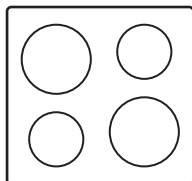




Electrolux



electrolux.com/register



KGG75362K

KGG75362W

ET Kasutusjuhend | **Pliidiplaat**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**

20



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	11
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	12
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	14
8. VEAOTSING.....	15
9. TEHNILISED ANDMED.....	17
10. ENERGIATÕHUSUS.....	18
11. JÄÄTMEKÄITLUS.....	19

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärust kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.

- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Pliidiklaasi purunemisel:
 - sulgege kohe kõik põletid ja mis tahes elektrilised kütteelemendid ning ühendage seade toitevõrgust lahti,
 - ärge puudutage seadme pinda,
 - ärge kasutage seadet.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Kui seade on ühendatud otse toiteallikaga, tuleb kasutada isoleeritud kontaktidega ja kontaktivahega lülitit. Tuleb tagada täielik lahtiühendamine vastavalt III ülepinge kategoorias täpsustatud tingimustele. Maanduskaabel on sellest välja jäetud.
- Maandusjuhtme paigaldamisel (kui kasutate näiteks isolatsiooniümbrist) veenduge, et juhe ei puutu otseselt vastu selliseid osi, mis võivad minna kuumemaks kui 50 °C üle toatemperatuuri.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

See seade sobib järgmiste turgude puhul:



2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Kaitske löikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks paigaldage seadme alla eralduspaneel.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.

- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabliil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumade seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Gaasiühendus

ETTEVAATUST!

Gaasiballooni kasutamisel hoidke seda alati lamedal horisontaalpinnal (gaasiventiil üleval).

- Kõik gaasiühendused peab teostama kvalifitseeritud tehnik.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et kohaliku ühendusvõrgu tingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ning seadme seadistused on omavahel kooskõlas.
- Veenduge, et seadme ümber oleks tagatud õhuringlus.
- Teave gaasivarustuse kohta on kirjas andmeplaadil.
- See seade ei ole ühendatud seadmega, mis põlemissaadusi väljutaks. Veenduge, et ühendate seadme vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Järgige piisava ventilatsiooni nõudeid.

2.4 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

ETTEVAATUST!

Gaasipliidi kasutamise tulemuseks on soojuse, niiskuse ja põlemisproduktide tekkimine ruumis, kuhu see on paigaldatud. Veenduge, et seadme kasutamise ajal oleks köök hästi ventileeritud. Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni (kui see on olemas) võimsuse suurendamist, täiendavat ventilatsiooni põlemisproduktide ruumist ohutuks väljajuhtimiseks, tagades samal ajal ruumi õhuvahetuse täiendava ventilatsiooni abil. Enne lisaventilatsiooni paigaldamist konsulteerige kvalifitseeritud spetsialistiga.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).

- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Plahvatus- või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge kunagi jätke sisselülitatud põletit tühja nõuga või ilma nõuta.
- Valumalmist, alumiiniumist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/klaaskeraamikale kriimustusi.

Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

- Kasutage ainult stabiilseid, sobiva kuju ja läbimõõduga keedunõusid, mis on mõõtmetelt põletitest suuremad.
- Jälgige, et kööginõu asetseks täpselt põletite keskel.
- Ärge kasutage liiga suuri nõusid, mis ulatuvad üle seadme servade. See võib köögi tööpinda kahjustada.
- Veenduge, et poti käepidemed ei oleks seadme esiservast kõrgemal.
- Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.
- Ärge paigutage põletitele leegihajutajat.
- Ärge kasutage taldrikuid, savi-, keraamilisi või malmipotte maksimaalse võimsusega pikema aja jooksul.
- Ärge paigutage ühte panni kahele põletile.
- Ärge laske happelistel vedelikel, näiteks sidrunimahlal pliidiga kokkupuutesse sattuda. See võib põhjustada mattide laikude tekkimist.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.

2.5 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Ärge eemaldage juhtpaneeli küljest mingeid nuppe ega tihendeid. Vastasel korral võib vesi seadmesse sattuda ja seda kahjustada.

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.
- Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ärge peske põleteid nõudepesumasinas.

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.7 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Tasandage välised gaasitorud.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Mudel
Tootenumber
(PNC)
Seerianumber

3.2 Gaasiühendus

HOIATUS!

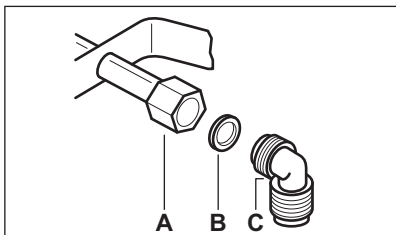
Kvalifitseeritud tehnik peab vastavalt kehtivatele nõuetele ja kohalikele eeskirjadele järgima järgmisi paigaldus-, ühendus- ja hooldusjuhiseid.

Kasutage fikseeritud ühendusi või roostevabast terasest painduvat toru vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Painduvate metalltorude kasutamisel jälgige, et need ei puutuks vastu liikuvaid osi ja et neid ei

muljutaks. Samuti olge ettevaatlik, kui pliit pannakse kokku ahjuga.



Veenduge, et seadme gaasivarustuse rõhk vastab ette nähtud rõhuväärtustele. Reguleeritav ühendusdetail kinnitatakse platvormi külge keermega mutriga G 1/2". Kruvige osad lõpuks rakendamata, reguleerige ühendust vajalikus suunas ja pingutage kõik osad.



- A. Võlli ots mutriga
- B. Seadmega kaasnev seib
- C. Seadmega kaasnev painduv toru



HOIATUS!

Tähtis on, et painduv toru paigaldatakse õigesti. Veenduge, et painduv toru on keermestiku otsas. Seejärel paigaldage see pliidi ühendustoru külge. Ebaõige paigaldus võib põhjustada gaasi lekkimist.

Vedelgaas

Vedelgaasi jaoks kasutage kummist toruhoidikut. Fikseerige alati tihend. Seejärel jätkake gaasi ühendamisega.

Painduv toru sobib kasutamiseks, kui:

- see ei saa kuueneda üle toatemperatuuri, kõrgemale kui 30 °C;
- ei ole pikem kui 1500 mm;
- sellele ei ole ventiile;
- see ei ole paindes ega muljutud;
- see ei puutu kokku lõikeservade ega nurkadega;
- seda saab seisundi kontrollimiseks hõlpsalt uurida.

Painduva toru seisundi kontrollimisel veendutakse järgmises:

- sellel pole mõlema otsa ja kogu pikkuse ulatuses mörasid, lõikeid, põletusjälgi;

- materjal pole kõvastunud, selle vajalik elastsus on säilinud;
 - kinnitusklambrid pole roostes;
 - aegumistähtaeg ei ole ületatud.
- Kui ilmneb üks või mitu defekti, ärge parandage toru, vaid vahetage see välja.



HOIATUS!

Kui paigaldamine on lõppenud, veenduge, et iga toruliitmiku tihend toimib nõuetekohaselt. Kasutage seebilahust, mitte leeki!

3.3 Injektorite asendamine

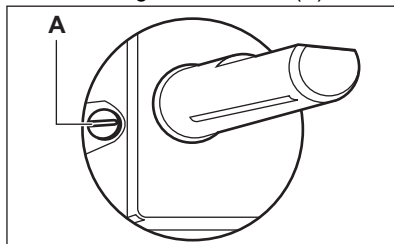
1. Eemaldage anumatoed.
2. Eemaldage põletite katted ja kroonid.
3. Eemaldage pihustid silmusvõtmega 7 ja asendage need kasutatavate gaasitüüpide jaoks sobivatega (vt tabelit jaotises "Tehnilised andmed").
4. Pange osad uuesti kokku, järgides sama protseduuri vastupidises järjekorras.
5. Kinnitage gaasivarustustoru lähedale uut tüüpi gaasivarustuse silt. Vajaliku sildi leiab seadmega kaasnenud pakendist.

