

GB

English

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

KN3G21S/EU S

Contents

Operating Instructions,1

WARNING ,2

Description of the appliance-Overall view,8

Description of the appliance-Control Panel,9

Installation,10

Start-up and use,14

Precautions and tips,17

Care and maintenance,18

Assistance,18

RO

Română

Instrucțiuni de folosire

ARAGAZ și CUPTOR

Sumar

Instrucțiuni de folosire,1

ATENȚIE ,3

Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu,8

Descrierea aparatului-Panoul de control,9

Instalare,19

Pornire ei utilizare, 23

Precauții ei sfaturi,26

Ontreținere ei curioare,27

Asistență,27

RS

Русский

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1

ВНИМАНИЕ ,4

Описание изделия-Общий вид,8

Описание изделия-Панель управления,9

Монтаж,28

Включение и эксплуатация,33

Предосторожности и рекомендации,36

Техническое обслуживание и уход,37

Техническое обслуживание,38

UA

Українська

Інструкції з експлуатації

КУХНЯ

Зміст

Інструкції з експлуатації,1

УВАГА ,5

Опис установки-Загальний вигляд,8

Опис установки-Панель управління,9

Встановлення,39

Включення і використання,43

Запобіжні засоби і поради,46

Догляд і технічне обслуговування,47

Допомога,47



HU

Magyar

Használati útmutató

tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

Használati útmutató,1

FIGYELEM ,6

A készülék leírása- A készülék áttekintése,8

A készülék leírása- Kezelőpanel,9

Üzembe helyezés,48

Bekapcsolás és használat,53

Óvintézkedések és tanácsok,56

Karbantartás és ápolás,57

Szerviz,57

PT

Português

Instruções para a utilização

FOGÃO E FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1

ATENÇÃO ,7

Descrição do aparelho-Vista de conjunto,8

Descrição do aparelho-Painel de comandos,9

Instalação,58

Início e utilização, 62

Precauções e conselhos,65

Manutenção e cuidados,66

Assistência técnica,66

KZ

Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы

ПЛИТА

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы 1

ЕСКЕРТУ 6

Құрылғы сипаттамасы, Жалпы шолу 8

Құрылғы сипаттамасы, Басқару тақтасы 9

Орнату, 67

Қосу және пайдалану, 71

Сақтандырулар мен кеңестер 74

Күтім және техникалық қызмет көрсету 75

Көмек 75

GB

WARNING

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.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

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.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

RO

ATENȚIE

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 capacitați 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.

ATENȚIE: Lăsarea unui aragaz nesupravegheat cu grăsimi și uleiuri poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu. Nu trebuie NICIODATA să încercați să stingeti o flacără/incendiu cu apă, ci trebuie să stingeti aparatul și să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

Nu folosiți produse abrazive, nici perii de metal tăioase pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece ar putea zgâria suprafața, provocând astfel spargerea geamului.

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

Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curăța aparatul.

Eliminați eventualele reziduuri de lichid de pe capac, înainte de a-l deschide. Nu închideți capacul din sticlă (dacă este prezent) cu arzătoarele de gaz sau plita electrică încă calde.

АТЕНȚIE: Asigurați-vă că aparatul este stîns înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutărilor.

!Când introducei țgră tarul, asigurați-vă că opritorul este îndreptat în sus și în partea din spate a cavității.

RS

ВНИМАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.

Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться

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

Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

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

ВНИМАНИЕ: использование ненадлежащих предохранений варочной панели может привести к пожару.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

UA

УВАГА

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 небезпечної 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 привести до пожежі.

НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою.

Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцях духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Внутрішні поверхні відділення (де вони наявні) можуть нагріватися до високих температур.

Забороняється використання апаратів для очищення парою 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.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтесь в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

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.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтесь в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

УВАГА! використання невідповідних захисних пристроїв варильної поверхні може привести до нещасних випадків.

! Під час вставляння решітки слід переконатися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші .

HU

FIGYELEM

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek.

Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez.

Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermeket.

Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermek, valamint a testileg, érzékszerileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő

személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használával kapcsolatos alapvető utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

FIGYELEM: A tűzhelyen felügyelet nélkül otthagyt zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem zárja el a készüléket, és takarja le a lángot például fedővel vagy tűzálló takaróval.

Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóéssel rendelkező fémspatulát, mivel azok összekarostolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.

A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

A készülék tisztításához soha ne használjon góztisztítót vagy nagynyomású tiszítót.

A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla. Ne csukja le az üvegtetőt (ha van), ha a gázegők vagy elektromos főzőlapok még melegek.

FIGYELEM: Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

FIGYELEM: A főzőlap védelmeinek nem megfelelő használata balesetet okozhat.

! A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a kallantyú felfele néz és a sütőtér hátsó részén van.

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.

É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.

Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.

O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.

NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

ATENÇÃO: O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incêndios.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

KZ ЕСКЕРТУ

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызыу мүмкін.

Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз. 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады.

Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмая қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.

Өртті ЕШҚАШАН сүмен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

ЕСКЕРТУ: Шыны мен керамикадан жасалған бет шатынаған болса, тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз. Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сыйып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шансорғышты пайдаланбаңыз.

Металл заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) конфоркаға қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сұртіп алыңыз.

Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары немесе электр плиталар әлі ыстық болған кезде жаппаңыз.

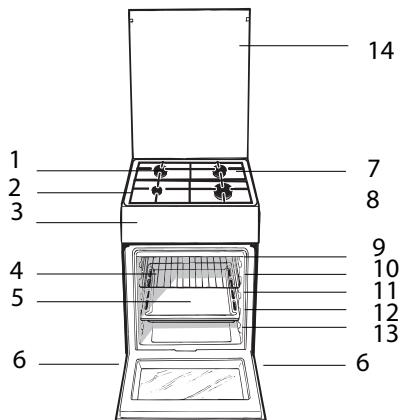
Пайдаланғаннан кейін плитаны басқару элементінің көмегімен өшіріңіз, таба детекторына сенбеніз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

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

! Тартпаны ішке салған кезде шектегіш жоғары қарап, қуыстың артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз.


GB

Appliance description Overall view

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

RS

Описание изделия Общий вид

- 1.Газовые горелки
- 2.Рабочая поверхность
- 3.Панель управления
- 4.Решетка духовки
- 5.Противень или жарочный лист
- 6.Регулируемые ножки
- 7.Электрические конфорки
- 8.НАПРАВЛЯЮЩИЕ
9. Положение 1
10. Положение 2
11. Положение 3
12. Положение 4
13. Положение 5
14. Стеклянная крышка

HU

A készülék leírása A készülék áttekintése

- 1 Gáz égő
- 2 Edénytartó rács
- 3 Kapcsoló tábla
- 4 Sütő rács
- 5 Serpenyő vagy sütőtepsi
- 6 Állítható lábacskák vagy láb
- 7 Zsírfelfogó borítólap
- 8 TÁLCASÍNEK
- 9 helyzet 5
- 10 helyzet 4
- 11 helyzet 3
- 12 helyzet 2
- 13 helyzet 1
- 14 Ha felmelegedik

RO

Descriere aparatului Vedere de ansamblu

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

UA

Опис плити Загальний вигляд

- 1.Газовий пальник
- 2.Піддон на випадок переливань
- 3.Панель управління
- 4.Полка РЕШІТКИ
- 5.Полка ДЕКО
- 6.Лапка для налаштування
- 7.Поверхня для збирання збіглої рідини
- 8.НАПРАВЛЯЮЧІ для полице
9. положення 5
10. положення 4
11. положення 3
12. положення 2
13. положення 1
14. Скляна кришка

PT

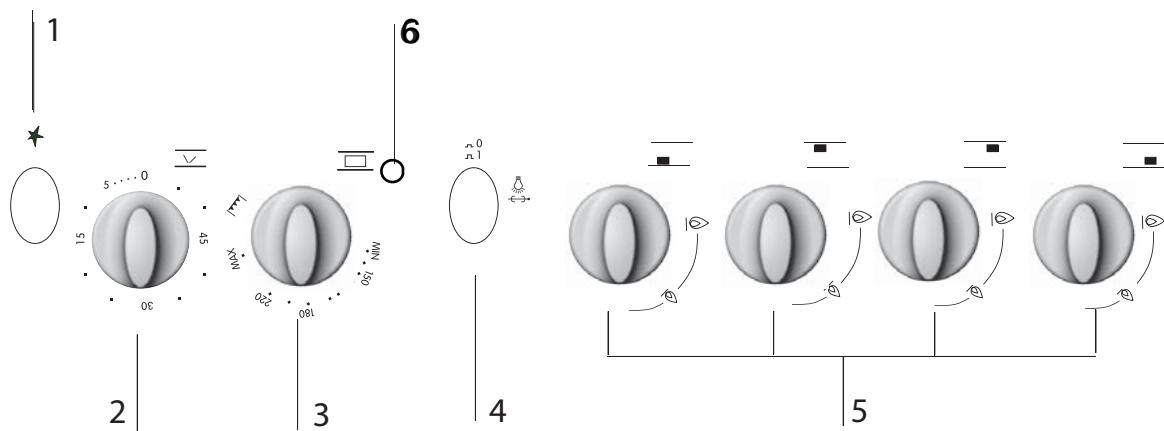
Descrição do aparelho Vista de conjunto

1. Queimador a gás
2. Grade do piano de trabalho
3. Painel de comandos
4. Prateleira GRADE
5. Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
6. Pé de regulação
7. Plano de retenção dos eventuais vazamentos
8. GUIAS de deslizamento das prateleiras
9. Posição 5
10. Posição 4
11. Posição 3
12. Posição 2
13. Posição 1
14. O sobretampo de vidro

KZ

Құрылғы сипаттамасы Жалпы шолу

- 1 Газ оттығы
2. Плита торы
- 3 7Реттелетін аяқ
4. Төгілген сүйекшіліктердың үстайтын бет
5. Басқару тақтасы
6. ГРИЛЬ
7. ТҮТҚАЛЫ ТАБА
8. Сырғымалы тартпаларға арналған
БАҒЫТТАУШЫ ЖОЛДАР
9. 5-позиция
10. 4-позиция
11. 3-позиция
12. 2-позиция
13. 1-позиция
14. Шыны қақпак (Тек белгілі үлгілерде болады).



GB Description of the appliance Control panel

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

*Available only on certain models

PT Descrição do aparelho Painel de comandos

- 1.Acededor electrónico dos queimadores do plano*
- 2.Manípulo conta-minutos
- 3.Manípulo do forno e do grill
- 4.Manípulo luz do forno
- 5.Botão luz do forno e rotisserie
- 6.Indicador de funcionamento grill

*Presente apenas em alguns modelos

RO Descriere aparatului Panoul de control

- 1.Butan pentru activarea aprinderii electronice *
- 2.Butan cronometru
- 3.Butan de comandă pentru cuptor și grill
- 4.Butan pentru activarea luminii din cuptor/ rotisserie
- 5.Butoane comandi ochiuri aragaz
- 6.Indicator GRIL

*prezent doar la anumite modele

KZ Құрылғы сипаттамасы Басқару тақтасы

1. Плита оттықтарына арналған электрондық тұтатқыш *
2. Таймер тұтқасы
3. Пешлен грильді
4. Пешшамын гриль бар түймесі
5. Плитадағы газ оттықтарын басқару тұтқалары
6. Пештің істеп тұрганын білдіретін шам

* (Тек белгілі үлгілерде болады).

RS Описание изделия Панель управления

- 1.Электронное зажигание конфорок варочной панели*
- 2.Таймер
- 3.Рукоятка управления духовкой и грилем
- 4.Кнопка включения/выключения освещения духовки
5. Рукоятки включения газовых конфорок
варочной панели
6. Световой индикатор гриль

*Имеется только в некоторых моделях.

UA Опис плити Панель управління

1. Автоматичне запалювання*
- 2.Сукоятка ТАЙМЕРА
3. Ручка ДУХОВКА й гриля
- 4.КНОПКА РОЖНА та ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ
- 5.Ручки для керування газовими
пальниками на варильній поверхні
6. Сигнальна лампочка гриля

*Є лише в деяких моделях.

HU A készülék leírása Kezelőpanel

- 1.Gázegő gyújtási*
- 2.Időmérő gomb
- 3.Sütő és grill gomb
4. Sütő könnyű és grillező gomb
- 5.A tűzhely gázegőinek vezérlő gombjai
6. Ellenőrző lámpa a grill

*Csak az üvegterős modellek esetén

Installation

GB

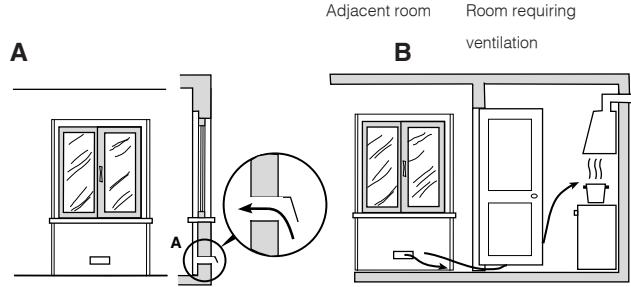
- ! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.
- ! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the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

Room ventilation

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

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



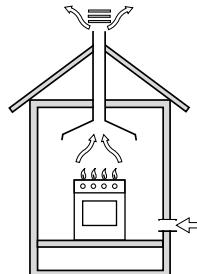
Ventilation opening for comburent air

Increase in the gap between the door and the flooring

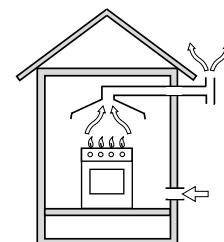
- ! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside



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

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

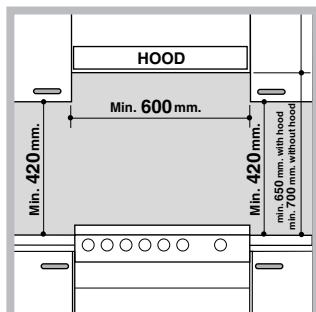
Positioning and levelling

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

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material ($T 90^\circ\text{C}$).

To install the appliance correctly:

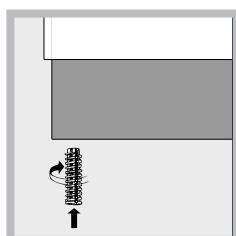
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.



Levelling

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

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



Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table). The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker

must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

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

! 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.

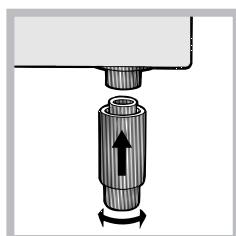
* Only available in certain models

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

Gas connection

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

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



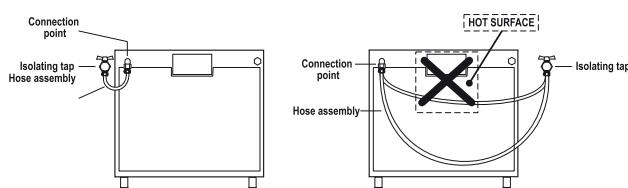
Gas connection using a flexible rubber hose

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

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

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

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



Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

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

Checking the connection for leaks

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

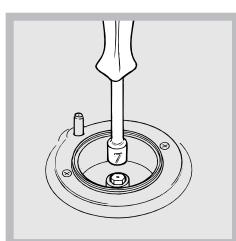
Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

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



Adjusting the hob burners' minimum setting:

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

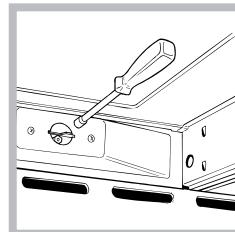
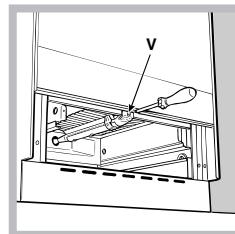
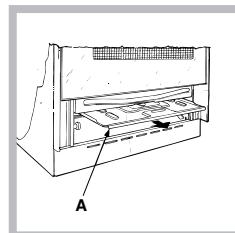
- !** If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

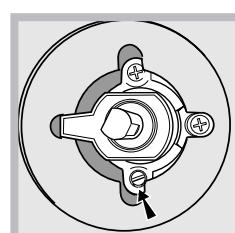
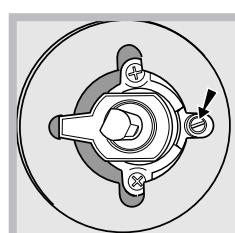
Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.
2. Slide out the protection panel A (see diagram).



Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (see Start-up and Use).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.
- !** If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.



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

TECHNICAL DATA

Oven dimensions (HxWxD)	34x39x44 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by / Off mode)
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 30-2-1 Standard EN 15181.



Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

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

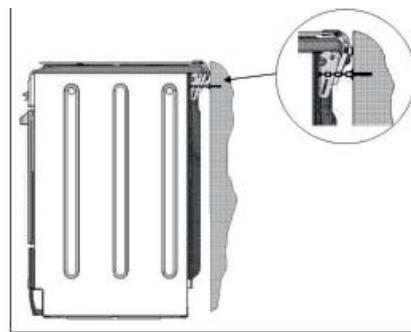
* At 15°C 1013 mbar-dry gas

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

Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Safety Chain

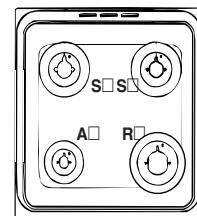


! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.



