPG balonus nedrīkst ierīkot vai novietot glabāšanai telpās vai noliktavās, kas atrodas zem pirmā stāva līmeņa (pagrabos un tamlīdzīgās vietās). Telpā ir ieteicams glabāt vienīgi balonu, kas tiek izmantots, novietojot to tā, lai uz to neiedarbotos ārējo avotu (plīts, kamīni, krāsnis utt.) radīts karstums, kas temperatūru balonā varētu paaugstināt vairāk par 50°C.

### Ierīces uzstādīšana

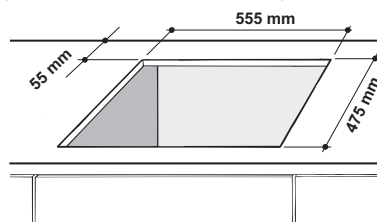
Ierīkojot plīts virsmu, ir jāievēro šādi piesardzības pasākumi:

- Virtuves skapjiem, kas atrodas līdzās ierīcei augstāk par plīts virsmu, ir jāatrodas vismaz 200 mm attālumā no virsmas malas (skat. zīmējumu);
- Tvaika nosūcēji ir jāuzstāda saskaņā ar to uzstādīšanas instrukcijām un vismaz 650 mm attālumā no plīts virsmas;
- Tvaika nosūcēju tuvumā esošie sienas skapji jāuzstāda vismaz 420 mm augstumā no plīts virsmas (skat. attēlu).

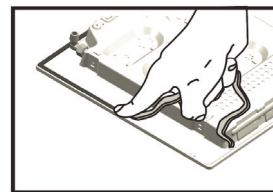


Ja plīts virsma ir uzstādīta zem sienas skapja, tam ir jāatrodas vismaz 700 mm augstumā virs plīts virsmas.

- Uzstādīšanas atverei ir jābūt attēlā norādītajiem izmēriem. Ir pievienoti stiprināšanas āķi, kas paredzēti, lai plīts virsmu pievienotu 20 līdz 40 mm biežām galdā virsmām. Lai nodrošinātu to, ka plīts virsma ir stingri piestiprināta, iesakām izmantot visus pievienotos āķus;



Pirms uzstādīšanas noņemiet plauktam režģus un degļus, apgrieziet to ar apakšpusi augšup, pārliecinoties, ka netiks sabojāti termopāri un aizdedzes sveces.

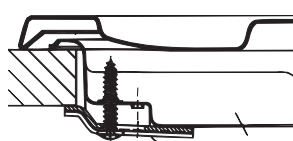


notraipītas ar ziedi.

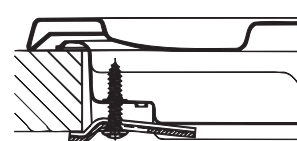
Kopā ar ierīci piegādātās blīves uzstādiet gar plaukta ārējām malām, lai nepieļautu gar tām nekādas gaisa, mitruma vai ūdens plūsmas (skatīt attēlu).

Lai nodrošinātu pareizu lietošanu, pārliecinieties, ka blīvējamās virsmas ir tīras, sausas un nav eļļainas vai

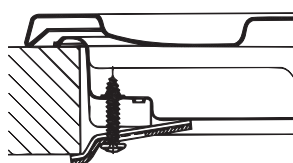
### Āķa nostiprināšanas pamācība



Nostiprināšanas pozīcija galdā virsmām ar H=20mm

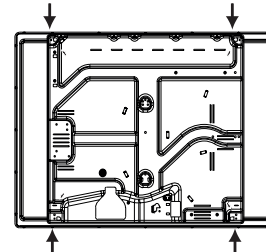


Nostiprināšanas pozīcija galdā virsmām ar H=30mm



Nostiprināšanas pozīcija galdā virsmām ar H=40mm

### Priekšat



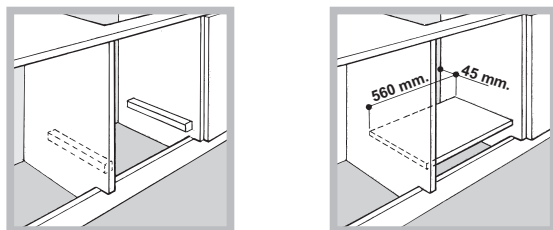
Aizmugure

! Izmantojiet āķus, kas pievienoti "piederumu pakā".

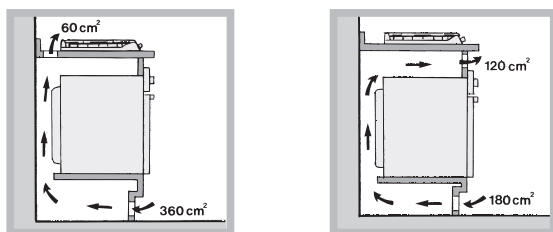
- Ja plīts virsma netiek uzstādīta virs iebūvētās krāsns, izolācijai ir jāuzstāda koka panelis. Tas ir jāizvieto vismaz 20 mm attālumā no plīts virsmas apakšējās daļas.

### Ventilācija

Lai nodrošinātu pienācīgu ventilāciju, skapja aizmugures panelis ir jānoņem. Krāsni ir ieteicams uzstādīt tā, lai tā balstītos uz divām koka detaļām, vai arī uz pilnīgi līdzēnas virsmas ar vismaz 45 x 560 mm atveri (skat. attēlu).



Ja cepešplaukts ir uzstādīts cepeškrāsnij bez piespiedu ventilācijas dzesēšanas sistēmas, skapja iekšpusē jānodrošina atbilstoša ventilācija ar ventilācijas atverēm, caur kurām var izplūst gaiss (skat. attēlu).



### Elektrības pieslēgums

Plīts virsma, kas aprīkota ar trīs polu enerģijas padevi, ir izstrādāta, lai darbotos ar maiņstrāvu un tādu spriegumu un frekvenci, kāda ir norādīta uz datu plāksnītes (tā atrodas ierīces apakšējā daļā). Zemējuma vadam kabeli ir jāzāģ un dzeltens apvalks. Ja ierīci uzstāda virs iebūvētās elektriskās krāsns, plīts virsma uz krāsns elektrības pieslēgumiem ir jābūt atsevišķiem gan elektriskās drošības labad, gan tādēļ, lai būtu vienkāršāk izņemt krāsni.

### Elektrības vada pieslēgšana elektrotīklam

Uzstādi standart spraudni, kas atbilst uz datu plāksnītes norādītajai slodzei. Ierīce ir jāpieslēdz tieši elektrotīklam, starp ierīci un elektrotīklu ierīkojot vienkārt slēdzi, kura minimālais attālums starp kontaktiem ir 3 mm. Slēdzim jābūt piemērotam norādītajam strāvas stiprumam un jāatbilst spēkā esošajiem strāvas noteikumiem (slēdzis nedrīkst atvienot zemējuma vadu). Piegādes kabelis nedrīkst nonākt saskarē ar virsmām, kuru temperatūra ir augstāka par 50°C.

! Uzstādītājam ir jāpārbauda, ka ir nodrošināts pareizs elektrības pieslēgums, kas atbilst drošības noteikumiem.

Pirms elektropadeves pieslēgšanas pārbaudiet, vai:

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

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

! Elektrības vadu nedrīkst saliekt vai saspiest.

! Elektrības vads regulāri jāpārbauda, un to drīkst nomainīt tikai pilnvarots elektriķis (skat. sadaļu "Palīdzība").

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

### Gāzes pievienošana

Ierīce galvenajai gāzes padevei vai gāzes balonam ir jāpievieno saskaņā ar spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem. Pirms pievienošanas pārliedzieties, ka plīts ir saderīga ar gāzes padevi, kuru vēlaties izmantot. Ja tā nav, izpildiet instrukcijas, kuras norādītas sadaļā "Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem".

Ja izmantojat sašķidrīnāto gāzi no balona, ierīkojiet spiediena regulatoru, kas atbilst spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem.

! Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vērtībām, kas norādītas 1. tabulā ("Degļa un sprauslas specifikācija"). Tādējādi tiek garantēta droša un ilgstoša ierīces darbība, vienlaicīgi uzturot energoefektīvu patēriņu.

**Uzmanību!** Pirms pievienošanas izņemt no gāzes plīts gāzes caurules pievienošanas atveres transportēšanas aizbāzni.

### Pieslēgšana ar stingro cauruli (vara vai tērauda)

! Pieslēgums gāzes sistēmai ir jāveic tā, lai ierīcei neradītu nekāda veida deformāciju.

Ierīces piegādes rampai ir pievienota regulējama L formas caurule, kas aprīkota ar blīvējumu, lai novērstu noplūdes. Pēc caurules stiprinājuma griešanas blīvējums vienmēr ir jānomaina (blīvējums, kas pievienots ierīcei). Gāzes padeves caurules stiprinājums ir cilindrisks, 1/2 gāzes aptvertais stiprinājums ar ārējo vītņi.

### Elastīgā bezšuvju nerūsējošā tērauda cauruļvada savienošana ar vītņoto stiprinājumu

Gāzes padeves caurules stiprinājums ir cilindrisks, 1/2 gāzes aptvertais stiprinājums ar ārējo vītņi.

