

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
Veaotsing,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,16

LT

Lietuvių k.

Naudojimo instrukcijos HOB

Turinys

Naudojimo instrukcijos,1
Įspėjimai,4
Pagalba,7
Prietaiso aprašymas,8
Montavimas,31
Įjungimas ir naudojimas,35
Atsargumo priemonės ir patarimai,35
Techninė priežiūra,36
Gedimų šalinimas,37

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,38
Ieslēgšana un lietošana,42
Piesardzības pasākumi un ieteikumi,42
Tehniskā apkope un kopšana,43
Traucējumu novēršana,43

RO

Română

Instrucțiuni de utilizare **НОВ**

Sumar

Instrucțiuni de utilizare,2
Avertismente,5
Asistență,7
Descrierea aparatului,9
Instalarea,45
Pornirea și folosirea,49
Precauții și sfaturi,49
Întreținerea și îngrijirea,50
Depanarea,50

UA

Українська

Інструкція по використанню **ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ**

Зміст

Інструкція по використанню,2
Запобіжні заходи,6
Допомога,7
Опис приладу,9
Установка,52
Підключення й використання,56
Запобіжні заходи та поради,56
Обслуговування та догляд,57
Пошук і усунення несправностей,58

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 naudojant įkaista. 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 priešgaisrinium 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: neglabājiet 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.

RO

Avertismente

ATENȚIE: Acest aparat și părțile sale accesibile devin foarte calde în timpul folosirii. Trebuie să fiți atenți și să nu atingeți elementele de încălzire. Îndepărtați copiii sub 8 ani dacă nu sunt supravegheați continuu. Acest aparat poate fi utilizat de copiii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă se află sub o supraveghere corespunzătoare sau dacă au fost instruiți cu privire la folosirea aparatului în mod sigur și dacă își dau seama de pericolele corelate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și de întreținere nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

AVERTISMENT: Gătutul nesupravegheat pe o plită cu grăsimi sau ulei poate fi periculos și poate lua foc. Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură de incendiu.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu păstrați articole pe suprafețele de gătit.

Nu folosiți niciodată produse de curățare cu aburi sau sub presiune pe aparat.

Îndepărtați orice lichid de pe capac înainte de a-l deschide. Nu închideți capacul de sticlă (dacă există) când arzătoarele pe gaz sau plitele electrice sunt încă fierbinți.

Aparatul nu este conceput să funcționeze prin intermediul unui temporizator extern sau a unui sistem separat de control la distanță.

ATENȚIE: Utilizarea unor protecții nepotrivite ale plitei poate provoca accidente.

УВАГА: використання невідповідних захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасних випадків.

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними. Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

УВАГА: Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі.

НІ В ЯКОМУ ПАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

УВАГА: Небезпека пожежі: не залишайте речі на варильних поверхнях.

Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

Не передбачено увімкнення приладу за допомогою зовнішнього таймеру або окремої системи дистанційного керування.

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.

RO

Asistență

Comunicați:

- tipul de anomalie
- modelul aparatului (Mod.)
- numărul de serie (S/N)

Această informație se află pe plăcuța cu date amplasată pe aparat și/sau pe ambalaj.

UA

Допомога

Повідомити:

- тип несправності;
- модель приладу (Mod.)
- серійний номер (S/N)

Ці дані знаходяться на табличці з даними на самому приладі.

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.

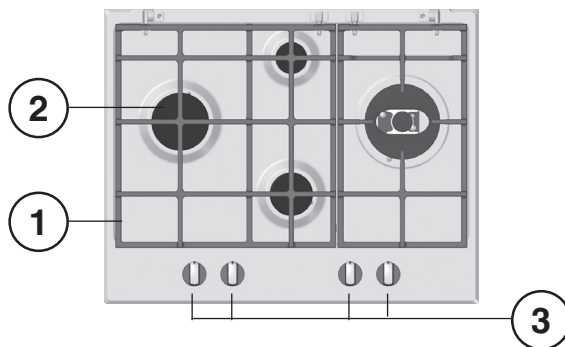
PL

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.

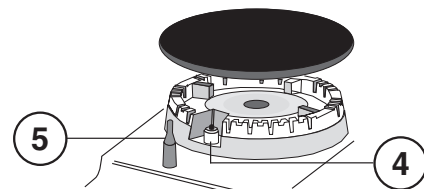
LT

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.

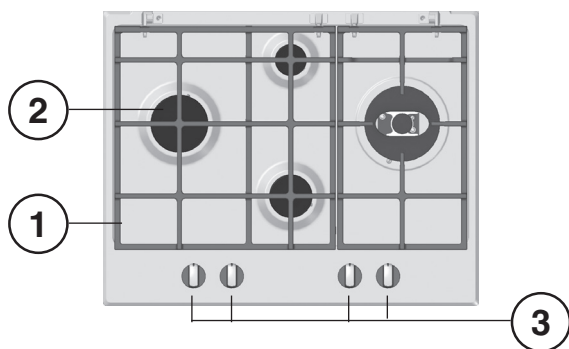
RO

Descrierea aparatului

Vedere de ansamblu

1. Grătar suport pentru VASE
2. ARZĂTOARELE DE GAZE
3. Butoane de control pentru ARZĂTOARE DE GAZE
4. Aprindere pentru ARZĂTOARE DE GAZE
5. DISPOZITIVE DE SIGURANȚĂ

- **ARZĂTOARELE DE GAZE** diferă ca mărime și putere. Utilizați diametrul vaselor pentru a alege cel mai potrivit arzător pentru gătit.
- Butoane de control pentru **ARZĂTOARE DE GAZE** pentru reglarea flăcării.
- **APRINDEREA ARZĂTORULUI CU GAZ** permite unui anumit arzător să se aprindă în mod automat.
- **DISPOZITIVUL DE SIGURANȚĂ** oprește fluxul de gaz dacă flacăra se stinge accidental.



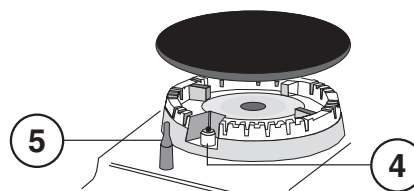
UA

Опис приладу

Загальний вигляд

1. Підтримуюча Решітка для ПОСУДУ
2. ГАЗОВІ ПАЛЬНИКИ
3. Ручки управління ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ
4. Запалювання для ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ
5. ПРИСТРОЇ БЕЗПЕКИ

- **ГАЗОВІ ПАЛЬНИКИ** відрізняються за розмірами та потужністю. Використовуйте для приготування їжі посуду діаметром у відповідності до розміру найбільш підходящого пальника.
- Ручки управління **ГАЗОВИМИ ПАЛЬНИКАМИ** використовуються для регулювання інтенсивності розміру полум'я.
- Запалювання для **ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ** дозволяють, при включенні, запалювати конкретні пальники автоматично.
- **ПРИСТРОЇ БЕЗПЕКИ** зупиняє потік газу, якщо полум'я випадково гасне.



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.

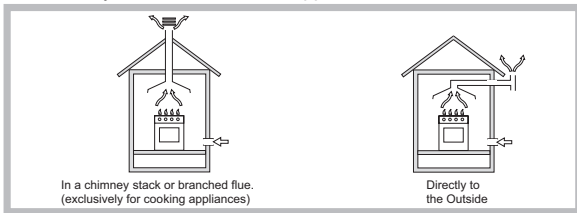
Positioning

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

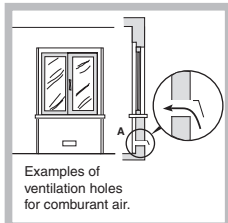
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

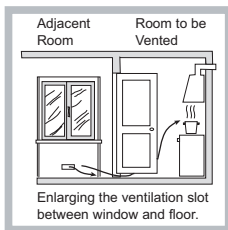
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- 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 m³/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 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



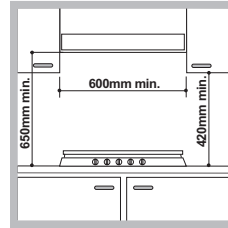
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- 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

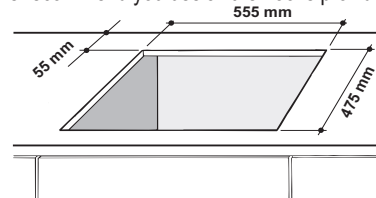
The following precautions must be taken when installing the hob:

- 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).

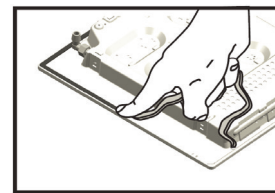


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

- 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.

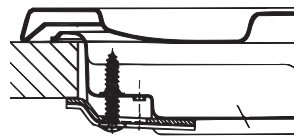


Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.

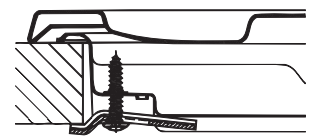


Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure). For proper application make sure the surfaces to be sealed are clean, dry and free of any grease/oil.

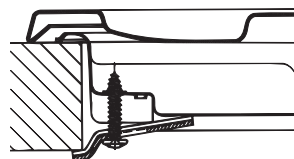
Hook fastening diagram



Hooking position for top H=20mm

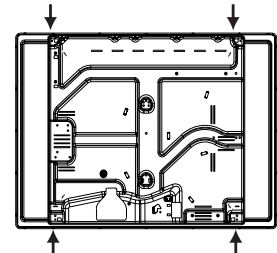


Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm

Front



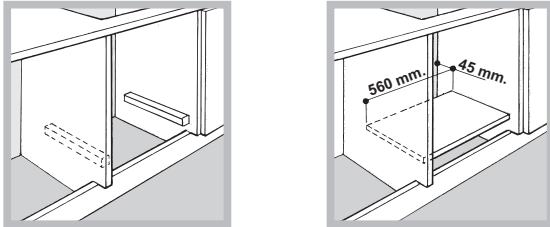
Back

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

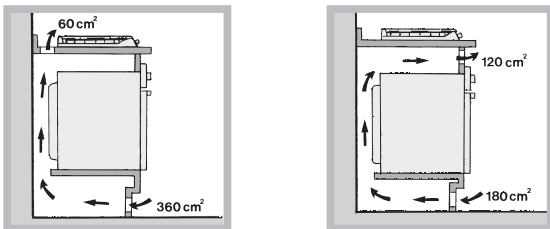
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

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.

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.

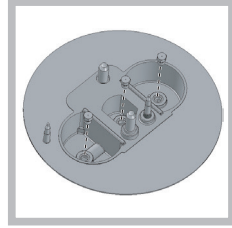
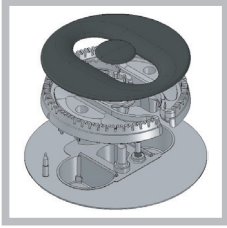
Adapting to different types of gas

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 nozzles on separate "double flame" burners

1. Remove the grids and slide the burners from their housings. The burner consists of 2 separate parts (see figure);
2. Unscrew the burners with a 7 mm wrench spanner. The internal burner has a nozzle, the external burner has two (of the same size). Replace the nozzle with models suited to the new type of gas (see table 1).
3. Replace all the components by repeating the steps in reverse order.

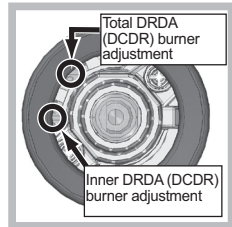
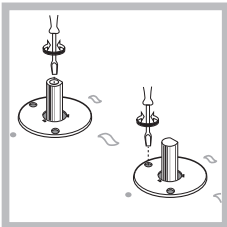


- Adjusting the burners' primary air
Does not require adjusting.

- 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.

! In the event of single-control DRDA (DCDR) burners, adjustment can be performed by intervening on the 2 screws located near the tap pin (see picture).



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.
6. In the event of discrete-adjustment knobs with LED visualisation, turn the knob to the minimum power setting then remove it and intervene on the adjustment screw located near the tap pin.
7. Minimum setting adjustment of the DRDA (DCDR) burner with discrete adjustment and LED visualisation:
 - To adjust the outer ring, turn the knob anti-clockwise to the minimum power position.
 - To adjust the minimum power setting of the inner ring, turn the knob clockwise to the minimum power position.
 - Remove the knob and intervene on the adjustment screw located near the tap pin.

! 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

Electrical connections	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		Liquid Gas						Natural Gas		
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	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
Double flame (DCDR internal) (1)	36	0.40	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86
Double flame (1)	(DCDR internal)	130	1.65	3.60	29	44	262	257	74	343
	(DCDR external 2 nozzle)				57	60x2			94x2	
Supply pressures		Nominal (mbar)				28-30	37	20		
		Minimum (mbar)				20	25	17		
		Maximum (mbar)				35	45	25		

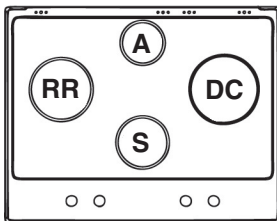
(1) For single-control DRDA (DCDR) burner only

* 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/m³



PKLL 641 D2/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.

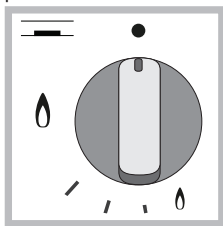
When using models with an ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

! 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.



The "double-flame" burner*



This gas burner consists of two concentric flame rings that can operate jointly or independently (in case of dual-control only).

As the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed down for approximately 2-3 seconds until the device keeping the flame automatically alight heats up.

Single control:

The rings comprising the burner are activated through a single control knob.

To simultaneously turn on both rings, position the knob on the symbol  (max) -  (min) then press and turn the knob anti-clockwise.

To turn on the inner ring only, position the knob on the symbol  (max) -  (min) then press and turn the knob clockwise. To switch modes, it is necessary to switch off the burner.

To switch off the burner, press and turn the knob clockwise until it stops (when it reaches the "•" position).

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

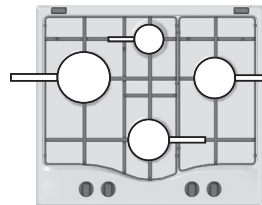
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Double Flame (DCDR internal)	10 - 14
Double Flame (DCDR external)	24 - 26

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the Double flame internal (DCDR internal) burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

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.



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 support fingers obviously offer 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 charmois. 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.

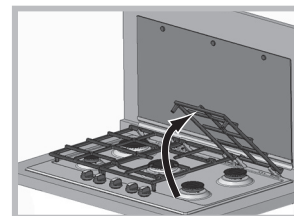
Cleaning the hob parts

- 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.

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.

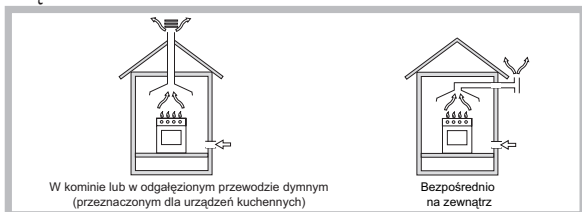
Ustawienie

! 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 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy.



System może polegać na bezpośrednim poborze powietrza z zewnątrz budynku przy pomocy kanału o przekroju użytecznym przynajmniej 100 cm² 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.

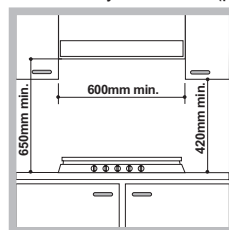
- Intensywne i długotrwałe stosowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, zwiększającej mechaniczną siłę ssania (jeśli już istnieje).
- Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół. Dlatego pomieszczenia, 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

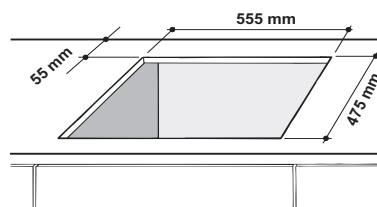
W celu poprawnego zainstalowania płyty grzewczej należy zachować następujące środki ostrożności:

- 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).

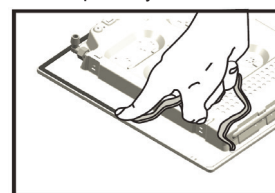


By płyta grzewcza mogła być zainstalowana pod szafką wiszącą, ta ostatnia powinna znajdować się w odległości minimalnej od szczytu wynoszącej 700 mm.

- 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.



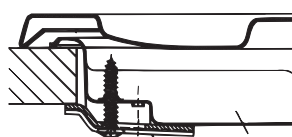
Przed zainstalowaniem płyty kuchennej, należy zdjąć ruszty i palniki i odwrócić ją częścią spodnią do góry, uważając na to, aby nie uszkodzić termopar i świec zapłonowych.