KN3G21S/EU S

Start-up and use

GB

Using the hob

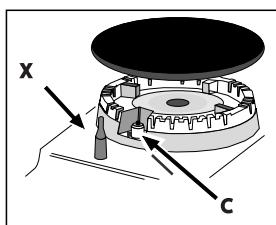
Lighting the burners

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

To light one of the burners on the hob:

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

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



with the symbol **★**, then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.

Several models are equipped with an ignition device

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

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

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position **●**.



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

Practical advice on using the burners

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

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

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

Using the oven

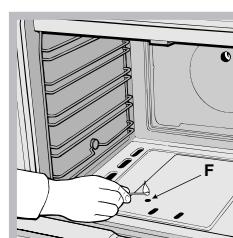
! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective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

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

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

Lighting the oven

To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.



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

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

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

Adjusting the temperature

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

Grill

By turning the OVEN control knob in an anticlockwise direction until it reaches the  position, the infrared ray grill is activated. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

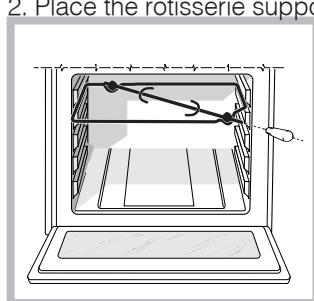
! The GRILL indicator light shows when the grill is operating.

! Always use the grill with the oven door shut; this achieves better cooking results and saves energy (approximately 10%).

Turnspit

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

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Activate the function by pressing the TURNSPIT button.



Oven light

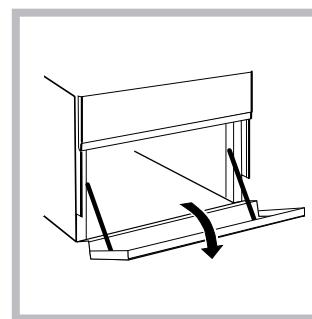
The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:

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

Lower compartment

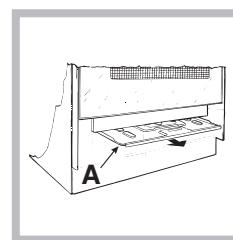


There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

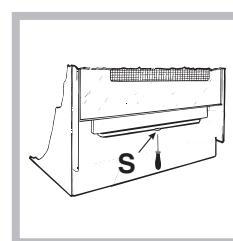
! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

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

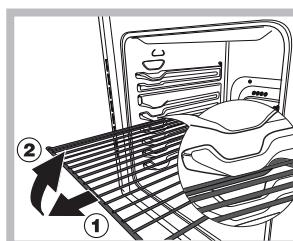
In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (see figure).



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



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



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Oven cooking advice table

Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Gratin dishes	2.5	3	10	200	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	10	200	85-90
Chicken	1.5	3	10	220	90-100
Duck	1.8	3	10	200	100-110
Rabbit	2	3	10	200	70-80
Pork	2.1	3	10	200	70-80
Lamb	1.8	3	10	200	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentex	1.5	3	10	180-200	40-50
Trout baked in foil	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Neapolitan-style	1	3	15	220	15-20
Pies					
Biscuits	0.5	3	15	180	30-35
Tart	1.1	3	15	180	30-35
Savoury pies	1	3	15	180	45-50
Leavened cakes	1	3	15	180	35-40
Grilled foods					
Veal steak	1	4	5		15-20
Cutlets	1.5	4	5		20
Hamburgers	1	3	5		20-30
Mackerel	1	4	5		15-20
Toast	4 pcs	4	5		4-5

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.

The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate. • The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.

• The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous.

The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.

- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.

* Only available in certain models.

Precautions and tips



GB

- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas

in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- 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.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

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

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.

- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.

- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.

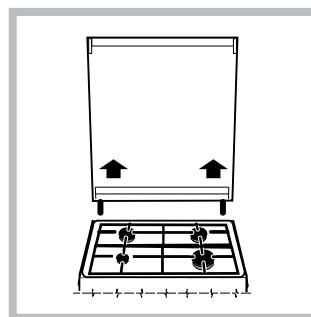
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

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

The cover



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

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

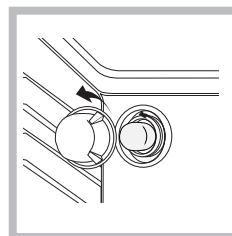
Inspecting the oven seals

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

Gas tap maintenance

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

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



Replacing the oven light bulb

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

2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Assistance

Please have the following information handy:

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

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

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurați-vă că acesta rămâne cu aparatul.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante cu privire la instalare, la folosire și la siguranță.

! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucțiuni, de către persoanele calificate profesional.

! Orice intervenție de reglare, întreținere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la rețea.

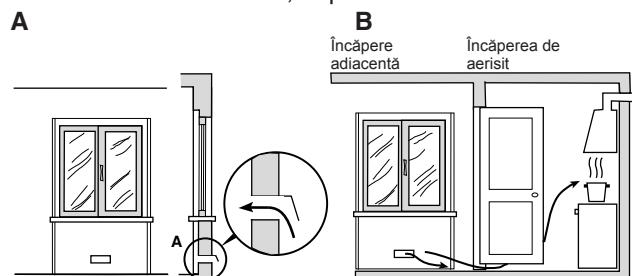
! Vă recomandăm să curățați cuporul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul "Întreținerea și îngrijirea".

Aerisirea încăperilor

Acest aparat poate fi instalat și poate funcționa doar în încăperi aerisite în permanentă, conform Normelor Naționale în vigoare. Încăperea în care va fi montat aragazul trebuie să fie alimentată cu o cantitate de aer suficientă pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m³/h pe kW de putere instalată).

Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secțiune a conductei de cel puțin 100 cm² și trebuie să fie amplasate astfel încât să nu fie acoperite, nici măcar parțial (vezi figura A).

Acestea trebuie să fie mărite 100% - minim cu 200 cm² – dacă aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranță împotriva scăpărilor de gaz sau dacă aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alăturată (vezi figura B), care oricum nu poate fi o parte comună a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie să aibă o conductă de comunicare cu exteriorul, după descrierea de mai sus.



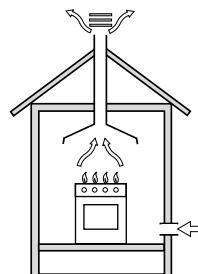
Canale de aerisire pentru aerul necesar arderii

Major area spațiului dintre ușă și podea

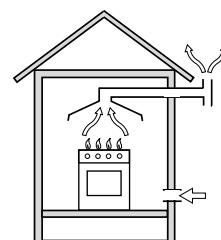
! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideți fereastra sau să măriți viteza de rotație a ventilatoarelor.

Evacuarea gazelor de ardere

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



Evacuarea la exterior



Evacuarea gazelor prin șemineu sau coș de fum ramificat (numai pentru aparatele de coacere)

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

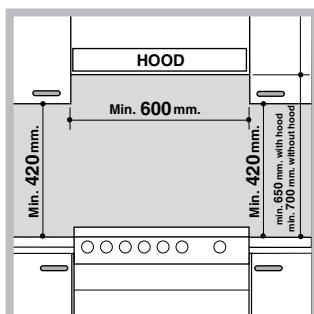
Pozitionarea și punerea la nivel

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

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

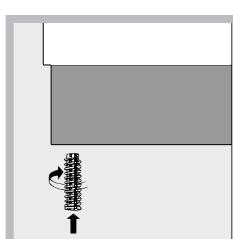
Pentru o instalare corectă:

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

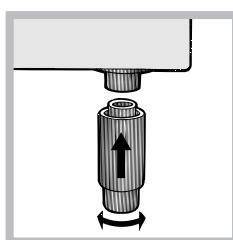


- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneti la nivel aparatul, însurubați șuruburile de reglare - din dotare - în locașurile speciale de sub aragaz (vezi figura).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Conecțarea electrică

Montați pe cablu un ștecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (vezi tabelul cu Date tehnice).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambient.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ștecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ștecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

*doar pe anumite modele.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

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

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

Racordarea la gaze

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

vezi mai jos

! Pentru o funcționare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei și o durabilitate sporită a aparatului, asigurați-vă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor” (vezi mai jos).

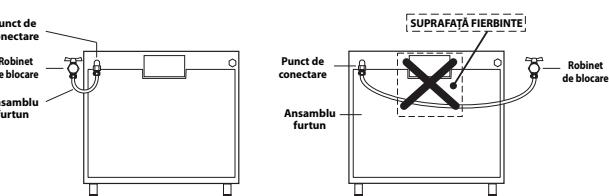
Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

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

După racordare, asigurați-vă că furtunul:

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

! Dacă una sau mai multe din aceste condiții nu sunt respectate sau dacă aragazul este încastrat între două



piese de mobilier – condiții clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui să utilizați pentru racordare un tub flexibil din oțel (vezi mai jos).

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

Verificați ca tubul și garniturile să corespundă normelor naționale în vigoare.

Pentru a monta tubul, este necesar să îndepărtați mușa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tata”, de 1/2, filetat, cilindric).

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

Controlul etanșeității

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

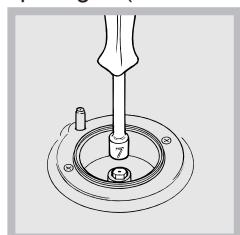
Adaptarea la diferite tipuri de gaz

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

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

1. Înlăturați grătarul și extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deșurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le cu cele adecvate pentru nouă tip de gaz (vezi tabelul cu "Caracteristicile arzătoarelor și duzelor"); .



3. montați la loc toate componentele efectuând aceeași operație ca la demontare, dar în sens invers.

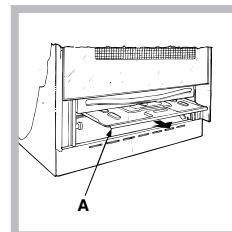
Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

1. roțiți bușonul la minim;
2. scoateți bușonul și roțiți șurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică, constantă;
- !** În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet;
3. verificați apoi ca, rotind rapid bușonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.
- !** Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

Adaptarea cuptorului

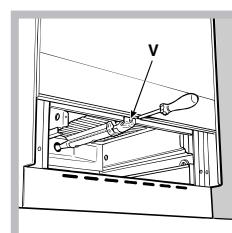
Înlocuirea duzei arzătorului din cupor:

1. scoateți sertarul pentru încălzit alimente
2. scoateți protecția glisantă "A" (vezi figura);

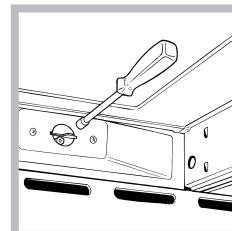


3. extrageți arzătorul cuporului după ce ați scos șurubul V (vezi figura);

Operația va fi facilitată dacă demontați ușa cuporului.

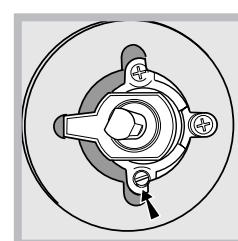
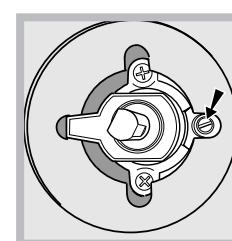


4. deșurubați duza arzătorului folosind o cheie tubulară pentru duze (vezi figura) sau o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor și duzelor).



Reglarea arzătoarelor cuporului la minim:

1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
2. roțiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți bușonul;
4. roțiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;
- !** În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet;
5. verificați dacă, rotind repede bușonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cuporului, flacără rămâne aprinsă.



Vă recomandăm să curătați cuporul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul "Întreținerea și îngrijirea".

DATE TEHNICE	
Dimensiuni cupor H x L x P	34x39x44 cm
Volum	158
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lățime 42 cm profundime 44 cm înălțime 17 cm
Tensiunea și frecvența de alimentare	a se vedea plăcuța de caracteristici
Arzătoare	se pot adapta la toate tipurile de gaz indicate pe plăcuța cu caracteristici, lipită pe partea internă a ușii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cupor, pe peretele interior din stânga.
 	Directive Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) și modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) și modificările succesive - 2009/142/EC din 30/11/09 (Gaze) și modificările succesive - 93/68/CEE din 22/07/93 și modificările succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
ETICHETĂ ENERGETICĂ și ECODESIGN	Directiva UE nr. 65/2014 de integrare a Directivei 2010/30/UE. Regulamentul UE nr. 66/2014 de integrare a Directivei 2009/125/CE regulamentul EN 15181 regulamentul EN 30-2-1

Plăcuța cu caracteristici este pe partea internă a ușii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cupor, pe peretele interior din stânga, sau pe partea din spate a aparatului

Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

Tabelul 1

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

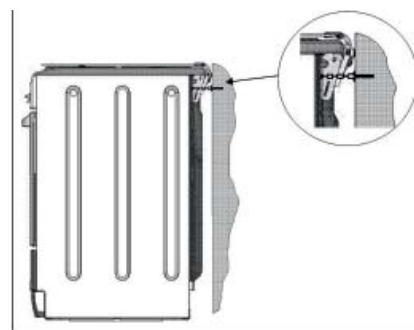
* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat

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

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

Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg

Siguranță furnizat



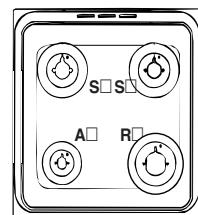
! Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu de către un copil care se cățără pe ușa cuporului, TREBUIE să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

Aragazul este echipat cu un lanț de siguranță care trebuie să fie fixat cu un șurub (care nu este furnizat cu

aragazul) de peretele din spatele aparatului, la aceeași înălțime ca și lanțul care este atașat la aparat. Alegeti șurubul și ancora șurubului în funcție de tipul de material al peretelui din spatele aparatului. În cazul în care capul șurubului are un diametru mai mic de 9mm, trebuie să se utilizeze o șaibă. Peretele de

beton necesită un șurub cu diametrul de cel puțin 8 mm, și lungimea de cel puțin 60mm.

Asigurați-vă că lanțul este fixat de peretele din spate al aragazului și de perete, aşa cum se arată în imagine, astfel încât, după instalare, să fie întins și paralel cu nivelul solului.



KN3G21S/EU S

Pornire și utilizare



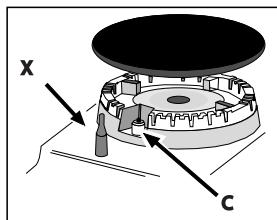
Utilizarea aragazului

Aprinderea arzătoarelor

Fiecare bușon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de bușon este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiati de arzător o flacără sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, roțiți bușonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic bușonul ARZĂTORULUI: la minim la maxim sau într-o poziție intermedie.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul , apoi apăsați și roțiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic,

până când reperul ajunge în dreptul poziției maxim; așteptați aprinderea flăcării.

Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în bușon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic* (vezi figura) dar nu și butonul de aprindere. Este suficient să apăsați și, în același timp, să roțiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim și să așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați bușonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând bușonul apăsat mai mult timp.

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

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

Pentru a stinge arzătorul, roțiți bușonul până la



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

Sfaturi practice pentru utilizarea

RO

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

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

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

Utilizarea cuptorului

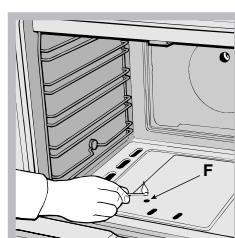
! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiti camera. Miroslul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

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

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

Aprinderea cuptorului

Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apropiati de orificiul F (vezi figura) o flacără sau o brichetă și, în același timp, apăsați și roțiți în sens antiorar bușonul CUPTORULUI până la poziția MAX.



Dacă, după 15 secunde, arzătorul nu se aprinde, lăsați bușonul, deschideți ușa cuptorului și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou să-l aprindeți.

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

*doar pe anumite modele.

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

Reglarea temperaturii

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

Grill

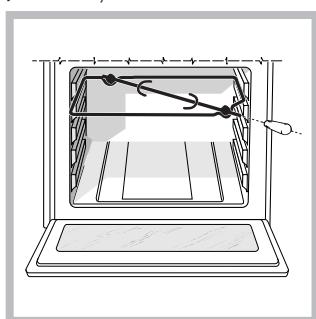
Rotind în sens antiorar butonul CUPTOR până la poziția |VVVV| se pune în funcțiune grătarul cu raze infraroșii. Cu ajutorul grătarului se obțin alimente rumenite, acesta fiind indicat în special pentru pregătirea rosbifului, fripturilor la cuptor, cotletelor sau cârneaților. Așezați grătarul la nivelul 4 sau 5 și tava cuptorului la primul nivel, pentru a colecta grăsimea și a evita formarea fumului.

! Funcționarea grătarului este semnalată prin aprinderea indicatorului GRILL.

! Efectuați coacerea la grătar cu ușa cuptorului închisă, pentru a obține rezultate superioare și o economie sensibilă de energie electrică (circa 10%).

Rotisor

Pentru a pune în funcțiune rotisorul (vezi figura) procedați astfel:



1. așezați tava la primul nivel;
2. puneți suportul rotisorului la al 4lea nivel și introduceți frigarea în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. porniți ROTISORUL apăsând butonul corespunzător.

Becul cuptorului

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

*doar pe anumite modele.