Šīs caurules ir jāuzstāda tā, lai pilnībā izstieptas tās nebūtu garākas par 2000 mm. Kad savienojums ir veikts, pārliedzieties, ka elastīgā metāla caurule nepieskaras nekādām kustīgām detaļām un nav saspiesta.

! Izmantojiet vienīgi valsts normatīvajiem aktiem atbilstošas caurules un blīvējumus.

### Savienojuma stingrības pārbaude

! Kad ierīkošana ir pabeigta, ar ziepju šķīdumu pārbaudiet, vai cauruļvada stiprinājumos nav noplūžu. Nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu.

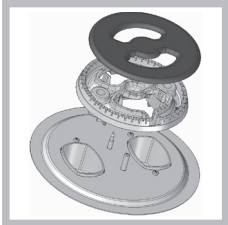
### Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

Lai pielāgotu plīts virsmu dažādiem gāzes veidiem, kas nav parastais veids, kurš norādīts datu plāksnītē plīts virsmas apakšā vai uz iepakojuma, degļa sprauslas ir jānomaina šādi:

1. Noņemiet plīts virsmas režģus un izbīdi degļus no to ligzdām.
2. Atskrūvējiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzmaucamo uzgriežņu atslēgu un nomainiet ar jaunu sprauslu, kas ir piemērota attiecīgajam gāzes veidam (skat. 1. tabulu "Degļa un sprauslas raksturojums").
3. Salieciet detaļas atpakaļ, veicot procedūru apgrieztā secībā.
4. Kad procedūra ir pabeigta, nomainiet veco tehnisko datu uzlīmi ar jaunu, uz kuras norādīts jaunais gāzes veids. Uzlīme ir pieejama mūsu servisa centros.

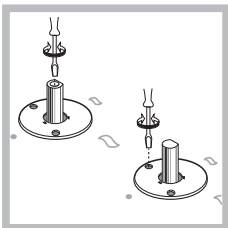
### Aizstājot Triple gredzenu degļu sprauslas

1. Noņemiet plīts virsmas režģus un izbīdīet degļus no to ligzdā. Deglis sastāv no divām atsevišķām daļām (skat. attēlus).
2. Atskrūvējiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzmaucamo uzgriežņu atslēgu un nomainiet ar jaunu sprauslu, kas ir piemērota attiecīgajam gāzes veidam (skat. 1. tabulu "Degļa un sprauslas raksturojums"). Abi sprauslas ir vienāds cauruma diametrs.
3. Salieciet detaļas atpakaļ, veicot procedūru apgrieztā secībā.



- Degļu gaisa padeves regulēšana nav nepieciešama.

- Degļu minimālās spraugas iestatīšana
1. Pagrieziet krānu mazas liesmas pozīcijā;



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

3. Kad ir noregulēta maza liesma, deglim degot, vairākas reizes ātri pagrieziet grozāmo slēdzi no minimālās uz maksimālo pozīciju. Liesma nedrīkst nodzist.

4. Dažām plītīm ir uzstādīta drošības ierīce (termoelements). Ja degļiem ir iestatīta maza liesma un plīts nestrādā, nedaudz palieliniet liesmu, griežot regulēšanas skrūvi.
5. Kad liesma ir noregulēta, nomainiet apvadu blīvējumu, izmantojot hermetizējošu smēri vai līdžīgu vielu.

! Ja plīts ir pievienota sašķidrinātas gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jāpievelk pēc iespējas ciešāk.

! Kad procedūra ir pabeigta, nomainiet veco tehnisko datu uzlīmi ar jaunu, uz kuras norādīts jaunais gāzes veids. Uzlīmes ir pieejamas mūsu servisa centros.

! Ja izmantotās gāzes spiediens ir citāds (vai mazliet atšķirīgs) nekā ieteicamais spiediens, lai nodrošinātu atbilstību spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem, iepļūdes cauruļvadā jāuzstāda piemērots spiediena regulators.

#### DATU PLĀKSNĪTE

##### Elektrības pieslēgumi

Skatīt datu plāksnīti

##### EKODIZAINS

Šī iekārta atbilst ES Regula Nr. 66/2014, kas ietver Direktīvu 2009/125/EK.  
EN 30-2-1 standarts.

## Degļa un sprauslas specifikācija

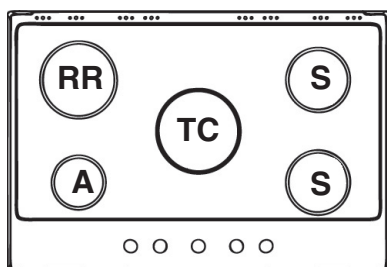
1. tabula

Deglis	Diametrs (mm)	Siltuma jauda, kW (maksimālā siltumspēja*)		Sašķidrināta gāze				Dabas gāze	
		Nomin.	Reduc.	Apvads 1/100 (mm)	Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* g/h		Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* g/h
Samazināta ātrdarbīgums (RR)	100	2.70	0.80	39	80	196	193	122(H3)	257
Daļējs ātrdarbīgums (S)	75	1.75	0.45	28	64	127	125	96(Z)	167
Papildu (A)	55	1.05	0.45	28	50	76	75	79(6)	100
Triple gredzenu (TC)	130	3.50	1.65	61	65x2	247	243	103x2	324
Padeves spiedieni	Nomināls (mbar) Minimāls (mbar) Maksimāls (mbar)					30 20 35		20 17 25	

- \* Pie 15°C un 1013,25 milibāriem - sausa gāze  
 \*\* Propāns (G31) P.C.S. = 50,37 MJ/Kg  
 \*\*\* Butāns (G30) P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
 Dabas gāze (G20) P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Modelis	Gāze sadaļa		Elektriskā sadaļa	
	Klase	Nominālā jauda (kW) <sup>(1)</sup>	Spriegums un frekvence	Jauda (W)
<b>PKLL 751 T/IX/HA EE</b>	II2H3B/P	10,75 (782 g/h-G30) (768 g/h-G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

(1) G/h vērtības attiecas uz iekārtām ar sašķidrināto gāzi (butāns, propāns).



PKLL 751 T/IX/HA EE

## Ieslēgšana un lietošana

! Atbilstīgā gāzes degļa pozīcija ir norādīta uz katra slēdža.

Gāzes plīts cepešplaukti ir aprīkoti ar atsevišķiem jaudas regulatoriem, kas ļauj precīzi pielāgot liesmu 5 dažādiem jaudas līmeņiem. Pateicoties šai sistēmai, gāzes plīts cepešplaukti garantē vienādus gatavošanas rezultātus katrai receptei, jo optimālo vēlamajam gatavošanas veidam piemēroto jaudas līmeni var noteikt vieglāk un precīzāk.

### Gāzes degļi

Izmantojot attiecīgo vadības slēdzi, katru degli var iestatīt vienā no turpmāk norādītajām pozīcijām:

- Izslēgts
- 🔥 Maksimums
- 🔥 Minimums

Lai aizdedzinātu degli, turēt sērkokciņu vai šķiltavas pie degļa un tajā pašā laikā nospiež uz leju un pagriež atbilstošo pogu pretēji pulksteņrādītāja virzienam līdz maksimālajam iestatījumam.

Tā kā deglis ir aprīkots ar drošības ierīci, poga jānospiež aptuveni 2-3 sekundes, lai uzkarsētu automātisko ierīci, kas uztur liesmas degšanu.

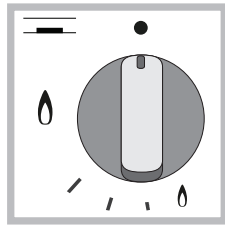
Lietojot modeļus ar aizdedzes pogu, aizdedzināt vēlamo degli, nospiežot atbilstošo pogu pēc iespējas dziļāk un griežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam uz maksimālo iestatījumu.

! Ja liesma nejauši izdziest, nogrieziet vadības slēdzi un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt to iedegt atkal.

Lai izslēgtu degli, pagrieziet slēdzi pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas apstājas (kad tas ir nonācis pozīcijā "•").

### Atsevišķa liesmas regulēšana

Ar izraudzīto degli, izmantojot pogu, var ieregulēt 5 dažādas jaudas līmeņus



Lai pārslēgtos starp līmeņiem, vienkārši pagriež pogu uz vēlamo jaudas līmeni.

Klikšķis signalizē pāreju no viena jaudas līmeņa uz otru. Izraudzīto jaudas līmeni

norāda atbilstošs simbols (simboli, 🔥, 🔥, 🔥) bet cepešplauktiem, kas aprīkoti ar displeju,

degošas LED (5 = maksimālā jauda; 1 = minimālā jauda). Sistēma nodrošina precīzu liesmas regulēšanu un vienotus gatavošanas rezultātus, sekmējot vēlamo jaudas līmeņa izvēli.

### Praktiski degļu lietošanas ieteikumi

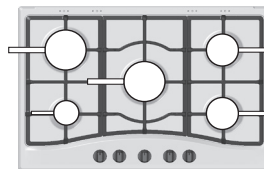
Lai nodrošinātu to, ka degļi darbojas efektīvi:

- Katram deglim izmantojiet atbilstoša izmēra gatavošanas traukus (skat. tabulu), lai liesmas neizplatītos pāri trauka dibena malām;
- Vienmēr izmantojiet gatavošanas traukus ar līdzenu pamatni un vāku;
- Kad trauka saturs sasniedz vārīšanās temperatūru, nogrieziet regulatoru līdz minimumam.

