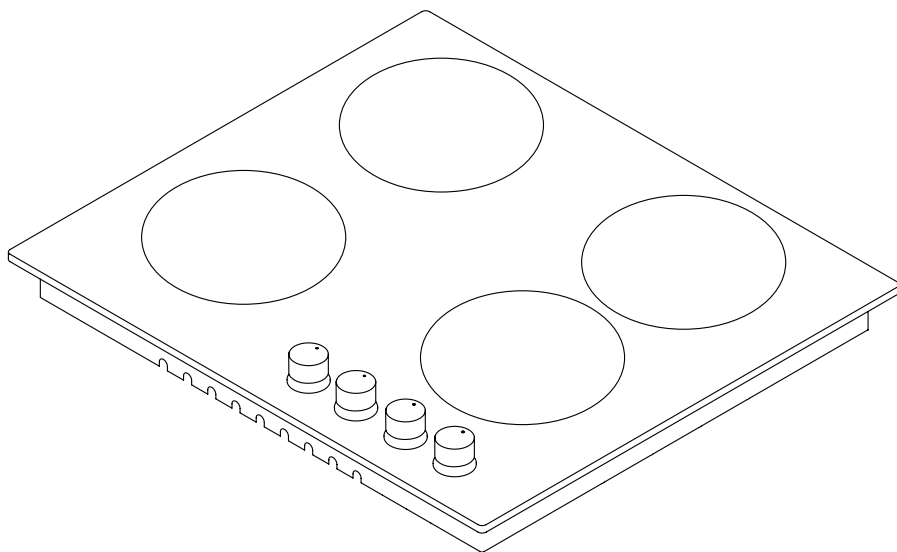


BUILT-IN COOKTOP

Gas and electric cooktop

Dujinė ir elektrinė kaitlentė



USER MANUAL **GB**
NAUDOTOJO VADOVAS **LT**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	13
Gas connection.....	14
Introduction of the appliance.....	17
Technical features.....	18
Installation of cooktop.....	20
Counter cutting sizes.....	23
Control panel.....	24
Usage of your cooktop.....	25
Maintenance and cleaning.....	28
Troubleshooting.....	29
Handling rules.....	30
Environmentally-friendly disposal.....	30
Package information.....	30

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The cooker should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
6. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
7. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
8. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
9. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
10. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
11. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

12. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

13. Touching the heating elements should be avoided.

14. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

15. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

16. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

17. This device has been designed for household use only.

18. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

19. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

20. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

21. Keep the ventilation channels open.

22. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

23. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

24. After each use, check if the unit is turned off.

25. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

26. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

27. Do not put objects that children may reach on the appliance.

28. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

29. Cooker supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the cooker shall be done by authorized service.

30. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

31. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

32. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.



33. Cable fixing point shall be protected.

34. **CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.**

35. User should not handle the cooker by himself.

36. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

37. Since the hob is hot during cooking or right after cooking, scalding may occur due to extreme temperature and steam.


38. When not turning of the cooker during cooking, user can touch hot surfaces causing burns.

39. If heavier loads are places on the cooker, these loads can trip over. It may cause personal injuries.

40. Allow disconnection of the appliance after installation, by accessible plug or a switch in the fixed wiring, unless.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**
4. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
5. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
6. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
7. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
8. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.



11. Make sure there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

13. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

15. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

16. The circuit breaker switches of the cooker shall be placed so that end user can reach them when the cooker is installed.

17. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

18. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.


2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.



7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch.
(For example: lamp switch or doorbell)
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
6. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
7. Call fire brigade from a telephone outside the home.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

Intended Use

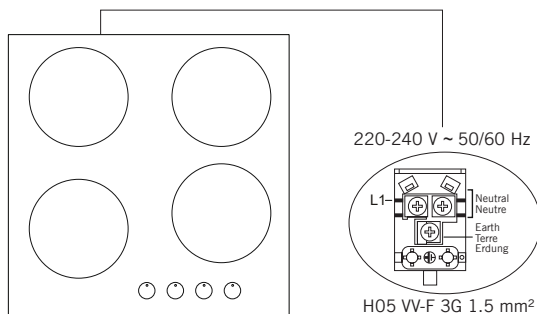
1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
4. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. Your appliance should be plugged in a fuse appropriate for electric power. If necessary, it is recommended that installation is done by authorized service.
3. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V 50/60Hz.
4. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
5. Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
6. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
7. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
8. If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
9. Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.