Kui gaasivarustuse rõhk on muutuv või kui see erineb vajalikust survest, tuleb gaasitorule paigaldada sobiv rõhumuundur.

3.4 Minimaalse taseme reguleerimine

Põletite minimaalse taseme reguleerimine.

1. Süüdate põleti.
2. Keerake nupp minimaalsesse asendisse.
3. Eemaldage nupp.
4. Reguleerige õhukese kruvikeerajaga möödaviigukruvi asendit (A).



5. Kui lülitute ümber:
 - maagaasilt G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar vedelgaasile, keerake möödaviigukruvi lõpuni kinni.

- kui lülitute vedelgaasilt maagaasile G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, keerake möödaviigukruvi umbes 1/4 pööride võrra lahti (mitmik kroonpöleti puhul 1/2 pööret).

⚠ HOIATUS!

Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.

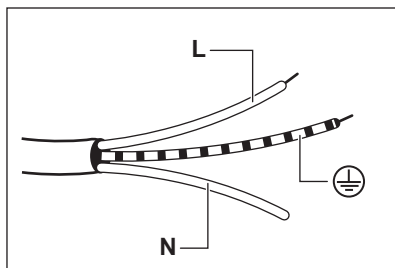
3.5 Elektrihendus

- Veenduge, et nimivõimsus ja andmesildil toodud voolutüüp on kooskõlas kohaliku pinge ja vooluga.
- Selle seadmega kaasneb ka toitejuhe. See peab olema varustatud õige pistikuga, mis suudab taluda andmesildile märgitud koormust. Paigaldage pistik kindlasti õigesse pistikupessa.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pörituskindlat pistikupesa.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Seadet vooluvõrgust lahutades ärge tõmmake toitekaablist. Tõmmates hoidke kinni toitepistikust.
- Kui seade on ühendatud pikendusjuhtme, adapteri või mitmekordse ühendusega, tekib tuleoht. Veenduge, et maandusühendus on kooskõlas kehtivate standardite ja eeskirjadega.
- Ärge laske toitekaabliil soojeneda temperatuurini, mis ületab 90 °C.

3.6 Ühenduskaabel

Ühenduskaabli asendamiseks kasutage ainult spetsiaalset või sellega võrdset kaablit. Kaabli tüüp: H03V2V2-F T90.

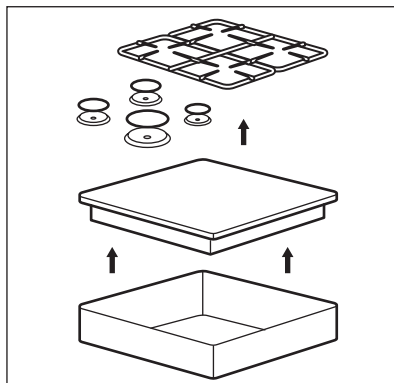
Veenduge, et kaabli ristlõige vastab pingele ja töötemperatuurile. Kollane/roheline maandusjuhe peab olema ligikaudu 2 cm pikem kui pruun (või must) faasi juhe.



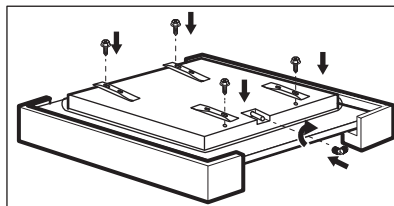
1. Ühendage roheline ja kollane (maandus) juhe kontakti, mis on tähistatud tähega "E" või maandussümboliga ⊕ või on värvitud roheliseks ja kollaseks.
2. Ühendage sinine (neutraal) juhe kontakti, mis on tähistatud tähega "N" või värvitud siniseks.
3. Ühendage pruun (faasi-) juhe kontakti, mis on tähistatud tähega "L". See peab alati olema ühendatud elektrivõrgufaasi.

3.7 Monteerimine

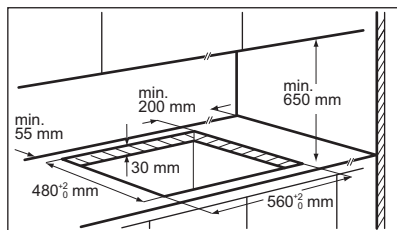
1.



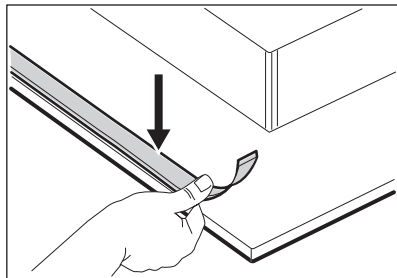
2.



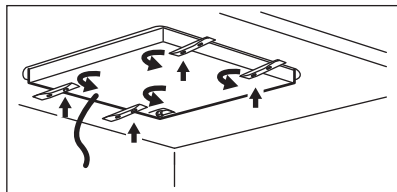
3.



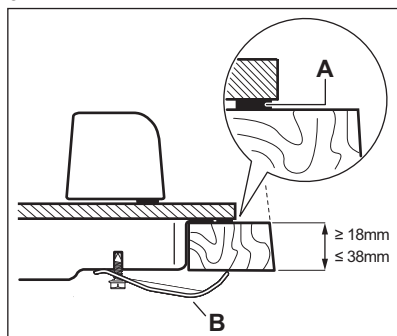
4.



5.



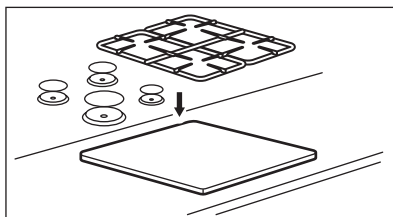
6.



A) komplekti kuuluv tihend

B) komplekti kuuluvad toed

7.



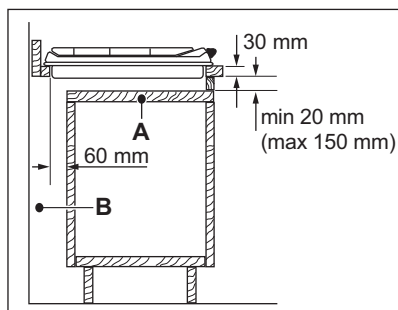
⚠ ETTEVAATUST!

Asetage seade ainult tasasele tööpinnale.

3.8 Paigaldusvõimalused

Pliidi alla paigaldatavat plaati peab saama kergelt eemaldada ning see peab võimaldama hõlpsat juurdepääsu tehnilise abi vajaduse korral.

Köögikapp ukse



A. Eemaldatav paneel

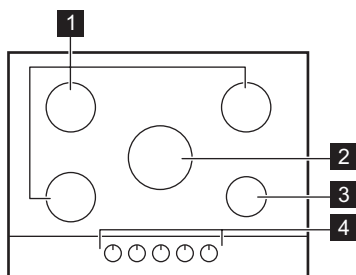
B. Vaba ruum ühenduste jaoks

Köögikapp koos ahjuga

Ohutuse tagamiseks ja ahju hõlpsaks eemaldamiseks köögikapi küljest tuleb pliidi ja ahju elektriühendused paigaldada eraldi.