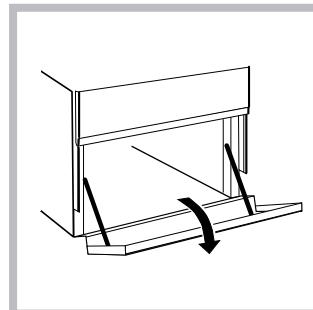
Timer

Pentru a pune în funcțiune Timerul (Cronometrul) procedați astfel:

1. roțiți bușonul Timer în sens orar ⌂; executați o rotație aproape completă pentru a încărca soneria;
2. roțiți bușonul TIMER în sens contrar acelor de ceasornic ⌂ pentru a regla timpul dorit.

Sertarul inferior

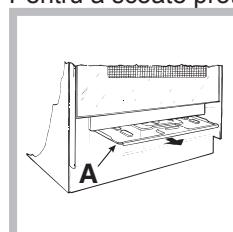
Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesorii sau vasele de bucătărie. Pentru a deschide ușa compartimentului, roțiți-o în jos (vezi figura).



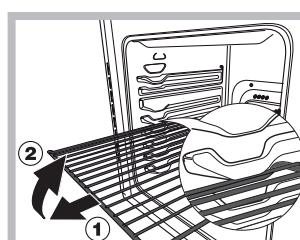
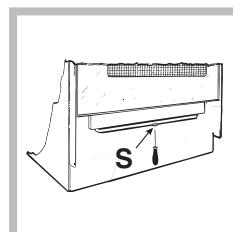
- !** Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.
- !** Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.

Pe modelele de aragaz pe gaz există o protecție glisantă A care servește la protejarea sertarului de sub cuptor de căldura emanată de arzător (vezi figura).

Pentru a scoate protecția culisantă, deșurubați șurubul S (vezi figura). Pentru a o monta la loc, blocați-o cu șurubul S.



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



ATENȚIE!Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1). Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în desen, să le ridicați, prințându-le din partea din față și să le trageți (2).

desen, să le ridicați, prințându-le din partea din față și să le trageți (2).

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

RO

Alimente	Greutate (Kg)	Pozitia rafturilor	Preincalzire (minute)	Temperatura recomandata (°C)	Durata ciclului (minute)
Paste făinoase					
Lasagne (Foi de aluat dispuse în straturi, umplute)	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni (macaroane groase umplute)	2.5	3	10	200	40-50
Paste gratinate	2.5	3	10	200	40-50
Carne					
Vitel	1.7	3	10	200	85-90
Pui	1.5	3	10	220	90-100
Rată	1.8	3	10	200	100-110
Iepure	2	3	10	200	70-80
Porc	2.1	3	10	200	70-80
Miel	1.8	3	10	200	90-95
Pește					
Scrumbie	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentex dentex	1.5	3	10	180-200	40-50
Păstrav în folie de aluminiu	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Napoletana	1	3	15	220	15-20
Tort					
Biscuitti	0.5	3	15	180	30-35
Tarte	1.1	3	15	180	30-35
Tarte sărate	1	3	15	180	45-50
Dulciuri din aluat dospit	1	3	15	180	35-40
Gril					
Cotlete de vitel	1	4	5		15-20
Costite	1.5	4	5		20
Hamburger	1	3	5		20-30
Scrumbie	1	4	5		15-20
Toast	4	4	5		4-5

ATENȚIONARI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLATIA ÎN VIGOARE

- Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitorii (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).
- Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubrizare sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.
- Deseurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).
- Predarea, de către utilizator, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitorii (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.
- Deseurile de echipamente electrice și electronice pot conține substanțe periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.
- Simbolul alăturat (o pubela cu roți, barata cu două linii în formă de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.



Precauții și sfaturi

!Aparatul a fost proiectat și construit conform normelor internaționale de siguranță.

Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranță și trebuie să fie citite cu atenție.

Norme de protecție și siguranță generale

- Acstea instrucțiuni sunt valabile doar pentru țările ale căror simboluri apar în manualul de instrucțiuni și pe tăblia de identificare a aparatului.
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spațiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploi și furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeți mașina când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual. Orice**

Precauții și sfaturi

RO

alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irrationala a aparatului.

- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtați copiii de aparat.
- Evitați ca și cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părțile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucționați fantele de aerisire sau de ieșire a căldurii.
- Evitați să închideți capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizați lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcțiune.
- Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greșală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificați ca bușoanele să fie în poziția • și că robinetul de gaz este închis.
- Nu scoateți ștecarul din priză trăgând de cablu.
- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte de a fi scos ștecarul din priză.
- În caz de defecțiune, nu umblați în nici un caz la mecanismele din interior și nu încercați să o reparați singuri. Apelați la serviciul de asistență.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum și de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- În cazul în care aragazul este plasat pe un piedestal, să ia măsurile necesare precauții pentru a preveni aragazul să alunecă piedestal

Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectați normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.

- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deșeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deșeurile urbane solide, obișnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare și de reciclare a materialelor componente cât și pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă amintește tocmai obligația de a le colecta separat. Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orășenești sau, dacă legea națională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziționării unor noi produse, echivalente. Toți producătorii importanți de aparatură electrocasnică și-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea și scoaterea din uz a aparatelor vechi.

Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale și primele ore ale dimineții, colaborați la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Asigurați-vă că garniturile sunt curate, eficiente, că aderă bine pe ușa cuptorului și nu provoacă ăldură.
- Oricând este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați să îl umpleți de fiecare dată. Deschideți ușa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanțială de energie, opriți cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat și folosiți căldura generată în continuare de cuptor.
- Programele automate sunt bazate pe produse alimentar standard.
- Păstrați garniturile curate și îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona ușii.
- Dacă aveți un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opțiunea de „temporizare pentru gătit” vă va ajuta să reduceți costurile alegând să utilizați echipamentul în intervale de timp mai ieftine.
- Baza oalei sau a tigăii ar trebui să acopere plita. Dacă este mai mică, se va pierde energie prețioasă iar oalele care dau în foc vor lăsa rămășițe greu de eliminat.
- Gătiți alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite și folosiți cât mai puțină apă este posibil. Gătitul 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.

Decuplarea electrică

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

Curățarea aparatului

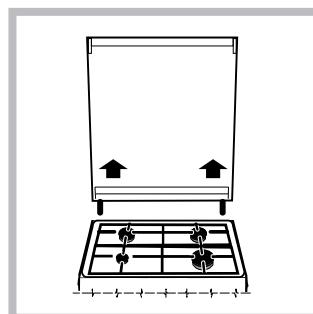
! Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureți care au o suprafață rugoasă: ele pot zgâria iremediabil suprafața aparatului.

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

- Pentru operațiile de întreținere curente, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l ștergeți cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă călduță și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. Clătiți cu multă apă și ștergeți, după curățire. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.
- Grătarele, plitele de deasupra ochiurilor, coroanele de separat flacăra și arzătoarele aragazului sunt detașabile, pentru a facilita curățarea lor: spălați-le cu apă caldă și detergent delicat, având grijă să scoateți orice depunere. Apoi așteptați până când sunt perfect uscate.
- Dacă aparatul dvs are aprindere electronică, este necesar să îl curățați cât mai des - în special capătul dispozitivelor de aprindere instantanee – și să verificați dacă orificiile prin care ieșe gazul nu sunt înfundate.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizați apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o lavetă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul ușii cu un burete; nu utilizați produse abrazive; ștergeți cu o lavetă moale; nu folosiți articole abrazive sau răzuioare din metal, ascuțiți, deoarece acestea pot deteriora suprafața geamului sau îl pot sparge.
- Accesoriiile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.
- Oțelul inox poate rămâne pătat dacă intră des în contact cu apa, mai ales dacă are un conținut mare de calcar, sau cu detergenții agresivi (care conțin fosfor).

După fiecare spălare, se recomandă să îl cătiți bine și să îl ștergeți. Este oportun în același timp să ștergeți și eventualele urme de apă.

RO



Capacul

Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă călduță. Evitați substanțele abrazive. Puteti demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți

capacul și ridicați-l (vezi figura).

! Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

Controlați garniturile cuptorului.

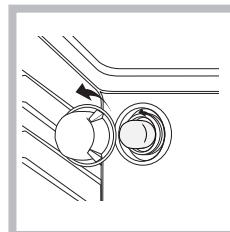
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreținerea robinetelor de gaz

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

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

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debranșat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).
 2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
 3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.
- ! Nu folosiți lampa cuptorului pentru și ca iluminare a încăperilor.

Asistență

Comunicați:

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

Aceste informații se găsesc pe tăblă cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

Установка

RS

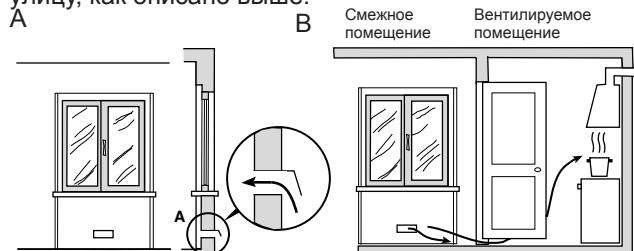
- ! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.
- ! Внимательно прочтайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.
- ! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.
- ! Любая операция по регуляции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.
- ! Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

Вентиляция помещений

Изделие может быть установлено в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м³/час на 1 кВт установленной мощности).

Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздуховод площадью не менее 100 мм² полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (см. рисунок A).

Эти отверстия должны быть увеличены на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см² - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени и если воздух в помещение поступает из смежных помещениях (см. рисунок B) – при условии, что это не общая площадь здания, не пожароопасное помещение или спальня - оснащенных воздуховодом, выходящим на улицу, как описано выше.



Вентиляционные
отверстия для притока
воздуха

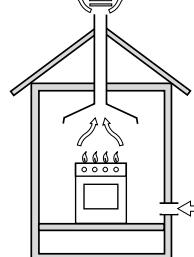
Увеличение зазора между
дверью и полом

- ! После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более

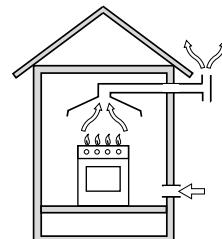
интенсивный режим вентиляторов.

Дымоудаление

Дымоудаление должно осуществляться через вытяжной зонт, соединенный с эффективным дымоходом с натуральной тягой, или посредством электровентилятора, который автоматически включается каждый раз при включении изделия (см. рисунок).



Прямое
дымоудаление в
атмосферу



Дымоудаление через камина или
дымоход с медным покрытием
(для кухонных устройств для
приготовления пищи)

! Сжиженные натуральные газы тяжелее воздуха, застаиваются внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СНГ должны иметь вентиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.

Баллоны с СНГ, полные или частично израсходованные, не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Храните в помещении только рабочий баллон, установив его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей), которые могут нагреть его до температуры выше 50°C.

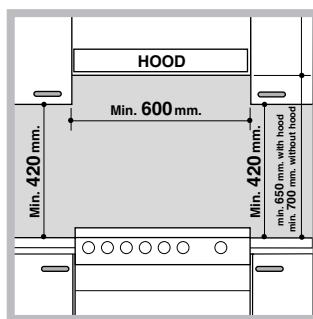
Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу (T 90°C).

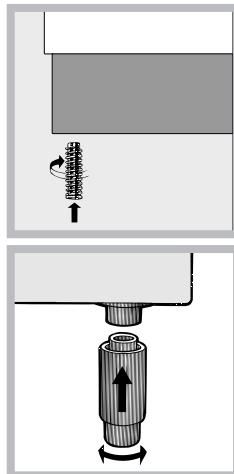
Порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели.
Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);
- не заправляйте занавески за кухонную плиту и



не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.

- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.



Выравнивание

При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся регуляционные ножки (см. рисунок).

Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подключение

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия (см. табличку с техническими данными). В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполлярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий нормативу NFC 15-100 (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:

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

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический кабель и электророзетка были легко доступны.

! Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение к газопроводу или к газовому баллону выполняется посредством гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными нормативами, после проверки настроек изделия на тип используемого газа (см. этикетку настройки на крышке: в противном случае см. ниже). В случае использования сжиженного газа из баллона необходимо установить регуляторы давления, соответствующие действующему национальному нормативу. Для облегчения подсоединения газовый патрубок является ориентируемым*: поменяйте местами крепежную блокировочную гайку на заглушку и замените прилагающееся уплотнение.

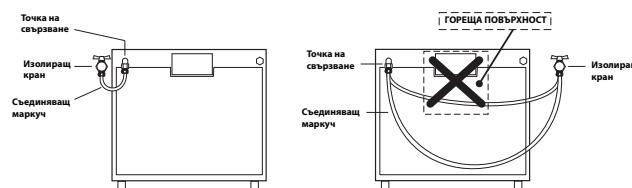
! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице «Характеристики газовых конфорок и форсунок» (см. ниже).

Газовое подсоединение посредством резинового шланга

Проверьте, чтобы шланг соответствовал действующим национальным нормативам. Внутренний диаметр шланга должен быть: 8 мм для сжиженного газа; 13 см для газа метана.

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:

- не касался частей, температура которых может превысить 50°C;
- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;
- был легко доступен для проверки по всей длине;
- не был длиннее 1500 мм;
- былочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным нормативам.



*Имеется только в некоторых моделях

! Если одно или несколько из вышеописанных условий не будет соблюдено, и если кухонная плита устанавливается в условиях класса 2, подгруппа 1 (изделие, встроенное между двух мебельных элементов), необходимо использовать гибкий стальной шланг (см. ниже).

Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющей стали со сплошной оплеткой с резьбовыми соединениями.

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали действующим национальным нормативам.

Для подсоединения шланга снимите блокировочную гайку с изделия (патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую резьбу S газ «папа»).

! Длина подсоединяемого шланга не должна превышать 2 метра при максимальном растяжении. Проверьте, чтобы шланг не касался подвижных деталей, которые могут его сжать.

Проверка уплотнения

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

Настройка на различные типы газа

Изделие может быть настроено на тип газа, отличающийся от оригинального (указан на этикетке настройки на крышке).

Настройка варочной панели

Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;
2. отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм (см. рисунок) и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу *Характеристики горелок и форсунок*);
3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

Порядок регуляции минимального пламени конфорок на варочной панели:

1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
 2. снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
- !** В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора.

3. проверьте, чтобы конфорка не гасла при резком повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени.

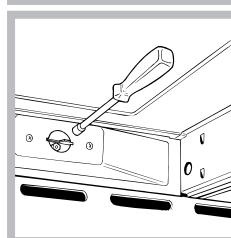
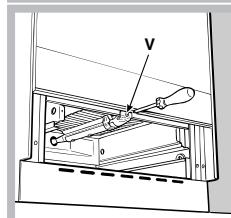
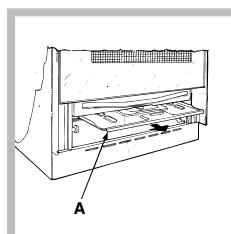
! Конфорки варочной панели не нуждаются в каком-либо регулировании первичного воздуха.

Настройка духового шкафа

Замените форсунку газовой горелки духового шкафа:

1. выньте ящик для подогрева продуктов;

2. снимите выдвижную панель А (см. рисунок);



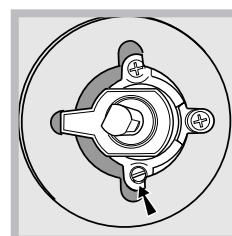
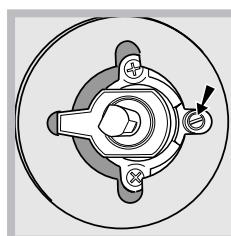
3. выньте горелку из духового шкафа, сняв V-образный винт (см. рисунок); выполнение этой операции можно облегчить, сняв дверцу духового шкафа.

4. отвинтите форсунку горелки при помощи специального полого ключа для форсунок (см. рисунок) или полого ключа 7 мм и замените форсунку на новую, рассчитанную на новый тип газа (см. таблицу *Характеристики горелок и форсунок*).

Регуляция минимального пламени горелки духового шкафа:

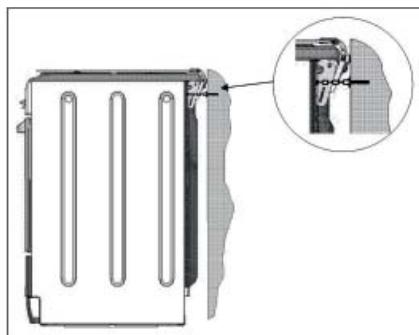
1. включите горелку (см. *Пуск и Эксплуатация*);
2. оставьте рукоятку примерно в течение 10 минут в положении максимального пламени (МАКС), затем поверните ее в положение минимального пламени (МИН);
3. снимите рукоятку;
4. поверните регулировочный винт, расположенный внутри стержня термостата (см. рисунок), вплоть до получения малого стабильного пламени.

- !** В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора;
5. проверьте, чтобы горелка не гасла при резком



вращении рукоятки-регулятора из положения МАКС в положение МИН или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

Безопасность цепи



! Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки НЕОБХОДИМО установить

прилагающуюся предохранительную цепь. Духовой шкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной. Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.



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

Изделие:	Комбинированная плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	KN3G21S/EU S
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	34x39x44 см / 58 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 V ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	
	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/EC от 30/11/09 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-я цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (AN), Италия
Импортер:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

ПЛИТЫ НОМИНАЛЬНАЯ есть с внутренней стороны откидной крышки или на левой внутренней стенке ящика для разогревания пищи.