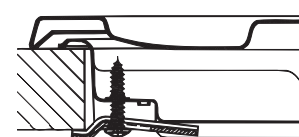
Następnie należy założyć uszczelki dostarczone na wyposażeniu na zewnętrzne krawędzie płyty kuchennej, aby uniemożliwić przedostawanie się powietrza, wilgoci i wody (zob. rysunek). Aby wykonać powyższą czynność prawidłowo, należy upewnić się, że

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

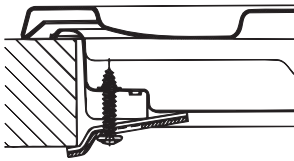
Schemat mocowania uchwytów



Położenie uchwyty w stosunku do blatu H=20mm



Położenie uchwyty w stosunku do blatu H=30mm



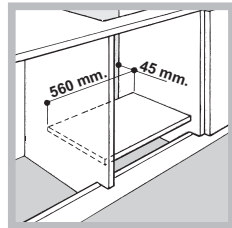
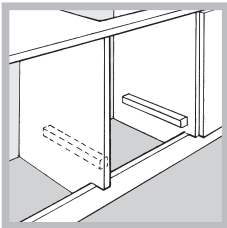
Położenie uchwyty w stosunku do blatu $H=40\text{mm}$

! Stosować uchwyty zawarte w „zestawie akcesoriów”

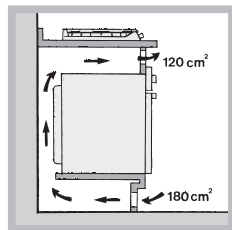
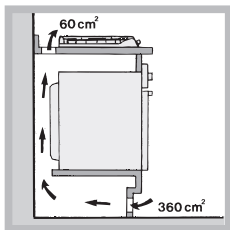
- W przypadku, gdy płyta nie jest zainstalowana na zabudowanym piekarniku, koniecznym jest zastosowanie płyty drewnianej jako izolatora. Powinna być ona zamocowana w odległości minimum 20 mm od dolnej części samej płyty roboczej.

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”.

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 złączami.

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

Użycie przewodu 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.

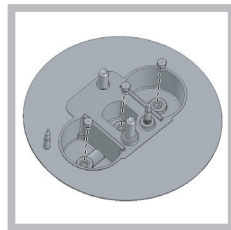
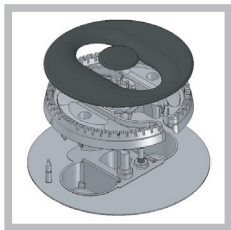
Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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 Podwójna Korona

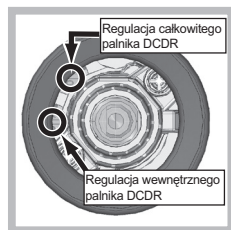
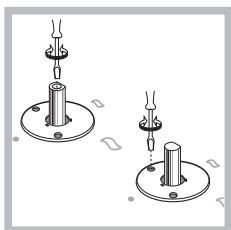
1. Zdjąć ruszt z płyty i wykręcić palniki z ich gniazd. Palnik składa się z dwóch osobnych części (patrz ilustracja).
2. Odkręcić dysze posługując się kluczem rurowym 7mm. Palnik wewnętrzny ma jedną dyszę. Palnik zewnętrzny ma dwie dysze o tej samej średnicy. Wymienić dysze na te przystosowane do nowego rodzaju gazu (patrz tabela 1).
3. Ponownie zmontować części w odwrotnej kolejności.



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

- Regulacja minimum
 1. Ustawić kurek w położeniu minimum;
 2. Zdjąć pokrętkę i posługując się śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka uzyskać najmniejszy regularny płomień.

! W przypadku palnika DCDR o pojedynczej kontroli, regulacja może być wykonywana przez interwencję na 2 śruby znajdujące się obok osi kurka (patrz ilustracja).



3. Upewnić się, czy podczas szybkiego obracania pokrętkiem 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.

6. W przypadku pokręteł o dyskretnej regulacji z wizualizacją LED, obrócić pokrętkę do położenia minimalnej mocy, następnie je wyjąć i wyregulować płomień za pomocą śruby regulacyjnej znajdującej się obok osi kurka.

7. Regulacja minimum dla palnika DCDR z dyskretną regulacją i wizualizacją LED:

- Aby wyregulować palnik, obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do położenia minimalnej mocy. Zdjąć pokrętkę i wyregulować płomień za pomocą śruby regulacyjnej znajdującej się obok osi kurka.
- Aby wyregulować minimalną moc wewnętrznej korony palnika, obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do położenia minimalnej mocy. Zdjąć pokrętkę i wyregulować płomień za pomocą śruby regulacyjnej znajdującej się obok osi kurka.

! 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
ECODESIGN 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)	Gaz płynny						Gaz naturalny (G20)			Gaz naturalny (G2.350)			
		Moc cieplna kW (p.c.s.*) Zreduk.	Moc cieplna kW (p.c.s.*) Nomin.	By-pass 1/100 (mm)	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* g/godz.		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 (Duży) (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	
DCDR wewnętrzny (1)	36	0.40	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86	0.90	102	119	
Podwójna Korona (1)	DCDR wewnętrzny	130	1.65	3.80	29	44	276	271	3.60	74	343	3.80	102	
	DCDR zewnętrzny (2 dysze)				57	60x2				94x2			150x2	
Ciśnienia zasilania		Nominalne (mbar)					37		20			13		
		Minimalne (mbar)					25		17			10		
		Maksymalne (mbar)					44		25			16		

(1) Tylko dla DCDR o pojedynczej kontroli

* W 15°C i 1013,25 mbar - gaz suchy

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

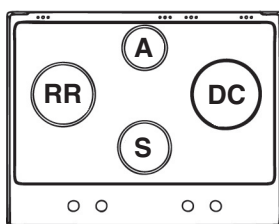
*** Butan (G30) P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Naturalny (G20) P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Naturalny (G2.350) P.C.S. = 27.20 MJ/m

Model	Część gazowa		Część elektryczna	
	Klasa	Moc nominalna (kW) ⁽¹⁾	Napięcie i częstotliwość	Moc (W)
PKLL 641 D2/IX/HA EE	I12ELs3B/P	9,55 (694 g/h - G30) (682 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

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



PKLL 641 D2/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 pokręteł 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.

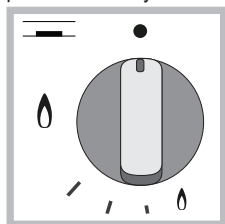
W modelach wyposażonych w urządzenie zapłonowe wewnątrz pokrętko, aby włączyć wybrany palnik, wystarczy nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętko i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc, przytrzymując je wciśnięte dopóki nie nastąpi zapłon.

! 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 pokrętko 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 🔥 i 🔥) a w przypadku płyt

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

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

Palnik "podwójny płomień"

Palnik ten, składa się z dwóch koncentrycznych koron, które mogą funkcjonować razem lub osobno (tylko w przypadku podwójnej kontroli).

Jako że palnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające, należy przytrzymać wdużone pokrętko przez około 2-3 sekundy aż rozgrzeje się urządzenie automatycznie podtrzymujące zapalony płomień.

Pojedyńcza kontrola:

Korony składające się na palnik, aktywowane są za pomocą jednego pokrętko.

Aby włączyć jednocześnie obie korony, ustawić pokrętko na symbol 🔥 (max) - 🔥 (min) a następnie nacisnąć i przekręcić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Aby włączyć tylko wewnętrzną koronę, ustawić pokrętko na symbol 🔥 (max) - 🔥 (min) a następnie nacisnąć i przekręcić pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Aby przejść z jednego trybu na drugi, należy wyłączyć palnik.

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

Zalecenia praktyczne użytkowania palników

W celu uzyskania maksymalnej wydajności należy pamiętać, co następuje:

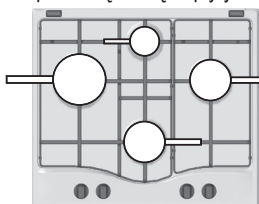
- Stosować naczynia odpowiednie dla każdego z palników (patrz tabela) w celu uniknięcia wychodzenia płomienia poza pole dna naczyń.
- Stosować zawsze naczynia o dnie płaskim i z przykrywką.
- W chwili zagotowania się obrócić pokrętko do położenia minimum.

Palnik	Ø Średnica naczyń (cm)
Szybki zredukowany (Duży) (RR)	24 - 26
Półszybki (Średni) (S)	16 - 20
Pomocniczy (Mały) (A)	10 - 14
Podwójna Korona (DCDR wewnętrzny)	10 - 14
Podwójna Korona (DCDR zewnętrzny)	26 - 28

! W modelach wyposażonych w ruszt redukcyjny, pamiętać, że powinien być on używany tylko dla wewnętrznej korony palnika Podwójna Korona, kiedy używane są garnki o średnicy mniejszej niż 12 cm.

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 bosą 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 rozgrzаныmi 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 użyciu.
- **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.

Konsumenci powinni kontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących postępowania z ich zużyтыми 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. h postępowania z ich zużyтыми 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.

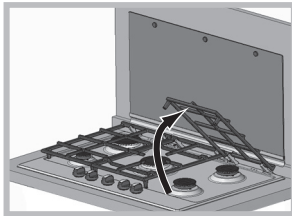
Czyszczenie elementów płyty

- 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.

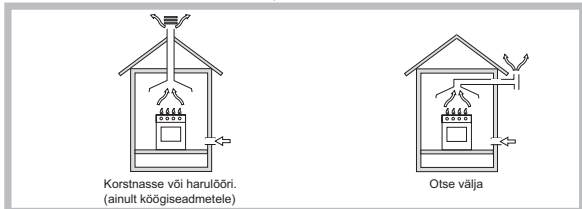
Paigalduskoht

! 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 õhupuhasüsteem või elektriline ventilator, mis seadme sisse lülitamisel automaatselt käivitub;

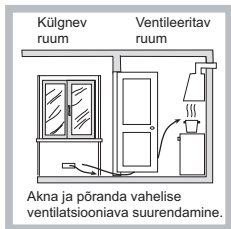


- Lisaks sellele peab ruumis olema piisav ventilatsioon, mis tagab normaalse gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu. Õhu sissevool ei tohi olla alla 2 m³/h iga kilovatti installeeritud võimsuse kohta.



Põlemisõhu ventilatsiooniavade näited.

Ventilatsioonisüsteem võib võtta õhu otse väljast toru kaudu, mille sisemine ristlõige peab olema vähemalt 100 cm². Sissevõtuavad tuleb paigutada nii, et on välditud nende blokeerimine.



Akna ja põranda vahelise ventilatsiooniava suurendamine.

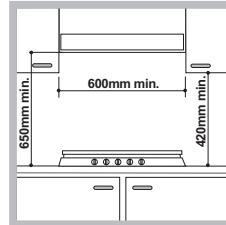
Süsteem võib võtta gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu ka kaudselt, näiteks kõrvalruumidest, mis on varustatud ventilatsioonitorudega, nagu eespool kirjeldatud. Need ruumid ei tohi olla hoone ühiskasutatavad ruumid, magamistoad ega kõrgendatud tuleohtlikkusega ruumid;

- 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

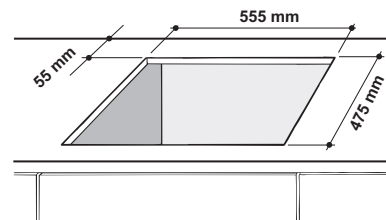
Keeduplaadi paigaldamisel tuleb järgida allpool toodud ohutusnõudeid:

- Köögikapid, mis on seadme kõrval ja keeduplaadist kõrgemal, ei tohi keeduplaadi servale olla lähemal kui 200 mm (vt joonist);
- Õhupuhasüsteem 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).

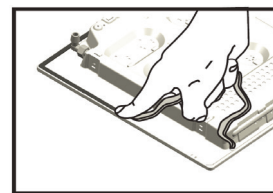


Kui paigaldate keeduplaadi seinakapi alla, peab kapi ja keeduplaadi vahele jääma vähemalt 700 mm;

- 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.



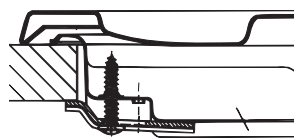
Enne paigaldamise alustamist eemaldage pliidiplaadilt restid ja põletid ning keerake see tagurpidi, et mitte kahjustada termoühendusi ja süüteküünlaid.



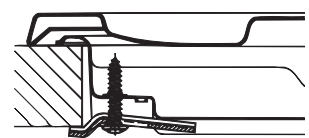
Õhu, niiskuse ja vee tõkestamiseks paigaldage kõik seadme komplekti kuuluvad tihendid piki pliidiplaadi välisservi (vt joonis).

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

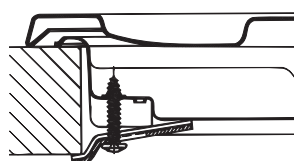
Konsude kinnitamise skeem



Konsude asukoht aluspinnal H=20mm

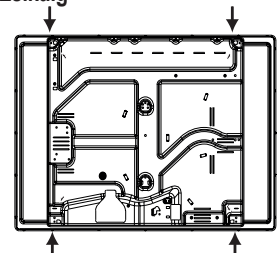


Konsude asukoht aluspinnal H=30mm



Konsude asukoht aluspinnal H=40mm

Esikülg



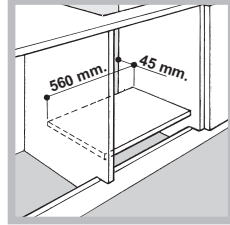
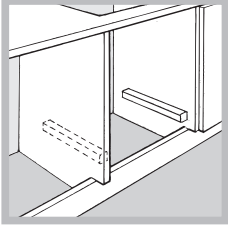
Tagakülg

! Kasutage tarvikutekotis olevaid konkse.

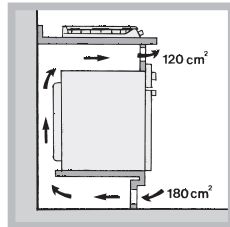
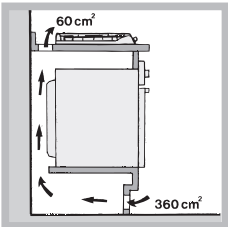
- Kui te ei paigalda keeduplaati sisseehitatud ahjule, tuleb paigaldada puidust isoleeriv alusplaat. Plaadi ja keeduplaadi alumise osa vahele peab jääma vähemalt 20 mm.

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.

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 liukivate 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.

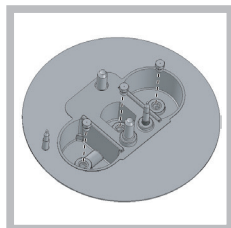
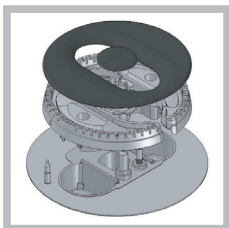
Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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.

Eraldi "topeltleegiga" põletite otsikute vahetamine

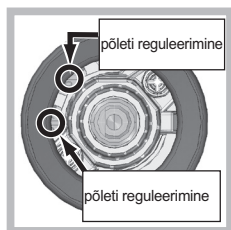
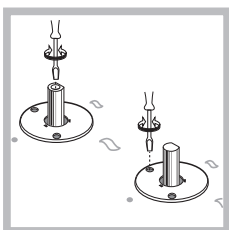
1. Võtke restid pealt ära ja libistage põletid pesadest välja. Põleti koosneb 2 eraldi osast (vt joonis);
2. Kruvige põletid lahti 7 mm mutrivõtmega. Sisemisel põletil on üks otsik, välisemisel on neid kaks (ühesuurused). Asendage otsikud uut tüüpi gaasile sobivate mudelitega (vt tabel 1).
3. Pange kõik komponendid kokku tagasi, korrates samu toiminguid vastupidises järjekorras.



- Õhu juurdevoolu reguleerimine põletitesse
Ei ole vaja reguleerida.

- Põletite seadistamine miinimumi peale
 1. Keerake kraan madala tule asendisse;
 2. Võtke nupp pealt ära ja reguleerige seadekrugi, mis asub kraanitihvti sees või selle kõrval, kuni leek on väike, aga ühtlane.

! Lihtjuhtimisega DRDA (DCDR) põleteid saab reguleerida 2 kruvi abil, mis asuvad kraanitihvti lähedal (vt pilt).