Electrical connection scheme

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.

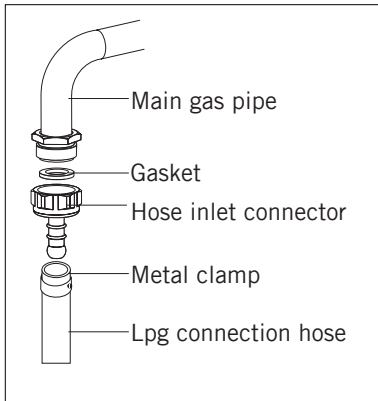


Gas Connection

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

1. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.
2. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.
3. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.
4. If the cooktop is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the cooktop.

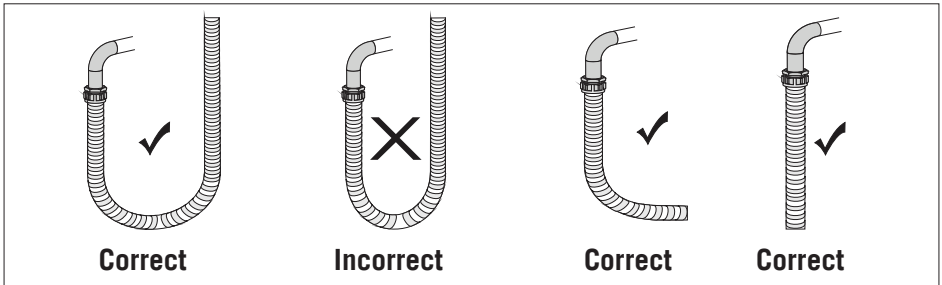
For LPG connection;



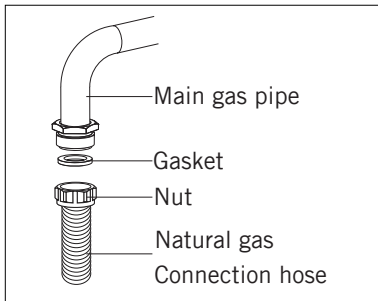
For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

WARNING: Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



For natural gas connection;

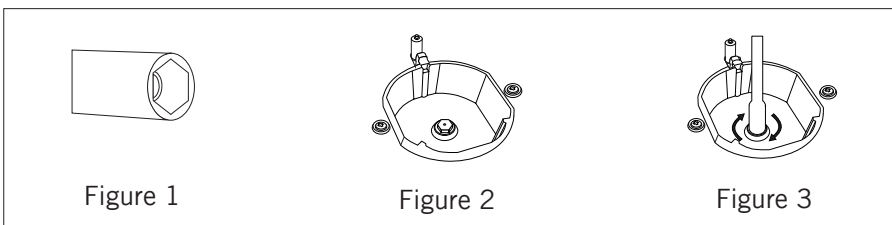


WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

Transformation from natural gas to LPG and from LPG to natural gas

1. Turn off gas and electricity of the cooktop. If your cooktop is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the figure 1.
3. As seen in figure 2, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in figure 3 with screwdriver and replace it with a new one.