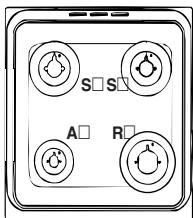
Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)	Сжиженный газ				Природный газ				
			Номинал.	Сокращ.	Байпас 1/100	форсунка 1/100	расход* гр/час	форсунка 1/100	расход* л/час	форсунка 1/100	расход* л/час
Быстрая (Большая)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Полубыстрая (Средняя)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Вспомогательн ая (Малая) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Духовка	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30	37	20		13	
						20	25	17		6,5	
						35	45	25		18	

* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ *** Бутан Р.С.С. = 49,47 Мдж/кг

** Пропан Р.С.С. = 50,37 Мдж/кг Натуральный Р.С.С. = 37,78 Мдж/кг



KN3G21S/EU S

Включение и эксплуатация

RS

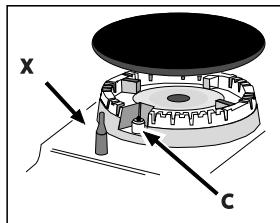
Эксплуатация варочной панели

Включение конфорок

Напротив каждого рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели.

Порядок включения конфорки на варочной панели:

1. поднесите к конфорке зажженную спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени **▲**.
3. отрегулируйте нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовой стрелки: на минимум **●**, на максимум **▲** или на среднюю мощность.



Если изделие оснащено электронной системой зажигания* (С), вначале нажмите кнопку зажигания, обозначенную символом **★**, затем нажмите до упора и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания пламени.

Некоторые модели оснащены устройством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена электронным устройством зажигания* (см. рисунок), но не кнопкой зажигания. Нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания конфорки. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, держивая рукоятку нажатой подольше.

! В случае внезапного гашения пламени выключите конфорку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением.

Если изделие оснащено предохранительным устройством* (Х) отсутствия пламени, держите рукоятку КОНФОРКИ нажатой примерно 2-3 секунды для того, чтобы пламя конфорки активировало это устройство.

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени **●**.

* Имеется только в некоторых моделях

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для оптимальной работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой:

Горелка	Диаметр dna посуды, см
Быстрая (R)	24-26
Полубыстрая (S)	16-20
Дополнительная (A)	10-14

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

Эксплуатация духового шкафа

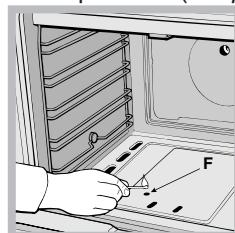
! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытыми дверцами. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.

Включение духового шкафа

Для зажигания горелки духового шкафа поднесите к отверстию F (см. рисунок) зажженную спичку



или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ в положение МАКС.

Если по прошествии 15 секунд горелка не загорится, отпустите рукоятку, откройте дверцу духового шкафа и подождите примерно 1 минуту перед повторным зажиганием.

! Духовой шкаф оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно 6 секунд.

! В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением духовки.

Регуляция температуры

Для получения нужной температуры приготовления поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ. Значения температуры указаны на панели управления и начинаются с МИН (140°C) до МАКС (250°C). По достижении заданной температуры в духовке она будет поддерживаться постоянной термостатом.

Гриль

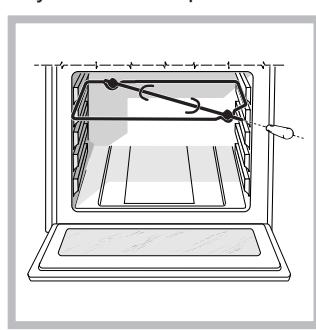
Гриль с инфракрасным излучением включается при помощи рукоятки OVEN (ДУХОВКА), поворачиваемой по часовой стрелке в положение [▼▼▼]. В режиме гриль поверхность продукта равномерно подрумянивается. Этот режим особенно рекомендуется для запекания продуктов, приготовления шницелей и жареных колбасок. Установите решетку на 4-ый или 5-ый уровень и, во избежание образования чада, вставьте поддон для сбора сока на 1-ый уровень.

! Включенный индикатор ГРИЛЬ показывает, что режим гриль включен.

! Всегда закрывайте дверцу духового шкафа при использовании режима Гриль; это обеспечит лучший результат приготовления и поможет сэкономить электроэнергию (примерно 10%).

Вертел

Порядок включения вертала (см. рисунок):

1. установите противень на 1-ый уровень;
 2. установите держатель вертала на 4-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
 3. включите вертел, нажав на кнопку ВЕРТЕЛ.
- 

Освещение духового шкафа

Лампочка может быть включена в любой момент при помощи кнопки ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.

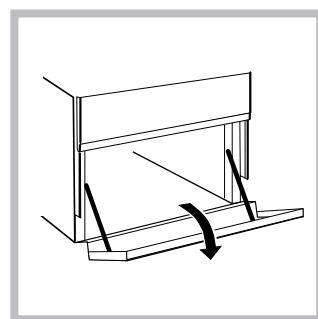
* Имеется только в некоторых моделях

Таймер

Порядок включения Таймера (часов):

1. поверните по часовой стрелке ⌂ рукоятку ТАЙМЕР почти на один полный поворот для завода таймера;
2. поверните против часовой стрелки ⌂ рукоятку ТАЙМЕР, выбрав нужное время.

Нижний отсек

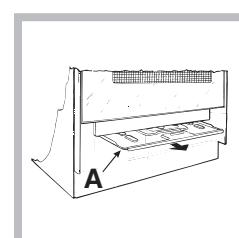


Снизу духового шкафа имеется отсек, который может быть использован для хранения кухонных принадлежностей или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (см. рисунок).

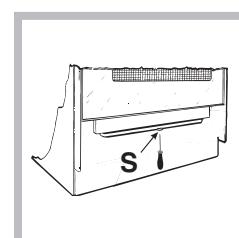
! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

Модели газовых кухонных плит оснащены

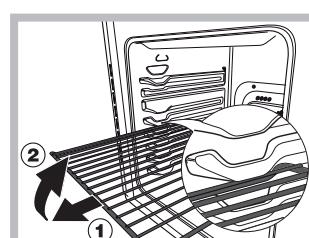


выдвижной панелью А для предохранения нижнего отсека от тепла, выделяемого горелкой (см. рисунок).



Отвинтите винт S и снимите выдвижную панель (см. рисунок). Для ее обратной установки завинтите винт S.

Перед использованием духового шкафа проверьте, чтобы выдвижная панель былаочно зафиксирована.



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как

показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

Таблица приготовления в духовом шкафу

Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжительность приготовления (минуты)
Макаронные изделия					
Лазанья	2.5	3	10	210	60-75
Каннеллони	2.5	3	10	200	40-50
Макаронная запеканка	2.5	3	10	200	40-50
Мясо					
Телятина	1.7	3	10	200	85-90
Курица	1.5	3	10	220	90-100
Утка	1.8	3	10	200	100-110
Кролик	2	3	10	200	70-80
Свинина	2.1	3	10	200	70-80
Баранина	1.8	3	10	200	90-95
Рыба					
Скумбрия	1.1	3	10	180-200	35-40
Камбала	1.5	3	10	180-200	40-50
Форель в фольге	1	3	10	180-200	40-45
Пицца					
По-неаполитански	1	3	15	220	15-20
Выпечка					
Печенье	0.5	3	15	180	30-35
Торт с вареньем	1.1	3	15	180	30-35
Несладкие торты	1	3	15	180	45-50
Выпечка из дрожжевого теста	1	3	15	180	35-40
Приготовление на гриле					
Телячьи отбивные	1	4	5	-	15-20
Отбивные	1.5	4	5	-	20
Гамбургер	1	3	5	-	20-30
Скумбрия	1	4	5	-	15-20
Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	-	4-5

* Имеется только в некоторых моделях

Предосторожности и рекомендации

RS

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

Общие требования к безопасности

- Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не следует закрывать стеклянную крышку варочной панели (имеется в некоторых моделях), когда конфорки включены или еще не остывли.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающими кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки на варочной панели находились в положении •, и чтобы газовый кран был перекрыт.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения

вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.

- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
 - Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведененные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
- Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход



RS

Отключение электропитания

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

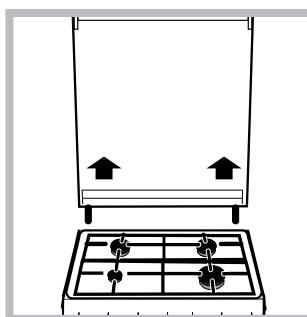
Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводители пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

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

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Решетки, рассеиватели и диффузоры и горелки варочной панели являются съемными для облегчения их чистки. Их можно мыть горячей водой с неабразивным моющим средством, тщательно удаляя все налеты. По окончании моек вытереть насухо.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.

- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.



Крышка

Если модель вашего изделия оснащена стеклянной крышкой, мойте ее теплой водой. Избегайте использования абразивных средств. Крышку можно снять для облегчения чистки задней

части варочной панели. полностью откройте крышку и потяните ее вверх (см. рисунок).

! Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остывли.

Проверяйте уплотнения духового шкафа.

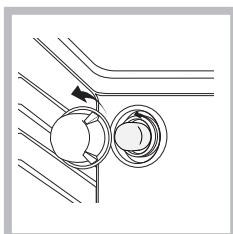
Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший уполномоченный Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Уход за рукоятками газовой варочной панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Замена лампочки в духовом шкафу



1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).

2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники.

Узнайте подробнее на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис».

Встановлення



UA

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

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

! Установка вироба має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

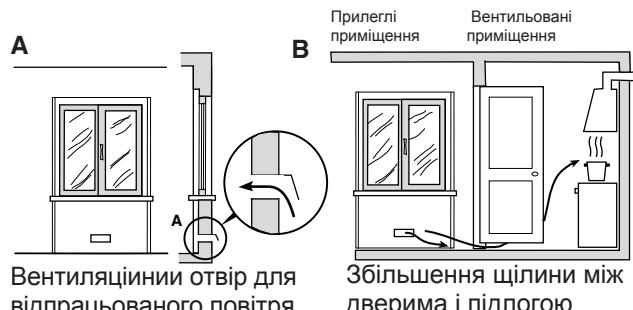
! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключені від електропостачання.

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постійно вентильованих приміщеннях, згідно діючим нормам в країні, де вироб буде викорисовано. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою $2\text{m}^3/\text{год}$ на кожний кВт встановленої потужності).

Вхід приточної вентиляції, захищений ґраткою, повинен мати корисну площину не менше 100 cm^2 корисного перетину і має бути розміщений так, щоб він не міг забитися, навіть частково (див. малюнок A).

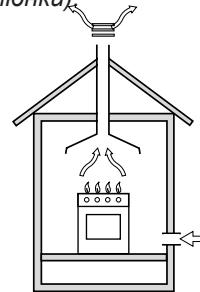
Такий вхід повинен бути збільшений на 100%, тобто мінімум 200 cm^2 – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливий непрямий потік повітря із прилеглих приміщень (див. малюнок B) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляційним трубопроводом назовні, як описано вище.



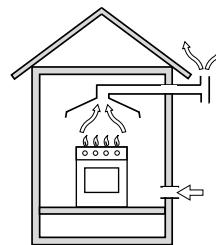
! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

Відведення продуктів згорання

Відведення продуктів згорання має бути забезпечене через витяжку, підключено до каналу з природною тягою з належною ефективністю, або за допомогою електроприводного вентилятора, який би включався автоматично кожного разу при включені плити (див. малюнки).



Відведення безпосередньо назовні



Відведення через канал або розгалужений димар (зарезервований для кухонного устаткування)

! Зріджені нафтогази, важкі за повітря, бираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витоку газу.

Балони із зрідженим нафтогазом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або берігатися в приміщеннях нижче за рівень ґрунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовуваний балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обігрівачі), які нагріваються вище від 50°C .

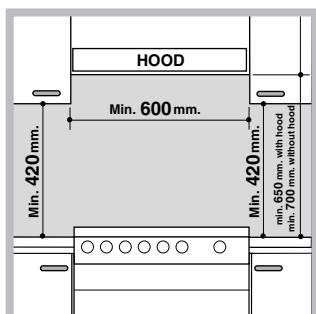
Розміщення і вирівнювання

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

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

Для правильного встановлення

- розміщуйте плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не більше ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420 мм.
Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);
- не розміщуйте занавісок позаду плити або більше ніж 200 мм від її сторін;

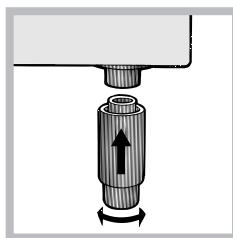
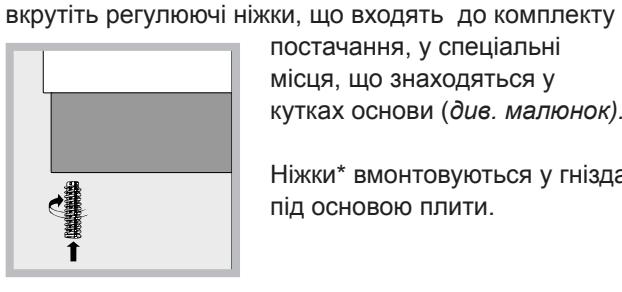


- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкції.

Вирівнювання

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

Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.



Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на

навантаження, вказане на табличці з технічними характеристиками, розміщеними на плиті (див. таблицю Технічних Даних).

У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярний вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розрахований на вказане навантаження і такий, що відповідає нормам NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташований так, щоб жодна з його частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконайтесь, що:

- розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
- розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на табличці з характеристиками;
- напруга живлення знаходитьться в межах значень, вказаних на табличці;
- розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі і трійники.

! У встановленій плиті, має бути забезпечений легкий доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

* Є лише в деяких моделях.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

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

Підключення газу

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

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

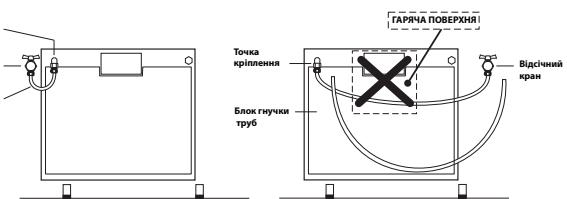
Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

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

Виконавши з'єднання, переконайтесь в тому, що шланг:

- не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50°C;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлені;
- може бути легко оглянутий по всій довжині для контролю його стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплені на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до діючих державних норм.

! Якщо одна або більше з цих умов не будуть дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома шафами), необхідно використовувати гнучкий шланг в сталевому обплетенні (див. нижче).



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

Перевірте, щоб шланг і обплетення відповідали діючим державним нормам.

Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюйма)

! Виконайте з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускайте контакту шланга з рухомими частинами та його стиснення.

Контроль герметичності

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

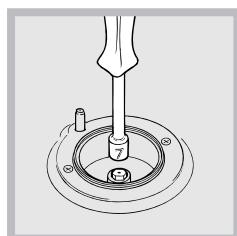
Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказані на калібрувальній бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки і пальники з іх посадочних місць;
2. Відгинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю Характеристики пальників і форсунок);
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотній послідовності.



Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і

користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добийтесь маленького стійкого полум'я.

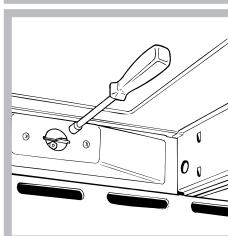
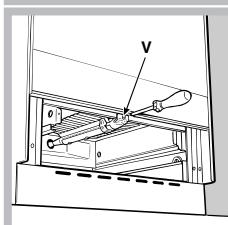
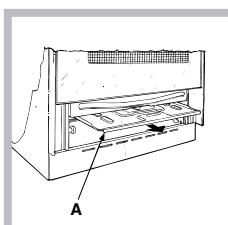
- !** У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;
3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

Налаштування духовки

Заміна форсунки пальника духовки:

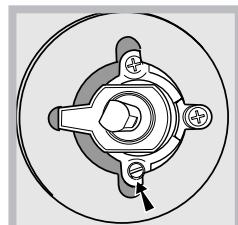
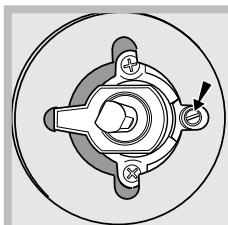
1. витягніть коробку духовки;
2. витягніть висувний захист А (див. малюнок);
3. видаліть пальник духовки після того, як відкрутите гвинти V (див. малюнок); процедуру виконати легше, якщо зняти дверцята духовки.



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

Налаштування мінімального рівня подачі газу в пальник духовки:

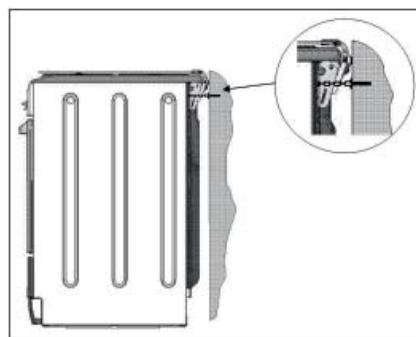
1. запаліть пальник (див. Включення і Використання);
 2. встановіть рукоятку у положення мінімуму (МІН) після того, як вона залишалася приблизно протягом 10 хвилин у максимальному положенні (МАКС);
 3. зніміть рукоятку;
 4. користуючись регулювальним гвинтом на зовнішній стороні стрижня термостата (див. малюнки), добийтесь маленького стійкого полум'я.
- !** У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;
5. Перевірте, щоб, при швидкому обертанні рукоятки з положення МАКС у положення МІН або при швидкому відкритті і закритті дверцят духовки пальник не гаснув.