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



- 1 Poolkiire põleti
- 2 Mitmikvõimsuse põleti
- 3 Lisapõleti

4.2 Juhtnupp

4.2 Juhtnupp

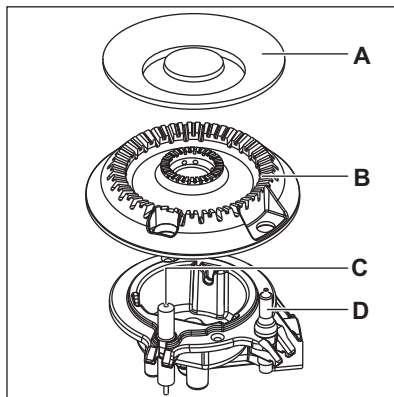
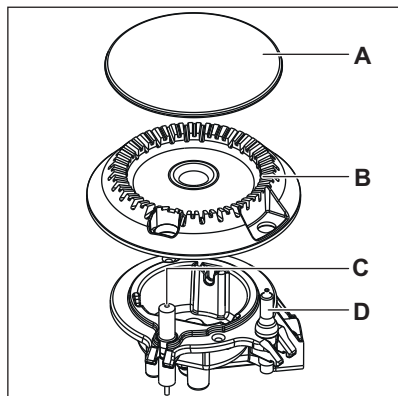
Sümbol	Kirjeldus
●	gaasi pealevool puudub/asend "off"
★	süüte asend/maksimaalne gaasivarustus
1	minimaalne gaasivool
1 - 9	võimsustasemed

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Põleti ülevaade



- A. Põleti kübar
- B. Põleti kroon
- C. Süüteküünl
- D. Termopaar

5.2 Põletite süütamine



Süüdake põleti alati enne nõude pliidile asetamist.

HOIATUS!

Lahtise tulega tuleb köögis väga ettevaatlikult ümber käia. Tootja ei vastuta selle nõude eiramisest tulenevate tagajärgede eest.

1. Vajutage juhtnuppu ja keerake see vastupäeva maksimaalsesse gaasi pealevoolu asendisse (☆).
2. Hoidke nuppu umbes 10 sekundit sissevajutatuna. Nii jõuab termoelement soojeneda. Vastasel korral katkeb gaasi pealevool.
3. Kui leek on normaalne, võite seda reguleerida.



Kui põletit ei õnnestu süüdata ka mitme katsega, kontrollige, kas põletikroon ja selle kaas on õiges asendis.

HOIATUS!

Ärge hoidke juhtnuppu sees kauem kui 15 sekundit. Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, vabastage juhtnupp, keerake see väljalülitatud asendisse ja püüdke põleti uuesti süüdata, kuid mitte varem kui 1 minuti pärast.

ETTEVAATUST!

Kui elektrit ei ole, saate põleti süüdata ilma elektrisüütelita. Selleks süüdake põleti juures leek, keerake juhtnuppu vastupäeva maksimaalse gaasivarustuse asendisse ja vajutage nupp sisse. Hoidke juhtnuppu 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna, et termoelement saaks soojeneda.



Kui põleti leek peaks kogemata kustuma, keerake juhtnupp väljas-asendisse ja proovige põletit 1 minuti pärast uuesti süüdata.



Sädemetekitaja võib automaatselt käivituda, kui pärast paigaldamist või voolukatkestust voolu sisse lülitate. Viga ei ole.

5.3 Põleti väljalülitamine

Leegi kinnikeeramiseks keerake nupp väljas-asendisse ●.

HOIATUS!

Enne toidunõude põletilt ära võtmist keerake tuli väiksemaks või lülitage hoopis välja.

6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kööginõude läbimõõdud

ETTEVAATUST!

Kasutage nõusid, mille ümbermõõt vastab põletite suurusele.

Põleti	Kööginõu diameeter (mm)
Mitmik-kroon	220 - 260
Poolkiire (parem tagumine)	120 - 240
Poolkiire (parem tagumine)	120 - 240

Põleti	Kööginõu diameeter (mm)
Poolkiire (vasakul eesmine)	120 - 220
Lisapõleti	80 - 180

6.2 Soovitatud retseptid

Toidukategooriad	Retseptid	Põleti tüüp	Võimsustase
Kastmed – kaste	Bechamel	Lisapõleti	2-4
	Tomatikaste	Poolkiire	1-5
Pasta – riis – muu teravili	Seeneriis	Mitmik-kroon	1-5
	Kuskuss	Kiire	1-6
	Raviolid	Lisapõleti	6-9
Supp – kaunviljad	Köögiviljasupp	Poolkiire	2-7
	Seene- ja kartulisupp	Poolkiire	1-5
	Kalasupp	Mitmik-kroon	1-4
Liha	Veiselihapallid	Mitmik-kroon	1-6
	Rõstitud sealiha filee	Mitmik-kroon	4-9
	Veiselihaburger gratään	Lisapõleti	1-5
Kala	Seepia hernestega	Mitmik-kroon	1-5
	Rõstitud tuunikala steik	Kiire	5-8
Munapõhised toidud	Omlett	Mitmik-kroon	1-5
Köögiviljad	Maitseainetega seened	Poolkiire	2-6
	Caponata köögiviljadega	Mitmik-kroon	4-8
	Külmutatud spinat võiga	Kiire	1-4
Praetud toidud	Friikartulid	Mitmik-kroon	5-9
	Sõõrikud	Mitmik-kroon	3-7
Pannil küpsetatud suupisted	Pähklite röstimine	Poolkiire	2-5
	Leivakrutoonid	Mitmik-kroon	2-7
	Pannkoogid	Poolkiire	3-9
Magustoidud	Karamell	Lisapõleti	1-5
	Keedukreem	Lisapõleti	1-5
	Panna cotta	Lisapõleti	1-5



Kõik retseptid umbes 4 portsjoni jaoks.



Küpsetamistabelis soovitatud sätted peaksid toimima ainult suunistena ja neid tuleb kohandada sõltuvalt toidu toorusastmest, selle massist ja kogusest, samuti kasutatava gaasi tüübist ja roa valmistamiseks kasutatud kööginõu materjalist.



Optimaalseks õrnade toitude küpsetamiseks kasutage lisapõletit.

7. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.



HOIATUS!

Klaasi pinna või põletite ja raami (kui see on olemas) äärte vahelise pinna puhastamiseks ärge kasutage nuge, kaabitsaid ega sarnaseid esemeid.

- Roostevabast terasest osi peske veega ja kuivatage pehme lapiga.

7.2 Pannitoendid



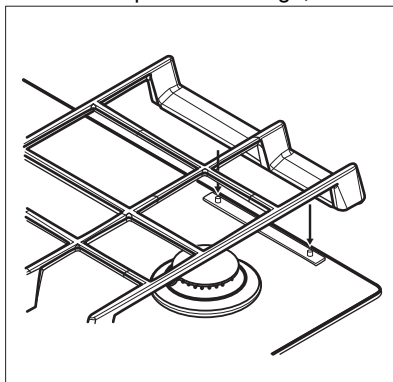
Pannide toendid ei ole nõudepesumasinakindlad. Neid tuleb pesta käsitsi.

1. Saate pannitoed lihtsalt eemaldada, et pliidi puhastamist hõlbustada.



Olge pannitugede paigutamisel äärmiselt ettevaatlik, et vältida pliidiplaadi kahjustamist.

2. Emailpinna servad võivad paiguti olla karedad, seega olge pannitoendite pesemisel väga ettevaatlik. Vajaduse korral eemaldage rasked plekid puhastuspastaga.
3. Pärast pannitoendite puhastamist veenduge, et need asetsevad õigesti.
4. Põleti korrektse töö tagamiseks veenduge, et anumategede labad jäävad kohakuti põleti keskosaga.