5. After that, detach control switches of the cooktop. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed.

Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

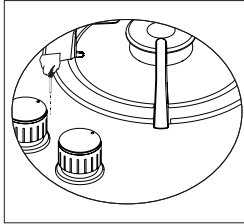


Figure 4

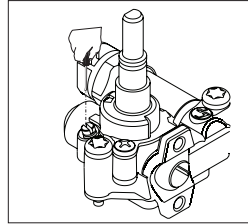


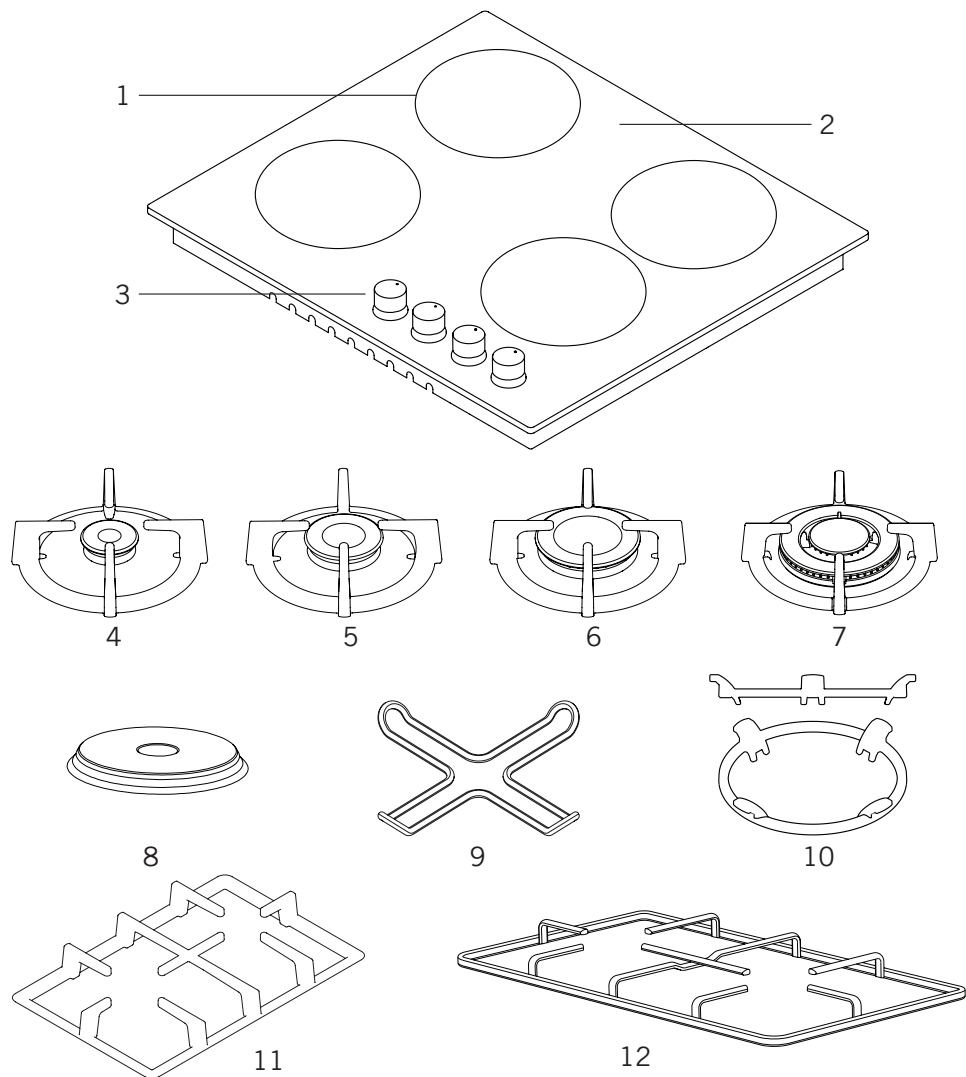
Figure 5

Ventilation Of Room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10 m ³	no need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



1. Burner positions
2. Glass or metal surface
3. Control buttons
4. Small burner
5. Medium burner
6. Large burner

7. Wok burner *
8. Hotplate *
9. Coffee adaptor *
10. Wok burner adaptor *
11. Cast grill
12. Enamel grill

Technical Features

You can operate electric cooktops by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Cooktop powers as per levels are given in the following table.

Specifications	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm hotplate	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm hotplate	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm hotplate	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid hotplate	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid hotplate	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm hotplate	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm hotplate	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid hotplate	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid hotplate	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.					

Injector, gas flow and power table

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok burner (2,5)	Injector	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok burner (2,5)	Injector	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

WARNING: Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF COOKTOP

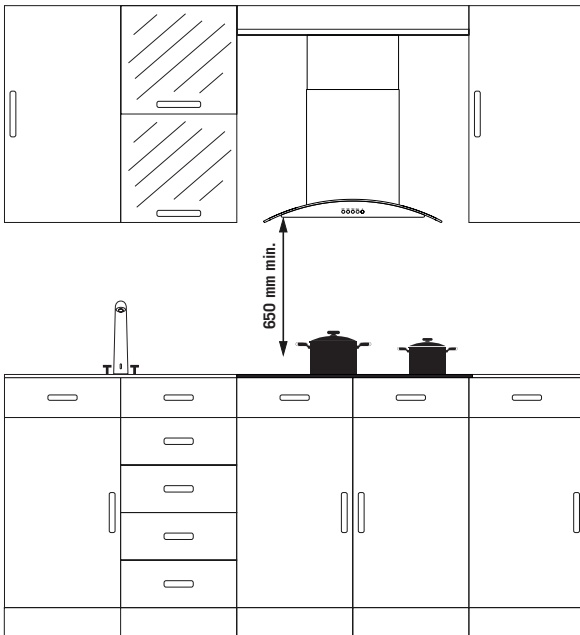
Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Correct Place For Installation