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

пластини номінальний є розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.

Безпека ланцюга



! Щоб запобігти випадковому перекиданню приладу, наприклад, коли дитина залазить на дверцята духовкої шафи, НЕОБХІДНО встановити

захисний ланцюжок з комплекту постачання! Плита оснащується захисним ланцюжком, який кріпиться за допомогою гвинта (не входить в комплект постачання) до стіни за приладом на тій самій висоті, на якій ланцюжок кріпиться до плити. Гвинт і дюбель для кріплення ланцюжка слід обирати відповідно до матеріалу стіни за приладом. Якщо діаметр головки гвинта становить менше 9 мм, необхідно використовувати шайбу. Для кріплення в бетонній стіні потрібен гвинт діаметром не менше 8 мм довжиною 60 мм. Закріпіть ланцюжок на задній стінці плити й на стіні, як показано на малюнку, так щоб після встановлення він був натягнутий паралельно до полу.

Таблиця характеристик пальників і форсунок

Таблиця 1

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

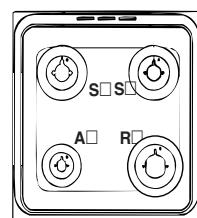
* для 15°C 1013 мбар-сухий газ ***

Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг

Природний газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³

р.с.с.* - найвища теплота згорання



KN3G21S/EU S

Включення і використання



Користування робочою поверхнею

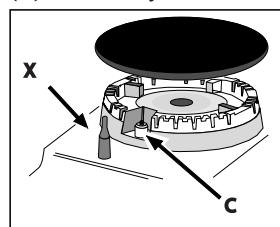
Включення пальників

У кожній рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді круга.

Щоб запалити пальник робочої поверхні:

1. піднесіть до пальника сірник або електrozапальничку;
2. натисніть і одночасно обертаєте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум , на максимум або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (С), спочатку натисніть на кнопку включення,



відмічену символом , потім натисніть до упору і одночасно обертаєте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'виться полум'я.

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

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

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

Щоб погасити пальник обертаєте рукоятку до упору .



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

Практичні поради з використання пальників

UA

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

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

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

Користування духовкою

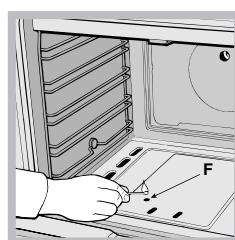
! При першому включені запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням терmostата та з закритими дверцями. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

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

Включення духовки

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

Якщо протягом 15 секунд пальник не загорівся, відпустіть рукоятку, відкрийте дверцята духовки



і почекайте не менше 1 хвилини, перш ніж повторно спробувати включення.

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

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

* С лише в деяких моделях.

Регулювання температури

Щоб одержати бажану температуру приготування іжі, обертаєте рукоятку ДУХОВКА проти годинникової стрілки. Значення температури показані на панелі управління і починаються з МІН (140оС) до МАКС (250оС). Досягнувши заданої температури, духовка підтримуватиме її постійною завдяки термостату.

Гриль

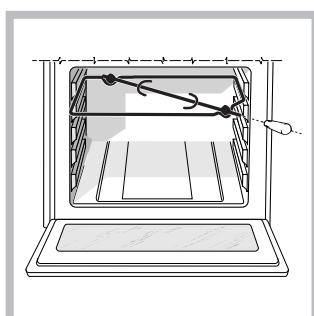
Обертанням проти годинникової стрілки регулятора ДУХОВКИ у положення досягається вмикання грилю з ультрачервоним випромінюванням. Гриль забезпечує підрум'янювання страв і рекомендується для готовання ростбіфів, запіченого м'яса, шніцелів, домашніх ковбасок. Розташуйте ґратку-гриль на рівні 4 або 5 і один деко на рівні 1 для збирання жиру і попередження утворення диму.

- ! Про роботу гриля сповіщає увімкнений індикатор ГРИЛЮ.
- ! Готування на грилі має виконуватися з закритими дверцятами духовки, щоб отримати найкращі результати і значне заощадження енергії (приблизно 10%).

Рожен

Щоб включити рожен (див. малюнок), дійте таким чином:

1. помістіть деко в положення 1;
2. помістіть опору рожна в положення 4 і вставте рожен в спеціальний отвір на задній стінці духовки;
3. включіть, натиснувши на кнопку РОЖЕН.



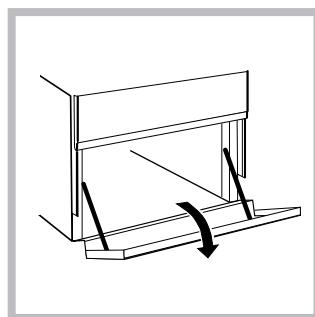
Таймер

Для включення Таймера (лічильник хвилин) дійте таким чином:

1. поверніть за годинниковою стрілкою рукоятку ТАЙМЕР майже на повний оберт, щоб завести сигнальний дзвінок;
2. поверніть проти годинникової стрілки рукоятку ТАЙМЕР, виставивши бажаний час.

* Є лише в деяких моделях.

Нижній відсік

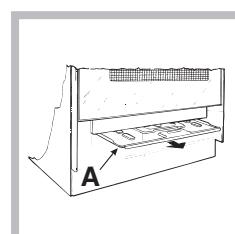


Під духовкою є відсік, який може використовуватися для зберігання речей або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).

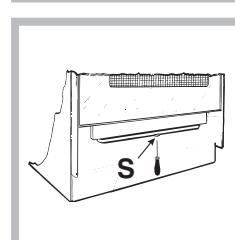
! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

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

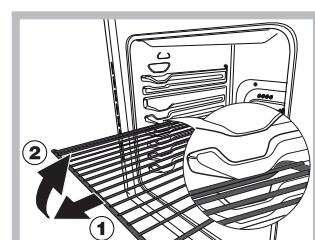
моделях газових духовок є висувний захист А, для захисту нижнього відсіку від тепла, що іде від пальника (див. малюнок).



Щоб видалити висувний захист відгиніть гвинт S (див. малюнок). Для монтажу заблокуйте иого за допомогою гвинта S.



! До використання духовки перевірте, щоб висувний захист був правильно закріплений.



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1). Щоб піднести і витягнути (2),

достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятисся спереду і витягнути (2).

Таблиця приготування в духовці

Страви	Вага (кг)	Положення деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендована температура (°C)	Тривалість приготування (хвилини)
Макаронні вироби (паста)					
Лазан'я	2.5	3	10	210	60-75
Каннеллоні	2.5	3	10	200	40-50
Запечена паста	2.5	3	10	200	40-50
М'ясо					
Телятина	1.7	3	10	200	85-90
Курка	1.5	3	10	220	90-100
Качка	1.8	3	10	200	100-110
Кріль	2	3	10	200	70-80
Свинина	2.1	3	10	200	70-80
Баранина	1.8	3	10	200	90-95
Риба					
Скумбрія	1.1	3	10	180-200	35-40
Зубатка	1.5	3	10	180-200	40-50
Форель в обгортці	1	3	10	180-200	40-45
Піца					
Неаполітанська	1	3	15	220	15-20
Торти					
Печиво	0.5	3	15	180	30-35
Пиріг	1.1	3	15	180	30-35
Солоні торти	1	3	15	180	45-50
Дріжджове тісто	1	3	15	180	35-40
Смажені вироби на грилі					
Біфштекси з телятини	1	4	5	-	15-20
Котлети	1.5	4	5	-	20
Гамбургери	1	3	5	-	20-30
Скумбрія	1	4	5	-	15-20
Тости	n.4	4	5	-	4-5

Запобіжні засоби и поради

UA

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

Загальна безпека

- Дані вказівки дісні тільки для країн призначення, чиє символи зображені на брошурі і на серійній таблиці.
- Газова плита призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть, у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати її дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповіальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітей.
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закриваите вентиляційні отвори и отвори для відведення тепла.
- Не накриваите скляною кришкою робочу поверхню (є на деяких моделях), коли пальники включені або ще гарячі.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей для іжі.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік або в саму духовку: при включені плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні • і газовий кран був закритий.
- Не вимаїте вилку з розетки, потягнувши за кabel, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуйте чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.

- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагайтеся самостійно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповіальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.
- Якщо плита розташована на п'єдестал, вжити необхідних заходів обережності для запобігання зісковуванню плити з п'єдесталу самого.

Утилізація

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

Охорона і дбаливе відношення до довкілля

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

Догляд і технічне обслуговування



UA

Відключіть електричне живлення

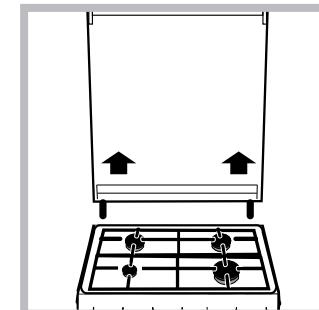
До початку всіх робіт ізольуйте прилад від мережі електричного живлення.

Чищення вироба

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

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

- Для звичайного технічного обслуговування досить вимити поверхню вологою губкою і висушити кухонним паперовим рушником.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі і гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і нейтральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуйте спеціальні засоби. Добре промийте водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або ідкі речовини.
- Гратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; мийте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накип і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Для плит, що мають електророзпалювання, необхідно регулярно виконувати акуратне чищення кінцевих частин пристрою електророзпалювання і перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були забиті.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після її використання, коли вона ще тепла. Використовуйте гарячу воду і миючий засіб, добре промийте і витріть м'якою тканиною. Уникайте абразивів.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів, після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорстківати абразивні матеріали чи загострені металеві шкrebki: вони можуть подряпяти поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичайними посудомийними машинами.



Кришка

У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразивів. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні:

повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).

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

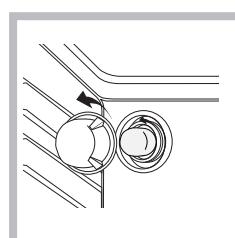
Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Технічне обслуговування газових кранів

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

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.



Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
2. Відгиніть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.

3. Знов встановіть кришку и повторно підключіть духовку до електричної мережі.

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Допомога

Повідомте:

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

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

Üzembe helyezés

HU

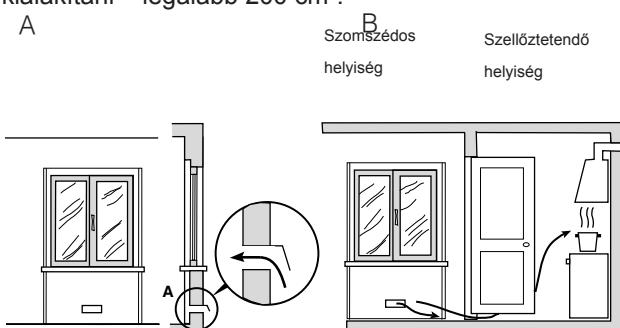
- ! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!
- ! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a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

A helyiségek szellőzése

A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárolag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m³/h-nál).

A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm² hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömördhessen el (lásd A. ábra).

Amennyiben a készülék munkalapja nincs égésbiztosítóval ellátva, vagy a levegő közvetetten, a fent leírtak szerint kialakított külső szellőzéssel ellátott szomszédos helyiségekből érkezik (lásd B. ábra) – feltéve, hogy azok az ingatlannak nem közös részei, környezetük nem tűzveszélyes, vagy nem hálószobák – a szellőzőnyílások méretét 100 %-os ráhagyással kell kialakítani – legalább 200 cm².



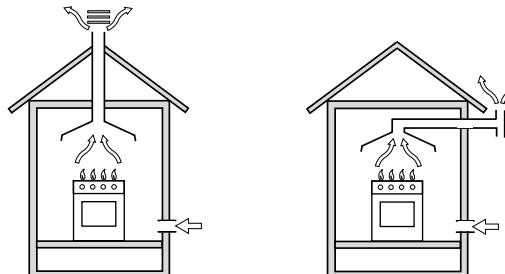
Az ajtó és padló közti rés növelése

Az égést tápláló levegő szellőzőnyílása

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

Füstgázelvezetés

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



Közvetlenül a szabadba Kéményen vagy (tűzhelyekhez történő füstgázelvezetéssel) elágazó füstgázelvezető csövön keresztül történő füstgázelvezetés

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

Elhelyezés és vízszintezés

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

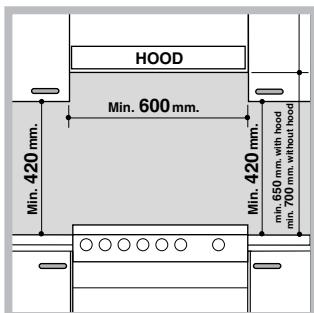
! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T 90 °C)!

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

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

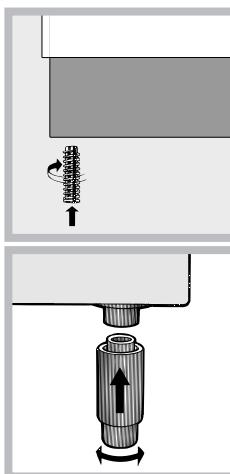
Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (lásd ábra);

- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely



Vízszintezés

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



A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

- 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kúrtöket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

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

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

! A kábel rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárolag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

Gázbekötés

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

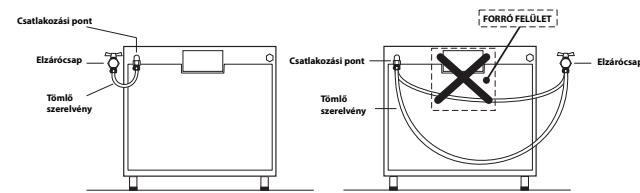
! A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a Gázegők és a fűvökák jellemző adatai című táblázatban közölt értékeknek (*lásd alább!*)!

Gázbekötés flexibilis gumicsővel

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

A bekötés elvégeztével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:

- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50 °C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűkület;



*Csak néhány modellnél.

Elektromos csatlakoztatás

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

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:

- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

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

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

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

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

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

A tömítés ellenőrzése

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

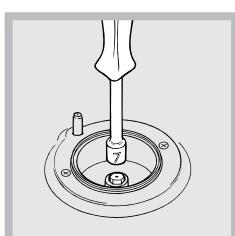
Átállítás más gáztípusra

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

A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázegők fúvókáinak cseréje:

1. vegye le a rácokat, és csavarozza ki helyükön a gázegőket;
2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fúvókákat (lásd ábra), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fúvókákra (lásd gázegők és a fúvókák jellemző adatai);



3. helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében!

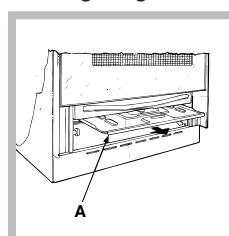
A főzőlapon található gázegők takarékfokozatának beállítása:

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

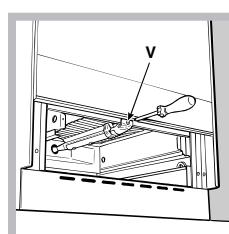
! A főzőlap gázegői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

A sütő átállítása

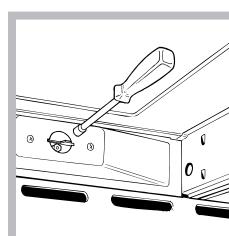
A sütőgázegő fúvókájának cseréje:



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



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

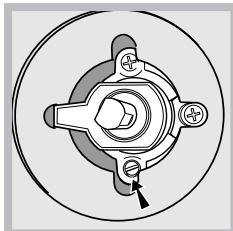
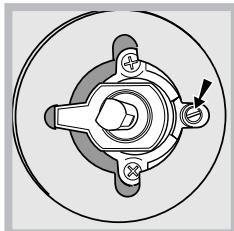


4. a megfelelő fúvókacsőkulccsal (lásd ábra) vagy egy 7 mm-es csőkulccsal csavarja ki az égőfej fúvókáját, és cserélje ki az új gáztípusnak megfelelőre (lásd A gázegők és a fúvókák jellemző adatai táblázatot)!

A sütőgázegő takarékfokozatának beállítása:

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

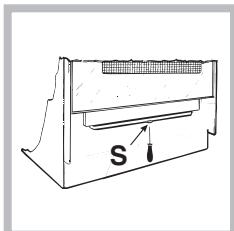
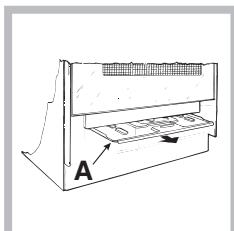
3. húzza ki a tekerőgombot;
 4. csavarja a tekerőgomb tengelyén kívül található szabályozócsavart addig (lásd ábra), míg szabályos kis lángot nem kap!
- ! Földgáz esetén a szabályozócsavart órairányval ellentétesen kell kicsavarni.**



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

FIGYELEM

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



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

MŰSZAKI ADATOK	
A sütő méretei magasság x szélesség x mélység.	34 x 39x 44cm
Tér fogat	58 liter
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	szélesség: 44 cm mélység: 42 cm magasság: 17cm
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	lásd az adattáblán
Égőfejek	az adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható
	2006/95/EC (12/12/2006) alacsonyfeszültségi irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 2004/108/EC (15/12/2004)irányelv és későbbi módosításai – A gázüzemű berendezésekről szóló 1990. június 29-i 2009/142/EC irányelv és későbbi módosításai – Az 30.11.09-i 93/68/EEC irányelv és későbbi módosításai – Az 2002/96/EC irányelv. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
ENERGIACÍMKE és KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS	A 2010/30/EK irányelvet kiegészítő 2014/65/EK irányelv. A 2009/125/EK irányelvet kiegészítő 2014/66/EK irányelv. EN 15181 szabvány EN 30-2-1 szabvány

Adattáblán, helyezkedik el a fedelel, vagy, miután a Sütőtér indult, a bal oldali falon a sütőbe.

A gázegők és a fúvókák jellemző adatai

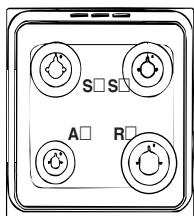
1. táblázat

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

15°C-on és 1013 mbar-nál

P.C.S. G20 37,78 MJ/m³

P.C.S. G30 49,47 MJ/kg

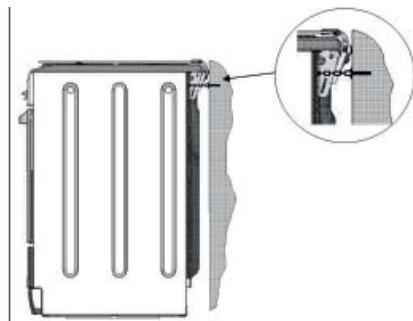


KN3G21S/EU S



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

Biztonsági lánc



! Azért, hogy a készülék véletlenszerű felborulását elkerülje, például, ha egy gyerek felmászik a sütőajtót, a mellékelt biztonsági láncjal rögzíteni KELL! A tűzhely biztonsági láncjal van ellátva, amelyet csavarral (nincs mellékkelve) kell a készülék mögötti falhoz rögzíteni, ugyanabban a magasságban, amelyben a lánc a készülékhez van erősítve. A csavart és a tiplit a készülék mögött lévő fal anyagának megfelelően válassza ki. Ha a csavar feje kisebb, mint 9 mm, alátétet kell használni. A beton falakhoz legalább 8 mm átmérőjű, és 60 mm hosszú csavarra van szükség.

Ügyeljen rá, hogy a lánc a tűzhely hátsó falához, és a falhoz is rögzítve legyen az ábrán látható módon úgy, hogy az a talajjal párhuzamosan megfeszüljön a felszerelést követően.

Bekapcsolás és használat

(i) INDESIT

A főzőlap használata

Az égőfej meggyújtása

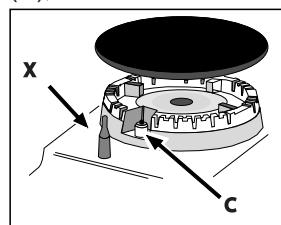
A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.

A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:

1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz;
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairányval ellenére a nagy láng szimbólumra ♦;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairányval ellenére takarékon ♦, nagy lángra ♦ vagy egy köztes állásba!

Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*

(C), a ☆ szimbólumot viselő gyújtás gomb



nyomva tartását követően nyomja be a GÁZÉGŐ tekerőgombját ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairányval ellenére a nagy láng szimbólumra, míg az égő ki nem gyullad! Előfordulhat, hogy a gázégő

kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

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

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

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a • jelig!

A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

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

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

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

! A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknel a rácscsizma kizárolag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

A sütő használata

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

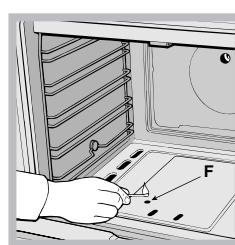
! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet! A sütő 1-es szintjét csak nyárson sütéskor használja!

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

A sütő begyújtása

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

Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*,



a ☆ szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a SÜTŐ tekerőgombot ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairányval ellenére a MAX helyzetbe, míg az égő ki nem gyullad! Amennyiben 15

másodperc elteltével az égő még mindig nem gyulladt meg, engedje el a tekerőgombot, nyissa ki a sütőajtót, és az újabb begyújtási kísérlet előtt várjon legalább 1 percet! Áramkimaradás esetén a gázégő a fent leírtak szerint gyufával vagy gázgyújtóval is begyújtható.

* Csak néhány modellnél.

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

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

A hőmérséklet beállítása

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

A grill használata

Fontos: a grillt mindig csukott sütő ajtóval használja! Így kitűnő eredményeket érhet el és energiát is takaríthat meg (kb. 10%).

A zsiradékok felfogásához helyezzen a rács alá egy zsírfelfogó serpenyőt!

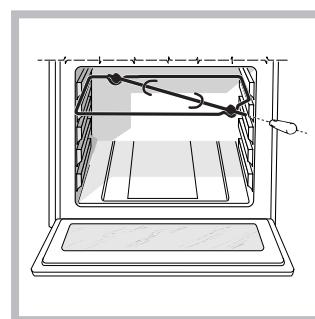
Mindenféle tisztítási és karbantartási munkálat előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról!

A tűzhely hosszú élettartamának biztosítása érdekében gondosan tisztítsa meg rendszeresen a sütőt a következők figyelembe vételével:

- Az zománcozott részeket és az öntisztító lemezeket meleg vízzel tisztítsa súroló szer és maróanyag hozzáadása nélkül, mert ezek károsíthatják a felületet!
- Rendszeresen tisztítsa meg a sütő belséjét, amíg az még langyos! A tisztításhoz használjon meleg vizet és mosogatószeret, majd jól törölje át és alaposan száritsa meg!
- Rendszeresen tisztítsa az égőrózsák lángelosztóját meleg vízzel és mosogatószerrel ügyelve arra, hogy minden szennyeződést eltávolítsan!
- A rozsdamentes acélon foltok maradhatnak vagy elszíneződhet, ha magas mésztartalmú, kemény vízzel vagy foszfor tartalmú mosószerrel érintkezik. Ezért azt tanácsoljuk, hogy törölje át a felületet bő vízzel és a tisztítás után jól törölje szárazra! Emellett ügyeljen arra, hogy ne ömöljön víz a felületre!
- Az üvegfedővel felszerelt típusoknál, a fedőt meleg vízzel tisztítsa! Ne használjon súroló szivacsot vagy agresszív tisztítószert!

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

Forgónyárs



A forgónyárs használatához (*lásd ábra*) tegye a következőket:
1. tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre;
2. helyezze a forgónyárs támasztékát a 4-es szintre, és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba;

3. a FORGONYÁRS gomb megnyomásával indítsa el a nyársat!

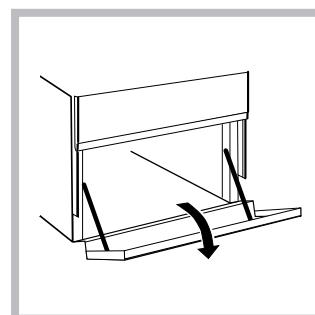
Sütővilágítás

A SÜTŐVILÁGÍTÁS gomb megnyomásával a világítás bármikor bekapcsolható.

Időzítés

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

Alsó tárolótér



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

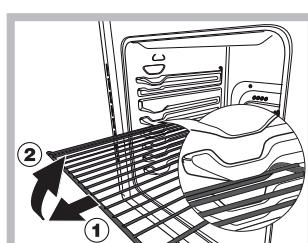
! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyűlékony anyagot:
! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

* Csak néhány modellnél.

Sütési táblázat

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

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



FIGYELEM! A sütő rác-srögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1). A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az előulső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

Óvintézkedések és tanácsok

HU

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

Általános biztonság

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

között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket!
Forduljon a szervizhez!

- Ne tegyen nehéz tárgyat a nyitott sütőajtóra!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekek is ideérte – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekekét játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

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

Takarékkosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggel a működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonysegéket oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és minden próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hőveszteséggel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón kereszti energiaveszteséget.
- Ha időzönás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.

Karbantartás és ápolás

(i) INDESIT

HU

- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiaveszteséget okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakodást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazekakat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítza a készüléket!

A készülék tisztítása

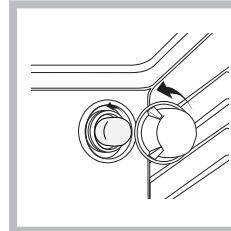
! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

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

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

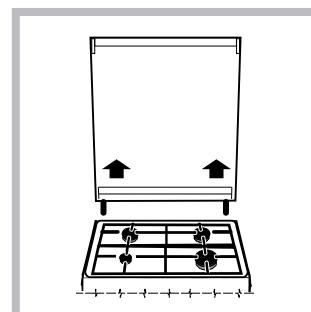
Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



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

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.



A fedő eltávolítása

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

Gázcsapok karbantartása

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

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

Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:

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

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

* Csak néhány modellnél.

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Ventilação dos locais

O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m³/h por kW de potência instalada).

As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm² de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (ver figura A).

Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm² - no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indireto a partir de locais adjacentes (ver figura B) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.

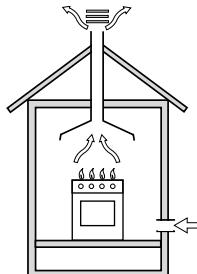


! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

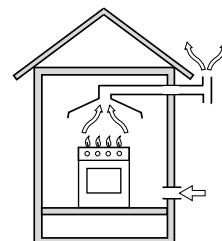
Descarga dos fumos de combustão

A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).

Descarga directamente Descarga através de uma



para o exterior



chaminé ou uma conduta para fumo ramificada (reservada para os aparelhos de cozedura).

! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, ficam em baixo, portanto os locais onde estão contidos os recipientes de GLP devem prever aberturas para o exterior para o escoamento das eventuais fugas de gás.

Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50°C.

Posicionamento e nivelamento

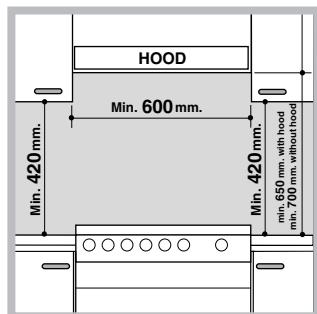
! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:

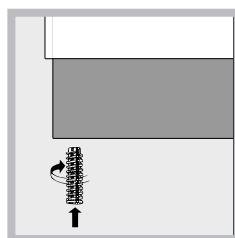
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 200 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. (milímetros) do plano de trabalho.

Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

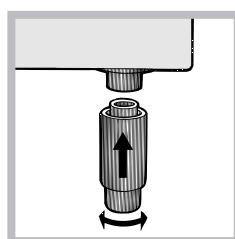


- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos em dotação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).



As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja a tabela dos Dados técnicos). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas NFC 15-100 (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;

* Presente apenas em alguns modelos.

- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligaçāo ao gás

A ligação do aparelho à rede do gás ou à botija do gás pode ser efectuada com um tubo flexível de borracha ou de aço, conforme prescrito pelas normas nacionais em vigor e somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja a etiqueta de calibragem sobre a tampa: em caso contrário veja abaixo). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para facilitar a ligação, a alimentação do gás é orientável lateralmente *: inverter o porta-borracha para a ligação com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação fornecida em dotação.

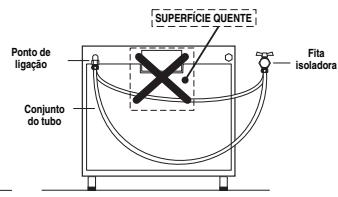
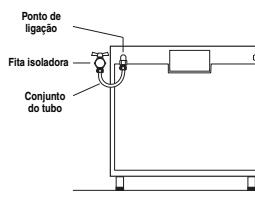
! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela "Características dos queimadores e dos bicos" (ver abaixo).

Ligaçāo do gás com tubo flexível de borracha

Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo:

- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50°C;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não encoste em corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;
- seja fácil de inspecionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de



- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.

! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado o tubo flexível de aço (ver abaixo).

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

Verificar que o tubo e as guarnições sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha presente no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

! Efectuar a ligação em modo que o comprimento da tubagem não supere os 2 metros de extensão máxima e assegurar-se de que o tubo não entre em contacto com partes móveis e não seja esmagado.

Controle da vedação

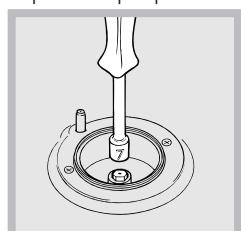
Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado (indicado na etiqueta de calibragem na tampa).

Adaptação ao plano de cozedura

Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

1. retire as grades e desenfeie os queimadores das suas sedes;
 2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela "Características dos queimadores e dos bicos");
 3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.
- 

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

1. coloque a torneira na posição de mínimo;

2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

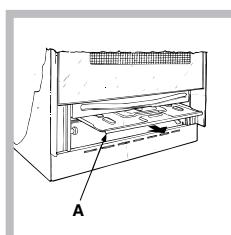
! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo;
3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

! Os queimadores do plano não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

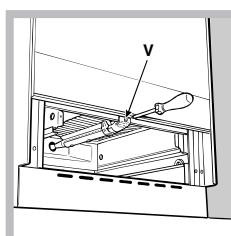
Adaptação do forno

Troca do bico do queimador do forno:

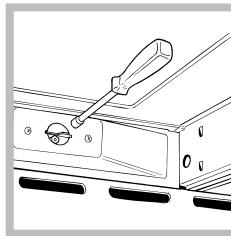
1. tirar o tabuleiro aquecedor de alimentos;
2. retirar a protecção corrediça A (veja a figura);



3. tirar o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso V (ver figura);
a operação é facilitada tirando a porta do forno.



4. desenrosque o bico do queimador do forno utilizando apropriada chave a tubo para bicos (ver figura), ou uma chave a tubo de 7 mm e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (ver tabela Características dos queimadores e bicos).

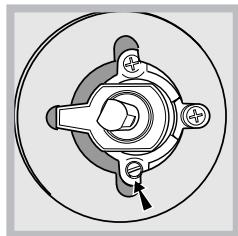
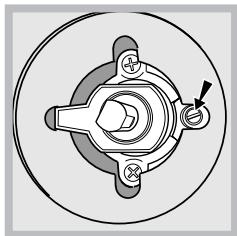


Regulação do mínimo do queimador do forno a gás:

1. acenda o queimador (veja Início e Utilização);
2. coloque o botão na posição de mínimo (MIN) depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição de máximo (MAX);
3. retire o botão;

4. regule o parafuso de regulação colocado por fora da haste do termostato (ver figuras) até obter uma pequena chama regular;

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo;



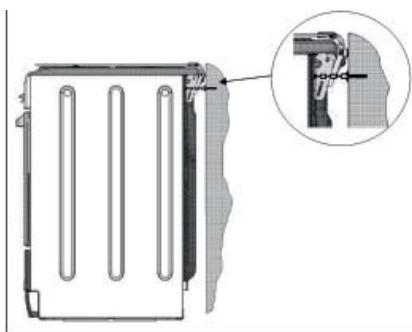
verifique depois, que rodando rapidamente o botão da posição MAX à posição de MIN, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

! Preste atenção especialmente nos cabos das velas e nos tubos dos termopares.

! Após a regulação com um gás diferente daquele com o qual foi aferido o aparelho, troque a velha etiqueta de calibragem por outra que corresponda ao novo tipo de gás, que pode ser encontrada junto aos nossos Centros de Assistência Técnica Autorizados.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os

A correia de segurança



! Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, por uma criança subir para a porta do forno, DEVE ser instalada a correia de segurança fornecida! O

fogão é instalado com uma correia de segurança fixada com um parafuso (não fornecido com o fogão) à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a correia é fixada ao aparelho. Seleccione o parafuso e bucha de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho. Se a cabeça do aparelho tiver um diâmetro inferior a 9 mm, deve ser usada uma anilha. As paredes de betão requerem um parafuso com pelo menos 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.

Assegure-se de que a correia seja fixada à parede traseira do fogão e à parede, tal como mostrado na figura, para que esteja bem esticada após a instalação e paralela ao nível do chão.

Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Gás líquido vazão* g/h		Bico 1/100 (mm)	vazão* l/h
		Nomin.	Ridot.			***	**		
Rápido (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Rápido (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliar (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Forno	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

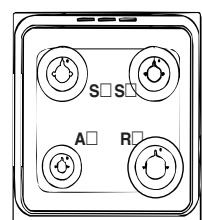
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

KN3G21S/EU S



Início e utilização

PT

Utilização do plano de cozedura

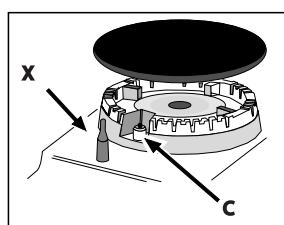
Acendimento dos queimadores

Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.

Para acender um queimador do plano de cozedura:

1. aproximar uma chama ou um acendedor ao queimador;
2. pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo da chama máxima 
3. regular a potência da chama desejada, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR: no mínimo , no máximo  ou numa posição intermediária.

Se o aparelho for equipado com dispositivo de


acendimento electrónico* (C) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de chama mínima, até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repete a operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

! Se a chama do queimador se apagar accidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Se o aparelho for equipado com um dispositivo de segurança*(X) para a falta de chama, mantenha pressionado o selector do QUEIMADOR por aproximadamente 2-3 segundos para manter acesa a chama e activar o dispositivo.

Para apagar o queimador, girar o selector até que se apague•.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:

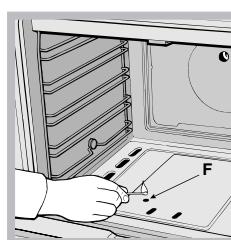
Queimador	ŕ Diametro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

Utilização do forno

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas no caso de cozer usando o espeto rotatório.