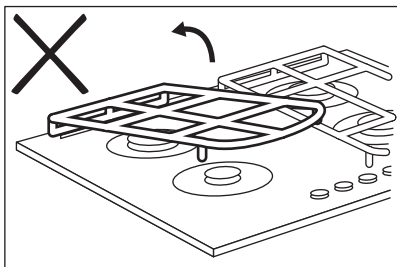
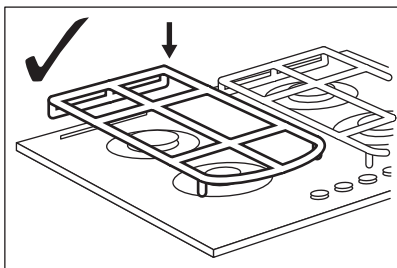
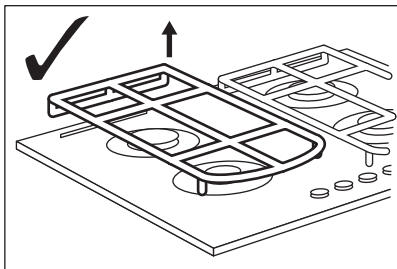
7.3 Anumatugede eemaldamine

Anumatugede õiges asendis hoidmiseks pannakse need pliidiplaadi tagaküljele paigaldatud metallist tihvtidele. Puhastamise

hõlbustamiseks saab anumatoed pliidiplaadilt eemaldada. Tõstke anumatoed üles, hoides neid horisontaalselt, nagu pildil näha.



Ärge tõstke anumatusid nurga all, sest see koormab metallist tihvte. See võib kahjustada tihvte ja põhjustada nende purunemise.



Anumatugede kuju ja põletite hulk võib seadme teistes mudelites olla erinev.

7.4 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- Emailitud osade, kaante ja kroonide puhastamiseks peske neid sooja seebiveega ja kuivatage enne tagasipanekut hoolikalt.

7.5 Süüteseadme puhastamine

Süütamine toimub keraamilise süüteküünla metallelektroodi abil. Hoidke need osad väga puhtad, et ennetada süütamistõrkeid ja veenduge, et põleti krooni avauseid ei ole ummistunud.

7.6 Perioodiline hooldus

Paluge volitatud teenusepakujalt regulaarselt gaasitoru ja rõhumuunduri seisukorra kontrollimist.

8. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Sädemegeneraatori sisseliitmisel ei teki sädet.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Põleti kübar ja kroon on vales asendis.	Paigutage põleti kübar ja kroon õigesti asendisse.
Leek kustub kohe pärast süütamist.	Termoelement ei ole piisavalt soojenenud.	Pärast leegi süttimist hoidke nuppu umbes 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna.
Leegiring pole ühtlane.	Põleti kroon on toidujäätmetest ummistunud.	Veenduge, et gaasipõleti pole ummistunud ja põleti kroon on puhas.

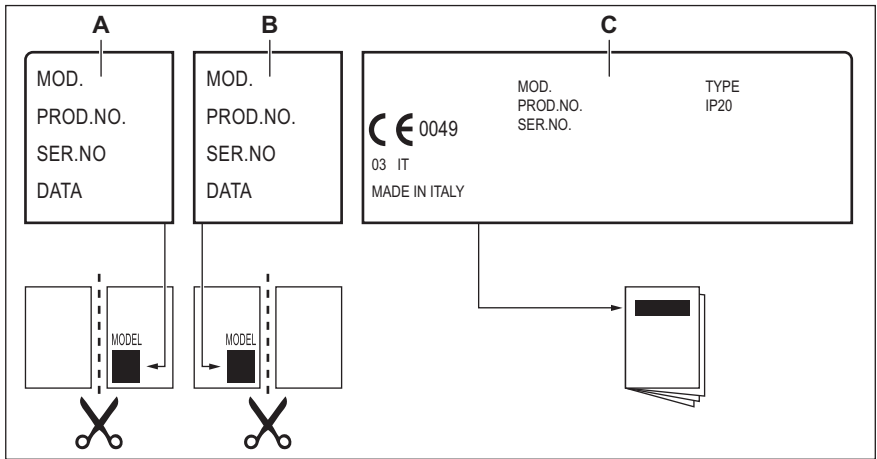
8.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt

teostatav hooldus tasuta ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

8.3 Tarvikute kotis olevad sildid

Kleepige iseliimuvad sildid nii, nagu allpool näha:



- A. Kleepige see garantiikaardile ja saatke see osa ära (kui see on olemas).
- B. Kleepige see garantiikaardile ja hoidke see alles (kui see on olemas).

- C. Kleepige see juhistebrošüürile.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Pliidi mõõtmed

Laius	740 mm
Sügavus	510 mm

9.2 Mõödaviigu läbimõõdud

PÕLETI	MÕÖDAVIIMINE Ø: 1/100 mm
Mitmik-kroon	57
Poolkiire	35
Lisapõleti	28

9.3 Muud tehnilised andmed

KOGUVÕIMSUS:	Algne gaas:	G20 (2H) 20 mbar G20Y20 (2HY20) 20 mbar	10,9 kW 9,95 kW
	Gaasi asendus:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	745 g/h
Elektrivarustus:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Seadme kategooria:	II2HY203B/P		
Gaasiühendus:	G 1/2"		
Seadme klass:	3		

9.4 Gaasipõletid G20 20 mbar MAAGAASILE

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	MIINIMUMVÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS
Mitmik-kroon	3,9	1,4	146
Poolkiire	2,0	0,6	96x
Lisapõleti	1,0	0,33	70

9.5 Gaasipõletid MAAGAASILE GAS G20Y20 20 mbar

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	MINIMAALNE VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS
Mitmik-kroon	3,7	1,4	146
Poolkiire	1,75	0,6	92
Lisapõleti	1,0	0,33	70

9.6 Gaasipõletid vedelgaasile G30/G31 30/30 mbar

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	MINIMAALNE VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS	GAASI NIMIVOOL g/h
Mitmik-kroon	3,55	1,4	095	258
Poolkiire	1,9	0,6	71	138
Lisapõlet	1,0	0,33	50	73

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrusele

Mudeli tunnus	KGG75362K, KGG75362W	
Pliidiplaadi tüüp	Integreeritud pliidiplaat	
Gaasipõletite arv	5	
Energiatõhusus gaasipõleti kohta (EE gas burner)	Vasak tagumine – poolkiire	56,1%
	Parem tagumine – poolkiire	56,1%
	Keskosa keskmine – mitmik kroon	53,3%
	Vasak eesmine – poolkiire	54,8%
	Parem eesmine - lisapõlet	ei ole kohaldatav
Energiatõhusus gaasipliidi kohta (EE gas hob)	55,1%	

EN 30-2-1: Kodused gaaskuumutusega toiduvalmistusseadmed - Osa 2-1 : Energia säästmine - Üldist

10.2 Energiasääst

- Enne kasutamist veenduge, et põletid ja anumatoed on õigesti koostatud.
- Kasutage nõusid, mille ümbermõõt vastab põletite suurusele.
- Pange pott põleti keskkohale.
- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.

- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Kui vedelik hakkab keema, keerake leek väiksemaks, et see keeks rahulikult.
- Kui võimalik, kasutage aurusurvepotti. Vt selle kasutusjuhendit.

10.3 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energia- tarbega režiimini jõudmiseks	2 min

11. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete

hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	20
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	23
3. ĮRENGIMAS.....	25
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	29
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	29
6. PATARIMAI.....	31
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	32
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	34
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	35
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	36
11. APLINKOS APSAUGA.....	37

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Jeigu suskiltų kaitlentės stiklas:
 - nedelsdami išjunkite visus degiklius ir visus elektrinius kaitinimo elementus, o prietaisą atjunkite nuo elektros tiekimo;
 - nelieskite prietaiso paviršiaus;
 - nesinaudokite prietaisu.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, reikalingas visų polių išjungiklis su tarpu tarp kontaktų. Visiškas atjungimas turi atitikti nurodytus III kategorijos viršįtampio reikalavimus. Įžeminimo kabelis čia nenumatytas.
- Pasiūpinkite, kad vedamas maitinimo laidas nesiliestų prie paviršių (pavyzdžiui, naudodami izoliacinę movą), kurie gali įkaisti iki 50 °C ar aukštesnės temperatūros.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

Šis prietaisas tinkamas naudoti šiose šalyse:



2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokių būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuluoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.