3. Kui olete reguleerinud leegi nõutava madala tule seadistuse peale, keerake sel ajal, kui tuli põleb, kiiresti mitu korda nupp miinimumi pealt maksimumi peale ja vastupidi, kontrollides, et leek ei kustu.
4. Mõnele seadmele on paigaldatud ohutusseade (termopaar). Kui seade ei tööta siis, kui põletid on madala tule peale reguleeritud, siis reguleerige leek suuremaks seadekrugi abil.
5. Kui reguleerimine on tehtud, pange möödaviikude peale tihendid tagasi, kasutades tihendusvaha või samalaadset ainet.
6. LED-näiduga diskreetseadistuse nuppude puhul keerake nupp miinimumvõimsuse peale ja seejärel võtke nupp pealt ära ning reguleerige seadekrugi, mis asub kraanitihvti lähedal.
7. Diskreetseadistusega ja LED-näiduga DRDA (DCDR) põleti reguleerimine miinimumseadistuse peale:
 - Välise rõnga reguleerimiseks keerake nuppu vastupäeva miinimumvõimsuse asendisse.
 - Sisemise rõnga miinimumvõimsuse seadistuse reguleerimiseks keerake nuppu päripäeva miinimumvõimsuse asendisse.
 - Võtke nupp pealt ära ja reguleerige kraanitihvti lähedal asuvat seadekrugi.

! Kui seade on ühendatud vedelgaasiga, keerake seadekrugi 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

Elektriühendused vt andmeplaadilt

ECO-DISAIN

See seade on vastavuses EL määrus nr. 66/2014 täiendus direktiivile 2009/125/EC.

EN 30-2-1 määrus

Põleti ja otsiku tehnilised andmed

Tabel 1

Põleti	Läbimõõt (mm)	Vedelgaas						Maagaas		
		Soojusvõimsus kW (ülemine kütteväärtus*) Vähendatud	Soojusvõimsus kW (ülemine kütteväärtus*) Nominaalväärtus	Möödaviik 1/100 (mm)	Otsik 1/100 (mm)	Vool* (g/h) *** **		Soojusvõimsus kW (ülemine kütteväärtus*) Nominaalväärtus	Otsik 1/100 (mm)	Vool* (l/h)
Vähendatud kiire(RR)	100	0.80	2.70	39	80	196	193	2.70	122(H3)	257
Poolkiire (S)	75	0.45	1.75	28	64	127	125	1.75	96(Z)	167
Abi (A)	55	0.45	1.05	28	50	76	75	1.05	79(6)	100
Topeltleek (DCDR sisemine)(1)	36	0.40	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86
Topeltleek (1)	(sisemine)	130	1.65	3.60	29	44	262	257	74	343
	(väline 2 pihustit)				57	60x2			94x2	
Toiterõhud		Nominaalne (mbar)				28-30	37	20		
		Minimaalne (mbar)				20	25	17		
		Maksimaalne (mbar)				35	45	25		

(1) Ainult lihtjuhtimisega põleti

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

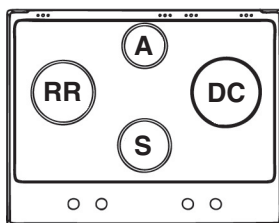
** Propan (G31) P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

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

Maagaas (G20) P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Mudel	Osa gaasi		Elektriliste	
	Klass	Nimivõimsus (kW) ⁽¹⁾	Pinge ja sagedus	Võimsus (W)
PKLL 641 D2/IX/HA EE	II2H3B/P	9,10 (662 g/h-G30) (650 g/h-G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

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



PKLL 641 D2/IX/HA EE

Käitamine ja kasutamine

! Konkreetse gaasipõleti asukoht on näidatud selle nupul.

Gaaspliitidel on võimsuse diskreetreguleerimine, millega saab leeki reguleerida 5 eri võimsustasemele. Tänu sellele süsteemile tagavad gaaspliidid 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.

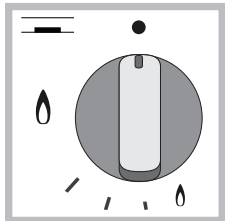
Süütenupuga varustatud mudelitel süüdake soovitud põleti, vajutades vastavat nuppu nii sügavale sisse kui võimalik ja keerates selle vastupäeva maksimumi peale.

! 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.

Klikkheli tähistab üleminekut ühelt võimsustasemelt teisele. Valitud võimsustase

on näidatu 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.

Topeltleegiga põleti

Sellel gaasipõletil on kaks ühise keskpunktiga leegirõngast, mis võivad töötada koos või eraldi (ainult kahese juhtseadmega).

Kuna põletil on olemas ohutuseade, tuleks nuppu vajutada sisse umbes 2-3 sekundiks, kuni automaatseade, mis hoiab leeki põlevana, soojeneb üles.

Lihtjuhtseade:

Põleti rõngad pannakse tööle ühe ainsa juhtnupuga.

Samaaegselt mõlema rõnga tööle panemiseks keerake nupp sümboli 🔥 (max) - 🔥 (min)) peale, seejärel vajutage sisse ja pöörake nuppu vastupäeva.

Ainult sisemise rõnga tööle panemiseks keerake nupp sümboli 🔥 (max) - 🔥 (min)) peale, seejärel vajutage sisse ja pöörake nuppu päripäeva. Valitud mooduse vahetamiseks on vaja põleti vahepeal välja lülitada.

Põleti väljalülitamiseks vajutage ja keerake nuppu päripäeva kuni lõpuni (asendisse "•").

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

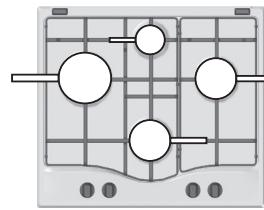
Põletite tõhusa toimimise tagamiseks:

- 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 Kööginõu läbimõõt (cm)
Vähendatud kiire (RR)	24 - 26
Poolkiire (S)	16 - 20
Abi (A)	10 - 14
Topeltleek (sisemine DCDR)	10 - 14
Topeltleek (välimine DCDR)	24 - 26

! Mudelite puhul, millel on kaasas spetsiaalne pliidiraua vähendusrest, pidage meeles, et seda tuleb kasutada ainult topeltleegiga põleti sisemisel (sisemine DCDR) põletil, kui kasutate kööginõud, mille läbimõõt on väiksem kui 12 cm. Põleti tüübi määramiseks 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 keedupoti ise (ehk selle asetamine kasutamise ajal). Hästi tasakaalus, lameda põhjaga keedupotid asetatakse 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 äriliseks 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 kütmiseks) 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 tööpõhimõtetega 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 majapidamiseseadmeid 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 läbikiirpsutatud prügikonteineri sümbol tuletab meelde teie kohustust seade eraldi kasutusest kõrvaldada. Küsimuste 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 valmimisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

Hooldus

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.

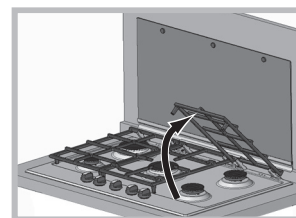
Pliidi osade puhastamine

- Restid, põletikatted ja põletid saab puhastamise ajaks ära võtta.
- Puhastage neid käsitsi sooja vee ja mitteabrasiivse puhastusvahendiga eemaldades kõik toidujäägid ja kontrollides, et ükski põletivahet 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 korrekse 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 juhiste. 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 õiges 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 naujiesiems prietaiso savininkams.

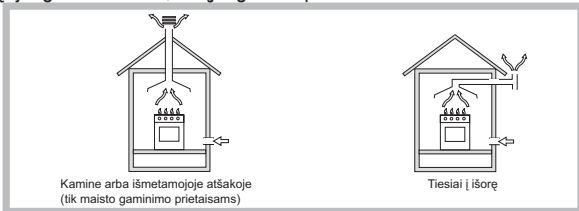
Padėtis

! 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 m³/val. prietaiso galios vienetai (kW).



Oro cirkuliacijos sistema gali imti orą tiesiogiai iš lauko, įrengus vamzdį, kurio vidinis pjūvis ne mažesnis kaip 100 cm²; vamzdžio anga negali būti blokuojama.



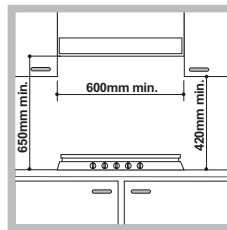
Sistema taip pat gali tiekti orą, kurio reikia degimo procesui, netiesiogiai, t. y. iš gretimų patalpų, kuriose įrengti oro cirkuliacijos vamzdžiai, kaip aprašyta pirmiau. Tačiau tai neturi būti bendri kambariai, miegamieji arba patalpos, kuriose gali kilti gaisro pavojus.

- 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

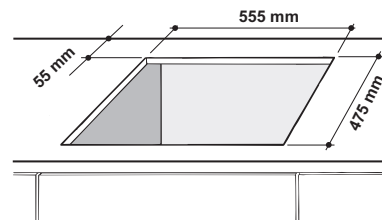
Įrengiant kaitlentę, būtina imtis šių atsargumo priemonių:

- 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.).

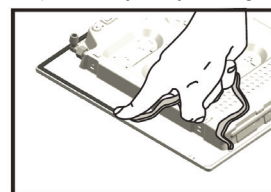


Jei kaitlentė sumontuota po sienine spintele, šioji turi būti bent 700 mm virš kaitlentės.

- 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.

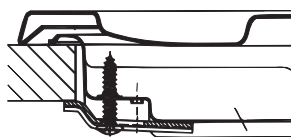


Prieš montavimą nuimkite nuo kaitlentės grotelės bei degiklius ir, nepažeisdami temperatūros jutiklių ir uždegimo sistemos elementų, įrenginį apverskite.

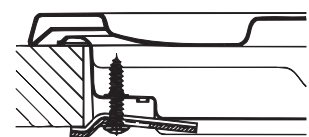


Panaudokite sandariklius, kurie yra prie kaitlentės išorinių kraštų, kad nepatektų oras, garai ar vanduo (žr. paveikslą). Norint juos tinkamai panaudoti, reikia patikrinti, ar paviršiai, kurie turi būti užsandarinami, yra švarūs, sausi ir ant jų nėra riebalų ar aliejaus.

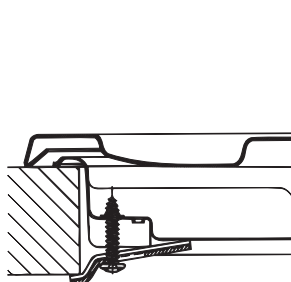
Kablio tvirtinimo schema



Kablio tvirtinimo padėtis viršuje
Aukštis – 20 mm

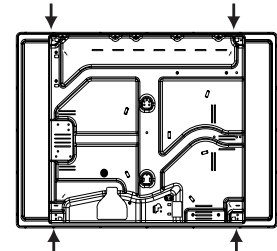


Kablio tvirtinimo padėtis viršuje
Aukštis – 30 mm



Kablio tvirtinimo padėtis viršuje
Aukštis – 40 mm

Priekinis



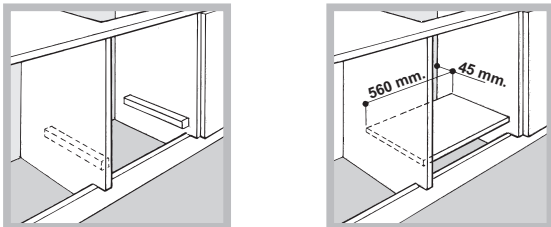
Užpakalinis

! Naudokite kablius, esančius priedų pakete.

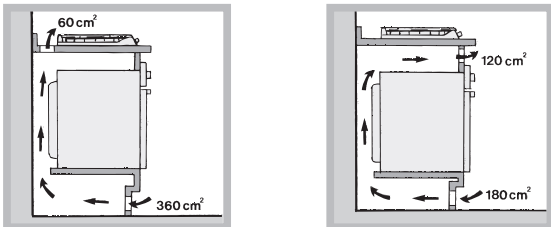
- Jei kaitlentė įrengiama ne virš įmontuotosios orkaitės, kaip izoliacija turi būti montuojama medinė plokštė. Ši plokštė turi būti dedama ne mažiau kaip 20 mm nuo kaitlentės apatinės dalies.

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 ventiliacijos aušinimo sistemos, spintelėje reikia užtikrinti tinkamą ventiliaciją įrengiant angas, pro kurias galėtų pratekėti oras (žr. paveikslą).



Elektros jungtys

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 daugiapolį 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 įsitikinkite, 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 nepriima 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 įsitikinkite, 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.

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. Kiekvienąkart, 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 ištiesiti. Kai sujungiate, įsitikinkite, 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.

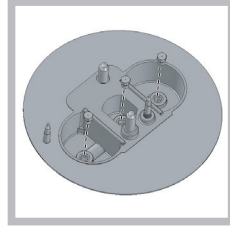
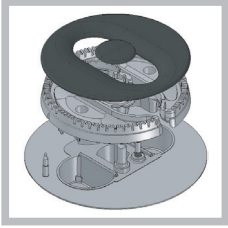
Pritaikymas skirtingų tipų dujoms

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

1. Nuimkite kaitlentės tinklėlį ir nustumkite degiklius nuo lizdų.
2. 7 mm veržliarakčiu 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. Lipdukų galite gauti bet kuriame mūsų priežiūros centre.

Atskirų „dvigubos liepsnos“ degiklių antgalių keitimas

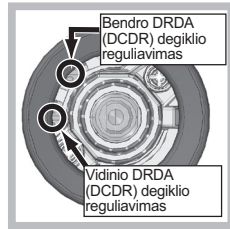
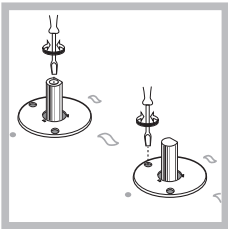
1. Nuimkite groteles ir pastumkite degiklius nuo jų laikiklių. Degiklių sudaro 2 atskiros dalys (žr. paveikslą);
2. Atveržkite degiklius 7 mm veržliarakčiu. Vidinis degiklis turi antgalį, išorinis degiklis turi du antgalius (tokio paties dydžio). Pakeiskite antgalį kitu modeliu, tinkamu naujam dujų tipui (žr. 1 lentelę).
3. Pakeiskite visus komponentus pakartodami žingsnius atvirkštine tvarka.



• Ūhu juurdevoolu reguleerimine põletitesse
Ei ole vaja reguleerida.

- Degiklių nustatymas mažiausiai galiai
1. Pasukite čiaupą į nedidelės liepsnos poziciją;
 2. Nuimkite rankeną ir sukite reguliavimo varžtą, kuris sumontuotas šalia čiaupo kamščio arba jo viduje, kol liepsna bus nedidelė, bet pastovi.

! Jei naudojami viengubo valdymo DRDA (DCDR) degikliai, reguliuoti galima sukant 2 varžtus, esančius netoli čiaupo kaiščio (žr. paveikslą).



3. Nustatę liepsną pageidaujama žemam nustatymui, kai degiklis uždegtas, greitai kelis kartus pakeiskite rankenos poziciją iš mažiausios į didžiausią ir atvirkščiai patikrindami, ar liepsna neužgęsta.
4. Kai kuriuose prietaisuose yra sumontuotas saugos įtaisas (termopora). Jei įrenginys neveikia, kai degikliai yra nustatyti nedidelės liepsnos nustatymui, padidinkite šį nedidelės liepsnos nustatymą naudodami reguliavimo varžtą.
5. Sureguliuavę, pakeiskite papildomųjų įvadų sandariklius naudodami sandarinimo vašką arba panašią medžiagą.
6. Jei naudojamos išmanaus reguliavimo rankenos su LED rodimu, pasukite rankeną minimalios galios nustatymui, o tada ją nuimkite ir sukite netoli čiaupo kaiščio esantį reguliavimo varžtą.
7. DRDA (DCDR) degiklio su išmaniu reguliavimu ir LED rodimu mažiausio nustatymo parinkimas:
 - norėdami sureguliuoti išorinį žiedą, pasukite rankeną prieš laikrodžio rodyklę iki mažiausios galios pozicijos;
 - norėdami parinkti vidinio žiedo mažiausios galios nustatymą, pasukite rankeną prieš laikrodžio rodyklę iki mažiausios galios pozicijos;
 - Nuimkite rankeną ir sukite netoli čiaupo kaiščio esantį reguliavimo varžtą.