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood / aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm)

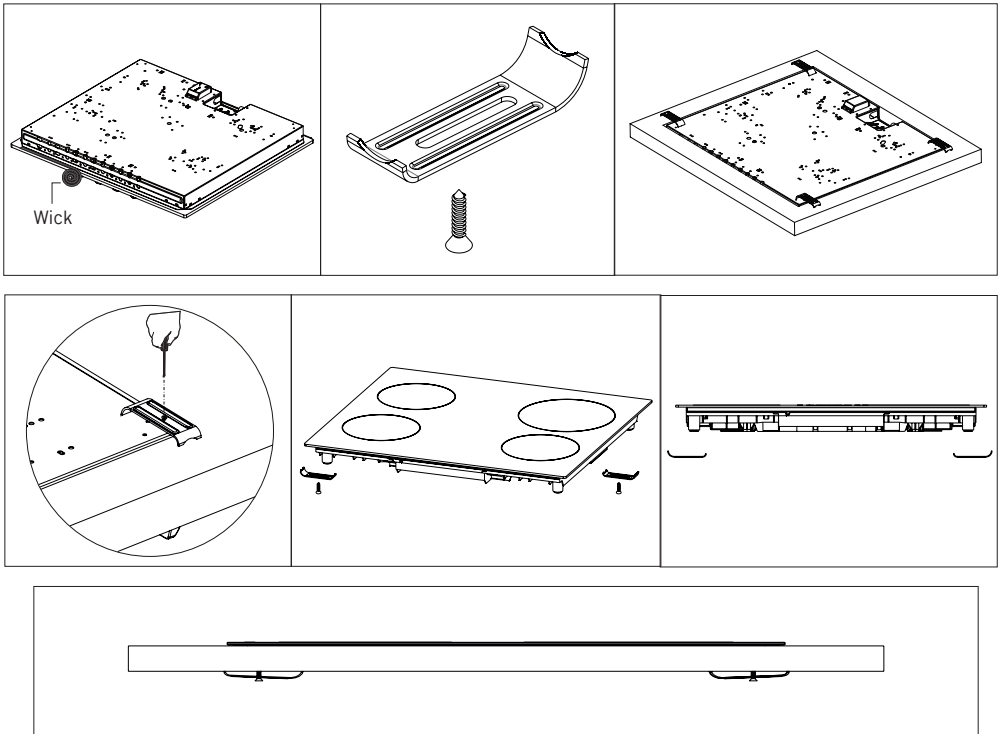
The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

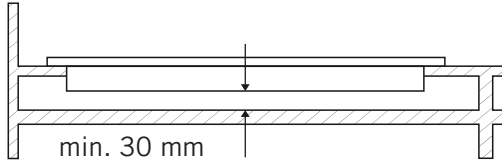
Installation

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.
2. Turn the cooktop down and place on smooth ground.
3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
4. Turn cooktop again and align with and place on counter.
5. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

Installation Diagram



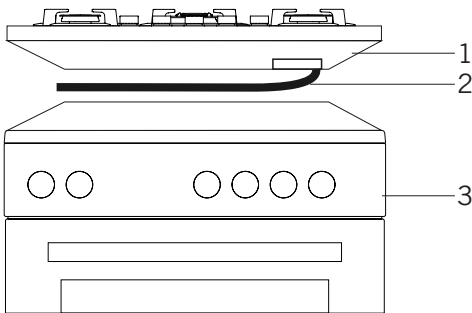
6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