Deglis	Ø Gatavošanas trauku diametrs (cm)
Samazināta ātrdarbīgums (RR)	24 - 26
Daļējs ātrdarbīgums (S)	16 - 20
Papildu (A)	10 - 14
Triple gredzenu (TC)	24 - 26

Lai noteiktu degļa veidu, lūdzu, skatiet zīmējumus, kas iekļauti sadaļā "Degļu un sprauslu specifikācija".

- Lai iegūtu maksimālu stabilitāti, pannas balstiem jābūt pareizi noregulētiem un visas pannas jānovieto tā, lai to centrs atrastos tieši virs degļa.
- Pannas jānovieto uz statīva tā, lai to rokturi atrastos paralēli vienam atbalsta stienim.
- Pannas rokturis jānovieto tā, lai tas neizvirzītos pāri degļu bloka priekšējai malai.



Vismainīgākais aspekts attiecībā uz pannas stabilitāti bieži var būt pati panna (vai pannas novietojums lietošanas laikā). Labi līdzsvarota panna ar plakanu pamatni, kuras centrs atrodas tieši virs degļa un kuras rokturis salāgots ar vienu no atbalsta

tapām, neapšaubāmi nodrošina vislielāko stabilitāti.

## Piesardzības pasākumi un ieteikumi

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

### Vispārīga drošības informācija

- Šī ir trešās klases iebūvēta ierīce.
- Lai nodrošinātu efektīvu darbību, gāzes ierīcei ir nepieciešama pastāvīga gaisa apmaiņa. Uzstādot plīts virsmu, ievērojiet instrukcijas, kas norādītas sadaļā ierīces "Novietošana".
- Šī instrukcija attiecas tikai uz tām valstīm, kas ir minētas rokasgrāmatā un ierīces sērijas numura plāksnītē.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai iekšstelpās mājāsaimniecības, nevis komerciālām vai ražošanas vajadzībām.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt ārpus telpām pat tad, ja plīts uzstādīšanas vieta ir noregta. Pakļaut ierīci lietus un nokrišņu iedarbībai ir ļoti bīstami.
- Ierīcei nedrīkst pieskarties, ja ir basas kājas vai slapjas vai mitras rokas vai kājas.
- Ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie un tikai ēdiena gatavošanas vajadzībām. Lietošanas laikā jāievēro šajā brošūrā izklāstītie norādījumi. Ierīces lietošana citiem mērķiem (piemēram, telpas apsildīšanai) nav atbilstoša un ir bīstama. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatļautas un nesaprātīgas ierīces lietošanas dēļ.
- Ventilācijas un siltuma izvadīšanas atveres nedrīkst noregta.
- Vienmēr pārliecinieties, ka pēc ierīces lietošanas grozāmie slēdži ir pārslēgti pozīcijā "•"/"o".
- Lai ierīci atvienotu no elektroīkla, atvienojiet elektrības vada spraudni no kontakrozetes. Atvienošanas laikā nedrīkst raut aiz elektrības vada.
- Nekad neveiciet nekādus tīrīšanas vai apkopes darbus, kamēr spraudnis nav atvienots no rozetes.
- Ja ierīce nedarbojas pareizi, nekādā gadījumā nemēģiniet to labot saviem spēkiem. Neprofesionālu personu veiktie remontdarbi var radīt traumu un turpmāku ierīces darbības traucējumu risku. Sazinieties ar servisa centru (skat. sadaļu "Palīdzība").
- Ja gāzes degļi vai elektriskās sildvirsmas joprojām ir karstas, stikla pārsegu (ja tāds ir) nedrīkst aizvērt.
- Ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī personas bez ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām. Iepriekš minētās personas drīkst strādāt tikai citas personas uzraudzībā, kura uzņemas atbildību



par viņu drošību, vai pirms ierīces izmantošanas tām jāsaņem norādījumi saistībā ar ierīces lietošanu.

- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- **Ierīci nav paredzēts lietot ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības ietaisi.**

## Ierīces utilizācija

- Utilizējot iepakojuma materiālu: ievērojiet vietējo tiesību aktu prasības, lai iepakojumu varētu atkārtoti pārstrādāt.
- Eiropas Direktīvā 2012/19/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EELIA) ir noteikts, ka elektroniskās mājsaimniecības ierīces nedrīkst izmest parastajos nešķīrotajos atkritumos. Vecās ierīces ir jāsavāc atsevišķi, lai optimizētu to materiālu atkārtotu izmantošanu un pārstrādi, un samazinātu ietekmi uz cilvēku veselību un vidi. Pārsvītrotā atkritumu konteinerā simbols uz izstrādājuma atgādina par pienākumu neizmest ierīci atkritumos, bet gan nodot atsevišķi savākšanas punktā.

Lai uzzinātu informāciju par savu veco ierīču utilizāciju, patērētājiem ir jāsaazinās ar vietējo pašvaldību vai mazumtirgotāju.

## Apkārtējās vides aizsardzība

- Gatavojiet savu ēdienu pannās vai katlos ar vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana bez vāka ievērojami palielinās enerģijas patēriņu.
- Izmantojiet tikai pilnīgi plakanus katlus un pannas.
- Ja gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, ieteicams izmantot tvaika katlu, kurā ēdiens sagatavojas divreiz ātrāk, ietaupot trešdaļu enerģijas.

## Tehniskā apkope un kopšana

### Ierīces izslēgšana

Pirms sākat apkopes vai tīrīšanas darbus, ierīce ir jāatvieno no elektropadeves.

### Plīts virsmas tīrīšana

- Visas emaljētās un stikla daļas ir jātīra ar siltu ūdeni un neitrālu šķīdumu.
- Nerūsējošā tērauda virsmas var būt notraipītas ar kaļķainu ūdeni, vai agresīvi mazgāšanas līdzekļi ir bijuši saskarē ar virsmu pārāk ilgi. Jebkuras pārtikas paliekas (ūdens, mērce, kafija, u.c.) jānoslauka, pirms tās izžūst.
- Notīriet ar siltu ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli, tad noslaukiet ar mīkstu drānu vai zamsādu. Piedegušos netīrumus noņemiet ar specifiskiem tīrīšanas līdzekļiem nerūsējošā tērauda virsmām.
- Nerūsējošo tēraudu tīriet tikai ar mīkstu drānu vai sūkli.
- Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus produktus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
- Neizmantojiet ugunsnedrošus līdzekļus.
- Neatstājiet uz plīts virsmas skābas vai sārmainas vielas, piemēram, etiķi, sinepes, sāli, cukuru vai citrona sulu.

### Plīts virsmas daļu tīrīšana

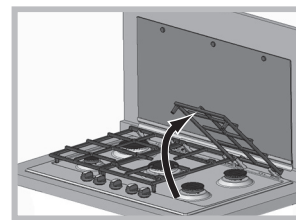
- Tīriet emaljētās un stikla daļas tikai ar mīkstu drāniņu vai sūkli.
- Režģus, degļu vāciņus un degļus tīrīšanas nolūkos var noņemt.
- Notīriet tos manuāli, izmantojot siltu ūdeni un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli, noņemot visus pārtikas pārpalikumus un pārbaudot, vai neviena degļa atvere nav nosprostota.
- Noskalojiet un nosusiniet.
- Degļus un to vāciņus uzstādiet atpakaļ pareizi attiecīgajos korpusos.

- Uzliekot atpakaļ režģus, pārliecinieties, vai pannu novietošanas zona ir salāgota ar degli.
- Modeļiem ar elektriskās aizdedzes spraudņiem un drošības ierīci nepieciešama pamatīga spraudņa gala tīrīšana, lai nodrošinātu pareizu darbību. Bieži pārbaudiet šos elementus un pēc nepieciešamības notīriet ar mitru drānu. Piedegusi pārtika jānoņem ar zobu bakstāmā vai adatas palīdzību.

**! Lai nesabojātu elektriskās aizdedzes ierīci, neizmantojiet to, kad degļi neatrodas savā korpusā.**

**! Lai notīrītu cepešplaukta virsmu, nav nepieciešams izņemt pannu atbalstus. Pateicoties atbalstu sistēmai, vienkārši pacelt un turēt pannu atbalstus vai pagriezt tos, līdz tie tiek atspiesti pret aizmugures atbalstu.**

**Neievietojiet karstus režģus virs stikla vāka (ja tāds ir), jo šādi iespējams sabojāt gumijas tapas virs stikla.**



### Gāzes krāna tehniskā apkope

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

**! Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.**

## Traucējumu novēršana

Var gadīties, ka ierīce darbojas nepareizi vai nedarbojas vispār. Pirms sazināties ar servisa centru, pārbaudiet, vai nav iespējams to novērst. Vispirms pārbaudiet, vai nav pārtraukta gāzes un elektrības padeve, jo īpaši pārliecināties, vai ir atvērti gāzes vārsti.

### Deglis neaizdegas vai ap degli nemaz neparādās liesmas.

*Pārliecinieties vai:*

- degļa gāzes padeves atveres nav aizsērējušas;
- visas degļa noņemamās daļas ir saliktas pareizi;
- ierīces tuvumā nav caurvēja.