! 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
ECODESIGN	
Ši įranga atitinka ES direktyva Nr. 66/2014, integruojanti direktyvą 2009/125/ES. Reglamentas EN 30-2-1	

Degiklio ir antgalio techniniai duomenys

1 lentelė		Suskystintos dujos						Gamtinės dujos			
Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminė galia kW (d.š.g.*) Sumažinta	Šiluminė galia kW (d.š.g.*) Nominali	Papildomas įvadas 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* (g/val.)		Šiluminė galia kW (d.š.g.*) Nominali	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas (l/val.)	
						***	**				
Sumažintas greitis (RR)	100	0.80	2.70	39	80	196	193	2.70	122(H3)	257	
Vidutinis greitis (S)	75	0.45	1.75	28	64	127	125	1.75	96(Z)	167	
Pagalbinis (A)	55	0.45	1.05	28	50	76	75	1.05	79(6)	100	
Dviguba liepsna (vidinis DCDR) (1)	36	0.40	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86	
Dviguba liepsna (1)	(vidinis DCDR)	130	1.65	3.60	29	44	262	257	3.60	74	343
	(išorinis DCDR su 2 antgaliais)				57	60x2				94x2	
Tiekiamas slėgis		Nominalus (mbar)				28-30	37	20			
		Mažiausias (mbar)				20	25	17			
		Didžiausias (mbar)				35	45	25			

(1) Tik viengubo valdymo DRDA (DCDR) degikliui

* Esant 15 °C ir 1013,25 mbar - sausoms dujoms

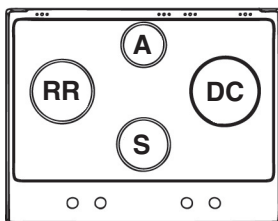
** D.Š.G. propanas = 50,37 MJ/Kg

*** D.Š.G. butanas = 49,47 MJ/Kg

D.Š.G. gamtinės dujos = 37,78 MJ/m³

Modelis	Dujų skyrius		Elektros skyrius	
	Klasė	Nominali galia (kW) ⁽¹⁾	Įtampa ir dažnis	Galija (W)
PKLL 641 D2/IX/HA EE	II2H3B/P	9,10 (662 g/h-G30) (650 g/h-G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

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



PKLL 641 D2/IX/HA EE

Įjungimas 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 įkaistą.

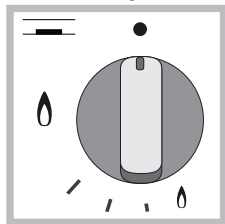
Naudodami modelius su uždegimo mygtuku, uždekite pageidaujamą degiklį spausdami atitinkamą rankenėlę kiek įmanoma toliau ir pasukdami ją prieš laikrodžio rodyklę iki didžiausio nustatymo.

! 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 liespnos 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 tikslių liespnos nustatymą ir vienodus maisto ruošimo rezultatus, nes lengviau pasirinkti pageidaujamą galios lygį.

„Dvigubos liespnos“ degiklis

Šių dujų degiklių sudaro dviejų koncentrinė liespnų žiedai, kurie gali veikti kartu arba atskirai (tik jei naudojamas dvigubas valdymas).

Kadangi degiklyje yra sumontuotas saugos įtaisas, rankenėlę reikėtų spausti vidutiniškai apie 2-3 sekundes, kol įkais automatinis liespną uždegtą išlaikantis įtaisas.

Viengubas valdymas:

Degiklį sudarantys žiedai suaktyvinami viengubo valdymo rankena.

Norėdami vienu metu uždegti abu žiedus, pastatykite rankenėlę ant simbolio 🔥 (max) - 🔥 (min), o tada paspauskite ir pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę.

Norėdami uždegti tik vidinį žiedą, pastatykite rankenėlę ant simbolio (max) - (min), o tada paspauskite ir sukite rankenėlę laikrodžio rodyklės kryptimi. Norint perjungti režimus, reikia išjungti degiklį.

Norėdami degiklį išjungti, paspauskite ir sukite rankenėlę laikrodžio rodyklės kryptimi, kol ji sustos (kai pasieks poziciją „•“).

Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

Kad degikliai veiktų efektyviai:

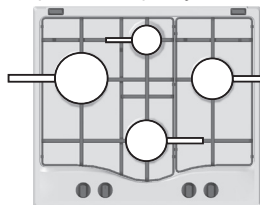
- Naudokite kiekvienam degikliui tinkamą gaminimo indą (žr. lentelę), kad liespna nesklistų plačiau indo dugno.
- Visada naudokite gaminimo indus su plokščiu pagrindu ir dangčiu.
- Kai indo turinys pasiekia virimo temperatūrą, pasukite rankenėlę iki mažiausios nuostatos.

Degiklis	Ø Puodų skersmuo (cm)
Sumažintas greitis (RR)	24 - 26
Vidutinis greitis (S)	16 - 20
Pagalbinis (A)	10 - 14
Dviguba liespna (vidinis DCDR)	10 - 14
Dviguba liespna (išorinis DCDR)	24 - 26

! Modeliuose su reduktoriaus lentyna nepamirškite, kad ji turi būti naudojama tik dvigubos liespnos vidiniams (vidiniams DCDR) degikliui, jei naudojate mažesnio nei 12 cm puodus.

Norėdami išsiaiškinti degiklio tipą, žiūrėkite schemas skyriuje „Degiklių ir atngalių 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.



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

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 ventiliacijai, 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, jokių 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 laikykite vietinių įstatymų dėl pakuočių perdirbimo.
- Pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų reikalaujama, kad būtini 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 trečdalį 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 plovikliu, 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.
- Nerūdijantį plieną valykite tik su švelniu audiniu arba kempine.
- Nenaudokite braižančių ar esdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.
- Nenaudokite valymo garais įrangos.
- Nenaudokite degių medžiagų.
- Nepalikite ant viryklės tokių rūgštinių ar šarminių medžiagų kaip actas, garstyčios, druska, cukrus ar citrinų sultys.

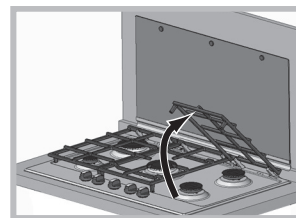
Viryklės dalių valymas

- 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 uždėdate groteles, įsitikinkite, kad keptuvės padėklo sritys 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 čiapo priežiūra

Laikui bėgant čiapai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada čiapus 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 atviri.

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.

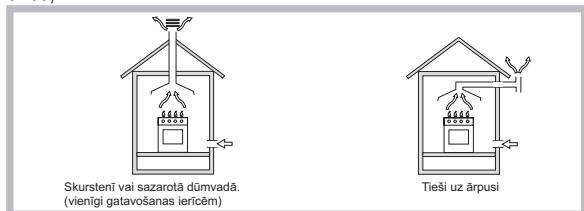
Novietošana

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

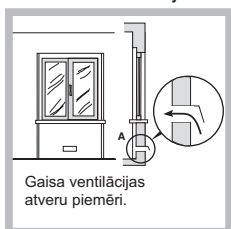
! Ierīci drīkst ierīkot tikai kvalificēts speciālists un saskaņā ar pievienoto instrukciju. Nepareiza ierīkošana var izraisīt kaitējumu cilvēkiem un dzīvniekiem vai bojāt īpašumu.

! 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;

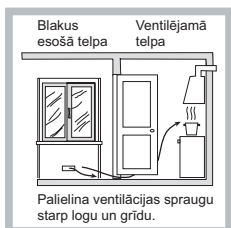


- Tāpat telpā ir jānotiek atbilstīgai gaisa cirkulācijai, jo normālam degšanas procesam ir nepieciešams gaiss. Gaisa plūsma nedrīkst būt mazāka par 2 m³/h uz vienu jaudas kW.



Gaisa ventilācijas atveru piemēri.

Gaisa cirkulācijas sistēmā gaisu var ievadīt tieši no ārpusē, izmantojot cauruli ar vismaz 100 cm² iekšējo diametru; atvere nedrīkst būt bloķēta.



Palielina ventilācijas spraugu starp logu un grīdu.

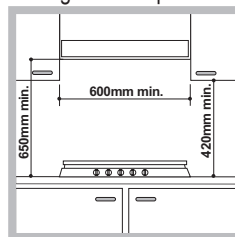
Tāpat sistēma degšanai nepieciešamo gaisu var nodrošināt netieši, piemēram, no blakus esošajām telpām, kas aprīkotas ar iepriekš aprakstītajām gaisa cirkulācijas caurulēm. Taču šīs telpas nedrīkst būt dzīvojamās istabas, guļamistabas vai istabas, kurās ir paaugstināta uguns bīstamība.

- 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

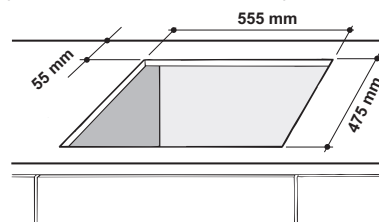
Ierīkojot plīts virsmu, ir jāievēro šādi piesardzības pasākumi:

- 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).

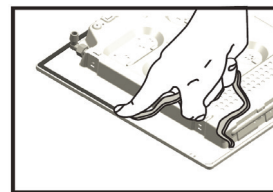


Ja plīts virsma ir uzstādīta zem sienas skapja, tam ir jāatrodas vismaz 700 mm augstumā virs plīts virsmas.

- 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.

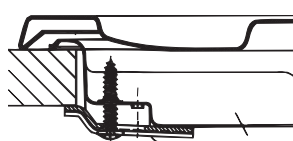


notraipītas ar ziedi.

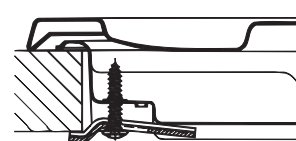
Kopā ar ierīci piegādātās blīves uzstādiet gar plaukta ārējām malām, lai nepieļautu gar tām nekādas gaisa, mitruma vai ūdens plūsmas (skatīt attēlu).

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

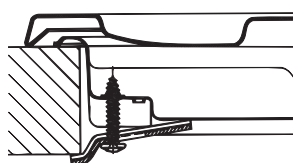
Āķa nostiprināšanas pamācība



Nostiprināšanas pozīcija galdā virsmām ar H=20mm

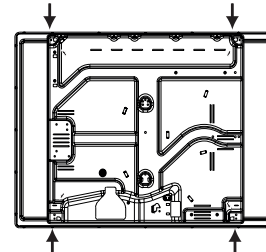


Nostiprināšanas pozīcija galdā virsmām ar H=30mm



Nostiprināšanas pozīcija galdā virsmām ar H=40mm

Priekšat



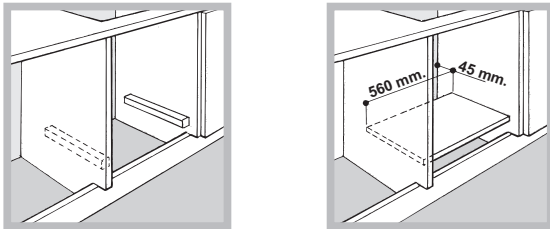
Aizmugure

! Izmantojiet āķus, kas pievienoti "piederumu pakā".

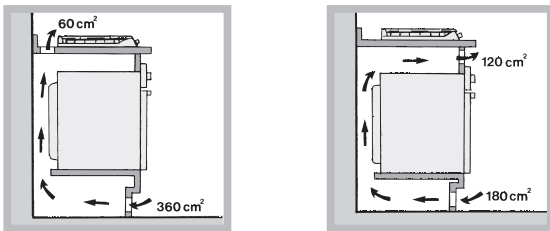
- Ja plīts virsma netiek uzstādīta virs iebūvētās krāsns, izolācijai ir jāuzstāda koka panelis. Tas ir jāizvieto vismaz 20 mm attālumā no plīts virsmas apakšējās daļas.

Ventilācija

Lai nodrošinātu pienācīgu ventilāciju, skapja aizmugures panelis ir jānoņem. Krāsnī 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 aprīkotas 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 zaļš 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 krāsnī.

Elektrības vada pieslēgšana elektrotīklam

Uzstādi standartu spraudni, kas atbilst uz datu plāksnītes norādītajai slodzei. Ierīce ir jāpieslēdz tieši elektrotīklam, starp ierīci un elektrotīklu ierīkojot vienkārtu 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 jāpārlicinās, 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 pārlicinieties, 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.

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, pārlicinieties, 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.

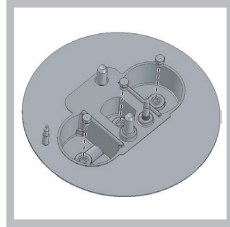
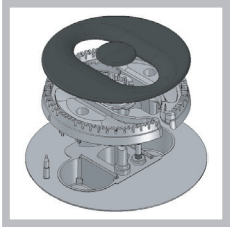
Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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.

Sprauslu nomaīņa atsevišķiem "divkāršas liesmas" degļiem

1. Noņemt restes un izstumt degļus no to apvalkiem. Deglis sastāv no 2 atsevišķām daļām (skat. attēlu).
2. Atskrūvēt degļus ar 7 mm uzgriežņu atslēgu. Iekšējam deglim ir viena sprausla, bet ārējam deglim - divas (vienāda izmēra) sprauslas. Nomainīt sprauslu ar jaunā tipa gāzei piemērota modeļa sprauslu (skat. 1. tabulu).
3. Nomainīt visus komponentus, atkārtojot iepriekš aprakstītās darbības apgrieztā secībā.

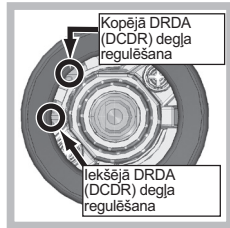
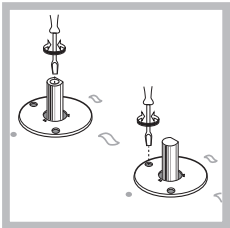


- Degļu gaisa padeves regulēšana nav nepieciešama.

- Degļu minimālo parametru iestatīšana

1. Pagriezt krānu līdz nelielas liesmas stāvoklim.
2. Noņemt pogu un pielāgot regulēšanas skrūvi, kas ir novietota blakus krāna tapiņai vai uz tās, līdz liesma ir maza, bet stabila.

! Degļiem DRDA (DCDR) ar vienu vadības ierīci korekcijas var veikt ar 2 skrūvēm, kas atrodas netālu no krāna tapiņas (skat. attēlu).



3. Pēc liesmas noregulēšanas līdz vajadzīgajam nelielas liesmas līmenim, kamēr deglis ir iedegts, ātri izmainīt pogas stāvokli no minimālās uz maksimālo jaudu un otrādi vairākas reizes, lai pārbaudītu, vai liesma neapdziest.
4. Dažas ierīces ir aprīkotas ar drošības ierīci (termopāri). Ja tā nedarbojas, kad degļi ir iestatīti uz mazu liesmu, ar regulēšanas skrūvi palielināt šo mazās liesmas iestatījumu.
5. Pēc regulēšanas pabeigšanas noblīvēt apvedkanālus, izmantojot blīvēšanas vasku vai līdzīgu vielu.
6. Ja cepeškrāsnij ir atsevišķas regulēšanas pogas ar LED vizualizāciju, pagriezt pogu līdz minimālajam jaudas iestatījumam, tad noņemt pogu un veikt korekcijas ar regulēšanas skrūvi, kas atrodas blakus krāna tapiņai.
7. Minimālo iestatījumu ieregulēšana deglim DRDA (DCDR) ar atsevišķu regulēšanu un LED vizualizāciju:
 - Lai noregulētu ārējo gredzenu, pagriezt pogu pretēji pulksteņrādītāja virzienam līdz minimālās jaudas stāvoklim.
 - Lai ieregulētu iekšējā gredzena minimālās jaudas iestatījumu, pagriezt pogu pulksteņrādītāja virzienā līdz minimālās jaudas stāvoklim.
 - Noņemt pogu un veikt korekcijas ar regulēšanas skrūvi, kas atrodas blakus krāna tapiņai.

! 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.

Degļu un sprauslu specifikācijas

1. tabula

Deglis	Diametrs (mm)	Termiskā jauka kW (p.c.s.*) Samazinātā	Sašķidrinātā gāze					Dabasgāze		
			Termiskā jauka kW (p.c.s.*) Nominālā	Ap-vads 1/100 (mm)	Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* (g/h)		Termiskā jauka kW (p.c.s.*) Nominālā	Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* (l/h)
Ierobežoti ātrais (RR)	100	0.80	2.70	39	80	196	193	2.70	122(H3)	257
Daļēji ātrais (S)	75	0.45	1.75	28	64	127	125	1.75	96(Z)	167
Papildu (A)	55	0.45	1.05	28	50	76	75	1.05	79(6)	100
Divkārsā liesma (DCDR iekšējais)(1)	36	0.40	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86
Divkārsā liesma (1)	130	1.65	3.60	29	44	262	257	3.60	74	343
				57	60x2				94x2	
Piegādes spiediens		Nominālais (mbar)				28-30	37	20		
		Minimālais (mbar)				20	25	17		
		Maksimālais (mbar)				35	45	25		

(1) Tikai deglim DRDA (DCDR) ar vienu vadības ierīci

* 15 °C temperatūras un 1013,25 mbar spiediena gadījumā - sausa gāze

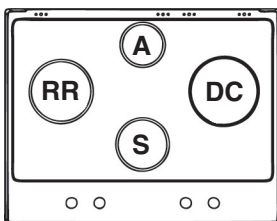
** Propāna PCS = 50,37 MJ/Kg

*** Butāna PCS = 49,47 MJ/Kg

Dabasgāzes PCS = 37,78 MJ/m³

Modelis	Gāze sadaļa		Elektriskā sadaļa	
	Klase	Nominālā jauka (kW) ⁽¹⁾	Spriegums un frekvence	Jauka (W)
PKLL 641 D2/IX/HA EE	II2H3B/P	9,10 (662 g/h-G30) (650 g/h-G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

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



PKLL 641 D2/IX/HA EE

Ieslēgšana un lietošana

! Atbilstīgā gāzes degļa pozīcija ir norādīta uz katra slēdža.