7. While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

8. If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop;

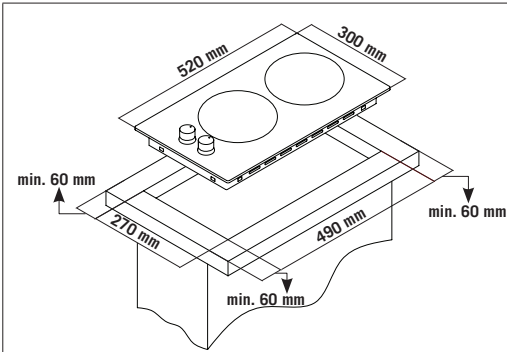


1. Cooktop
2. Hose
3. Oven

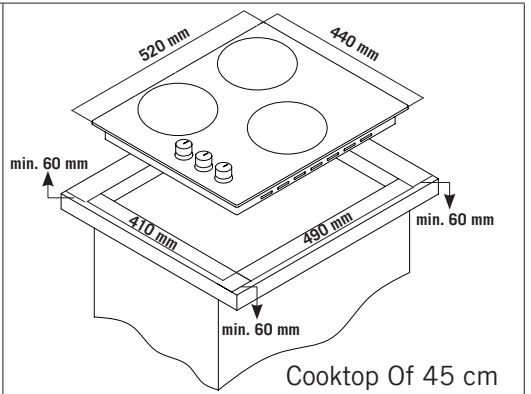
Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

Counter Cut-Off Dimensions

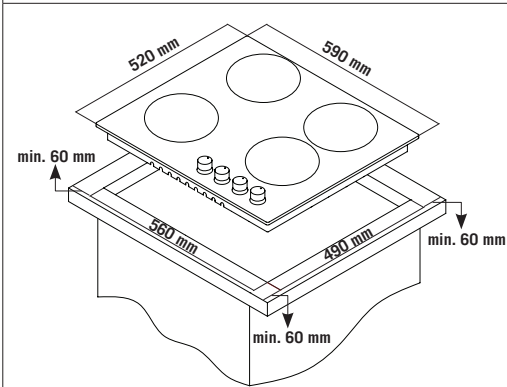
Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