### Ja liesma izdziest modeļos, kas aprīkoti ar drošības ierīci.

*Pārliecinieties vai:*

- slēdzi piespiedāt līdz galam;
- slēdzi pietiekami ilgi turat nospiestu, lai aktivizētu drošības ierīci;
- vai gāzes atveres drošības ierīces tuvumā nav aizsērējušas.

### Deglis izdziest, kad tiek noregulēts uz minimumu.

*Pārliecinieties vai:*

- gāzes atveres nav bloķētas;
- ierīces tuvumā nav caurvēja;
- minimuma iestatījums ir pareizs;

**Gatavošanas trauks nav stabils.**

*Pārliecinieties vai:*

- gatavošanas trauka dibens ir pilnīgi līdzens;
- gatavošanas trauks ir pareizi nostādīts degļa centrā;
- trauku balsta režģis ir novietots pareizi.

## Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

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

### Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

! Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов. Необходимо соблюдать следующие требования:

- В помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждый раз, когда включается изделие.



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2 м³/час на кВт установленной мощности.



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха для горения

Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см² и диаметром, исключающим возможность случайного засорения.



Увеличение зазора между дверью и полом

Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

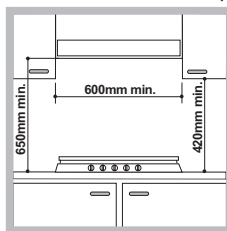
- Интенсивное и длительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытие окна или более эффективная вентиляция с повышением механической мощности вытяжки, если она уже существует.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицей, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СПГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в подземных помещениях и хранилищах (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печи, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

### Встроенный монтаж

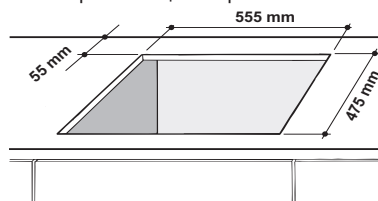
Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 200 мм от края варочной панели.
- Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от кухонного топа (см. рисунок).
- Расположите навесные шкафы, прилегающие к вытяжке, на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности кухни (см. рисунок).

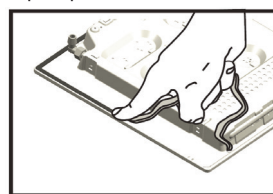


Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать рисунку. В крепежный комплект входят крепежные крюки для крепления варочной панели на кухонной рабочей поверхности толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочной панели рекомендуется использовать все прилегающие крюки.



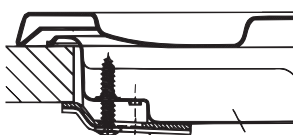
Перед монтажом снимите решетки и горелки с варочной панели и переверните ее, следя, чтобы не повредить термопары и свечи.



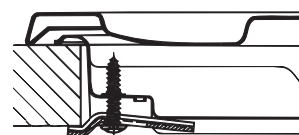
Установите прилегающие уплотнения по внешнему периметру варочной панели во избежание попадания воздуха, влаги и воды (см. схему).

Для правильной эксплуатации проверьте, чтобы герметизируемые поверхности были чистыми, сухими, нежирными.

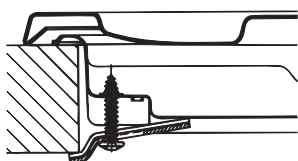
### Схема крепления крюков



Монтаж крюка для опорных брусьев H=20mm



Монтаж крюка для опорных брусьев H=30mm



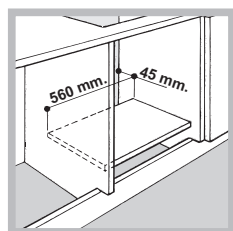
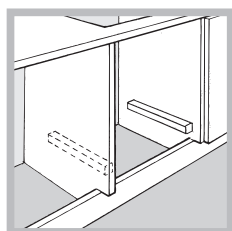
Монтаж крюка для опорных брусков Н=40mm

! Используйте крюки из комплекта “Вспомогательные принадлежности”.

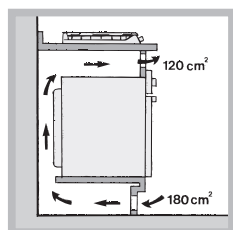
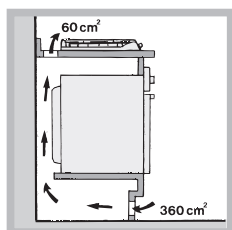
- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

### Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



Если варочная панель устанавливается сверху встроенного духового шкафа, не оснащенного принудительной охлаждающей вентиляцией, для надлежащей вентиляции внутри кухонного элемента необходимо проделать вентиляционные отверстия для циркуляции воздуха (см чертежи).

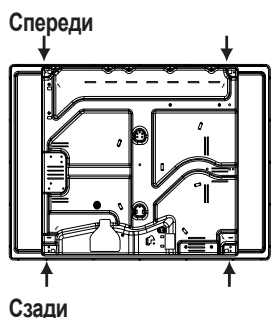


### Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке (расположенной снизу варочной панели). Провод заземления сетевого кабеля имеет желто-зеленый цвет. В случае установки варочной панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонный элемент, электрическое подключение варочной панели и духового шкафа должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

#### Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке. В случае



прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

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

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

### Подсоединение к газопроводу

Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов, только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе “Настройка на различные типы газа”. В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие нормативами и их последующим поправкам.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 “Характеристики газовых горелок и форсунок”.

**Внимание!** Перед подсоединением снимите транспортировочную заглушку с трубопровода газовой плиты.

#### Подсоединение при помощи твердой трубки (медной или стальной)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.

На патрубке подачи газа в изделия имеется вращающееся колено “L” с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагающейся к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

## Подсоединение при помощи гибкой трубки из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлический гибкий шланг не касался подвижных частей или не был сжат.

Использовать исключительно трубки, соответствующие Нормативу, и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим государственным нормативам.

## Проверка уплотнения

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

## Подготовка к различным типам газа

Для переоснащения варочной панели для газа, отличающегося от газа, на который варочная панель рассчитана изначально (указан на этикетке на верхней части варочной панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи полой отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 "Характеристики конфорок и форсунок").
3. Восстановить детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

## Замена форсунок тройной конфорок

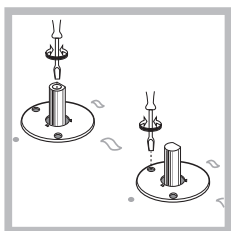
1. Снимите решетки и выньте конфорки из своих гнезд. Конфорка состоит из двух отдельных частей (см. схемы).
2. Отвинтите форсунки при помощи полой отвертки 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.
3. Восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше



• Регуляция первичного воздуха конфорок  
Конфорки не нуждаются в какой-либо регулировке первичного воздуха.

• Регуляция минимального пламени

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



3. Проверить, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, горелки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопара) в случае неисправности изделия с конфорками при минимальном повышении расхода.
5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопровод.

! В случае использования сжиженного газа регулировочный винт должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (в соласно действующим Нормативам).



## Характеристики конфорок и форсунок

Таблица 1			Сжиженный газ					Природный газ				
Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час		Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
			Сокращенная	Номинальная	...	**	Номинальная					
Быстрая сокращенная (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H)	248	135	248
Средняя (SR)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157	105	157
Малая (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95	80	95
Тройная (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343	119x2	343
Давление подачи	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		13		
	Минимальное (мбар)					20	25	17		6.5		
	Максимальное (мбар)					35	45	25		18		

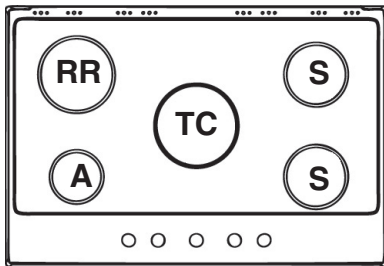
\* При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухой газ

\*\* Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³

Для преобразования в природный газ (13мбар), попросите форсунки в сервисный центр.



PKLL 751 T/IX/HA EE



## Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовой, которой данная рукоятка управляет.

Газовые плиты оснащены дискретной регулировки мощности, что позволяет точно регулировки пламени до 5 различных уровней власти. Благодаря этой системе даже с газовой плитой можно будет получить такие же результаты для каждого рецепта, как это будет легче и более точное определение оптимального уровня мощности для данного типа приготовления выбранной.

### Газовые конфорки

При помощи соответствующего регулятор можно выбрать один из следующих режимов конфорки:

- Выключено
-  Максимальная мощность
-  Минимальная мощность

Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.

В моделях, оснащенных защитным устройством, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

В моделях, оснащенных свечой зажигания, для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

! При случайном гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытайтесь вновь зажечь конфорку только по прошествии 1 минуты.

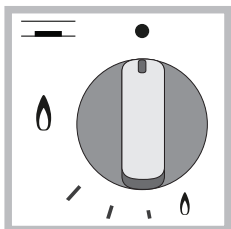
Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом "•").


### Дискретная регуляция пламени

Регулировка конфорки, можно сделать с помощью рукоятки на 5 различных уровнях мощности.

Для перехода между уровнями, просто поверните рукоятку до желаемого уровня мощности.

Щелчок предупреждает о переходе от одного уровня мощности на другой.



Выборный уровень мощности указывается соответствующий символ(символы ) и планы с дисплеем через светодиоды (5 = максимальная мощность, 1 = мин мощность).

Система гарантирует точную регулировку пламени и позволяет получить тот же результат приготовления пищи,облегчение

выбора нужного уровня мощности.

### Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

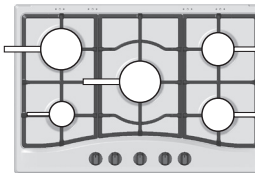
- Для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под дна посуды.

- Всегда используйте посуду с плоским дном и с крышкой.
- В момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

Конфорка	Ø Диаметр кастрюли (см)
Быстрая сокращенная (RR)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14
Тройная (TC)	24 - 26

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе "Характеристики конфорок и форсунок".

- Для гарантии максимальной стабильности убедитесь, что варочные емкости установлены правильно и что каждая емкость находится строго в центре горелки.
- Убедитесь, что рукоятки варочных емкостей совмещены с одним из опорных стержней держателя емкости.
- Расположите рукоятки варочных емкостей так, чтобы они не выступали за передний край варочной панели.



Наиболее изменчивой характеристикой кастрюли с точки зрения стабильности часто может быть сама кастрюля (или ее размещение во время использования). Хорошо сбалансированные кастрюли, с плоским днищем, с ручками,

расположенными линейно с одним из ребер решетки, гарантируют максимальную стабильность.

## Предосторожности и рекомендации

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

### Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе "Расположение".
- Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный

### ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.

- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●/”○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Техобслуживание).
- Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.**

### Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2012/19/EU касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Для получения дополнительной информации о правильной утилизации бытовой техники, владельцы должны связаться со своим местным властям или продавцу.

### Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Храните продукты в закрытых горшках или кастрюлях с плотно закрывающимися крышками и используйте минимальное количество воды. В случае приготовления без крышки будет иметь место потребление значительного количества энергии.
- Используйте горшки и кастрюли с совершенно плоским дном.
- В случае приготовления блюда в течение длительного времени следует использовать скороварку, которая готовит в два раза быстрее и позволяет сберечь треть энергии.

### Транспортировка и хранение.

- Варочные панели должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении.
- Во время транспортировки и хранения защищать варочные панели от атмосферного воздействия и механических повреждений.

- Панель должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре:
  - минус 50°C до плюс 40°C (газовая варочная панель).
  - плюс 5°C до плюс 40°C (смешанная варочная панель).

## Техническое обслуживание и уход

### Обесточивание изделия

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

### Чистка поверхности варочной панели

- Все эмалированные и стеклянные детали следует промывать теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.
- После продолжительного контакта с водой, в которой содержится известь, или с едкими моющими средствами на поверхностях из нержавеющей стали могут остаться пятна. Все попадающие на варочную панель брызги (воды, соусов, кофе и т.д.) следует удалять до того, как они высохнут.
- Мойте панель теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, затем протирайте ее мягкой тряпкой или замшей. Пригоревшие загрязнения удаляйте специальными средствами для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
- Чистите поверхности из нержавеющей стали только мягкой тряпкой или губкой.
- Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Не оставляйте на варочной панели следов кислых или щелочных веществ, таких как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок и т.п.

### Чистка компонентов варочной панели

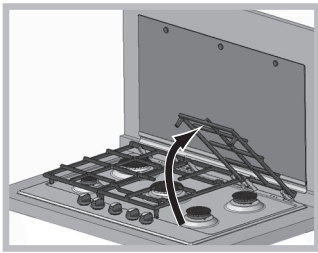
- Чистите эмалированные и стеклянные детали только мягкой тряпкой или губкой.
- Решетки, крышки горелок и сами горелки перед чисткой можно снять.
- Вымойте их вручную теплой водой с неабразивным моющим средством. При этом тщательно удалите все остатки пищи и убедитесь в том, что ни одно отверстие горелок не осталось засоренным.
- Промойте под проточной водой и тщательно высушите.
- Правильно вставьте горелки и крышки горелок в соответствующие гнезда.
- При установке решеток на место проследите за тем, чтобы они были правильно выставлены относительно горелок.
- Для обеспечения нормальной работы варочных панелей, снабженных свечами электророзжига и предохранительными устройствами, требуется особая тщательность при очистке концов свечей. Следует часто проверять состояние этих деталей и, если нужно, чистить их влажной тканью. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью зубочистки или иглы.

**! Во избежание повреждения устройства электророзжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.**

**! Нет необходимости снимать решетки для того, чтобы почистить поверхность. Благодаря системе поддержки решеток, нужно поднять и удерживать решетки, или откинуть их назад.**



Не кладите горячие решетки сверху стеклянной крышки (если она есть), иначе резиновые заглушки могут быть повреждены.



### Уход за рукоятками газовой варочной панели

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

**!Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.**

## Неисправности и методы их

### устранения

Если ваш холодильник не работает. Прежде чем обратиться в Центр Сервисного обслуживания, проверьте, можно ли устранить неисправность, используя рекомендации, приведенные в следующем перечне.

#### Конфорка не зажигается, или пламя горит неравномерно.

Вы проверили ли:

- Форсунки газовой конфорки засорились.
- Все съемные части конфорки должны быть установлены правильно.
- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.

#### В моделях варочной панели, оснащенных защитным устройством, конфорка загорается и сразу гаснет.

Убедитесь в том, что:

- Рукоятка конфорки нажата не до упора.
- Рукоятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устройства.
- Засорены форсунки газовой конфорки, расположенные напротив защитного устройства.

#### Конфорка гаснет в положении малого пламени.

Убедитесь в том, что:

- Засорены отверстия подачи газа в конфорке.
- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.
- Неправильно отрегулировано минимальное пламя.

#### Нестабильные кастрюли

Убедитесь в том, что:

- Дно кастрюли должно быть идеально плоским.
- Кастрюля должна быть установлена по центру газовой или электрической конфорки.
- Опорные решетки на варочной панели установлены неправильно.

## Орнату

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

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

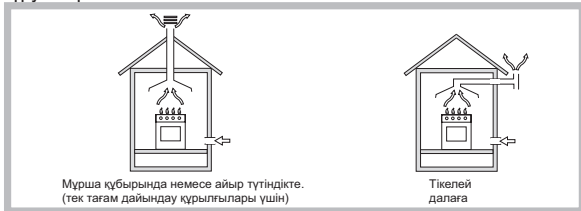
### Орналастыру

! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін ("Сақтандырулар мен кеңестер" бөлімін қараңыз).

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлкті зақымдауы мүмкін.

! Бұл құрылғы ағымдағы ұлттық ережелерге сәйкес тұрақты желдетілген бөлмелерде ғана орнатылуы және пайдаланылуы тиіс. Келесі талаптар сақталуы тиіс:

- Бөлме кез келген түтіндерді айдап шығарып жіберетін ауаны тартып алу жүйесімен жабдықталуы тиіс. Ол құрылғы қосылған кезде автоматты түрде қосылатын электр желдеткіштен немесе қалқадан тұруы мүмкін.



- Жану процесі қалыпты түрде өтуі үшін ауа керек болғандықтан бөлмеде тиісті ауа айналымы болуы керек. Ауаның ағымы орнатылған қуаттың әр кВт бірлігіне 2 м<sup>3</sup>/сағ мәннен аз болмауы тиіс.



Ауа айналымы жүйесіне, ішкі диаметрі кем дегенде 100 см<sup>2</sup> болатын түтік арқылы ауаны тікелей даладан алуына болады; тесігі кез келген бөгетпен бітеліп қалуға бейім болмауы тиіс.



Сондай-ақ, жүйе жануға қажетті ауаны жанама жолмен қамтамасыз ете алады, яғни жоғарыда сипатталған ауа айналымы түтіктерімен жабдықталған жапсарлас бөлмелерден. Дегенмен, бұл бөлмелер ортақ бөлме, жататын бөлме немесе өрт қаупі бар бөлмелер болмауы тиіс.

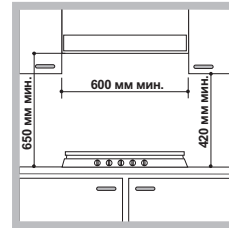
- Құрылғыны қарқынды және ұзақ пайдалану үшін қосымша желдету қажет болуы мүмкін, мысалы, терезені ашу немесе тиімділігі көбірек әдіспен – механикалық ауа кіргізу жүйесінің (бар болса) қуатын арттыру арқылы.
- Сығылған газ ауадан ауыр болғандықтан еденге түседі. Сондықтан, сығылған газ баллондары тұратын бөлмелер газдың шығуы жағдайында, ол бөлмеден шығып кетуі үшін вентиляциялық тесіктермен жабдықталуы тиіс. Сол себепті, сығылған газ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Тек пайдаланылуда болған баллонды, оны 50°C-тан

жоғары температураға дейін ысытып жіберуі мүмкін сыртқы қайнар көздері (пештер, каминдер және т.б.) шығаратын қызудан аулақ орналастырып, сақтаған абзал.