2.2 Elektrinis jungimas

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.

- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliojimą aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (sukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp

izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Dujų jungtis

DĖMESIO

Jei naudojate dujų balioną, visuomet laikykite jį ant horizontalaus ir plokščio paviršiaus (dujų sklendė turi būti viršuje).

- Visus dujų prijungimus turi įvesti kvalifikuotas asmuo.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitinkinkite, kad vietos tiekimo sąlygos (dujų rūšis ir slėgis) atitinka šio prietaiso nustatymą.
- Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą vyktų oro cirkuliacija.
- Informacija apie dujų tiekimą nurodyta techninių duomenų lentelėje.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degant susidariusius produktus. Būtinai prijunkite prietaisą pagal esamas įrengimo taisykles. Laikykitės tinkamo vėdinimo reikalavimų.

2.4 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgi.

DĖMESIO

Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kurioje ji yra sumontuota išsiskiria kartštis, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, ypač kai naudojate prietaisą. Jei prietaisas naudojamas ilgai ir (arba) intensyviai, reikės pasirūpinti pakankamu vėdinimu, pvz., padidinti mechaninės ventiliacinės sistemos (jei tokia yra įrengta) galią, įrengti papildomą ventiliaciją saugiai pašalinančią degimo produktus į lauką, papildomai vėdinti patalpas, kad į jas patektų gaivaus oro. Prieš montuodami papildomą ventiliacijos sistemą, pasikonsultuokite su atitinkamos kvalifikacijos specialistu.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.

- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinio medžiagos ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių gaminimo indų ant valdymo skydelio.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.

- Niekada nepalikite ant įjungto degiklio tuščio gaminimo indo arba įjungto degiklio be puodo/keptuvės.
- Ketaus ir aliuminio gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.
- Naudokite tik stabilius, atitinkamos formos ir dydžio prikaistuvius. Dugno skersmuo turi būti didesnis nei degiklio.
- Gaminimo indo visuomet statykite degiklio viduryje.
- Nenaudokite didelio gaminimo indo, išsikišančio už kaitlentės ribų. Taip galite sugadinti darbastalio paviršių.
- Pasirūpinkite, kad rankenos nebūtų virš priekinio prietaiso krašto.
- Greitai pakeitę didžiausios ugnies nustatymą į mažiausios, patikrinkite, ar liepsna neužgeso.
- Degikliuose nenaudokite liepsnos nukreipimo priemonių.
- Pasirinkę didžiausią galią arba ilgą ruošimo trukmę nenaudokite lėkščių, molinių, keraminių ir ketaus indų.
- Nedėkite to paties indo iš karto ant dviejų degiklių.
- Saugokite kaitlentę nuo rūgščių (acto, citrinų sulčių arba kaklių šalinimo priemonės). Šios medžiagos gali palikti matines dėmes.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

2.5 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Nepašalinkite mygtukų, rankenėlių ar tarpiklių nuo valdymo skydelio. Į prietaisą gali patekti vandens ir jį sugadinti.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Neplaukite degiklių indaplovėje.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.7 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Suspauskite išorinius dujų vamzdžius.

3. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Modelis
PNC

Serijos numeris.....

3.2 Dujų prijungimas

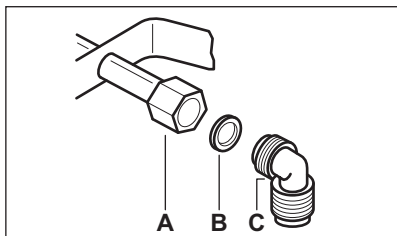
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Įrengimo, prijungimo ir techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai, vadovaudamiesi šia instrukcija, šalyje galiojančiais standartais ir reikalavimais.

Naudokite standų arba lankstų nerūdijančiojo plieno dujotiekio vamzdį, kaip numato galiojantys reglamentai. Jeigu naudojate lanksčius metalinius vamzdžius, būkite atsargūs ir pasirūpinkite, kad jie nesiliestų prie judančių dalių ir kad nebūtų suspausti. Taip pat būkite atsargūs, jei viryklė montuojama kartu su orkaita.



Patikrinkite, ar tiekiamų dujų slėgis atitinka rekomenduojamas reikšmes. Reguluojama jungtis tvirtinama prie antgalio R 1/2 col. mova su sriegiu. Nestipriai suveržkite dalis, pasukite jungtį reikiama kryptimi ir tada stipriai priveržkite.



- A. Veleno galas su veržle
- B. Kartu su prietaisu tiekiamą poveržlę
- C. Kartu su prietaisu tiekiamą alkūnę

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Svarbu tinkamai sumontuoti alkūnę. Patikrinkite, ar petys yra sriegio gale. Tada primontuokite jį prie jungiamojo viryklės vamzdžio. Jei sumontuosite netinkamai, galimas dujų nuotėkis.

Suskystintosios dujos

Suskystintosioms dujoms naudokite guminį vamzdžio laikiklį. Visuomet naudokite tarpiklį. Tęskite dujų prijungimą.

Lankstus vamzdis bus tinkamas naudoti, jei:

- jis bus įkaitęs ne daugiau kaip iki 30 °C (aplinkos) temperatūros;
- jis nėra ilgesnis nei 1 500 mm;
- jis nejuda;
- jo neveikia traukimo arba sukimo jėgos;
- jis nesiliečia su aštriomis briaunomis arba kampais;
- jį galima lengvai apžiūrėti ir patikrinti jo būklę.

Lankstaus vamzdžio patikrinimai:

- vamzdyje neturi būti jokių įtrūkimų, įpjovimų ar nudeginimų abiejuose galuose ir per visą jo ilgį;
 - vamzdis turi išlikti elastingas ir neturi būti sukietėjęs;
 - tvirtinimo gnybtai neturi būti surūdiję;
 - galiojimo laikas turi būti nepasibaigęs.
- Jei pastebėtumėte vieną ar kelis defektus, vamzdžio neremontuokite, o pakeiskite jį nauju.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Baigę montavimo darbus patikrinkite, ar visi vamzdžio jungties sandarikliai sumontuoti tinkamai. Tikrinkite muilo ir vandens tirpalu, bet ne liepsna!

3.3 Purkštukų keitimas

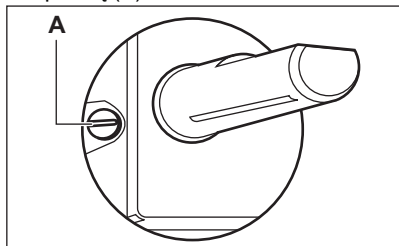
1. Nuimkite indų statymo atramas.
2. Nuimkite degiklio dangtelius ir karūnėles.
3. Su 7 numerio veržliarakčiu nuimkite purkštukus ir pakeiskite juos reikalingais pagal jūsų naudojamą dujų tipą (žr. skyrelį „Techniniai duomenys“).
4. Surinkite detales, atlikdami tuos pačius veiksmus atvirkščia tvarka.
5. Netoli dujų tiekimo vamzdžio pritvirtinkite etiketę su nauju tiekiamų dujų tipu. Šią lentelę rasite su prietaisu pateikiamoje pakuotėje.

Jei tiekiamų dujų slėgį galima keisti ar jis skiriasi nuo reikalingo, turite sumontuoti atitinkamą slėgio reguliavimo įtaisą ant dujų tiekimo vamzdžio.

3.4 Minimalaus lygio reguliavimas

Degiklių minimalaus lygio nustatymas:

1. Uždekite degiklį.
2. Pasukite rankenėlę į mažiausio nustatymo padėtį.
3. Nuimkite rankenėlę.
4. Atsuktuvu sureguliuokite pralaidos varžto padėtį (A).