Gāzes plūts cepešplaukti ir aprīkoti ar atsevišķiem jaudas regulatoriem, kas ļauj precīzi pielāgot liesmu 5 dažādiem jaudas līmeņiem. Pateicoties šai sistēmai, gāzes plūts 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 sērkokociņu 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 uzkarstētu automātisko ierīci, kas uztur liesmas degšanu.

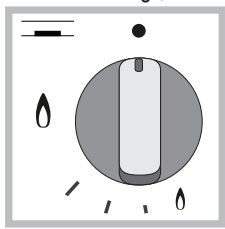
Lietojot modeļus ar aizdedzes pogu, aizdedzināt vēlamo degli, nospiežot atbilstošo pogu pēc iespējas dziļāk un griežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam uz maksimālo iestatījumu.

! 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.

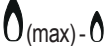

"Divkāršās liesmas" deglis



Šis gāzes deglis sastāv no diviem koncentriskiem liesmas gredzeniem, kas var darboties kopā vai atsevišķi (tikai divu vadības ierīču gadījumā).

Tā kā deglis ir aprīkots ar drošības ierīci, poga jātur nospiesta aptuveni 2 - 3 sekundes, līdz uzkarst ierīce, kas automātiski uztur degšanu.

Viena vadības ierīce:

Degļi veidojošie gredzeni tiek aktivizēti, izmantojot vienu vadības pogu.

Lai vienlaikus ieslēgtu abus gredzenus, novietot pogu uz simbola  (max) -  (min) pēc tam nospiež un pagriež pogu pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

Lai ieslēgtu tikai iekšējo gredzenu, novietot pogu uz simbola  (max) -  (min) pēc tam nospiež un pagriež pogu pulksteņrādītāja virzienā. Lai pārslēgtu režīmus, ir nepieciešams izslēgt degli.

Lai izslēgtu degli, nospiež un griež pogu pulksteņrādītāja virzienā, līdz tā apstājas (kad sasniedz "•" stāvokli).

Praktiski degļu lietošanas ieteikumi

Lai nodrošinātu to, ka degļi darbojas efektīvi:

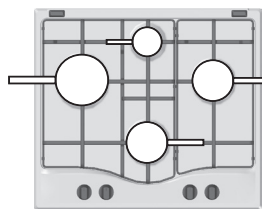
- Katram deglim izmantojiet atbilstoša izmēra gatavošanas traukus (skat. tabulu), lai liesmas neizplatītos pāri trauka dibena malām;
- Vienmēr izmantojiet gatavošanas traukus ar līdzenu pamatni un vāku;
- Kad trauka saturs sasniedz vārīšanās temperatūru, nogrieziet regulatoru līdz minimumam.

Deglis	Ø Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (cm)
Ierobežoti ātrais (RR)	24 - 26
Daļēji ātrais (S)	16 - 20
Papildu (A)	10 - 14
Divkāršās liesmas deglis (DCDR iekšējais)	10 - 14
Divkāršās liesmas deglis (DCDR ārējais)	24 - 26

! Iegaumējiet, ka modeļiem, kas aprīkoti ar reduktora plauktu, tas ir jāizmanto tikai divkāršās liesmas iekšējam (DCDR iekšējais) deglim, ja tiek lietoti katli, kuru diametrs ir līdz 12 cm.

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 iekšējās mājaiemniecības, nevis komerciālām vai ražošanas vajadzībām.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt ārpus telpām pat tad, ja plīts uzstādīšanas vieta ir nosegta. 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 nosēgt.
- Vienmēr pārliecinieties, ka pēc ierīces lietošanas grozāmie slēdži ir pārslēgti pozīcijā "●"/"○".
- Lai ierīci atvienotu no elektrotīkla, atvienojiet elektrības vada spraudni no kontaktrozetes. 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 (EEIA) ir noteikts, ka elektroniskās mājaisaimniecības 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 kalnainu 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 zamšādu. 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.

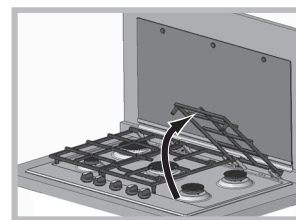
Plīts virsmas daļu tīrīšana

- 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.

Nenovietot 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.

Pārļiecinieties 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.

Pārļiecinieties 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.

Pārļiecinieties vai:

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

Gatavošanas trauks nav stabils.

Pārļiecinieties vai:

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

Instalarea

! Înainte de a pune în funcțiune noul dumneavoastră aparat, vă rugăm să citiți cu atenție această carte. Conține informații importante pentru folosirea în condiții de siguranță, instalarea și îngrijirea aparatului.

! Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni de folosire pentru a fi consultate în viitor. Transmiteți-le noilor proprietari posibili ai aparatului.

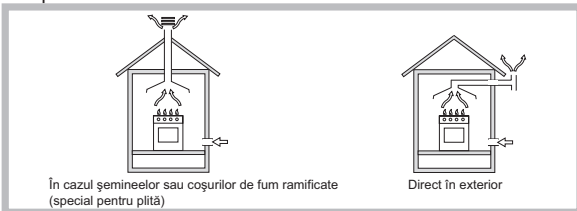
Amplasarea

! Nu lăsați materialul ambalajului la îndemâna copiilor. Acesta poate deveni un pericol de sufocare (a se vedea Precauții și sfaturi).

! Aparatul trebuie să fie instalat de un profesionist calificat în conformitate cu instrucțiunile furnizate. Instalarea incorectă poate provoca vătămarea persoanelor și animalelor și poate aduce daune proprietății.

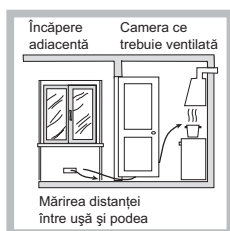
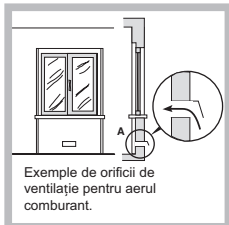
! Acest aparat poate fi instalat și utilizat numai în încăperi ventilate permanent, în conformitate cu reglementările locale în vigoare. Trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- Camera trebuie să fie echipată cu un sistem de extracție a aerului care evacuează orice gaze de combustie. Acesta poate consta dintr-o hotă sau un ventilator electric care pornește automat de fiecare dată când aparatul este pornit.



- Camera trebuie să permită, de asemenea, circulația corespunzătoare a aerului, aerul fiind necesar pentru ca arderea să aibă loc în mod normal. Debitul de aer nu trebuie să fie de mic de 2 m³/h pe kW de putere instalată.

Sistemul de circulație a aerului poate lua aer direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală interioară de cel puțin 100 cm²; deschiderea nu trebuie să fie vulnerabilă pentru niciun tip de blocaje.



Sistemul poate furniza, de asemenea, aerul necesar arderii în mod indirect, de exemplu de la camere adiacente dotate cu tuburi de circulare a aerului, astfel cum este descris mai sus. Totuși, aceste camere nu trebuie să fie camere comune, dormitoare sau camere care pot prezenta un pericol de incendiu.

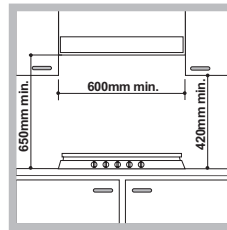
- O utilizare intensivă și prelungită a aparatului poate avea nevoie de o aerisire suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o aerisire suplimentară mai eficientă, mărind puterea de aspirație mecanică, dacă aceasta există deja.
- Gazul petrolier lichid curge spre podea pentru că este mai greu decât aerul. De aceea, încăperile care conțin butelii GPL trebuie să fie, de asemenea, prevăzute cu orificii pentru a permite ieșirea gazelor, în cazul unei scurgeri. Așadar, buteliile GPL, indiferent dacă sunt parțial sau complet pline, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în camere sau în zone de depozitare care sunt sub nivelul solului (pivnițe etc). Este recomandabil să se păstreze doar butelia care este utilizată în cameră, poziționată astfel încât să nu fie

supusă căldurii produse din surse externe (cuptoare, șeminee, sobe etc), care ar putea ridica temperatura buteliei peste 50°C.

Montarea aparatului

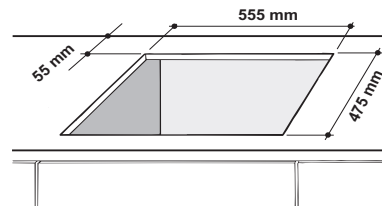
Când se instalează plita, trebuie luate următoarele măsuri de precauție:

- Dulapurile de bucătărie adiacente aparatului și mai înalte decât partea de sus a plitei trebuie să se afle la cel puțin 200 mm față de marginea plitei.
- Hotele trebuie să fie instalate în conformitate cu manualele respective cu instrucțiuni de instalare și la o distanță minimă de 650 mm față de plită (a se vedea figura).
- Puneți dulapurile de perete adiacente hotei la o înălțime minimă de 420 mm față de plită (a se vedea figura).

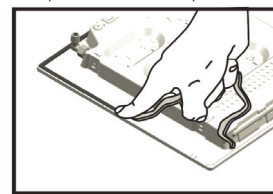


Dacă plita este instalată sub un dulap de perete, acesta din urmă trebuie să fie situat la cel puțin 700 mm deasupra plitei.

- Cavitatea de instalare trebuie să aibă dimensiunile indicate în figură. Sunt furnizate cârlige de fixare, permițându-vă să fixați plita de blaturi cu o grosime între 20 și 40 mm. Pentru o fixare sigură a plitei de blat, vă recomandăm să folosiți toate cârligele din dotare.



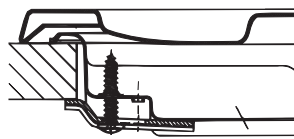
Înainte de instalare, scoateți grătarele și arzătoarele plitei și răsturnați-o, fiind atenți să nu deteriorați termocupulele și bujiile.



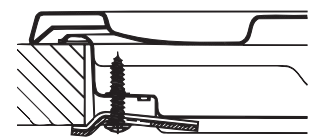
Aplicați garniturile din dotarea aparatului pe marginile externe ale plitei, pentru a împiedica trecerea aerului, umidității și a apei (vezi figura).

Pentru o aplicare corectă, asigurați-vă că suprafețele care urmează să fie sigilate sunt curate, uscate și fără unsori/uleiuri.

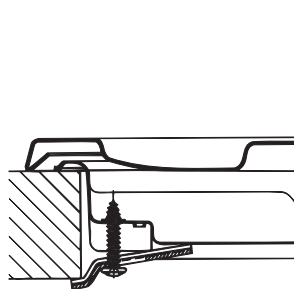
Schema de fixare a cârligelor



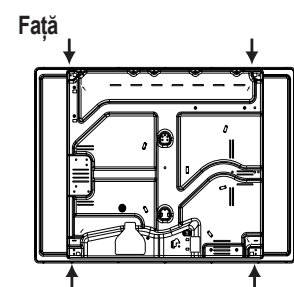
Poziție cârlig pentru blat H=20mm



Poziție cârlig pentru blat H=30mm



Poziție cârlig pentru blat H=40mm

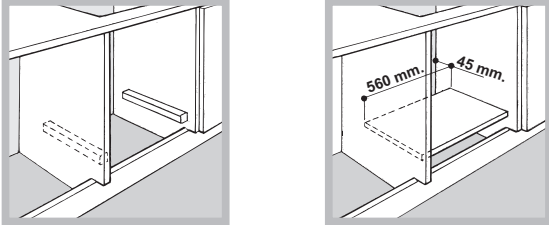


! Folosiți cârligele din „pachetul de accesorii”.

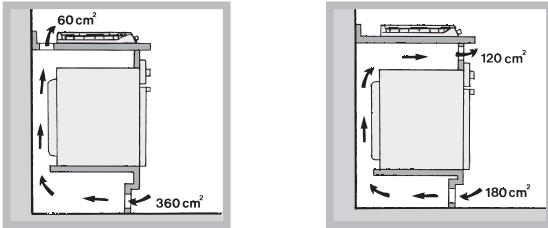
- În cazul în care plita nu este instalată deasupra unui cuptor încorporat, trebuie instalat un panou de lemn ca izolație. Acesta trebuie plasat la o distanță minimă de 20 mm față de partea de jos a plitei.

Ventilarea

Pentru a asigura o ventilație corespunzătoare, panoul din spate al dulapului trebuie îndepărtat. Se recomandă instalarea cuptorului astfel încât acesta să se sprijine pe două scânduri de lemn sau pe o suprafață complet plană cu o deschidere de cel puțin 45 x 560 mm (a se vedea schemele).



În cazul în care plita este instalată deasupra unui cuptor, fără un sistem de răcire cu ventilație forțată, trebuie să se asigure o ventilație adecvată în interiorul dulapului prin intermediul unor orificii de aer prin care poate trece aerul (vezi figura).



Conexiunea electrică

Plitele echipate cu un cablu tripolar de alimentare sunt proiectate pentru a funcționa cu curent alternativ la tensiunea și frecvența indicate pe plăcuța de date (aceasta este situată în partea de jos a aparatului). Firul de împământare din cablu are un capac de culoare verde și galben. În cazul în care aparatul trebuie să fie instalat deasupra unui cuptor electric încorporat, conexiunea electrică a plitei și cuptorului trebuie efectuate separat, atât pentru siguranța electrică, cât și pentru a face mai ușoară scoaterea cuptorului.

Conectarea cablului de alimentare la rețea

Montați un ștecher standard corespunzător sarcinii indicate pe plăcuța de date. Aparatul trebuie să fie conectat direct la rețea utilizând un întrerupător unipolar cu o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm instalat între aparat și rețea. Întrerupătorul trebuie să fie adecvat pentru sarcina indicată și trebuie să respecte reglementările electrice în vigoare (cablu de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu suprafețe având temperatura mai mare de 50°C.

! Instalatorul trebuie să se asigure că s-a făcut conexiunea electrică corectă și că aceasta este conformă normelor de siguranță.

Înainte de conectarea la sursa de curent, asigurați-vă că:

- aparatul este legat la pământ și ștecherul corespunde prevederilor legale.
- priza poate rezista la puterea maximă a aparatului, care este indicată pe plăcuța de date.
- tensiunea este cuprinsă între valorile indicate pe plăcuța cu datele tehnice.
- priza este compatibilă cu ștecherul aparatului. Dacă priza nu este compatibilă cu ștecherul aparatului, solicitați înlocuirea acestuia de către un tehnician autorizat. Nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! După ce aparatul a fost instalat, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie verificat în mod regulat și înlocuit numai de tehnicieni autorizați (a se vedea Asistența).

! Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste măsuri de siguranță nu sunt respectate.

Conectarea la gaze

Aparatul trebuie conectat la rețeaua de alimentare cu gaze sau la butelia de gaz, conform reglementărilor naționale în vigoare. Înainte de a efectua conexiunea, asigurați-vă că aragazul este compatibil cu gazele pe care doriți să le utilizați. Dacă nu este acest caz, urmați instrucțiunile indicate în paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.

Atunci când se utilizează gaz lichid de la o butelie, instalați un regulator de presiune, care respectă reglementările naționale în vigoare.

! Verificați că presiunea de alimentare cu gaz este în concordanță cu valorile indicate în tabelul 1 („Specificațiile arzătorului și duzei”). Aceasta va garanta funcționarea în condiții de siguranță și longevitatea aparatului dvs., menținând consumul eficient de energie.

Conectarea cu o conductă rigidă (cupru sau oțel)

! Conectarea la sistemul de gaze trebuie să fie realizată în așa fel încât să nu se creeze nicio solicitare asupra aparatului.

Pe rampa de alimentare a aparatului există un racord în formă de L reglabil, a cărui etanșare este asigurată de o garnitură. Garnitura trebuie să fie înlocuită întotdeauna după rotirea racordului (garnitură furnizată cu aparatul). Racordul de alimentare cu gaz este filetat 1/2 cilindric tip tată.

Conectarea cu tub flexibil din oțel inoxidabil continuu cu racord filetat

Racordul de alimentare cu gaz este filetat 1/2 cilindric tip tată. Aceste conducte trebuie să fie instalate astfel încât să nu fie niciodată mai lungi de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce conexiunea a fost efectuată, asigurați-vă că tubul metalic flexibil nu atinge piesele în mișcare și că nu este comprimat.

! Folosiți doar conducte și garnituri conforme cu reglementările naționale în vigoare.

Verificați etanșitatea conexiunii

! Când procesul de instalare este complet, verificați că nu există scurgeri de la fittinguri, folosind o soluție de săpun. Nu folosiți niciodată flacăra.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

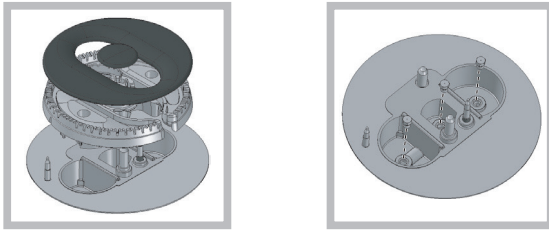
Pentru a adapta plita la un alt tip de gaz decât tipul prestabilit (indicat pe plăcuța de la baza plitei sau pe ambalaj), duzele arzătorului trebuie să fie înlocuite astfel:

1. Îndepărtați grătarele plitei și scoateți arzătoarele din locașurile lor.
2. Deșurbați duzele folosind o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-le cu duze pentru noul tip de gaz (a se vedea tabelul 1 „Caracteristicile arzătorului și duzelor”).
3. Reasamblați piesele urmând procedura de mai sus în ordine inversă.
4. Odată ce această procedură este terminată, înlocuiți vechiul autocolant cu unul care indică noul tip de gaz utilizat. Autocolantele sunt disponibile la oricare din centrele noastre de service.

Înlocuirea duzelor pe arzătoare separate „dublă flacără”

1. Luați grătarele și scoateți arzătoarele de la locul lor. Arzătorul este alcătuit din două părți separate (vezi figura);
2. Deșurbați arzătoarelor cu o cheie de piuliță de 7 mm. Arzătorul intern are o duză, arzătorul extern are două (de aceeași mărime). Înlocuiți duza cu modele potrivite pentru noul tip de gaz (a se vedea tabelul 1).

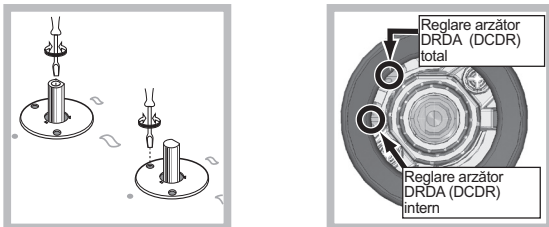
3. Înlocuiți toate componentele repetând pașii în ordine inversă.



• Reglarea aerului primar al arzătorului
Nu necesită reglare.

- Reglarea la minim a arzătoarelor
1. Rotiți robinetul pe poziția de flacără scăzută
 2. Scoateți butonul și reglați șurubul de ajustare, care este poziționat în sau lângă tija robinetului, până când flacăra este mică, dar stabilă.

! În cazul arzătoarelor cu un singur control DRDA (DCDR), reglarea poate fi efectuată intervenind asupra celor 2 șuruburi situate în apropierea tijei robinetului (vezi imaginea).



3. După ce ați ajustat flacăra la setarea scăzută necesară, în timp ce arzătorul este aprins, schimbați rapid poziția butonului de la minim la maxim și invers de mai multe ori, verificând că flacăra nu se stinge.
4. Anumite aparate au un dispozitiv de siguranță (termocuplu) montat. Dacă dispozitivul nu funcționează atunci când arzătoarele sunt setate pe flacără joasă, măriți această setare de flacără joasă cu ajutorul șurubului de reglare.
5. După ce a fost făcută ajustarea, înlocuiți sigiliile de pe by-pass folosind ceară de sigiliu sau o substanță similară.
6. În cazul butoanelor cu reglare discretă cu vizualizare cu LED, rotiți butonul la puterea minimă, apoi scoateți-l și interveniți asupra șurubului de reglare situat aproape de tija robinetului.
7. Reglarea la minim a arzătorului DCDR cu reglare discretă și vizualizare cu LED:
 - Pentru a regla coroana exterioară, rotiți butonul în sens antiorar până la poziția de minim. Scoateți butonul și interveniți asupra șurubului de reglare situat aproape de tija robinetului.
 - Pentru a regla setarea minimă a coroanei interioare, rotiți butonul în sens orar până la poziția de minim. Scoateți butonul și interveniți asupra șurubului de reglare situat aproape de tija robinetului.

! Dacă aparatul este racordat la gaz lichid, șurubul de reglare trebuie să fie fixat cât mai strâns posibil.

! Odată ce această procedură este terminată, înlocuiți vechiul autocolant cu unul care indică noul tip de gaz utilizat. Autocolantele sunt disponibile la oricare din centrele noastre de service.

! În cazul în care presiunea gazului utilizat este diferită (sau variază ușor) față de presiunea recomandată, un regulator de presiune adecvat trebuie să fie montat pe conducta de admisie (pentru a se conforma cu reglementările naționale în vigoare).

PLĂCUȚA CU DATELE TEHNICE

Conexiuni electrice	a se vedea plăcuța cu datele tehnice
ECODESIGN	
Regulamentul UE nr. 66/2014 de integrare a Directivei 2009/125/CE.	
regulamentul EN 30-2-1	

Specificațiile arzătorului și duzei

Tabelul 1

Arzător		Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*) Redus.	Putere termică kW (p.c.s.*) Nomin.	Gaz lichid			Gaz natural (G20)			
					By-pass 1/100 (mm)	Duză 1/100 (mm)	Debit* g/h		Putere termică kW (p.c.s.*) Nomin.	Duză 1/100 (mm)	Debit* l/h
Redus rapid (RR)		100	0.80	2.70	39	80	196	193	2.70	122(H3)	257
Semirapid (S)		75	0.45	1.75	28	64	127	125	1.75	96(Z)	167
Auxiliar (A)		55	0.45	1.05	28	50	76	75	1.05	79(6)	100
DCDR intern (1)		36	0.40	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86
Flacără dublă (1)	DCDR intern	130	1.65	3.60	29	44	262	257	3.60	74	343
	DCDR extern (2 duze)				57	60x2				94x2	
Presiuni de furnizare		Nominală (mbar)					30		20		
		Minimă (mbar)					20		17		
		Maximă (mbar)					35		25		

(1) Doar pentru arzător DCDR cu un singur control

* La 15°C și 1013,25 mbar - gaze uscate

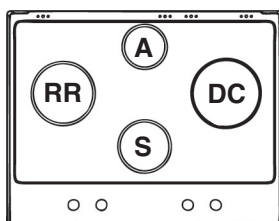
** Propan (G31) P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

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

Natural (G20) P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Model	Secțiune de gaz		Secțiune electrice	
	Categorie	Putere nominală (kW) ⁽¹⁾	Tensiune și frecvență	Putere (W)
PKLL 641 D2/IX/HA EE	II2H3B/P	9,10 (662 g/h-G30) (650 g/h-G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

⁽¹⁾ Valorile în g/h se referă la capacitățile cu Gaz Lichid (Butan, Propan).



PKLL 641 D2/IX/HA EE


Pornirea și folosirea

! Poziția arzătorului de gaz corespunzător sau a plitei electrice* este indicat pe fiecare buton.

Plitele aragazului sunt prevăzute cu reglare discretă a puterii, care permite reglarea cu precizie a flăcării la 5 nivele de putere diferite. Datorită acestui sistem, plitele cu gaz pot garanta, de asemenea, aceleași rezultate la gătit pentru fiecare rețetă, întrucât nivelul optim de putere pentru tipul dorit de gătit poate fi identificat într-un mod mai precis și mai ușor.

Arzătoarele de gaze

Fiecare arzător poate fi reglat pentru una din următoarele setări folosind butonul de control corespunzător:

- Off
-  Maxim
-  Minim

Pentru a aprinde un arzător, țineți un chibrit aprins sau o brichetă aproape de arzător și, în același timp, apăsați și rotiți butonul corespunzător în sens antiorar la valoarea maximă.

Având în vedere că arzătorul este echipat cu un dispozitiv de siguranță, butonul trebuie apăsat pentru aproximativ 2-3 secunde pentru a permite dispozitivului automat care ține flacăra aprinsă să se încălzească.

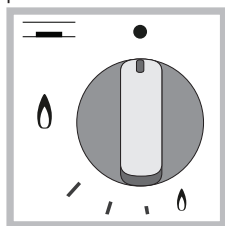
Unele modele sunt echipate cu un buton de aprindere încorporat în butonul de control. Dacă acesta este cazul, este prezent aprinzătorul, dar nu butonul. Pentru a aprinde un arzător, apăsați pur și simplu butonul corespunzător până la capăt și apoi rotiți-l în sens antiorar la setarea „Mare”, menținându-l apăsat până când se aprinde arzătorul.

! În cazul în care flacăra este stinsă accidental, opriți butonul de control și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să îl reaprindeți.


Pentru a stinge arzătorul, rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic până când se oprește (atunci când ajunge la poziția “●”).

Reglarea discretă a flăcării

Arzătorul selectat poate fi reglat - cu ajutorul butonului - la 5 nivele diferite de putere.



Pentru a comuta între niveluri, pur și simplu rotiți butonul spre nivelul de putere dorit. Un clic semnaleză trecerea de la un nivel de putere la altul. Nivelul de putere selectat este indicat de

simbolul (simbolurile ) corespunzător (corespunzătoare) și, pe plitele echipate cu display, de LEDURILE care se aprind (5 =

putere max; 1 = putere min.). Sistemul garantează reglarea precisă a flăcării și rezultate uniforme la gătit ușurând selectarea nivelului de putere dorit.



Arzătorul „flacăra dublă“



Acest arzător cu gaz este format din două coroane concentrice care pot funcționa în comun sau independent (doar în cazul controlului dual).

Având în vedere că arzătorul este echipat cu un dispozitiv de siguranță, butonul trebuie apăsat pentru aproximativ 2-3 secunde până când dispozitivul automat care ține flacăra aprinsă se încălzește.

Control unic:

Coroanele care cuprind arzătorul sunt activate printr-un buton de control unic.

Pentru a activa simultan ambele coroane, poziționați butonul pe simbolul  (max) -  (min) apoi apăsați și rotiți butonul în sens antiorar.

Pentru a activa doar coroana interioară, poziționați butonul pe simbolul  (max) -  (min) apoi apăsați și rotiți butonul în sens orar. (pentru a comuta modurile, este necesar să stingeți arzătorul).

Pentru a stinge arzătorul, apăsați și rotiți butonul în sens orar până când se oprește (când ajunge la poziția “●”).

Sfaturi practice cu privire la folosirea arzătoarelor

Pentru a vă asigura că arzătoarele funcționează corect:

- Folosiți vase adecvate pentru fiecare arzător (vezi tabelul), astfel încât flăcările să nu se extindă dincolo de partea de jos a vaselor.
- Folosiți întotdeauna vase cu o bază largă și capac.
- Când conținutul oalei atinge punctul de fierbere, rotiți butonul la minim.

Arzător	Ø Diametru Recipiente (cm)
Redus rapid (RR)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Flacăra dublă (DCDR intern)	10 - 14
Flacăra dublă (DCDR extern)	26 - 28

! La modelele furnizate cu un raft reductor, amintiți-vă că acesta trebuie să fie folosit numai pentru arzătorul cu flacăra dublă intern (DCDR intern) atunci când utilizați recipiente cu un diametru sub 12 cm.

Pentru a identifica tipul de arzător, consultați desenele din secțiunea intitulată „Specificațiile arzătorului și duzei”.

Precauții și sfaturi

! Acest aparat a fost proiectat și fabricat în conformitate cu standardele internaționale de siguranță. Următoarele avertismente sunt furnizate din motive de siguranță și trebuie să fie citite cu atenție.

Siguranța generală

- Acesta este un aparat încorporat clasa 3.
- Aparatele cu gaz necesită un schimb de aer regulat pentru a menține funcționarea eficientă. La instalarea plitei, urmați instrucțiunile furnizate în paragraful referitor la "Poziționarea" aparatului.
- Aceste instrucțiuni sunt valabile numai pentru țările ale căror simboluri apar în manual și pe placa cu numărul de serie.
- Aparatul a fost conceput pentru uz casnic în interiorul casei și nu este destinat uzului comercial sau industrial.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în zonele acoperite. Este extrem de periculos să lăsați aparatul expus la ploaie și furtuni.
- Nu atingeți aparatul cu picioarele goale sau cu mâinile ori cu picioarele ude sau umede.
- Aparatul trebuie să fie utilizat de către adulți doar pentru prepararea alimentelor, în conformitate cu instrucțiunile prezentate în această carte. Orice altă utilizare a aparatului (de exemplu, pentru încălzirea camerei) constituie o utilizare incorectă și este periculoasă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru orice daune care rezultă din utilizarea improprie, incorectă și nerezonabilă a aparatului.
- Deschiderile utilizate pentru ventilarea și dispersia căldurii nu trebuie să fie niciodată acoperite.
- Asigurați-vă întotdeauna că butoanele sunt în poziția “●”/“○” când aparatul nu este folosit.

- Când scoateți aparatul din priză, trageți de ștecher, nu de cablu.
- Nu efectuați nicio lucrare de curățare sau întreținere fără să deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- În cazul funcționării greșite, nu încercați, sub niciun motiv, să reparați singuri aparatul. Reparațiile efectuate de persoanele fără experiență pot cauza leziuni sau funcționarea greșită a aparatului. Contactați un Centru de service (a se vedea Asistență).
- Nu închideți capacul de sticlă (dacă există) când arzătoarele pe gaz sau plitele electrice sunt încă fierbinți.
- Aparatul nu trebuie folosit de persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse, de persoanele fără experiență sau de oricine care nu este familiarizat cu produsul. Aceste persoane trebuie, cel puțin, să fie supravegheate de o persoană care își asumă responsabilitatea pentru siguranța lor sau să primească instrucțiuni preliminare privind funcționarea aparatului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- **Aparatul nu este destinat să fie acționat printr-un cronometru extern sau printr-un sistem separat de control la distanță.**

Îndepărtare

- Pentru eliminarea materialelor de ambalaj: respectați legislația locală, astfel încât ambalajele să poată fi reutilizate.
- Directiva europeană 2012/19/EU privind deșeurile echipamentelor electrice și electronice (DEEE), prevede că aparatele electrocasnice vechi nu trebuie să fie eliminate în circuitul normal al deșeurilor municipale nesortate. Aparatele vechi trebuie colectate separat pentru a optimiza recuperarea și reciclarea materialelor pe care le conțin și pentru a reduce impactul asupra sănătății umane și a mediului. Simbolul „tomburonului cu roți” barat de pe produs vă amintește obligația dumneavoastră ca, atunci când aruncați aparatul, acesta trebuie să fie colectat separat. Consumatorii trebuie să contacteze autoritățile locale sau agentul de vânzare pentru informații privind eliminarea corectă a aparatelor vechi.

Protejarea și respectarea mediului înconjurător

- Gătiți alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite și folosiți cât mai puțină apă este posibil. Gătirea fără capac va crește cu mult consumul energetic.
- Folosiți oale și tigăi cu bază plată.
- Dacă gătiți ceva ce ia mult timp, merită să utilizați o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și care economisește o treime din energie.

Întreținerea și îngrijirea

Stingerea aparatului

Deconectați aparatul de la alimentarea cu energie electrică înainte de a efectua orice lucrare la acesta.

Curățarea suprafeței plitei

- Toate piesele emailate și de sticlă trebuie curățate cu o soluție de apă caldă și detergent neutru.
- Suprafețele din oțel inoxidabil se pot păta din cauza apei calcaroase sau a detergentilor agresivi, dacă rămân în contact cu acestea prea mult timp. Resturile de mâncare căzute pe suprafață (apă, sos, cafea etc.) trebuie șterse înainte de a se usca.
- Curățați cu apă caldă și detergent neutru, apoi uscați cu o cârpă moale sau cu piele de câprioară. Îndepărtați resturile arse de mâncare cu ajutorul unor produse de curățare speciale pentru suprafețe din oțel inoxidabil.
- Curățați oțelul inoxidabil numai cu o cârpă sau un burete moale.

- Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.
- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Nu folosiți produse inflamabile.
- Nu lăsați pe plită substanțe acide sau alcaline, cum ar fi oțet, muștar, sare, zahăr sau suc de lămâie.

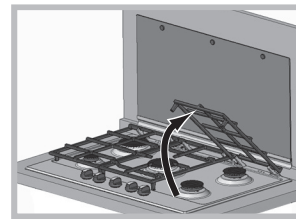
Curățarea componentelor plitei

- Curățați piesele emailate și de sticlă numai cu o cârpă sau un burete moale.
- Grătarele, capacele arzătoarelor și arzătoarele pot fi scoase pentru a fi curățate.
- Curățați-le manual, cu apă caldă și detergent neabraziv, înlăturând cu grijă toate resturile de mâncare și verificând ca niciun orificiu al arzătorului să nu fie înfundat.
- Clătiți și uscați.
- Puneți la loc arzătoarele și capacele arzătoarelor, în mod corect, în locașurile respective.
- Când puneți la loc grătarele, asigurați-vă că zona pe care se așează oalele este aliniată cu arzătorul.
- Modelele echipate cu fișe pentru aprindere electrică și cu dispozitiv de siguranță necesită o curățare atentă a capătului fișei pentru a asigura funcționarea corectă. Verificați frecvent aceste piese și, dacă este necesar, curățați-le cu o cârpă umedă. Resturile arse de mâncare trebuie îndepărtate cu o scobitoare sau cu un ac.

! Pentru a evita deteriorarea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiți atunci când arzătoarele nu sunt în locașurile lor.

! Nu este necesar să scoateți suportul pentru vase pentru a curăța suprafața plitei. Datorită sistemului de sprijin, ridicați și țineți suporturile pentru vase sau rotiți-le până când se sprijină pe suportul din spate.

Nu așezați grătarele fierbinți pe partea de sus a capacului de sticlă (dacă este cazul), altfel dopurile de cauciuc de pe sticlă se pot deteriora.



Întreținerea robinetului de gaz

De-a lungul timpului, robinetele se pot bloca sau pot fi greu de rotit. Dacă se întâmplă acest lucru, robinetul trebuie înlocuit.

! Această procedură trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat autorizat de producător.

Depanarea

Se poate întâmpla ca aparatul să nu funcționeze corect sau deloc. Înainte de a apela centrul de servicii de asistență, verificați dacă se poate face ceva. În primul rând, verificați că nu există întreruperi în aprovizionarea cu gaz și energie electrică și, în special, că supapele de gaz pentru alimentare de la rețea sunt deschise.

Arzătorul nu se aprinde sau flacăra nu este chiar în jurul arzătorului.

Verificați dacă:

- Găurile de gaz de pe arzător sunt înfundate.
- Toate piesele mobile care alcătuiesc arzătorul sunt montate corect.
- Există curenți de aer în apropierea aparatului.

Flacăra se stinge la modelele cu dispozitiv de siguranță.

Verificați că:

- Ați apăsat butonul până la capăt.
- Țineți butonul apăsat suficient de mult pentru a activa dispozitivul de siguranță.
- Găurile de gaz nu sunt blocate în zona corespunzătoare dispozitivului de siguranță.

Arzătorul nu rămâne aprins când este setat la minim.

Verificați că:

- Găurile de gaz nu sunt blocate.
- Nu există curenți de aer în apropierea aparatului.
- Setarea minimă a fost reglată în mod corespunzător.

Vasele sunt instabile.

Verificați că:

- Partea de jos a vasului este perfect plată.
- Vasul este poziționat corect la centrul arzătorului.
- Grătarul de sprijin al cratiței a fost poziționat corect.

Установка

! Перед початком експлуатації Вашої нової плити, будьласка, прочитайте уважно цю інструкцію по використанню. Вона містить важливу інформацію з безпечної експлуатації, монтажу та догляду за плитою.

! Будь ласка, зберігайте цю інструкцію доступною для подальших консультацій в майбутньому. У разі передачі плити новим власником, необхідно також передати їм цю інструкцію.

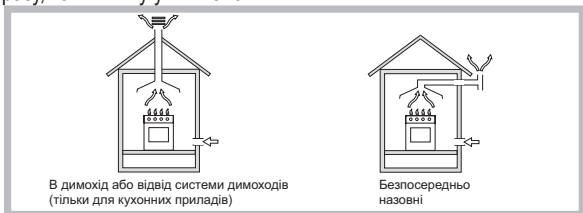
Встановлення

! Тримайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Це може призвести до удушення (дивіться Запобіжні заходи та поради).

! Прилад повинен бути встановлений кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій. Неправильна установка може завдати шкоди людям і тваринам або може призвести до пошкодження майна.

! Ця плита може бути встановлена і використовуватися тільки в постійно провітрюваних приміщеннях відповідно до чинних національних норм. Вимоги, які повинні дотримуватися:

- Приміщення має бути обладнане системою витяжної вентиляції, що вилучає будь-які продукти згоряння. Це може бути витяжка або електричний вентилятор, який автоматично запускається кожного разу, коли плиту увімкнено.



- В приміщенні також повинна бути забезпечена правильна циркуляція повітря, при цьому продукти горіння повинні вилучатися своєчасно. Швидкість потоку повітря повинна бути не менше 2м³/год за кВт встановленої потужності.



Приклади вентиляційних отворів для відводу повітря з продуктами горіння.



Сусіднє приміщення має вентилуватися. Збільшений вентиляційний отвір між вікном і підлогою

Система циркуляції повітря може отримувати повітря безпосередньо з навколишнього середовища за допомогою труб з внутрішнім перерізом не менше 100см²; отвори не повинні бути уразливі до будь-якого блокування.

Система може також забезпечити необхідний повітрообмін для не місцевого згоряння, у випадку коли забруднене повітря надходить з сусідніх кімнат, які мають витяжні труби з циркуляцією повітря, як описано вище. Однак, ці кімнати не повинні бути комунальними, спальними або кімнатами, які можуть представляти

небезпеку пожежі.

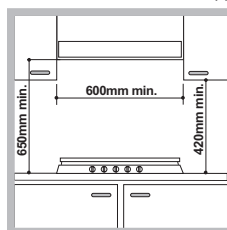
- Під час інтенсивного і тривалого використання пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, (для підвищення механічної потужності всмоктування, якщо він вже існує) наприклад відкриття вікна або більш ефективна вентиляція.
- Зріджений газ осідає на підлогу, так як він важчий за повітря. Таким чином, приміщення, де знаходяться балони зі зрідженим газом,

повинні бути обладнані вентиляційними отворами, щоб вилучити газ у разі витіку. Внаслідок цього балони, які містять зріджений газ, частково чи повністю заповнені, не повинні бути встановлені або зберігатися у приміщеннях або сховищах, які знаходяться нижче рівня землі (підвалитощо). Балон, який використовується і зберігається в кімнаті доцільно розташовувати у місці, де він не буде під впливом тепла від зовнішніх джерел (духовки, каміни, печі і т.д.), які можуть підвищити температуру балону вище 50°C.

Встановлення плити

Наступні запобіжні заходи, які необхідно дотримуватися при встановленні плити:

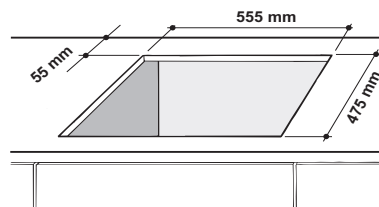
- Кухонні шафи, прилеглі до плити і над нею повинні бути розташовані на відстані не менше 200 мм від краю плити.
- Витяжки повинні бути встановлені відповідно до їх інструкцій з експлуатації та установки і на відстані не менше 650 мм від плити (дивіться малюнок).
- Розташування настінних шаф поруч з витяжкою має бути на висоті не менше 420 мм від поверхні (дивіться малюнок).



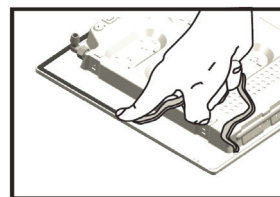
Якщо плита встановлюється під шафою, тоді відстань між шафою і плитою має бути мінімум 700 мм.

- Місце для встановлення плити повинно відповідати розмірам, які вказані на малюнку.

Кріплення для плити, які надаються в комплекті дозволяють Вам закріпити плиту до стільниці, яка має овчину від 20 до 40 мм. Для забезпечення надійної фіксації плити до стільниці, ми рекомендуємо Вам використовувати всі кріплення.



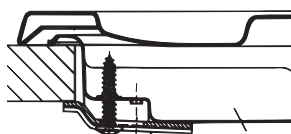
Перед встановленням зніміть решітки і пальники з варильної поверхні і перегорніть її, стежачи, щоб не ушкодити термопари і свічки.



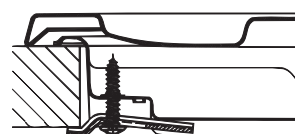
Встановіть прокладки (з комплекту постачання до пристрою) на зовнішній край варильної поверхні, щоб унеможливити надходження повітря, вологості і води (див. малюнок).

Для правильного встановлення переконайтеся в тому, що поверхні, що підлягають герметичному закупорюванню, є сухими і знежиреними.

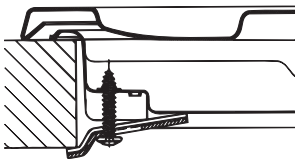
Схема кріплення на гачках



Положення гачків для поверхні Н = 20 мм



Положення гачків для поверхні Н = 30 мм



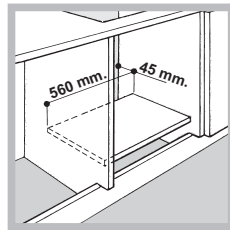
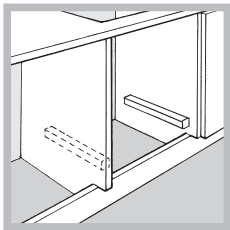
Положення гачків для поверхні $H = 40 \text{ мм}$

! Використовуйте гачки з "комплекту аксесуарів"

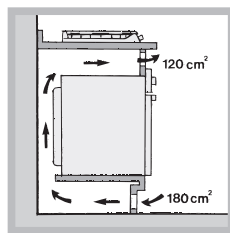
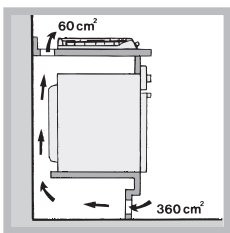
- Якщо поверхня не встановлюється над вбудованою духовкою, для ізоляції необхідно використовувати дерев'яну панель. Така панель має розміщуватися на відстані не менше 20 мм від нижньої частини варильної поверхні.

Вентиляція

Для забезпечення достатньої вентиляції, необхідно зняти задню панель шафи. Бажано встановити духовку таким чином, щоб вона спиралася на дві підставки з дерева, або на абсолютно плоску поверхню з розмірами не менше 45x 560 мм (дивіться малюнки).



Якщо плита встановлюється над піччю без примусової вентиляції та охолодження системи, для необхідного повітря обміну всередині шафи повинні бути забезпечені повітряні отвори, через які повітря може пройти (дивіться малюнок).



Електричне підключення

Плита обладнана триполюсним кабелем живлення призначеним для роботи зі змінним струмом при напрузі і частоті зазначених на табличці (вона розташована в нижній частині приладу). Заземлюючий дрот в кабелі має зелений і жовтий колір. Якщо разом з плитою має бути встановлена електрична вбудована духовка, то їх електричні підключення повинні бути встановлені окремо, як для електробезпеки так і для більш зручного вилучення духовки.

Підключення кабелю живлення до мережі

Встановити стандартизований штепсель відповідно до навантаження, вказаного на табличці. Багатополюсний вимикач з мінімальною відстанню 3 мм між контактами, відповідно до електричного навантаження і місцевими стандартами, має бути розміщений між плитою і мережею в разі прямого підключення до електричної мережі. Вимикач повинен

бути придатним для підключення до мережі і повинен відповідати діючим правилам електробезпеки (провід заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення не повинні контактувати з поверхню, яка має температуру вище 50°C.

! Монтажник повинен переконаватися у правильності електричних з'єднань, які були під'єднані і що вони відповідають правилам техніки безпеки

Перед підключенням до джерела живлення, переконайтеся у тому, що:

- плита заземлена і відповідає діючим нормам;
- розетка повинна бути розрахована на максимальну споживану потужність плити, яка вказана в таблиці;
- напруга відповідає діапазону значень, зазначеного в таблиці;
- розетка повинна бути сумісна з вилкою плити. Якщо розетка несумісна з вилкою, запитаєте фахівців з технічної підтримки, щоб замінити її. Не використовуйте подовжувачі та трійники.

! Кабель живлення і розетки повинні бути легко доступні, після встановлення плити.

! Кабель не повинен бути зігнутим або затиснутим.

! Кабель повинен регулярно перевірятися і підлягати заміні тільки уповноваженими техніками (дивіться Підтримку).

! У випадку недотримання вище вказаних заходів безпеки, виробник не несе ніякої відповідальності.

Підключення газу

Плита повинна бути підключена до основного місця постачання газу або газового балона у відповідності з чинним національним законодавством. Перед виконанням з'єднання, переконайтеся, що плита сумісна з газом, який Ви хочете використовувати. Якщо це не так, дотримуйтесь інструкцій, зазначених у пункті "Адаптація до різних типів газу". При використанні зрідженого газу з балона, необхідно встановити регулятор тиску, який відповідає чинному національному законодавству.

! Переконайтеся, що тиск газу відповідає значенням, зазначеним у таблиці 1 ("пальники і насадки"). Це дозволить забезпечити надійну роботу і довговічність Вашої плити при збереженні ефективного споживання енергії.

Зв'язок з твердими трубами (мідь чи сталь)

! Підключення до газової системи повинні здійснюватися таким чином, щоб не призвести до будь-яких деформацій на плиті.

Існує регульовані труби L-форми на рампі живлення плити, які фіксуються прокладками, для того щоб запобігти витік газу. Прокладки необхідно замінити після повороту труби (за умови фіксації з плитою). Вхід подачі газу на плиту здійснюється через циліндричну різьбову 1/2 вхідну частину охоплюваного з'єднання.

Підключення гнучкої безшовної труби з нержавіючої сталі з різьбовим кріпленням

Вхід подачі газу на плиту здійснюється через циліндричну різьбу 1/2 вхідну частину охоплюваного з'єднання. Ці труби мають бути з'єднані так, щоб їх довжина в розгорнутому стані не перевищувала 2000 мм. Як тільки зв'язок був проведений, переконайтеся, що металічна труба не стискається і не контактує з рухомими частинами.

! Використовуйте тільки ті труби та прокладки, які відповідають чинним національним нормам.

Перевірка герметичності з'єднання

! Коли процес установки завершиться, перевірте фіксацію труб за допомогою мильної рідини. Ніколи не використовуйте горючі речовини.

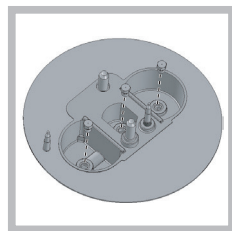
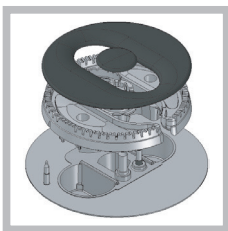
Адаптація до різних типів газу

Для адаптації плити до будь-якого іншого виду газу, крім вказаного виду (це зазначено на наклейці з характеристиками на корпусі плити або на упаковці), насадки повинні бути замінені наступним чином:

1. Зніміть решітку з плити і витягніть пальники зі своїх місць.
2. Відкрутіть насадки за допомогою 7 мм гайкового ключа і замініть їх на насадки, які підходять для нового виду газу (дивіться таблицю 1 "пальники і насадки").
3. Замініть всі компоненти, дотримуючись інструкції, зазначеної вище в зворотному порядку.
4. Після налаштування плити, вона може бути використана з будь-якими видами газу, замініть старі наклейки з характеристиками на нові, відповідно до нового виду газу (ці наклейки можна отримати в авторизованих центрах технічної підтримки).