Acender o queimador do forno



Para acender o queimador do forno, aproximar a chama ou o acendedor ao orifício F (ver figura), e ao mesmo tempo pressionar e rodar o selector do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição MAX.

Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico* será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO até a posição MAX, até o acendimento. Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector, abra a porta do forno e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente acender o queimador. Em caso de falta de corrente será possível acender o queimador com uma chama ou um acendedor, como descrito acima.

! O forno é equipado com um dispositivo de segurança portanto é necessário manter pressionado o selector FORNO por aproximadamente 6 segundos.

! Se a chama do queimador se apagar accidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Regulação da temperatura

Para obter a temperatura de cozedura desejada, girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO. As temperaturas estão indicadas no painel de comandos e vão do MIN (140°C) ao MAX (250°C). Uma vez alcançada a temperatura, o forno irá mantê-la constante graças ao termostato.

* Presente apenas em alguns modelos.

Grill

Girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO, até a posição □ coloca-se a funcionar o grill de raios infravermelhos. O grill possibilita dourar os alimentos e é particularmente indicado para assar rosбife, assados, costelas, chouriцos. Coloque a grelha nas posições 4 ou 5 e uma pingadeira na posição 1 para recolher a gordura e evitar fumos.

- ! O funcionamento do grill será indicado pelo acendimento do indicador luminoso GRILL.
- ! Efectue a cozedura no grill com a porta do forno fechada, para obter os melhores resultados e uma sensível economia de energia (aproximadamente 10 %).

Luz do forno

A lâmpada pode ser acesa a qualquer momento carregando na tecla LUZ DO FORNO.

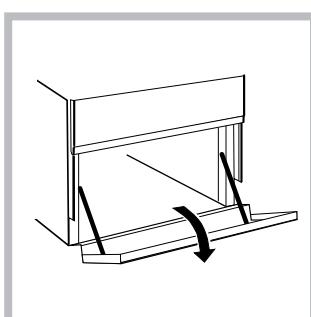
Timer

Para accionar o Timer (contador de minutos) proceder da seguinte maneira:

1. para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER ○ uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio;
2. rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ○ o selector TIMER configurando o tempo desejado;

V o inferior

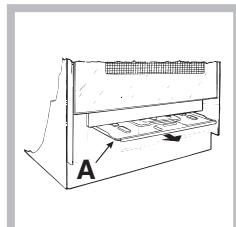
O placa de identifica o e' situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda. Embaixo do forno há um v o que pode ser utilizado



para guardar acessórios ou panelas. Para abrir a porta rodar para baixo (ver figura).

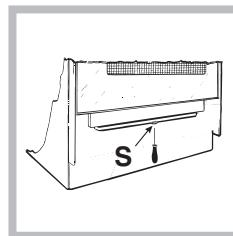
- ! Não guarde material inflamável no v o inferior do forno.

Nos fogões a gás há uma protec o corrediça A que



serve para proteger o v o inferior do calor desenvolvido pelo queimador (ver figura). Para remover a protec o corrediça desparafusar o parafuso S (ver figura). Para mont -la novamente, bloqueá-la com o parafuso S.

* Presente apenas em alguns modelos.



! Antes de utilizar o forno certificar-se que a protec o corrediça esteja fixada na pos o correcta.

DADOS TÉCNICOS

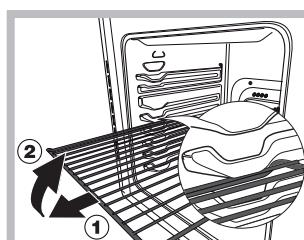
Medidas Forno HxLxP	34x39x44 cm
Volume	Litros 58
Medidas �teis da gaveta estufa	largura cm. 42 profundidade cm. 44 altura cm. 17
Tens�o e frequ�ncia de fornecimento	veja a placa das caracter�sticas
Queimadores	adapt�veis a todos os tipos de fog�es a g�s indicados na placa de identifica�o situada no interior da parte escamote�vel ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.
CE	Directivas Comunit�rias 2006/95/EC de 12/12/06 (Baixa Tens�o) e posteriores modifica�es - 2004/108/EC de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagn�tica) e posteriores modifica�es - 2009/142/EC de 30/11/09 (G�s) e posteriores modifica�es - 93/68/EEC de 22/07/93 e posteriores modifica�es - 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

R TULO ENERGÉTICO e CONCEP O ECOLÓGICA

Directiva UE no. 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/UE. Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE Regulamento EN 15181 Regulamento EN 30-2-1

Tabela de cozedura no forno

Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
Massa					
Lasanha	2.5	3	10	210	60-75
Cannellone	2.5	3	10	200	40-50
Massa gratinè	2.5	3	10	200	40-50
Carne					
Vitela	1.7	3	10	200	85-90
Frango	1.5	3	10	220	90-100
Pato	1.8	3	10	200	100-110
Coelho	2	3	10	200	70-80
Carne de porco	2.1	3	10	200	70-80
Cordeiro	1.8	3	10	200	90-95
Cordeiro					
Cavala	1.1	3	10	180-200	35-40
Peixe dentão	1.5	3	10	180-200	40-50
Peixe dentão	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Napolitana	1	3	15	220	15-20
Bolos					
Biscoitos	0.5	3	15	180	30-35
Tortas	1.1	3	15	180	30-35
Tortas salgadas	1	3	15	180	45-50
Tortas levedadas	1	3	15	180	35-40
Cozedura no grill					
Bife de vitela	1	4	5		15-20
Costeletas	1.5	4	5		20
Hambúrgueres	1	3	5		20-30
Cavala	1	4	5		15-20
Tostas	n.º 4	4	5		4-5



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno(1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

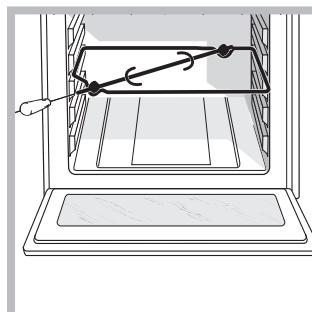
ATENÇÃO! O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventualmente apagar eléctricas antes de o fechar.



Espeto rotativo

Para accionar o espeto rotativo (veja a figura), realize as seguintes operações:

1. coloque o tabuleiro de recolha de gordura na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfeie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. accione o espeto rotativo seleccionando botao **Espeto rotativo**



Precauções e conselhos



! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança.

Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto, válidas para os Países de destinação cujos símbolos figuram no início deste manual.
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- Mantenha as crianças afastadas do forno.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Evite fechar a tampa de vidro do plano de cozedura (presente em alguns modelos) enquanto os queimadores estiverem acessos ou ainda quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Quando o aparelho não for utilizado, assegure-se sempre de que os selectores estejam na posição • e que a torneira do gás esteja fechada.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- **Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Os programas automáticos são baseados em produtos alimentares normais.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se possuir um contrato de electricidade com tarifa horária, a opção de "cozedura retardada" tornará mais fácil poupar dinheiro programando a cozedura para períodos de tempo mais económicos.
- A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará aumentará ortemente o consumo de energia
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

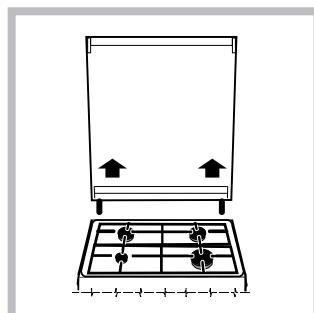
Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Não utilizar jacto de vapor para a limpeza.

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover toas as incrustações e aguardar até que estejam perfeitamente enxutos.
- Limpar frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança* para a falta de chama.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxágúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

A tampa



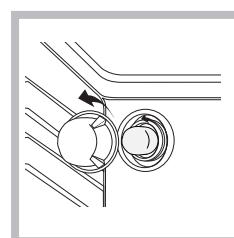
Nos modelos equipados com tampa de vidro, a limpeza deve ser realizada com água morna. Evite abrasivos. É possível remover a tampa para facilitar a limpeza da parte traseira do plano de cozedura: abra-a completamente e puxe para cima (ver figura).

! Evite fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

Verificação das guarnições do forno

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



- Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
- Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.
- Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

* Presente apenas em alguns modelos.

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

! Келешекте анықтама ретінде қарau үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе жылжытылса, нұсқаулар онымен бірге болатынын қамтамасыз етіңіз.

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

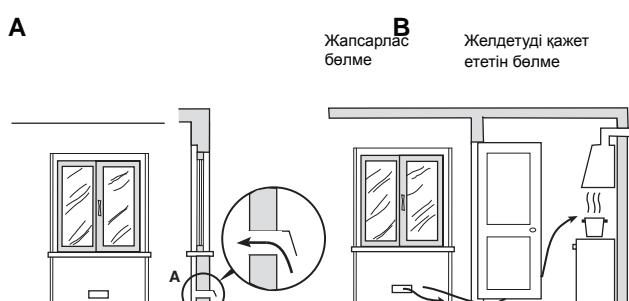
! Кез келген түрде реттеу немесе қызмет көрсету қажет болса, оны плитаны токтан ажыратқаннан кейін орындау керек.

Бөлменің желдетілуі

Ағымдағы мемлекеттік зандарға сәйкес құрылғыны тек үздіксіз желдетілетін бөлмелерге орнату қажет. Құрылғы орнатылған бөлме тиісті түрде желдетілуі тиіс, яғни әдettегі газ жану процессіне қажетті ауа мөлшері қамтамасыз етілуі керек (ауа ағыны орнатылған қуаттың әрбір кВт-на 2 м³/сағ. мәнінен аз болмауы тиіс).

Торлармен қорғалған ауа кіретін саңылауларда ішкі көлденең қимасы кем дегенде 100 см² түтік болуы қажет және олар тіпті жартылай жабылып қалмайтындей орналасқан болуы тиіс (A сүреттің қараңыз).

Плита беті жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырышпен жабдықталмаған болса, бұл кіріс саңылауларын 100%-ға кеңейту қажет, яғни көлденең қимасы кем дегенде 200 см² болуы тиіс. Ауа ағыны ғимараттың ортақ бөліктері, өрт қаупі жоғары аймақтар немесе жататын бөлмелерді қоспағанда, жақындағы бөлмелерден жанама түрде берілетін болса (B сүреттің қараңыз), кіріс саңылауларына жоғарыда айтылғандай сыртқа шыгарытын жедету түтіктерін орнату керек.



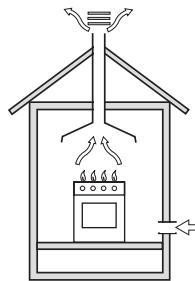
Жануға қажетті ауаға арналған жедету тесігі

Есік пен еден арасындағы аралықты үлкейту

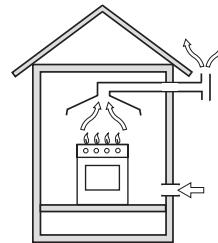
! Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін терезені ашу немесе қолданылатын кез келген жедеткіштердің жылдамдығын арттыру жөн.

Жану түтіндерін шығару

Қауіпсіз әрі тиімді әдettегі мұршаға қосылған қалқаның немесе құрылғы қосылған кезде автоматты түрде қосылатын электр жедеткіштің көмегімен жану түтіндерін шығару қамтамасыз етілуі керек (сүреттің қараңыз).



Түтіндер тікелей сыртқа шығарылады



Түтіндер мұрша немесе тағам пісіру құрылғыларына арналған тармақты түтін шығару жүйесі арқылы шығарылады)

! Сүйытылған газдар аудан ауыр болады және еденде жиналады, сондықтан сүйытылған газ баллондары қойылған барлық бөлмелерде баллоннан шыққан газ оңай шығып кетуі үшін сыртқа шығатын тесіктер болуы тиіс. Сол себепті, сүйытылған газ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Тек қолданыстағы баллон бөлмемде сақталуы керек; ал оны баллонның температурасын 50°C-тан жоғары көтеріп жіберуі мүмкін қызу көздерінен (пештер, мұршалар, каминдер) алшақ жерде ұстая қажет.

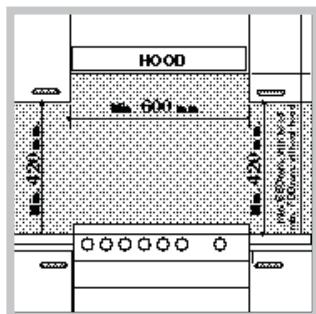
Орналастыру және тұзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафттардың қасына орнатуға болады.

! Құрылғының артқы жағына тиіп тұратын қабырға жанғыш емес, қызуға төзімді материалдан (T 90°C) жасалғанына көз жеткізіңіз.

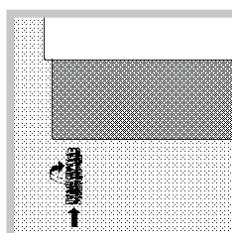
Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

- Оны ас үйге, залға немесе түрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плита шкафттардан биік болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашық орнату қажет.
- Плита қабырғага ілінетін шкафтың астында орнатылса, осы шкаф пен плита үстінің арасында кем дегенде 420 мм аралық болуы тиіс.
- Қабырғага ілінетін шкафттар жанғыш материалдан жасалған болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (сүреттің қараңыз).

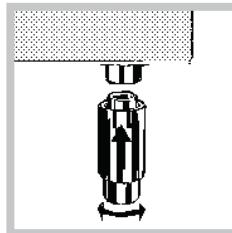


- Плита артына немесе оның шеттеріне 200 мм-ден жақын жерге перде ілменіз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

Тұзулеу



Құрылғыны тұзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын бұраңыз (суретті қарандыз).



Аяқтар плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізледі.

Токқа жалғау

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (Техникалық деректер кестесін қарандыз). Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және NFC 15-100 стандартына сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сымды айырып-қосқыш ажыратпауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтында етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш занға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне тәзімді.
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

* Тек белгілі модельдерде болады

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

! Осы қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алушан баз тартады.

Газды жалғау

Ағымдағы үлттық заңдарға сәйкес және берілетін газ түрімен құрылғы жұмыс істей алатынына көз жеткізгеннен кейін газ желісіне немесе газ баллонына майысқақ резенке не болат тұтікпен қосылуға болады (қақпақтағы сипаттама жапсармасын қарандыз: олай болмаса, *төмендегі мәтінінді қарандыз*). Баллоннан сұйық газды пайдаланғанда, ағымдағы үлттық заңнамаларға сәйкес келетін қысым реттегішін орнатыңыз. Қосылымды женілдету үшін газ тұтігін шетке қарай бұры керек*: тұтік тұтқышын қақпаққа қарама-қарсы қойыңыз және құрылғымен бірге берілетін аралық қабатты орнына қойыңыз.

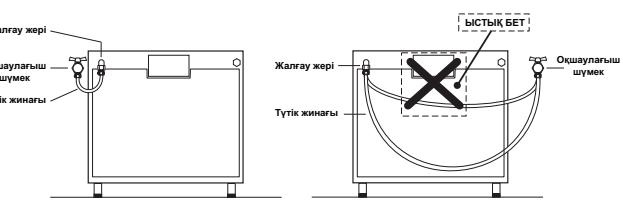
! Газ беру қысымы Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесінде көрсетілген мәндерге сәйкес келетін тексеріңіз (*төмендегі мәтінінді қарандыз*). Бұл құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін және тәзімділігін қамтамасыз ете отырып, қуаттың тиімді жұмсалуына мүмкіндік береді.

Майысқақ резенке тұтікпен газды жалғау

Тұтік ағымдағы үлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Тұтіктің ішкі диаметрі мынадай болуы тиіс: сұйық газ беру үшін 8 мм; метан газын беру үшін 13 мм.

Қосылым жасалғаннан кейін тұтікке байланысты келесі жағдайлардың орындалуына көз жеткізіңіз:

- Температурасы 50°C-тан асатын ешбір бөлшекке тимейді.
- Оған ешбір тарту немесе бұрау күштері әсер етпейді және ол бұралмаған не майыстырылмаған.
- Жүздерге, үшкір бұрыштарға немесе қозғалмалы бөлшектерге тимейді және қысылмаған.
- Жағдайын тексеру үшін бүкіл ұзындығы бойынша оңай қарап шығуға болады.
- 1500 мм-ден қысқа.
- Ағымдағы заңдарға сәйкес келетін қысқыштармен екі жағынан да мықтап бекітілген.



! Осы жағдайлардың бірі немесе бірнешесі орындалмаса не плитаны 2-сынып, 1-ішкі сынып құрылғыларына (екі шкаф арасына орнатылатын) қолданылатын жағдайларға сәйкес орнату қажет болса, резенке түтік орнына майысқақ болат түтік қолданылуы қажет (*төмендегі мәттінді қараңыз*).

Майысқақ буынсыз тот баспайтын болаттан жасалған түтікті оймасы бар жалғауға қосу

Түтік пен қысқыштар ағымдағы ұлттық зандарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Түтікті пайдалана бастау үшін құрылғыдағы түтік түткышын шешіп алыңыз (құрылғыдағы газ беру кіріс тесігі цилиндр пішіміндегі оймалы 1/2 газдық ерек жалғау болып табылады).

! Түтік қысылмағанын және қозғалмалы бөліктерге тимейтінін қамтамасыз ете отырып, оның ұзындығы ең көбі 2 м-ден аспайтындағы қылып қосыңыз.

Қосылым газ жібермейтінін тексеру

Орнату аяқталғаннан кейін, сабынды сумен түтік фитингтерінде тесіктердің бар не жоқ екенін тексеріңіз. Ешқашанда алауды қолданушы болмаңыз.

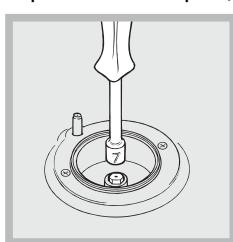
Газ түрлеріне сәйкестендіру

Құрылғыны әдепті газ түрінен (ол қақпақтағы сипаттама жапсырмасында көрсетілген) басқа түрге сәйкестендіруге болады.

Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтімен (*сүретті қараңыз*) босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен алмасырыңыз (*Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесін қараңыз*).

3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды көрініше орында арқылы алмасырыңыз.

Плита оттықтарының ең тәменгі параметрін реттеу:

1. Тұтқаны ең тәменгі позицияға бұрыңыз.
2. Тұтқа шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жаңында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз.

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

3. Оттық жаңып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең тәменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

! Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.

Пешті баптандыру

Пештің оттығының форсункасын ауыстыру:

1. Пеш бөлігін шешіп алыңыз.

2. «A» қорғаушы тақтасын сырғытып шығарып алыңыз (*сыйбаны қараңыз*).



3. «V» бұрандаларын босатқаннан кейін пеш оттығын шешіп алыңыз (*сүретті қараңыз*). Пеш есігін шешіп алсаңыз, бұл әрекеттерді орындау жеңілірек болады.

4. Форсунканы арнайы форсунка кеспелтек кілтімен (*сүретті қараңыз*) немесе 7 мм кеспелтек кілтімен бұрап шешіп алыңыз және оны жаңа газ түріне сәйкес келетін жаңа форсункамен ауыстырыңыз (*қараңыз Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі*).

Газ пешінің оттығының ең тәмен параметрін реттеу:

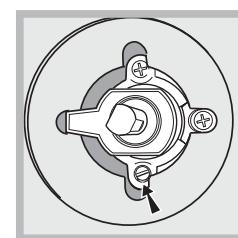
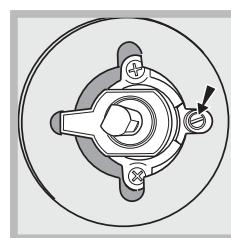
1. Оттықты жағыңыз (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

2. Тұтқаны ең жоғары позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең тәменгі позицияға (Ең тәмен) бұрыңыз.

3. Тұтқаны алып тастаңыз.

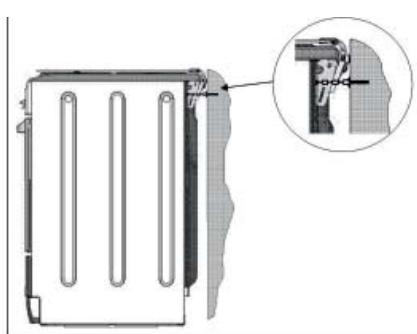
4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (*сүретті қараңыз*) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз.

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



5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең тәмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

Пеш қауіпсіздік



! Құрылғы байқаусызыда түсіп кетпеуді үшін, мысалы бала пеш есігіне шыққан жағдайда, бірге берілген қауіпсіздік шынжыры орнатылуы ТИС!

Пеш қауіпсіздік шынжырымен жабдықталған; оны құрылғының артындағы қабырғаға, шынжыр құрылғыға бекітілген биіктікте бұрандамен (пешпен бірге берілмейді) бекіту қажет. Бұранда мен бұранда анкерін құрылғы артындағы қабырға материалына сәйкес таңдаңыз. Бұранда басы 9 мм-ден кіші болса, тығырық қолданылуы тиіс. Бетон қабырғаға кем дегендеге диаметрі 8 мм және ұзындығы 60 мм бұранда керек. Шынжыр пештің арқы жағына және қабырғаға суретте көрсетілгендей, орнатылғаннан кейін жермен параллель қүйде тартылып тұратындағы бекітініз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Пеш өлшемдері (БхExT)	34x39x44 см
Көлемі	58 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см терендігі 44 см білктігі 17 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады
	EК Директивалары: 12.12.2006 жылғы 2006/95/ЕС (тәмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.04 жылғы 2004/108/ЕС (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 30.11.2009 жылғы 2009/142/ЕС (Газ) және кейінгі өзгертулер – 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС және кейінгі өзгертулері – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Күту/өшірүлі режим)



Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.

Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

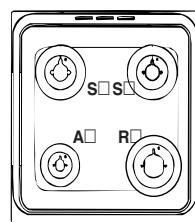
1-кесте			Сұйық газ				Табиги газ			
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты, кВт (р.с.с.*)	Айналып ету 1/100	Форсунка 1/100	Ағым* г/сағ	Форсунка 1/100	Ағым* л/сағ	Форсунка 1/100	Ағым* л/сағ	
Жылдам (улкен)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143
Жартылай жылдам (орташа)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118
Қосымша (кіши)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80
Пеш	-	2,80	1.0	46	80	204	200	119	267	132
Жеткізу қысымдары		Номиналды (мбар) Ең тәмен (мбар) Ең жоғары (мбар)			28- 30 20 35	37 25 45		20 17 25		13 6,5 18

* 15°C және 1013 мбарр жағдайында –
құрғақ газ

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Табиги P.C.S. = 37,78 МДж/м³



KN3G21S/EU S

Қосу және пайдалану

KZ

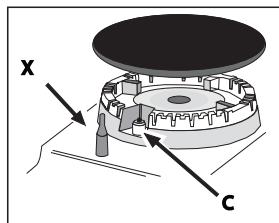
Плитаны қолдану

Оттықтарды жағу

Әрбір OTTYҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар.

Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттықта жалынды немесе газ жақпағын жақындастырыңыз.
 2. OTTYҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне Δ бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
 3. OTTYҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз.
- Ол ең төменгі параметр Δ , ең жоғарғы параметр Δ немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен* (С) жабдықталған болса, \star таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін OTTYҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша

ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырышпен (Х)* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін OTTYҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына • жеткенше бұрыңыз.

Оттықтарды пайдалану бойынша көнестер

Оттықтар ең тиімді түрде жұмыс істеуі және тұтынлатын газ мөлшерін үнемдеу үшін қақпағы бар және асты тегіс табаларды ғана қолданған жән. Сондай-ақ, олар оттықтың өлшеміне сәйкес келуі тиіс.



ЕСКЕРТУ! Шыны қақпақ қызыса сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтар мен электр конфоркаларды өшіріңіз. *Тек шыны қақпағы бар модельдер үшін қолданылады.

Оттық	Ø Үйдис диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14

Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттараты» ішіндегі сыйбаларды қараңыз.

! Төмендеткіш сөремен жабдықталған үлгілерде диаметрі 12 см-ден аз кіші табақтарды қолданған кезде оны тек қосымша оттықта ғана пайдалануға болатынын есіңізде болсын.

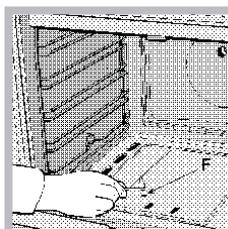
Пешті қолдану

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз ііс шығуы мүмкін.

! Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

! Ешқашан пештің астынғы жағына зат қоймаңыз; бұл әмальді қабатты зақымдайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

Пешті жағу



Пеш оттықын жағу үшін жалынды немесе газ шақпағын «F» тесігіне жақындастырыңыз (суретті қараңыз), одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны «Ең жоғары» позицияға жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.

Егер, 15 секундтан кейін оттық жанбаса, тұтқаны жіберіп, пеш есігін ашыңыз да, қайтадан жағуға әрекет етпес бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

! Пеш сақтандырышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.

* Тек белгілі үлгілерде болады.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, пештің қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Температуралы реттеу

Қажетті пісіру температурасын орнату үшін ПЕШТІ басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұрындыз. Температуралар басқару тақтасында көрсетіледі және «Ең тәмен» (140°C) мен «Ең жоғары» (250°C) арасында болуы мүмкін. Орнатылған температураға жеткеннен кейін пеш термостаттың көмегімен оны бір қалыпта ұстайды.

Гриль

Грильді жағу үшін жалынды немесе газ шақлағын оттықта жақындастырыңыз, одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны ┌ позициясына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрындыз. Гриль тағамның бетін біркелкі қызартуға мүмкіндік береді және есіресе құрылған тағамдар, шницель мен сосискалар үшін қолайлы. Тартпаны 4- немесе 5-позицияға қойыңыз және майды жинау әрі түтін түзілуін болдырмау үшін 1-позицияға тұтқалы табаны қойыңыз.

! Гриль сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, грильдің қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

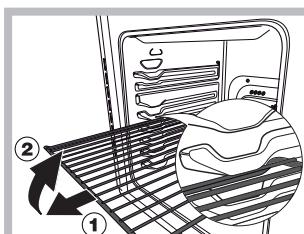
Пеш шамы*

ПЕШ ШАМЫ түймесін басу арқылы шамды кез келген уақытта жандыруға болады.

Таймер*

Таймерді іске қосу үшін тәмендегі әрекеттерді орындаңыз:

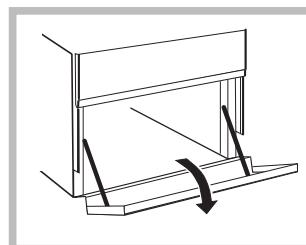
- Сигналды орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бағытымен ┌ бір толық айналымға бұрындыз.
- Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта ┌ бұрындыз.



ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған.
Сызбада

көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

Тәменгі бөлім*

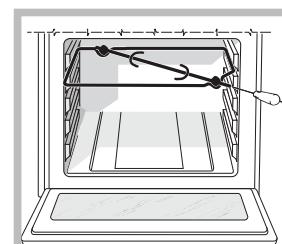


Пештің астында пештің керек-жарақтары мен терең ыдыстарды сақтау үшін қолдануға болатын бөлім бар. Есікті ашу үшін оны тәмен қарай тартыңыз (суретті қараңыз).

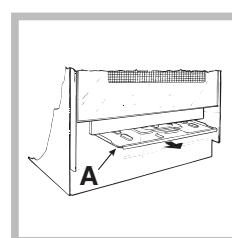
! Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызыу мүмкін.

! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

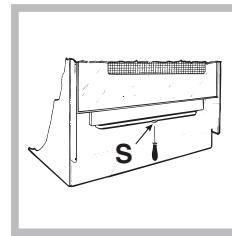
Гриль-бар



Гриль-барды іске қосу үшін тәмендегі әрекеттерді орындаңыз:
a) 1-тартпаға тұтқалы табаны қойыңыз;
b) 4-тартпаға арнайы гриль-бар тірегін салып, істікті гриль-барға ондағы арнайы тесік арқылы кіргізіп, пештің артқы жағына қойыңыз;
c) Пеш шамы мен гриль-бар түймесі



Газ пеш модельдерінде тәменгі бөлімді оттық шығарған қызудан қорғайтын сырғытпалы «A» қорғау қабаты бар (суретті қараңыз).



Сырғытпалы қорғауды алып тастау үшін «S» бұрандасын шешіп алыңыз (суретті қараңыз). Оны орнына қою үшін «S» бұрандасының көмегімен орнына бекітіңіз.

! Пешті пайдаланбас бұрын сырғытпалы қорғау дүрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

* Тек белгілі үлгілерде болады.

Пеште тағам пісіру бойынша көңестер кестесі

Дайындалатын тағам	Салмағы (кг)	Төменин санаганда сөрелердің пісіру позициясы	Температура (°C)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру уақыты (мин)
Паста					
Лазанья	2.5	4	200-210	10	75-85
Ет қосылған қамыр түтіктері	2.5	4	200	10	50-60
Гратин паста пісірмелері	2.5	4	200	10	50-60
Ет					
Бұзау еті	1.5	3	200-210	10	95-100
Тауық	1.5	3	210-220	10	90-100
Үйрек	1.8	3	200	10	100-110
Қоян	2.0	3	200	10	70-80
Шошқа еті	2.1	3	200	10	70-80
Жас қой еті	1.8	3	200	10	100-105
Балық					
Макрель	1.1	3	180-200	10	45-50
Зубан	1.5	3	180-200	10	45-55
Қағазда пісірлген бақтақ	1.0	3	180-200	10	45-50
Пицца					
Наполитана	1.0	4	210-220	15	20-25
Кекс					
Печеньелер	0.5	4	180	15	25-35
Бәліш	1.1	4	180	15	40-45
Хош иісті бәліш	1.0	4	180	15	50-55
Көтерілген торттар	1.0	4	170	15	40-45
Гриль пісіру					
Бұзау етінен пісірлген стейктер	1	4		5	15-20
Котлет	1,5	4		5	20
Гамбургер	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4		5	4-5

Ескертпе: пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады. Грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде, тұтқалы таба пештің түбінен санаганда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс.

* Тек белгілі үлгілерде болады.

Сақтандырулар мен кеңестер



KZ

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сәй жасақталып, дайындалған.

Төмендегі ескертүлер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Бұл нұсқаулар тек нұсқаулық пен сериялық нәмір тілімшесінде таңбалары көрсетілген елдер үшін жарамды.
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қаупіті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен тұртпеніз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сәй, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылтыту үшін) дұрыс емес әрі қауіппі.**
Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.
- Нұсқаулық кітапшасы 1-сынып (оқшауланған) немесе 2-сынып - 1-ішкі сынып (2 шкаф арасына орналастырылған) құрылғымен бірге беріледі.
- Балаларды пештен аулақ ұстаңыз.
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқыннатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Оттықтар жаңып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда плитаның шыны қақпағын (тек кейбір модельдерде) жаппаңыз.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қолданған кезде оны маңына жанғыш сүйықтықтар (спирт, бензин және т.б.) қоймаңыз.
- Төменгі сақтау бөліміне немесе пештің өзіне жанғыш заттар салмаңыз. Егер байқаусызыда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаган кезде тұтқалар • позициясында екенін және газ шумегі жабылғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып сұрманыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.

- Егер құрылғы істен шықкан болса, оны ешбір жағдайда өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Тәжірибесіз адам тараپынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету қызметіне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеніз.

Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын таставаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындей жергілікті занды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаган орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өндеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сыйылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндеттін еске салады. Қолданылған құрылғыларды қоғамдық қоқыс жинау қызметіне тапсыруға, айналадығы тиісті жинау орындарына апаруға немесе, ағымдағы үлттых зандар рұқсат берсе, жана ұқсас өнімге ауыстыру үшін сатушыға ауыстыру ұсынысы бойынша қайтаруға болады. Үй құрылғыларының барлық негізгі өндірушілері есік және қолданыстан шықкан құрылғыларды жинау және тастау жүйелерін жасауға және үйімдастыруға қатысады.

Коршаган ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етүші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- Есік тығыздығыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндегі етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Күтім және техникалық қызмет көрсетеу

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

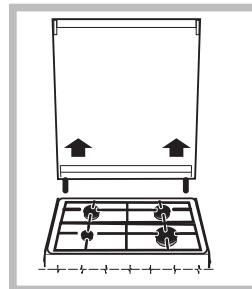
Құрылғыны тазалау

! Дақ кетіргіштер, тат кетіргіштер, ұнтақ тазартқыш заттар немесе қырғыш беттері бар губкалар сияқты қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауды мүмкін.

! Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сұлгісімен құрғату жеткілікті.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резенке тығыздығыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қын дақтарды көтіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны жақсырап шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Плитаның торларын, оттық қақпақтарын, жалын қақ жарғыш сақиналарын шешіп алып тазалауды женілдетуге болады; оларды ыстық су мен қырғыш емес тазартқыш затта жуының да, жақсырап кептірер бұрын қатып қалған қалдықтарды кетіргеніңзге көз жеткізіңіз.
- Электрондық тұтату функциясы бар плиталарда электрондық тұтату құралының ұшын жіп тазалап, газ шығатын тесіктердің бітеліп қалмауын тексеріп отыру қажет.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнақ, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар қунделікті ыдыстар сияқты жұылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзак уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Жуып болған соң оны жақсырап шайып, мұқият құрғатыңыз. Сондай-ақ, қалып қойған барлық су тамшыларын сүртіп алу қажет.

Қақпақ



Пеш шыны қақпақпен жабдықталған болса, бұл қақпақты жылы сүмен тазалау керек. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз. Плитаның артқы жағын тазалауды женілдету үшін қақпақты шешіп алуға болады. Қақпақты толықымен ашып, оны жоғары қарай тартыңыз (сүретті қараңыз).

! Оттықтар жаңып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

Пеш тығыздығыштарын тексеру

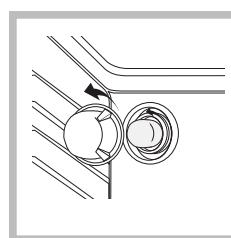
Пештегі есік тығыздығыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздығыштар закымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсетеу орталығына хабарласыңыз. Тығыздығыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсетеу

Уақыт өте, шүмектер тығыздануы немесе оларды бұру қындауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

! Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті тоқтан ажыратқаннан кейін шам үясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (сүретті қараңыз).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, куаты 25 Вт, цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Құрылғының моделі (Мод.).
 - Сериялық нөмірі (С/н).
- Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

KZ

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merlini, 47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com