5. Jei pakeisite:
 - iš 20 mbar gamtinių dujų G20 ir G20Y20 (20 mbar) į suskystintas dujas, pralaidos varžtą priveržkite iki galo.
 - iš suskystintų dujų į 20 mbar gamtines dujas G20 ir G20Y20 (20 mbar), pralaidos varžtą atsukite maždaug 1/4 apsisukimo (degiklio su keliomis karūnėlėmis atveju – 1/2 apsisukimo).



ĮSPĖJIMAS!

Staigiu judesiu pakeitę liepsnos nustatymą iš didžiausios į mažiausią patikrinkite, ar liepsna neužgeso.

3.5 Elektros prijungimas

- Pasirūpinkite, kad elektros maitinimo įtampos parametrai atitiktų nurodytus prietaiso lentelėje.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu. Būtina pasirinkti tinkamą kištuką, galintį išlaikyti lentelėje nurodytą didžiausią apkrovą. Pasirūpinkite, kad kištuką įkištumėte į tinkamą lizdą.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Įrengdami prietaisą pasirūpinkite, kad elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už kištuko.
- Su šiuo prietaisu nenaudokite elektros laido ilgintuvo, šakotuvo arba adapterio,

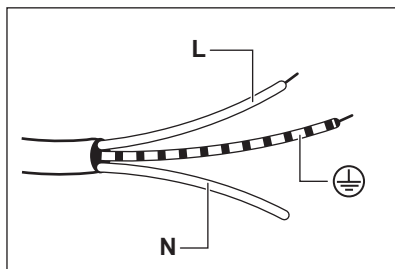
nes galite sukelti gaisrą. Pasirūpinkite, kad įžeminimas atitiktų šalyje galiojančias normas ir reikalavimus.

- Neleiskite maitinimo laidui įkaisti iki didesnės nei 90 °C temperatūros.

3.6 Prijungimo kabelis

Prijungimo kabelį pakeiskite tik specialiu arba analogišku kabeliu. Kabelio tipas: H03V2V2-F T90.

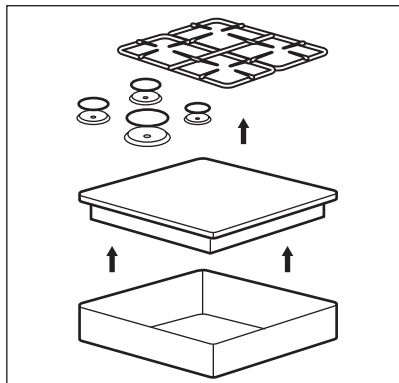
Patikrinkite, ar kabelio skerspjūvis atitinka įtampą ir darbinę temperatūrą. Geltonas / žalias įžeminimo laidas privalo būti maždaug 2 cm ilgesnis už rudą (arba juodą) fazės laidą.



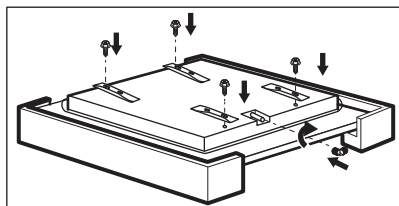
1. Prijunkite žalią ir geltoną (įžeminimo) laidą prie gnybto, kuris yra pažymėtas raide „E“ arba įžeminimo simboliu $\oplus$ arba žalia ir geltona spalva.
2. Prijunkite mėlyną (neutralės) laidą prie gnybto, kuris yra pažymėtas raide „N“ arba mėlyna spalva.
3. Prijunkite rudą (įtampos) laidą prie gnybto, kuris yra pažymėtas raide „L“. Jis visada turi būti prijungtas prie tinklo fazės.

3.7 Surinkimas

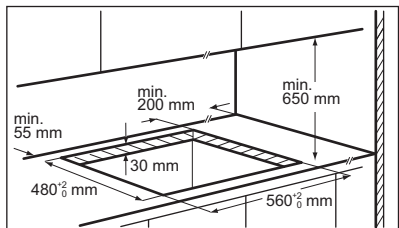
1.



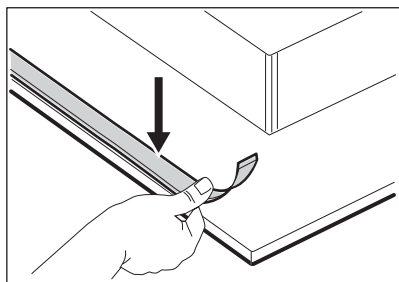
2.



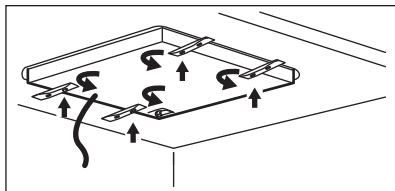
3.



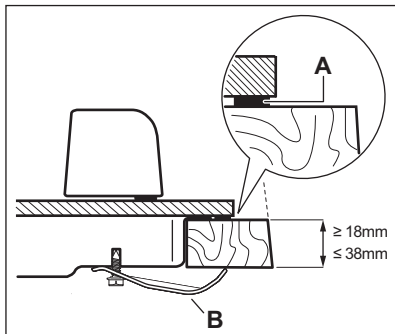
4.



5.



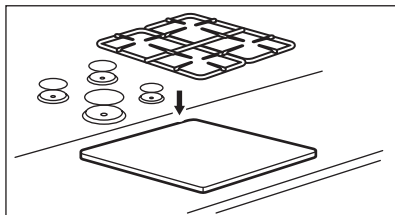
6.



A) komplekte esantis tarpiklis

B) komplekte esantys laikikliai

7.



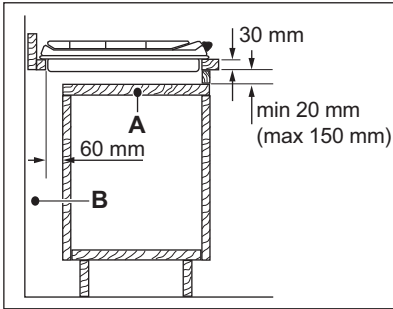
⚠ DĖMESIO

Prietaisą montuokite tik ant stalviršio plokščių paviršiumi.

3.8 Įdėjimo galimybės

Po kaitlente esančią plokštę turi būti lengva nuimti ir lengva pasiekti kaitlentę, jeigu prireiktų techninės pagalbos.

Virtuvės spintelė su durelėmis



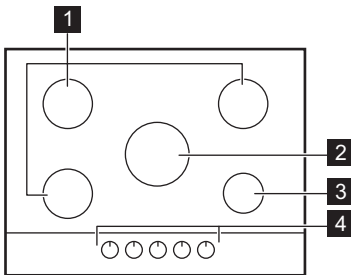
- A. Nuimama plokštė
- B. Tarpas jungtims

Virtuvės spintelė su orkaitė

Saugumo sumetimais ir tam, kad orkaitę būtų galima lengvai atskirti, kaitlentės ir orkaitės elektros jungtys privalo būti įrengtos atskirai.