Заміна форсунок окремих "подвійних" конфорок

1. Зніміть решітку й витягніть конфорки зі своїх гнізд. Конфорка складається з двох окремих частин (див. малюнок).
2. Відкрутіть конфорки за допомогою торцевого ключа 7 мм. Внутрішня конфорка має форсунку, зовнішня конфорка – дві форсунки (однакового розміру). Замініть форсунку на іншу, модель якої відповідає новому типу газу (див. таблицю 1).
3. Встановіть на місце всі компоненти, повторюючи описані кроки в зворотньому порядку.

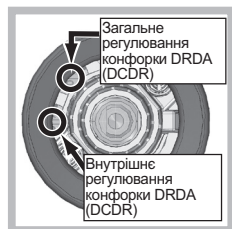
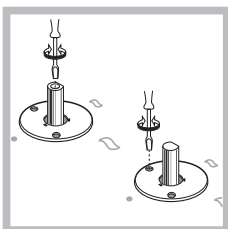


- Налаштування первинного повітря конфорки
Не потребує налаштування.

- Встановлення форсунок на мінімум

1. Поверніть кран в положення слабкого полум'я.
2. Зніміть ручку крана й підкрутіть регулювальний гвинт, який знаходиться всередині або поряд із штирком крана, доки не отримаєте мале, але стабільне полум'я.

! Для налаштування конфорок DRDA (DCDR) з одноступінним управлінням відрегулюйте 2 гвинти біля штирка крана (див. малюнок).



3. Після налаштування вогню до потрібної малої інтенсивності, поки конфорка горить, швидко змініть положення ручки з мінімального полум'я на максимальне й навпаки декілька разів, перевіряючи, чи не згасає при цьому конфорка.

4. На деяких приладах встановлений захисний пристрій (термопара). Якщо прилад не працює, коли конфорка встановлена на позначці слабкого вогню, збільшіть відповідне налаштування слабкого вогню за допомогою регулювального гвинта.
5. Після налаштування замініть ущільнення на байпасах, використовуючи віск для герметизації або аналогічну речовину.
6. За наявності ручок з покроковим керуванням і індикатором поверніть ручку до позначки мінімальної потужності, зніміть ручку й відрегулюйте гвинт біля штирка крана (див. малюнок).
7. Налаштування мінімального полум'я на конфорці DRDA (DCDR) з покроковим управлінням і індикатором:
 - Для регулювання зовнішнього кільця поверніть ручку проти годинникової стрілки до положення мінімальної потужності.
 - Для регулювання мінімального полум'я на внутрішньому кільці поверніть ручку за годинниковою стрілкою до положення мінімальної потужності.
 - Зніміть ручку й відрегулюйте гвинт біля штирка крана.

! Якщо прилад підключений до джерела зрідженого газу, регулювальний гвинт необхідно затягнути якомога щільніше.

! По завершенні процедури, замініть стару етикетку з даними про тип газу новою з відповідною новою інформацією. Такі етикетки можна отримати в нашому сервісному центрі.

! Якщо тиск газу відрізняється (або трішки відхиляється) від рекомендованого значення, необхідно встановити прийнятний регулятор тиску на вході труби (щоб задовольнити діючим місцевим нормам).

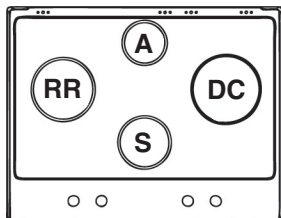
Технічні характеристики конфорки й форсунки

Таблиця 1

Конфорка		Діаметр (мм)	Зріджений газ					Природний газ			
			Теплотворність кВт (р.с.с.*) Зменшена	Теплотворність кВт (р.с.с.*) Номінальна	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Витрати* (г/год.) *** **	Теплотворність кВт (р.с.с.*) Номінальна	Форсунка 1/100 (мм)	Витрати* (л/год.)	
Прискорена (RR)		100	0.80	2.70	39	80	196	193	2.70	122(H3)	257
Середньої швидкості (S)		75	0.45	1.75	28	64	127	125	1.75	96(Z)	167
Додаткова (A)		55	0.45	1.05	28	50	76	75	1.05	79(6)	100
DCDR внутрішня		36	0.40	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86
Подвійна (1)	DCDR внутрішня	130	1.65	3.60	29	44	262	257	3.60	74	343
	DCDR зовнішня (2 форсунки)				57	60x2				94x2	
Тиск подачі		Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

(1) Тільки для конфорок DRDA (DCDR), що регулюються від однієї ручки

- * При 15°C і 1013,25 мбар – сухий газ
- ** Пропан (G31) Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
- *** Бутан (G30) Р.С.С. = 49,47 МДж/кг
- Природний газ (G20) Р.С.С. = 37,78 МДж/м³



PKLL 641 D2/IX/HA EE

Підключення й використання

! Розміщення відповідної газової конфорки або електричної конфорки* позначене на кожній ручці.

Газові варильні поверхні оснащені дискретною системою регулювання потужності, яка дозволяє точно регулювати полум'я за п'ятьма різними рівнями. Завдяки цій системі газові конфорки також забезпечують ті самі результати готування за кожним рецептом, оскільки вона дає можливість легко й точно встановити оптимальний рівень потужності для відповідного типу готування.

Газові конфорки

Кожну конфорку можна налаштувати на одне з наступних значень за допомогою відповідної ручки управління:

- Виключений
- 🔥 Максимальний
- 🔥 Мінімальний

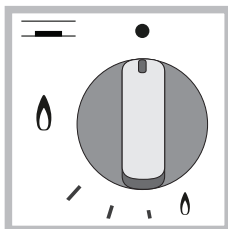
Щоб запалити один з пальників, підведіть запалений сірник або запальничку близько до пальника і, в той же час, натисніть і прокрутіть відповідну ручку проти годинникової стрілки до максимального значення. Так як пальник забезпечений захисним пристроєм, ручка повинна бути натиснута протягом приблизно 2-3 секунди, щоб дозволити автоматичному пристрою підтримати полум'я до запалення пальника. На моделях функція кнопки підпалення суміщена з ручкою регулювання. Якщо у Вас така варильна поверхня то ви можете бачити підпалювач, але не кнопку. Для того щоб запалити конфорку натисніть відповідну ручку та поверніть її проти годинникової стрілки до положення "Велике", продовжуйте тримати ручку натиснутою, доки полум'я не займеться.

! Якщо полум'я випадково гасне, вимкніть ручку управління і почекайте 1 хвилину, перш ніж намагатися запалити знову.

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (в положення "•").

Дискретне регулювання полум'я

Обрану конфорку можна налаштувати (за допомогою ручки) на один з 5 різних рівнів потужності.



Для перемикання між рівнями просто поверніть ручку до бажаного рівня потужності. Клацання є сигналом переходу з одного рівня на інший. Обраний рівень потужності позначається відповідним символом (символи 🔥, 🔥, 🔥), а також (якщо варильна поверхня має дисплей) індикатором, що підсвічується (5 =

максимальна потужність; 1 = мінімальна потужність). Система гарантує точне регулювання полум'я й однакові результати готування завдяки вибору бажаного рівня потужності.

"Подвійна" конфорка

Ця газова конфорка складається з двох концентричних кілець полум'я, які працюють разом або окремо (якщо передбачене роздільне управління).

Оскільки конфорка оснащена захисним пристроєм, то ручку слід притискати протягом, приблизно, 2-3 секунд, щоб автоматичний пристрій підтримував полум'я для розігріву.

Управління від однієї ручки:

Кільця, що входять до складу конфорки, вмикаються однією ручкою. Щоб одночасно ввімкнути обидва кільця, поверніть ручку до положення з позначкою 🔥 (max) - 🔥 (min) (мінімум) потім натисніть і поверніть ручку проти годинникової стрілки.

Щоб ввімкнути тільки внутрішнє кільце, поверніть ручку до положення з позначкою 🔥 (max) - 🔥 (min) потім натисніть і поверніть ручку за годинниковою стрілкою. (для перемикання режимів необхідно вимкнути конфорку).

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (в положення "•").

Практичні поради щодо використання конфорок

Щоб забезпечити ефективну роботу конфорок:

- Користуйтеся посудом, що відповідає кожній конфорці (див. таблицю), так щоб полум'я не поширювалося за вінець дна посуду.
- Завжди користуйтеся посудом з плоским дном і кришкою.
- Коли вміст каstrулі сягає точки кипіння, поверніть ручку на мінімум.

Конфорка	Ø Діаметр посуду (см)
Прискорена (RR)	24 - 26
Напівшвидка (S)	16 - 20
Допоміжна (A)	10 - 14
Подвійна (DCDR внутрішня)	10 - 14
Подвійна (DCDR зовнішня)	26 - 28

! Для моделей, оснащених зменшувальною полицкою, слід пам'ятати, що вона використовується лише з подвійною внутрішньою (DCDR) конфоркою для каstrульок діаметром менше 12 см.

Щоб встановити тип конфорки, див. креслення в розділі "Технічні характеристики конфорок і форсунок"

Запобіжні заходи та поради

! Ця плита була розроблена і виготовлена відповідно до міжнародних стандартів безпеки. З метою Вашої безпеки повинні бути ретельно прочитані наступні попередження.

Загальні вимоги до безпеки

- Дана вбудована плита відноситься до класу 3.
- Газові плити вимагають регулярного повітрообміну для підтримки її ефективної роботи. При установці плити, дотримуйтеся інструкцій у пункті "Встановлення" плити.
- Ці інструкції дійсні тільки для країн, символи яких вказані в таблиці з серійним номером.
- Це обладнання розроблене для побутового використання в домашніх умовах і не призначене для застосування на підприємствах промисловості та торгівлі.
- Не допускається установка приладу поза приміщенням, навіть під укріптям. Надзвичайно небезпечно піддавати пристрій дії дощу і вітру.
- Не торкайтеся до плити з оголеними ногами або з мокрими або вологими руками і ногами.
- Прилад повинен використовуватися тільки повнолітніми особами, для приготування їжі відповідно до інструкцій, наведених в дійсному посібнику. Будь-яке інше використання пристрою (напр. для обігрівання кімнати) є невідповідним та небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яке пошкодження,

викликане невідповідним та неправильним використанням пристрою.

- Прилад повинен використовуватися тільки дорослими, для приготування їжі відповідно до інструкцій у цьому посібнику.
- Переконайтеся, що кабелі живлення інших електричних приладів, не вступають в контакт з гарячою частиною плити.
- Отвори, що використовуються для вентиляції і відведення тепла ніколи не повинні бути закриті.
- Завжди переконуйтеся у тому, що ручки перебувають у "●"/"○" положенні, коли плита не використовується.
- При відключенні плити завжди витягуйте вилку зрозетки, але не тягніть за кабель.
- Ніколи не проводьте очистку або технічне обслуговування, поки Ви не витягнули вилку з розетки.
- У випадку несправності, ні за яких обставин ненамагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Ремонт здійснений недосвідченими особами може призвести до травми або більшої несправності приладу. Контакти сервісного центру (дивіться Підтримка).
- Не закривайте скляну кришку (якщо є в наявності), коли газові пальники або електричні плити все ще гарячі.
- Не залишайте електричні плити увімкненими безпосуду, покладеного на них.
- Люди з обмеженими фізичними і розумовими здібностями (включаючи дітей) та недосвідчені особи, тахто не знайомий з правилами користування плитою не повинні нею користуватися. Ці особи повинні, принаймні, бути під контролем тих, хто бере на себе відповідальність за їх безпеку або отримати попередні інструкції, що стосуються роботи цієї плити.
- Не дозволяйте дітям гратися з плитою.

Утилізація

Європейська Директива 2012/19/EU з утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE) вимагає, щоб старі електроприлади прилади викидали разом із звичайним міським сміттям. Старі прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації їх утилізації та переробки їх матеріалів і зменшення впливу на здоров'я людини і навколишнє середовище. Символ закресленого "сміттьєвого контейнера" на приладі нагадує Вам про Ваші зобов'язання, щодо його окремої утилізації. Споживачі повинні звернутися до місцевих органів або продавця для отримання інформації.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Готуйте їжу в закритих каstrулях так сковорідках з кришками, що добре прилягають. Використовуйте якомога менше води. Готування без кришки значно збільшить споживання енергії.
- Використовуйте каstrулі і сковорідки з рівним плоским дном.
- Якщо ви готуєте страву, що потребує багато часу, варто використовувати сковорідку, яка в готує два рази швидше і зберігає третину енергії.

Обслуговування та догляд**Відключення електроживлення**

Відключіть плиту від мережі електроживлення перед проведенням будь-яких робіт з нею.

Чищення поверхні варильної панелі

- Усі емальовані і скляні частини слід очищати теплою водою і нейтральним розчином.
- На поверхнях із нержавіючої сталі можуть залишатися плями від води з високим вмістом кальцію або агресивних розчинників унаслідок

тривалого контактування з ними. Будь-які бризки страв (вода, соус, кава тощо) необхідно видаляти, перш ніж вони засохнуть.

- Промийте теплою водою з нейтральним засобом для чищення, а потім витріть насухо м'якою тканиною або замшею. Видаляйте забруднення, що заплелися, спеціальними засобами для чищення поверхонь із нержавіючої сталі.
- Деталі з нержавіючої сталі слід мити лише м'якою ганчіркою або губкою.
- Не користуйтеся абразивними чи їдкими засобами, засобами для чищення на основі хлору і металевими мочалками.
- Не застосовуйте прилади для очищення парю.
- Не користуйтеся легкозаймистими речовинами.
- Не залишайте на варильній поверхні речовини, що містять кислоти або основи, такі як оцет, гірчиця, сіль, цукор або лимонний сік.

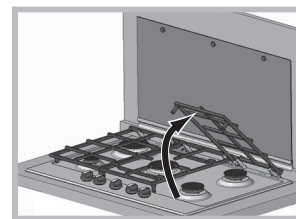
Чищення деталей варильної панелі

- Емальовані і скляні частини слід мити лише м'якою ганчіркою або губкою.
- Для полегшення чищення решітки кришки пальників і пальники можна знімати.
- Чистіть їх вручну теплою водою з неабразивним мийним засобом, видаляючи залишки їжі та перевіряючи, чи не забилися отвори пальників.
- Сполосніть і витріть насухо.
- Наложним чином встановіть пальники і кришки пальників на місце.
- Встановлюючи решітки на місце, подбайте про те, щоб зона, на яку ставиться каstrуля, знаходилася над пальником.
- Моделі, оснащені механізмом підпалювання пальників та запобіжним пристроєм, потребують ретельного чищення кінця електрода, щоб забезпечити правильну роботу. Регулярно перевіряйте ці деталі і при необхідності чистьте їх вологою ганчіркою. Пригорілі решітки страв необхідно видаляти зубочисткою або голкою.

! Щоб уникнути пошкодження електричного запалювального пристрою, не користуйтеся ним, Коли пальники не встановлені на своє місце.

! Для очищення варильної поверхні не обов'язково знімати підставку для посуду. Система спроектована таким чином, що достатньо просто підняти й тримати підставку або повернути її до опирання на задню частину.

Не ставте решітки на скляну кришку (в разі її наявності) – це може зашкодити гумовим заглушкам на склі.

**Технічне обслуговування газового крану**

З часом крани можуть заклинюватися або насилу повертатися. В такому разі, кран необхідно замінити.

! Цю операцію має проводити досвідчений фахівець, який має дозвіл від виробника.

Пошук і усунення несправностей

Може статися так, що Ваш прилад буде працювати з перебоями, або взагалі не працювати. Перш ніж звертатися до сервісного центру, перевірте, чи не можете Ви вирішити проблему самі. Спочатку перевірте, чи нема перебоїв у газо- або електропостачанні й, між іншим, переконайтеся, що всі газові крани відкриті.

Конфорка не запалюється або полум'я нерівномірне по периметру конфорки.

Перевірити:

- Чи не засмічені отвори для газу на конфорці.
- Чи всі знімні деталі конфорки правильно встановлені.
- Чи немає поблизу приладу протягів.

Полум'я згасає на моделях із захисним пристроєм.

Перевірити й переконатися:

- Що, натиснувши ручку, Ви не відпускаєте її, коли запалюєте конфорку.
- Що Ви втримуйте ручку натиснутою достатньо довго, щоб активувати захисний пристрій.
- Що отвори для газу поряд із захисним пристроєм не заблоковані.

Конфорка не гасне, коли ручка повернута до мінімуму.

Перевірити й переконатися:

- Що отвори для газу не заблоковані.
- Що поблизу приладу немає протягів.
- Що мінімальне полум'я на конфорці було налаштовано правильно.

Нестійкий посуд для готування.

Перевірити й переконатися:

- Що дно посуду для готування абсолютно пласке.
- Що посуд правильно розміщений посередині конфорки.
- Що Ви правильно встановили решітку для посуду.