### Құрылғыны орнату

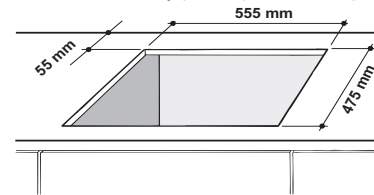
Плитаны орнатқан кезде төмендегі сақтық шаралар орындалуы тиіс:

- Құрылғы маңында тұрған және плитаның үстіңгі жағына қарағанда биік ас үйі шкафтары плитаның шетінен кем дегенде 200 мм-ге алыс орналасуы тиіс.
- Қалқалар тиісті орнату нұсқаулықтарына сәйкес және плитадан кем дегенде 650 мм ара қашықтықта орнатылуы тиіс (суретті қараңыз).
- Қалқаның маңында тұратын қабырғаға ілінетін шкафтар плитадан кем дегенде 420 мм биіктікте орналастырылуы тиіс (суретті қараңыз).

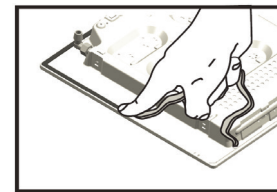


Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астында орнатылатын болса, сол шкаф плитадан кем дегенде 700 мм ара қашықтықта орналасуы тиіс.

- Орнату қуысы суретте көрсетілген өлшемдерге ие болуы тиіс. Үстіңгі қалыңдығы 20 мен 40 мм арасындағы шкафтарға плитаны орнатуға мүмкіндік беретін бекіту ілмектері қамтамасыз етілген. Плита шкаф үстіне мықтап бекітілгеніне көз жеткізу үшін барлық ілмектерді пайдалану керек.



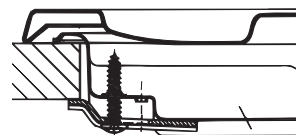
Орнатпас бұрын плитадан торлар мен оттықтарды шығарып алып, оны аударыңыз. Терможұптар мен тұтандырғыштарды зақымдап алмаңыз.



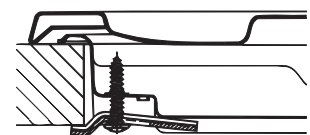
Ауа, ылғал және су өтпеуі үшін құрылғымен бірге берілген тығыздағыштарды плитаның сыртқы жиектеріне қолданыңыз (суретті қараңыз). Дұрыс жағу үшін тығыздалатын беттер таза, құрғақ екеніне және май жоқ екеніне көз

жеткізіңіз.

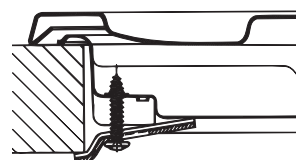
### Ілмекті бекіту сызбасы



Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=20мм үшін

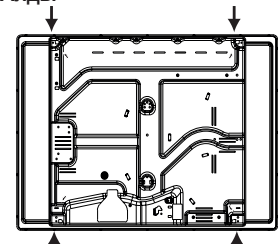


Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=30мм үшін



Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=40мм үшін

Алды



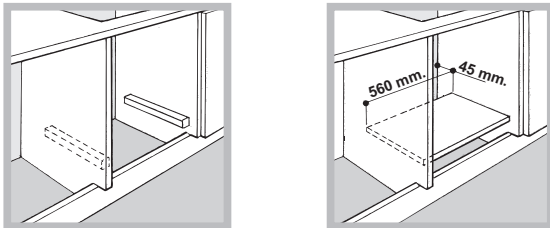
Арты

! "Керек-жарақтар" орамасындағы ілмектерді қолданыңыз.

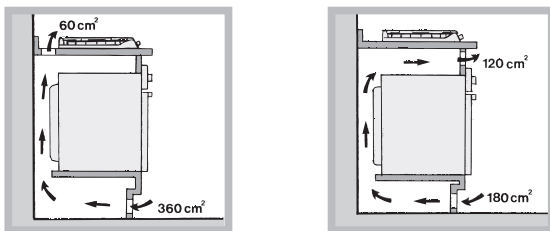
- Плита ендірілген пеш үстіне орнатылмаған жағдайда, оқшаулау үшін ағаш тақтаны орнату қажет. Оны плитаның астыңғы жағынан кем дегенде 20 мм ара қашықтықта орналастыру керек.

### Желдету

Тиісті желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (сызбаны қараңыз).



Егер пісіру панелі ешқандай салқындататын желдеткіші жоқ қосымша берілген духовка шкафының үстіне орналастырылса ішкі асүй элементінің ішін тиісті түрде желдету үшін арнайы ауа айналымын реттеу үшін тесік жасау керек (Сызбаны қара).



### Электр қуатына қосу

Үш полярлі желі кабелімен жабдықталған пісіру панелдері паспорттық кестеде көрсетілген кернеумен және электр өткізгіш жиілігіне қарай ауыспалы тоқта жұмыс істеуге есептелген (пісіру панелінің төменгі жағында орналасқан).

Желі кабелінің жерге тұйықталу өткізгіші сары-жасыл түсті болады. Пісіру панелін асүй элементіне қоса жасалған духовка шкафының жоғарғы жағына орналастырылған жағдайда, пісіру панелі мен духовка шкафының электр көзіне жалғау қауіпсіздік ережелеріне сәйкес және духовка шкафын тез алу үшін бөлек-бөлек орналасуы керек.

### Бұйымның желі шнурын электр өткізгіші желісіне жалғау

Электр қуаты кабеліне бұйымның паспорттық кестесінде көрсетілген жүктемеге есептелген, нормаланған штепсельдік вилканы орнатыңыз. Электр қуаты желісіне тікелей қосқан жағдайда, асүй пеші және желі арасында байланыс арасы 3 мм минималдық арақашықтықтағы мультиполярлі қосқышты орнату қажет, ол осы жүктеме есептелуі және қолданыстағы нормативтерге сәйкес болуы керек (ажыратқыш жерге тұйықтау сымына жанаспауы тиіс). Желі шнуры оның ешбір нүктесі жай температурасынан 50°C аспайтындей температурада болатындай жерде орналасуы керек.

! Электромонтер бұйымның тоқ көзіне дұрыс жалғануына және қауіпсіздік ережелерінің сақталуына жауапкершілік алады.

Бұйымды электр тоғына қосар алдында мыналарды тексеріп алыңыз:

- розетка жерге тұйықталып, нормативтерге сәйкес жалғануы керек
- желі розеткасы бұйымның паспортына көрсетілген максималдық қуат қабылдау күшіне есептелуі тиіс;

- желідегі тоқтың кернеуі мен жиілігі бұйымның электр мәліметтеріне сәйкес болуы керек;
- желілік розетка бұйымның штепсельді вилкасына сәйкес келуі керек. Кері жағдайда, розетканы немесе вилканы ауыстырыңыз; тоқ ұзартқыштар мен көп көзді тоқ көздерін қолданбаңыздар.

! Бұйым желі шнуры мен желі розеткасы қолжетімді жерде тұратындай болып орналасуы керек.

! Бұйымның желі шнуры майысуына немесе бүктеліп тұруына болмайды.

! Күн сайын желі шнурын тексеріп тұрыңыз және қажет болған жағдайда оны тек уәкілетті техник мамандарға ғана ауыстыртыңыз (Техникалық қызмет көрсетуді қара).

! Өндіруші жоғарыда аталған ережелер сақталмаған жағдайда барлық жауапкершіліктен босатылады.

### Газ құбырына қосу

Газ баллонына немесе газ құбырына қосу иілгіш резеңке немесе болаттан жасалған шланг арқылы қолданыстағы елдің нормативтеріне сәйкес, бұйымның осы пайдаланылатын газ түріне күйін қалай келтіруге болатынына байланысты жүзеге асырылады (қақпақтағы күйге келтіру этикетін қараңыз: кері жағдайда төмендегіге қараңыз). Баллондағы сұйытылған газды пайдаланған жағдайда қысымды реттегіштерді қолданыстағы елдің нормативтеріне сәйкес орнату керек. Газ түтігін жалғауды жеңілдету бағытталған болып табылады: бұқтырмадағы нығайтатын тежегіш гайканы әр жерінен ауыстырыңыз және қосымша тығыздағыштарды ауыстырып тұрыңыз.

! Энергия қызметі сенімді болу, оны дұрыс қолдану үшін және бұйымды ұзақ пайдаланам десеңіз, газды беру қысымы "Газ конфоркалары мен форсункалары сипаты" кестесінде көрсетілген мәліметтерге сәйкес келуі керек.

**Назар аударыңыз!** Қоспас бұрын газ плитасының құбырынан тасымалдағыш бітеуішін алыңыз.

### Тығыз трубка көмегімен жалғау (мыс және болат)

! Газ құбырына жалғау бұйымға ешқандай жүктеме түсірмеу керек.

Бұйымның газ келетін трубасында тығыздайтын төсемі қоса берілген, бұралып тұратын "L" буыны бар. Егер буынды ауыстыру керек болған жағдайда, оның тығыздау төсемін ауыстыру керек (бұйымға қоса берілетін). Бұйымдағы газ келетін трубаның цилиндрлі түрдегі ішкі 1/2 газ қимасы болады.

### Бұрандамен жалғанып, тегіс оралған, тот баспайтын болаттан жасалған шланг арқылы газды қосу.

Бұйымдағы газ келетін трубаның цилиндрлі түрдегі ішкі 1/2 газ қимасы болады.

Бұндай шлангілерді жалғағанда олардың максималдық жазылу ұзындығы 2000 мм аспауы керек. Оларды жалғап болғаннан кейін, металдан жасалған иілгіш шланг қозғалмалы заттарға тимей тұруын және бүктеліп қалмауын тексеріп алыңыз.

Нормативтерге сәйкес трубкаларды, сол елдің мемлекеттік нормативтеріне сәйкес келетін тығыздағыш төсемдерді пайдалану керек.

### Тығыздығын тексеру

! Жалғауды аяқтағаннан кейін, барлық түтіктердің тығыздық беріктігін сабын ерітіндісінің көмегімен тексеріңіз, бірақ отпен тексермеңіз.

### Өртүрлі газ түрлеріне күйге келтіру

Бұйым негізгісінен ерекшеленетін газ түріне қарай күйге келтіріледі (қақпақтағы күйге келтіру этикетінде көрсетілген). Конфорка форсункаларын келесі тәртіпте ауыстыру қажет:

1. Пісіру панеліндегі торды алыңыз және жанарғыны өз ұяшығынан алыңыз;
2. Форсункаларды 7 мм кілттің көмегімен бұрап (сур.қара), оларды жаңа газ түрлеріне есептелген форсункаларға ауыстырыңыз (Жанарғы және форсунка сипаттамасы кестесіне қара);
3. Қалған жерлеріне басқа жабдықтарын жоғарыда көрсетілген тәртіпке керісінше қарай қойып шығыңыз.
4. Операцияны аяқтағаннан кейін тестілеудің ескі этикеткасын осы пайдаланылатын газ түріне сәйкес келетін жаңасына ауыстырыңыз. Этикетканы біздің Техникалық Қызмет көрсету орталықтарын тапсырыс бере аласыздар.

### Үш сақиналы оттық форсункаларын ауыстыру

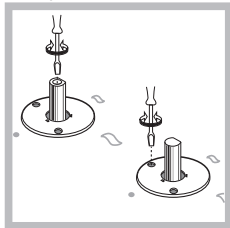
1. Таба тұғырларын алып тастап, оттықтарды корпустарынан көтеріп шығарыңыз. Оттық екі бөлек бөлшектен тұрады (суреттерді көріңіз);
2. 7 мм гайка кілтімен форсункаларды бұрап босатыңыз. Газдың жаңа түрімен қолдануға арналған форсунка модельдерімен алмастырыңыз (1-кестені қараңыз). Екі форсункадағы тесіктердің диаметрі бірдей болады.
3. Жоғарыдағы әрекеттерді кері ретпен орындау арқылы барлық бөлшектерді орнына қойыңыз.



- Конфоркадағы бастапқы ауаны реттеу  
Конфоркалар бастапқы ауаны реттеуді қажет етпейді.

- Минималды ауаны реттеу

1. Тұтқаны әлсіз жалын позициясына бұрыңыз;



2. Тұтқаны шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.

3. Жалынды қажетті төмен параметрге реттегеннен кейін, оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.
4. Кейбір құрылғыларда қауіпсіз құралымен (терможұппен) жабдықталған. Оттықтар әлсіз жалын параметріне орнатылғанда құрылғы жұмыс істемесе, осы әлсіз жалын параметрін реттеу бұрандасының көмегімен арттырыңыз.
5. Реттеу жасалғаннан кейін айналып өту клапандарындағы тығындарды сургучпен немесе оған ұқсас затпен қайтадан жабу қажет.

! Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

! Бұл рәсім аяқталғаннан кейін, ескі техникалық деректер жапсырмасын енді пайдаланылатын газ түрін көрсететін жапсырмамен алмастырыңыз. Жапсырмаларды біздің кез келген Қызмет көрсету орталығымыздан алуға болады.

! Қолданылған газ қысымы ұсынылған қысымнан өзгеше (немесе сәл өзгеше) болса, кіріс құбырға тиісті қысым реттегіші бекітілуі керек (ағымдағы ұлттық ережелерге сәйкес).

## Оттық пен форсункалар сипаттары

1-кесте

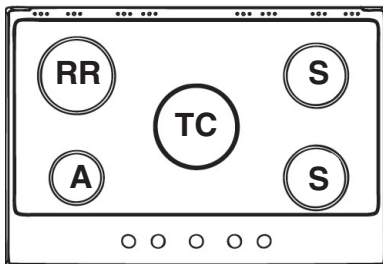
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаттылығы кВт (р.с.с.*) <small>азайтылған</small>	Сұйық газ				Табиғи газ			
			Жылу қуаттылығы кВт (р.с.с.*) <small>номиналды</small>	Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* (г/сағ)  ***   **		Жылу қуаттылығы кВт (р.с.с.*) <small>номиналды</small>	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* (л/сағ)
Жартылай шұғыл (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H)	248
Жартылай жылдам (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157
Қосымша (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95
Үштік тәж (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Жеткізу қысымдары	Номиналды (мбар)					28-30	37	20		
	Ең төмен (мбар)					20	25	17		
	Ең жоғары (мбар)					35	45	25		

\* 15°C және 1013,25 мбар жағдайында – құрғақ газ

\*\* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Табиғи газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³



PKLL 751 T/IX/HA EE

## Қосу және пайдалану

! Тиісті газ оттығының орны әрбір тұтқада көрсетілген.

Газ пешінің конфоркалары жалынды 5 түрлі қуат деңгейіне дәл реттеуге мүмкіндік беретін дискретті қуат реттеуімен жабдықталған. Осы жүйенің арқасында газ конфоркалары пісіруге қажетті оңтайлы қуат деңгейін оңай әрі дәл түрде анықтауға мүмкіндік беретіндіктен, әрбір рецепт үшін бірдей пісіру нәтижесін қамтамасыз ете алады.

### Газ оттықтары

Әрбір оттықты тиісті басқару тұтқасының көмегімен төмендегі параметрлердің біріне реттеуге болады:

- Өшірулі
- Ең жоғары
- Ең төмен

Жанарғылардың бірін жандыру үшін, жанарғының жанына жанып тұрған сіріңке не оттық апарып, дәл сол уақытта тиісті тұтқаны басып, максималды реттеуге дейін бұраңыз.

Жанарғы қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталғандықтан, автоматты құрылғыға қыздыру үшін отты жанып тұрған күйде сақтауға мүмкіндік беру үшін тұтқаны шамамен 2-3 секунд ішінде басып тұру керек.

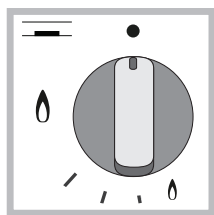
Газ жанарғы оталуымен үлгілерді пайдаланған кезде, таңдалған жанарғыны тұтандыру үшін тиісті тұтқаны басып, жанарғы оталмағанша басылған күйде сағат бағытына кері максималды күйге дейін бұраңыз.

! Оты кенет өшіп қалған жағдайда, басқару тұтқасын өшірілген күйге әкеліп, 1 минут өткеннен кейін барып конфорканы қайта тұтандырыңыз.

Конфорканы өшіру үшін тұтқаны сағат тілі бойынша жалын өшкенге дейін бұраңыз (күй "•" белгісімен белгіленген).

### Дискретті жалын реттеуі


Таңдалған оттықты тұтқа көмегімен 5 түрлі қуат деңгейіне реттеуге болады.



Деңгейлерді ауыстыру үшін тұтқаны қажетті қуат деңгейіне бұрсаңыз болғаны.

Бір деңгейден екінші деңгейге өткен кезде "тық" еткен дыбыс шығады.

Таңдалған қуат деңгейін тиісті таңба көрсетеді

( таңбалары) және дисплейі бар конфоркаларда жанатын диодтар білдіреді

(5 = макс. қуат; 1 = мин. қуат). Жүйе жалынды дәл реттеуді және қажетті қуат деңгейін таңдау арқасында пісіру нәтижесінің күтілгендей болуын қамтамасыз етеді.

### Газ жанарғыларын пайдалану бойынша қарапайым кеңестер

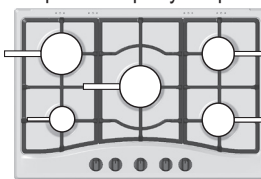
Бұйым максималдық түрде жұмыс істеп тұруы үшін есте сақта:

- Ө конфорка үшін тиісті ыдысты пайдаланыңыз, ыдыстың түбі конфорка жанарғысына сәйкес келуі керек (кестені қара).
- Табаны тегіс және қақпағы бар ыдысты пайдаланыңыз.
- Қайнаған жағдайда, тұтқаны оттың аз келетін жағына қарай бұраңыз.

Оттық	Ø ыдыс табанының диаметрі (см)
Жартылай шұғыл (RR)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14
Үштік төж (TC)	24 - 26

Конфорка түрлерін анықтау үшін "Конфоркалар мен форсункалар" параграфындағы суреттерді қараңыз.

- Максималды тұрақтылық үшін, таба түпқоймалары әрқашан дұрыс түрде бекітілгеніне және әрбір таба жанарғының үстінен ортаға орналастырылғанына көз жеткізіңіз
- Таба тұтқалары таба тұғырындағы тіреу өзектерінің біріне сәйкес орналастырылуы керек.
- Таба тұтқасы плитаның алдыңғы шетінен шығып кетпейтіндей етіп орналастырылуы керек.



Түпқойма тұрақтылығының көзқарасынан айнымалылығы жоғары аспектіге әдетте түпқойманың өзі жатады (немесе қолдану барысында сол түпқойманың орналасуы). Тегіс негіздері жанарғы үстінен қойылған,

түпқойма тұтқалары тіреуіш штифттерінің бірімен тураланған, жақсы теңгерілген түпқоймалар ең жоғары тұрақтылықты сөзсіз қамтамасыз етеді.

## Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұйым қауіпсіздік бойынша халықаралық нормативтерге сәйкес жоспарланған және дайындалған.

Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін құрастырылған осы сақтандыруды аса мұқият оқыңыз.

### Қауіпсіздікке қойылатын жалпы талаптар

- Бұл құрылғы 3 класқа жататын қосалқы тұрмыстық электр құрылғысы болып табылады.
- Газ құрылғылары дұрыс қызмет атқару үшін ауа айналымын ретке келтіру керек. Осы қондырғыларды орнатқан кезде "Орналасуы" параграфында сипатталған талаптар сақталуын тексеріңіз.
- Басқару бұйымның паспорттық кестесінде және нұсқамасында келтірілген елдерге ғана жарамды болып табылады.
- Бұл бұйым үй шарттарында кәсіби емес тұрғыда пайдалануға арналған.
- Бұйымды көшеге, бастырма астында орнатуға тыйым салынады, өйткені оған жаңбыр және нажағайдың әсері өте қауіпті болып саналады.
- Бұйымға су қолмен, жалаңаяқ немесе дымқыл аяқпен жақындамаңыз.
- Бұйым тағамдық өнімдерді дайындауға арналған, оны осы техникалық нұсқаулықта көрсетілген ережелерге сәйкес тек ересек адамдар ғана пайдалана алады.
- Басқа тұрмыстық электрожабдықтардың электр қуаты өткізгіштерімен, бұйымның ыстық бөліктерімен жақын байланысқа түспеңіз.
- Желдеткіш торларды және ыстықты басатын тесіктерді жаппаңыз.
- Бұйым пайдаланылмағанда, тұтқалары "•" / "○" жағдайында болуын ылғи тексеріңіз.
- Бұйымның вилкасын тоқ көзінен суыру үшін желі шнурынан тартпаңыз, вилканың өзінен ұстап суырыңыз.

- Бұйымның тазалау немесе техникалық жұмыстар жасау үшін штепсельді вилканы тоқ көзінен суырыңыз.
- Жөнделмейтін жағдайда, бұйымның ішкі механизмдерін өз бетінше жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін ашуға тыйым салынады. Техникалық қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыздар (Техникалық қызмет көрсетуді қара).
- Егер газ және электр конфоркалары ыстық болып тұрса, пісіру панелінің шыны қақпағын (егер ол болса) жаппаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- **Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқарылуға арналмаған.**

## Жою

- Орауыш материалды жойған кезде: орауышты қайта пайдалануға болатындай етіп жергілікті заңнаманы ұстаныңыз.
- Жарамсыз электрлік және электрондық жабдық бойынша (WEEE) 2002/19/EU Еуропалық директивасы ескі тұрмыстық құрылғыларды қалыпты сұрыпталмаған тұрмыстық қоқыс құбырына жоюды талап етеді. Ескі құрылғылар ішіндегі материалдардың қалпына келтірілуін және қайта өңделуін оңтайландыру және адам денсаулығы мен қоршаған ортаға әсерін азау үшін ескі құрылғыларды бөлек жинау ұсынылады. Өнімдегі үсті сызылған «қоқыс себеті» белгісі құрылғыны жойған кезде бөлек жинау қажеттілігі туралы ескертеді. Тұтынушылар өзінің ескі құрылғыларын жою туралы мәліметтер алу үшін жергілікті үкіметке не делдалға хабарласуы керек.

## Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Азық-түлікті жабық құмыраларды немесе қақпағы тығыз жабылатын кастрөлдерде сақтаңыз және суды аз қолданыңыз. Қақпақсыз дайындаған жағдайда, энергия көп жұмсалатын болады.
- Түбі тегіс құмыралар мен кастрөлдерді пайдаланыңыз.
- Асты ұзақ уақыт бойы дайындаған жағдайда, екі есе жылдам дайындайтын және үштен бір энергия қуатын үнемдейтін жылдам қайнатқышты қолданыңыз.

## Тасымалдау және сақтау.

- Пісіргіш панельдерін түпнұсқа орауыш ішінде көлденең күйде тасымалдау керек.
- Тасымалдау және сақтау кезінде пісіргіш панельдерін атмосфералық әсерлерден және механикалық зақымдалудан қорғаңыз.
- Панельді жылытылмаған бөлмеде минус 50°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек (газ пісіргіш панелі).
- Панельді жылытылған бөлмелерде плюс 5°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек (аралас пісіргіш панель).

## Жөндеу және күтім

### Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

### Конфорка бетін тазалау

- Барлық эмаль жағылған және айнек бөліктер жылы су және нейтралды тазалағыш затпен тазалануы тиіс.
- Тат баспайтын болат беттер тым ұзаққа жанасып қалса, өкті су немесе қатты тазалағыш заттармен кірленуі мүмкін. Кез келген тағам қалдықтары (су, тұздық, кофе, т.б.) құрғатылуына дейін тазалануы тиіс.
- Жылы су және нейтрал тазалағыш затпен тазалаңыз және кейін жұмсақ матамен немесе күдерімен құрғатыңыз. Қатып қалған кірді тат баспайтын болат беттерге арналған тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тат баспайтын болатты тек жұмсақ мата немесе сүлгімен тазалаңыз.
- Қатты немесе күйдіргіш өнімдерді, хлор негізіндегі тазалағыштарды немесе металл ысқыштарды пайдаланбаңыз.
- Бу тазалағыштар құралдарды пайдаланбаңыз.
- Жанғыш өнімдерді пайдаланбаңыз.
- Сірке суы, қыша, тұз немесе лимон шырыны сияқты қышқылды немесе сілтілі заттарды платада қалдырмаңыз.

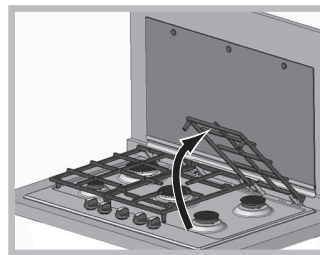
### Конфорка бөліктерін тазалау

- Торталар, конфорка қақпақтары және конфоркалар тазалану үшін алынуы мүмкін.
- Оларды кез келген тағам қалдықтарын алып, конфорка саңылауларының бітелмегенін тексере отырып қолыңызбен жылы суды және ысқыш емес тазалағышты пайдаланып тазартыңыз.
- Шаю және құрғату.
- Конфоркалар мен конфорка қақпақтарын тиісінше сәйкес орындарына қайта орнатыңыз.
- Торларды ауыстыру кезінде табақтар орнатылатын аймақ конфоркамен сәйкестендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Электрлік оталдыру қосқыштары және қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталған үлгілер тиісінше жұмыс істеуі үшін, тұтқаларының шеттері толығымен тазалануы тиіс. Бұл элементтерді жиі тексеріңіз және қажет болса, дымқыл матамен тазалаңыз. Кез келген қатып қалған тағамдар тіс тазартқыш немесе иненің көмегімен тазалануы тиіс.

**! Электрлік оталдыру құрылғысының зақымдалуын болдырмау үшін оны конфоркалар орындарына орнатылмаған жағдайда пайдаланбаңыз.**

**! Конфорка бетін тазалау үшін таба тіректерін алудың қажеті жоқ. Тірек жүйесінің арқасында оларды көтеріп ұстап тұрсаңыз немесе артқы тірекке қойылғанда бұрасаңыз болғаны.**

**Ыстық торларды шыны қақпақ (бар болса) үстіне қоймаңыз, әйтпесе шыныдағы резеңке тығыздағыштар зақымдалуы мүмкін.**



### Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте вентильдер қатып қалуы немесе бұрылмай қою мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

**! Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.**

## Ақаулықтарды жою

Пісіргіш панель жұмыс істемей қалып не нашар істеуі мүмкін. Қызмет көрсету орталығына хабарласу алдында өзіңіз орындай алатын әрекеттерді қарастырайық. Алдымен, энергия мен газбен жабдықтау жүйесінде ажыраулардың жоқ, әсіресе панельдің газ шүмектері ашық екендігіне көз жеткізіңіз.

### Жанарғы жанбайды немесе жалын әркелкі.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

- Жанарғының газ шығару саңылаулары бітелмеген.
- Жанарғының барлық жылжымалы бөлшектері дұрыс орнатылған.
- Панельдің жанында өтпе жел жоқ.

### Қауіпсіздік құрылғысы бар нұсқаларда жалын өшеді.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

- Тұтқаны шегіне дейін бастыңыз.
- Тұтқаны қауіпсіздік құрылғысын белсендіру үшін жеткілікті уақыт ішінде шегіне дейін бастыңыз.
- Сақтандырғыш орналасқан жердегі газ шығару саңылаулары бұғатталмаған.

### Жанарғы минималды күйде жанбайды.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

- Газ шығару саңылаулары бітелмеген.
- Панельдің жанында өтпе жел жоқ.
- Минималды мән реттеуі қате.

### Ыдыстар тұрақсыз.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

- Ыдыстың түбі толығымен тегіс.
- Ыдыс жанарғыда не электрлік плитада ортаға келтірілген.
- Торлар аударылмаған.

**Indesit Company S.p.A.**

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)