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 Pusiau spartus degiklis
- 2 Kelių karūnėlių degiklis
- 3 Papildomas degiklis

4 Reguliavimo rankenėlės

4.2 Reguliavimo rankenėlė

Simolis	Apibūdinimas
	dujos netiekiamos / išjungimo padėtis
	uždegimo padėtis / maksimalus dujų tiekimas
1	minimalus dujų tiekimas
1–9	galios lygiai

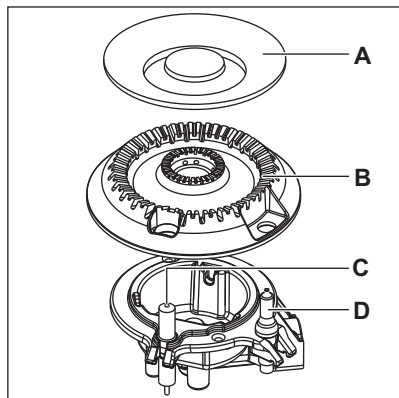
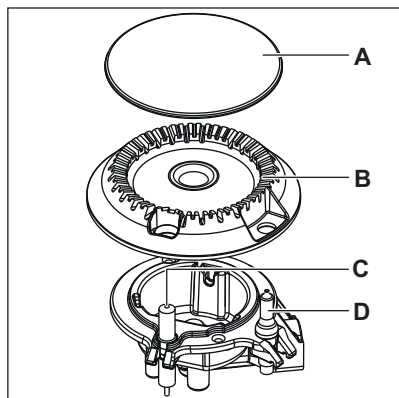
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Degiklio apžvalga



- A. Degiklio dangtelis
- B. Degiklio karūnėlė
- C. Uždegimo žvakė
- D. Šiluminis elementas

5.2 Degiklio uždegimas



Visada prieš uždėdami prikaistuvius uždekite degiklį.



ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs virtuvėje naudodami atvirą liepsną. Gamintojas nepriima jokios atsakomybės, jei liepsna buvo netinkamai naudojama.

1. Paspauskite reguliavimo rankenėlę žemyn ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę į maksimalaus dujų tiekimo padėtį (☆).
2. Laikykite reguliavimo rankenėlę nuspaustą 10 ar mažiau sekundžių. Taip šiluminis elementas įkais. Priešingu atveju dujų tiekimas bus pertrauktas.
3. Sureguliuokite liepsną, kai ji taps stabili.



Jei po kelių bandymų degiklis neužsidega, patikrinkite, ar karūnėlė ir jos dangtelis yra taisyklingose padėtyse.



ĮSPĖJIMAS!

Nelaikykite reguliavimo rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių. Jeigu degiklis neužsidega per 15 sekundžių, atleiskite reguliavimo rankenėlę, pasukite ją į išjungimo padėtį ir, prieš mėgindami uždegti degiklį dar kartą, palaukite ne mažiau kaip 1 minutę.



DĖMESIO

Netrūkus elektros tiekimui, degiklį galite uždegti be elektrinio įtaiso; tokiu atveju prikiškite prie degiklio liepsną, pasukite atitinkamą valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į maksimalaus dujų srauto padėtį ir paspauskite ją. Laikykite valdymo rankenėlę nuspaustą lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad šiluminis elementas įkaistų.



Jeigu degiklis netyčia užgęsta, pasukite reguliavimo rankenėlę į išjungimo padėtį ir vėl mėginkite uždegti degiklį, praėjus ne mažiau kaip 1 minutei.



Žiežirbų generatorius gali įsijungti automatiškai, kai įjungiate maitinimą, po įrengimo arba maitinimo pertrūkio. Tai normalu.

5.3 Degiklių išjungimas

Norėdami išjungti liepsną, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį ●.

ĮSPĖJIMAS!

Visada sumažinkite liepsną arba visai išjunkite prieš nukeldami prikaistuvius nuo degiklio.

6. PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prikaistuvų skersmenys

DĖMESIO

Ant degiklių statykite tik atitinkamo dydžio indus.

Degiklis	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kelių karūnėlių	220 - 260

Degiklis	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Pusiaus spartus (kairysis galinis)	120 - 240
Pusiaus spartus (dešinysis galinis)	120 - 240
Pusiaus spartus (kairysis priekinis)	120 - 220
Papildoma	80 - 180

6.2 Rekomenduojami receptai

Maisto kategorijos	Receptai	Degiklio tipas	Galios lygis
Padažai ir pagardai	Bešamelio padažas	Papildoma	2-4
	Pomidorų padažas	Vidutinė	1-5
Makaronai, ryžiai ir kitos kruopos	Ryžiai su grybais	Kelių karūnėlių	1-5
	Kuskusas	Greita	1-6
	Ravioliai	Papildoma	6-9
Pupelių sriuba	Daržovių sriuba	Vidutinė	2-7
	Grybų ir bulvių sriuba	Vidutinė	1-5
	Žuvienė	Kelių karūnėlių	1-4
Mėsa	Jautienos kukuliai	Kelių karūnėlių	1-6
	Kiaulienos filė kepsnys	Kelių karūnėlių	4-9
	Jautienos mėsainis, apkeptas	Papildoma	1-5
Žuvis	Sepija su žirniais	Kelių karūnėlių	1-5
	Tuno kepsnys	Greita	5-8
Patiekalai iš kiaušinių	Omletas	Kelių karūnėlių	1-5

Maisto kategorijos	Receptai	Degiklio tipas	Galios lygis
Daržovės	Grybai su prieskoniais	Vidutinė	2-6
	Daržovių kaponata	Kelių karūnėlių	4-8
	Šaldyti špinatai su sviestu	Greita	1-4
Kepti patiekalai	Gruzdintos bulvės	Kelių karūnėlių	5-9
	Spurgos	Kelių karūnėlių	3-7
Užkandžiai, paruošti keptuvėje	Kepinti riešutai	Vidutinė	2-5
	Duonos skrebučiai	Kelių karūnėlių	2-7
	Blynėliai	Vidutinė	3-9
Desertai	Karamelė	Papildoma	1-5
	Saldus kremas	Papildoma	1-5
	Panakota	Papildoma	1-5



Visi receptai numatyti maždaug 4 porcijoms.



Maisto gaminimo lentelėje siūlomi nustatymai yra tik rekomenduojamojo pobūdžio. Keiskite nustatymus atsižvelgdami į maisto produkto paruošimo būdą, jo svorį, kiekį, naudojamų dujų tipą ir prikaistuvio medžiagą.



Optimaliam ir švelniam maisto gaminimui naudokite papildomą degiklį.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.



ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite peilių, grandiklių ar panašių įrankių stikliniam paviršiui, degiklių kraštams ir korpusui (jeigu aktualu) valyti.

- Nerūdijančiojo plieno dalis nuplaukite vandeniu ir nusauskite minkštu audiniu.

7.2 Prikaistuvų atramos



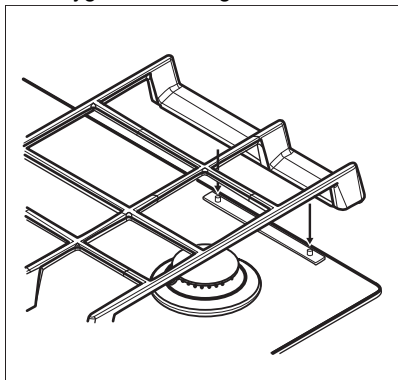
Prikaistuvų atramų negalima plauti indaplovėje. Plaukite jas rankomis.

1. Nuimkite prikaistuvių atramas, kad lengviau išvalytumėte viryklę.



Keisdami prikaistuvių atramas būkite atsargūs, kad nepažeistumėte viryklės viršaus.

2. Kartais emalio dangos kraštai gali būti grubūs, todėl būkite atsargūs, kai plaunate puodų atramas rankomis ir jas sausinote. Jeigu reikia, neišvalytas dėmes pašalinkite valomąja pasta.
3. Išplovę atramas patikrinkite, ar jos teisingose padėtyse.
4. Prikaistuvių atramų kojelės turi būti sulygiuotos su degiklio centru.

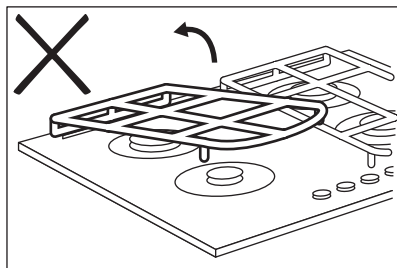
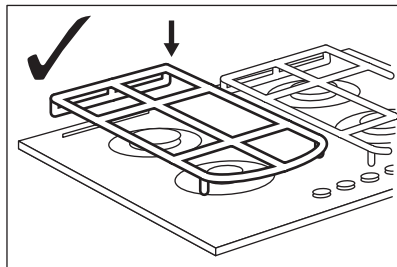
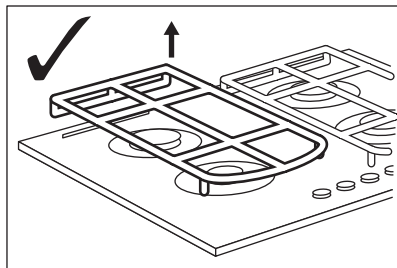


7.3 Prikaistuvių atramų išėmimas

Norint išlaikyti puodų atramas tinkamoje padėtyje, jas reikia dėti ant metalinių kaiščių, įrengtų kaitlentės galinėje pusėje. Norint, kad būtų lengviau valyti, prikaistuvių atramas nuo kaitlentės galima nuimti. Pakelkite prikaistuvių atramas laikydami jas horizontaliai, kaip parodyta paveikslėlyje.



Nekelkite atramų pavertę kampu, nes gali būti įtempti metaliniai kaiščiai. Dėl to kaiščiai gali būti sugadinti arba jie gali nulūžti.



Puodų atramų formos ir degiklių skaičius gali skirtis, priklausomai nuo prietaisų modelių.

7.4 Viryklės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidėgintumėte.
- **Pašalinkite, kai viryklė bus pakankamai atvėsusi:** kalkių, riebalų ar vandens dėmes, žvilgančias pakitusios spalvos vietas. Viryklę valykite drėgnu skudurėliu ir švelnia valymo priemone. Išvalytą viryklę nusausinkite minkšta šluoste.
- Emaliuotas dalis, dangtelius ir karūnėles valykite šiltu muiluotu vandeniu ir iššluostykite prieš įtaisydami atgal.

7.5 Uždegimo žvakės valymas

Ši funkcija veikia naudojant keraminę uždegimo žvakę su metaliniu elektrodu. Laikykite šias dalis labai švarias, kad nekiltų uždegimo sunkumų ir patikrinkite, ar neužsikimšo degiklio karūnėlės angos.

7.6 Periodinė priežiūra

Reguliariai kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą dėl dujotiekio įvado ir (jei yra) slėgio regulatoriaus patikros.

8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nėra kibirkšties, kai mėginate įjungti kibirkščių generatorių.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Netinkamai uždėtas degiklio dangtelis ir karūnėlė.	Tinkamai uždėkite degiklio dangtelį ir karūnėlę.
Liepsna užgęsta iš karto tik uždegus.	Nepakankamai įkaito šiluminis elementas.	Užsidegus liepsnai, laikykite rankenėlę nuspaudę ne ilgiau nei 10 sekundžių.
Nevienodas liepsnos žiedas.	Degiklio karūnėlę užkimšo maisto likučiai.	Patikrinkite, ar neužkimštas purkštukas ir ar degiklio karūnėlė švari.

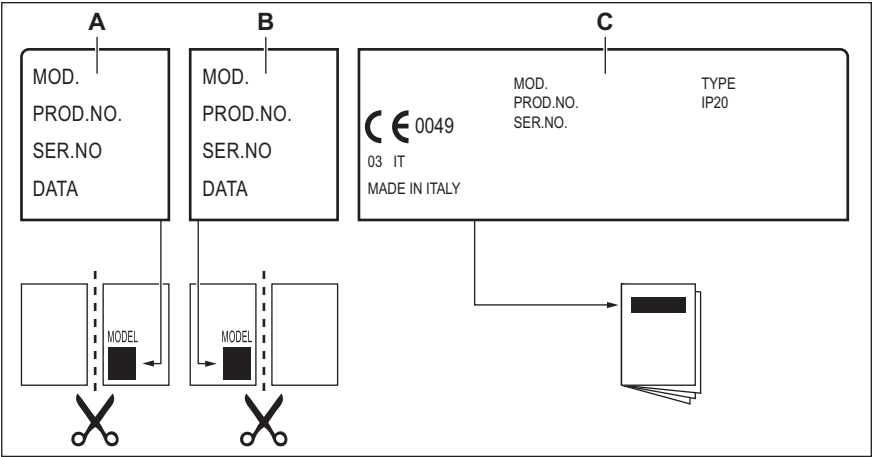
8.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne

įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

8.3 Priedų maišelyje pristatytos etiketės

Prikljuokite lipnias etiketes kaip parodyta toliau:



- A. Prikljuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį atsiųskite (jeigu taikytina).
- B. Prikljuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį išsaugokite (jeigu taikytina).
- C. Prikljuokite ją ant instrukcijos brošiūros.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Kaitlentės matmenys

Plotis	740 mm
Ilgis	510 mm

9.2 Pralaidos skersmenys

DEGIKLIS	Ø PRALAIDA 1/100 mm
Kelios karūnėlės	57
Pusiau spartusis	35
Pagalbinis	28

9.3 Kiti techniniai duomenys

BENDROJI GALIA:	Dujos originaliai:	G20 (2H) 20 mbar G20Y20 (2HY20) 20 mbar	10,9 kW 9,95 kW
	Dujų pakeitimas:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	745 g/h
Elektros tiekimas:	220-240 V ~50-60 Hz		
Prietaiso kategorija:	II2HY203B/P		
Dujų jungtis:	G 1/2"		
Prietaiso klasė:	3		

9.4 Dujų degikliai GAMTINĖMS DUJOMS G20 20 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	MINIMALI GALIA, kW	PURKŠTUKO MARKĖ
Kelios karūnėlės	3,9	1,4	146
Pusiau spartusis	2,0	0,6	96x
Pagalbinis	1,0	0,33	70

9.5 Degikliai GAMTINĖMS DUJOMS G20Y20, 20 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	MAŽIAUSIA GALIA (kW)	PURKŠTUKO ŽYMA
Kelios karūnėlės	3,7	1,4	146
Pusiau spartusis	1,75	0,6	92
Pagalbinis	1,0	0,33	70

9.6 Suskystintųjų dujų G30/G31 30/30 mbar degikliai

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	MAŽIAUSIA GALIA (kW)	PURKŠTUKO ŽYMA	NOMINALUS DUJŲ SRAUTAS (g/h)
Kelios karūnėlės	3,55	1,4	095	258
Pusiau spartusis	1,9	0,6	71	138
Pagalbinis	1,0	0,33	50	73

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas

Modelio identifikatorius	KG75362K, KG75362W
--------------------------	-----------------------

Viryklės tipas	Integruota kaitlentė	
Dujinių degiklių skaičius	5	
Dujinio degiklio energinis veiksmingumas (EE gas burner)	Kairysis galinis – pusiau spartus	56,1 %
	Dešinysis galinis – pusiau spartus	56,1 %
	Centrinis vidurinis – kelių karūnėlių degiklis	53,3 %
	Kairysis priekinis – pusiau spartus	54,8 %
	Dešinysis priekinis. Papildomas	netaikoma
Dujinės viryklės energinis veiksmingumas (EE gas hob)	55,1 %	

EN 30-2-1: Buitiniai dujiniai virimo prietaisai. 2-1 dalis. Racionalus energijos vartojimas. Bendroji dalis.

10.2 Energijos taupymas

- Prieš naudodami patikrinkite, ar tinkamai sumontuoti degikliai ir prikaistuvų laikikliai.
- Ant degiklių statykite tik atitinkamo dydžio indus.
- Pastatykite puodą degiklio centre.
- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.

- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Jei norite maistą virinti, jam užvirus atitinkamai sumažinkite liepsną.
- Jei įmanoma, naudokite slėginį indą. Žr. naudotojo vadovą.

10.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland