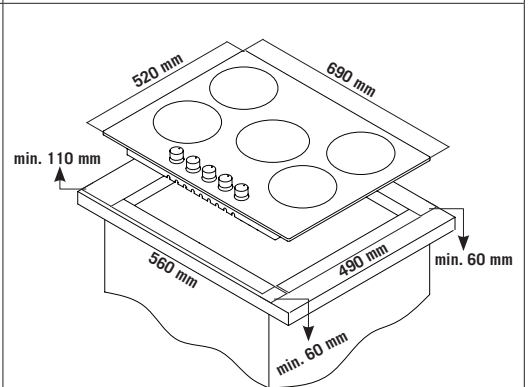
Cooktop Of 30 cm



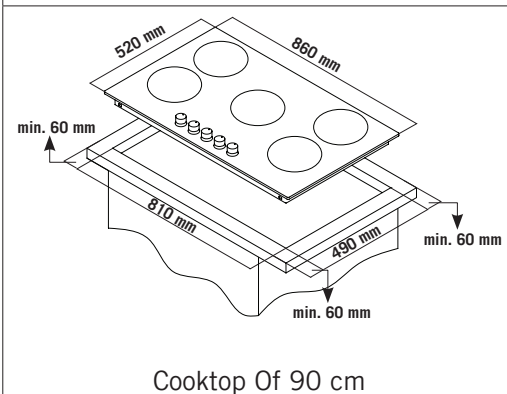
Cooktop Of 45 cm



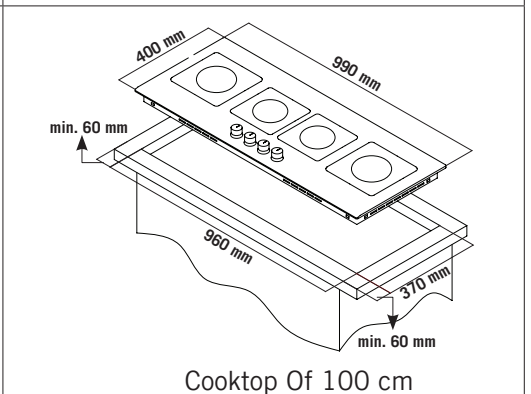
Cooktop Of 60 cm



Cooktop Of 70 cm



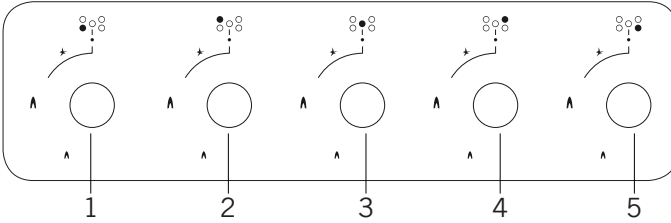
Cooktop Of 90 cm



Cooktop Of 100 cm

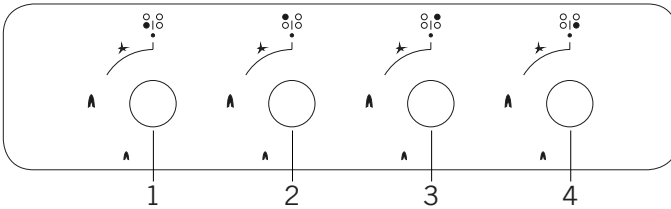
CONTROL PANEL

Cooktop Panel Visual Of 70-90 cm And 100 cm



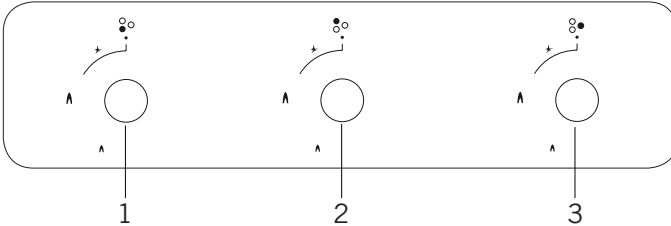
1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Wok burner
4. Rear right burner
5. Front right burner

Cooktop Panel Visual Of 60 cm



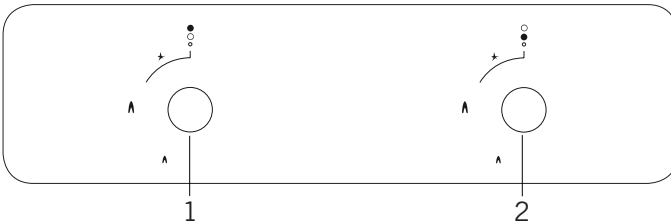
1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Rear right burner
4. Front right burner

Cooktop Panel Visual Of 45 cm



1. Lower left burner
2. Upper left burner
3. Right burner

Cooktop Panel Visual Of 30 cm



1. Lower burner
2. Upper burner

WARNING: The control panels above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

USAGE OF YOUR COOKTOP

1. Before starting to use your cooktop, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

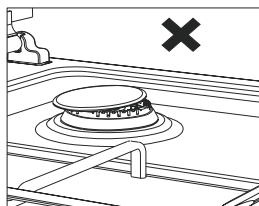


Figure 6

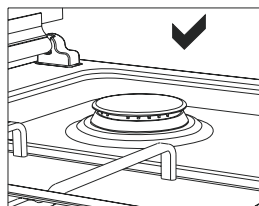


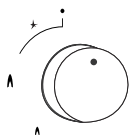


Figure 7

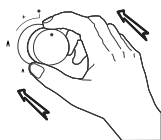
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed  Fully open  Half open

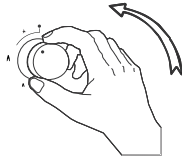
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



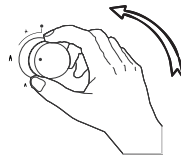
Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, firstly press the button towards ahead.



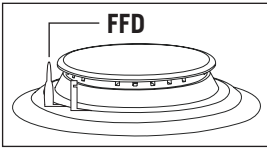
While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button left while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

4. Pay attention that cooktop grills are placed on cooktop table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.

5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off. Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the cooktop. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to cooktop zone in case of putting out of cooktop flame due to any reason.



6. Flame cut-off safety device (FFD) *; operates instantly when safety mechanism activates due to overflowed liquid over upper hobs.

7. While using coffee pot apparatus supplied along with the cooktop, be sure that feet of apparatus are placed on cooktop grill exactly and remain on cooktop zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.

8. While utilizing gas cooktops, use saucepan, placed on cooktop surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok cooktop zone is to cook quickly.

9. Ensure that the grates are fully seated on the cooktop plate. If the grate is not properly seated, this may cause spillage of materials placed on it.

10. Place the pots and pans so that their handles are not placed above the hobs to prevent heating of the handles.

11. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.

12. The size of the container and the gas flame shall match each other. Set gas flames so that they do not extend further than the base of the container.

13. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.

14. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.

15. Always turn off the hobs after each use.

16. Do not put containers that may be affected by heat on the product.

17. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.

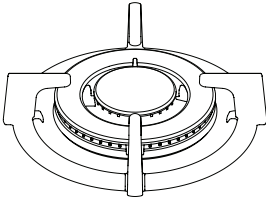
18. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.

19. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.

20. Keep the lid of container you use for heating oil open.

21. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.

Wok Burner *



As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from cooktop.

Pot Sizes

Recommended pot diameters to be used are provided in the following tables.

Glass hobs	30 cm hobs	45 cm hobs	60 cm hand control	60 cm control front	70 cm control front	90 cm control front
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Big burner	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Metal hobs	30 cm hobs	45 cm hobs	60 cm hand control	60 cm control front	70 cm control front	90 cm control front
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Big burner	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

WARNING: Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm diameter.



Splashes and overflow may cause damage to the cooktop surface and fire.



Do not use containers with convex or concave bases.



If the diameter of the pot is smaller than the diameter of the hob, this shall waste energy.



Use pots and pans with flat bases only.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to cooktop and turn down gas valve. If cooktop is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your cooktop has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your cooktop.

2. Do not clean your cooktop with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.

3. Following mopping parts of your cooktop with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.

4. Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.

5. Do not clean your cooktop with steamy cleaners.

6. Clean channels and lids of cooktop zones with soapy water and clean gas channels with a brush.

7. In the course of cleaning your cooktop, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.

8. Do not wash plastic and aluminium parts of your cooktop in dishwasher.

9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your cooktop immediately.

10. In time, cooktop buttons turns hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the cooker, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	Remedy
No Ignition.	No sparks.	Check power supply.
	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
Not Proper Ignition.	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	Hobs are wet.	Carefully dry the hobs.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition.	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Flame turns off during operation.	Flame observer device is clogged by foreign material.	Clean flame observer device.
	Overflow food turns off the flame.	Switch off the hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong air flow turns off the flame.	Please check related hob and check the cooking area for air flows, for example, from an open window. Wait for one minute and ignite again.
Yellow flame.	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is being used.	Check the gas being used.
Unstable flame.	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Gas odour.	Hob spout left open.	Check if any hob spouts are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to cooker.	Make sure connections are leak-proof.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.

HANDLING RULES

1. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
2. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
4. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
5. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Gerb. vartotojau,

Mes siekiame, kad prietaisas, kurį įsigijote, būtų pagamintas itin kokybiškai, todėl jį gaminame modernioje gamykloje, pagal aukščiausios kokybės koncepciją.

Todėl, prieš pradėdant naudoti šį gaminį, mes rekomenduojame Jums perskaityti šį vartotojo vadovą ir išsaugoti jį, kad juo galėtumėte pasinaudoti ateityje.

Dėmesio: šis naudotojo vadovas skirtas daugiau nei vienam modeliui. Jūsų prietaise gali nebūti kai kurių vadove apibūdintų funkcijų.

Visi mūsų prietaisai skirti naudoti tik namuose, ne komercinėje aplinkoje.

Ženklų (*) pažymėti produktai yra pasirinktiniai.

„Atitinka WEEE direktyvos reikalavimus.“

Turiny

Svarbūs įspėjimai.....	33
Elektros prijungimai.....	42
Dujų prijungimai.....	43
Prietaiso apibūdinimas.....	46
Techninės charakteristikos.....	47
Kaitlentės įrengimas.....	49
Stalviršio išpjovimo matmenys.....	52
Valdymo skydelis.....	53
Kaitlentės naudojimas.....	54
Priežiūra ir valymas.....	57
Triukčių šalinimas.....	58
Naudojimo taisyklės.....	59
Atliekų išmetimas tausojant aplinką.....	59
Informacija apie pakuotę.....	59

SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

1. Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti **įgaliotojo techninio aptarnavimo centro** atstovai. Gamintojas neatsako už veiksmus, kuriuos atliko neįgalieji asmenys.

2. Atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas. Tik taip galima užtikrinti saugų ir tinkamą prietaiso naudojimą.

3. Gartraukį reikia naudoti pagal naudojimo instrukciją.

4. Naudojantis prietaisu vaikai iki 8 metų amžiaus ir gyvūnai turi būti saugiu atstumu.

5. **DĖMESIO: Pavojus užsidegti; nelaikykite jokių daiktų ant kepimo paviršių.**

6. **DĖMESIO: Naudojant prietaisas ir pasiekiamos jo dalys įkaista.**

7. Šio prietaiso nustatymo sąlygos pateiktos duomenų lentelėje (arba duomenų plokštelėje).

8. Kai veikia grilis, orkaitės dalys gali būti karštos. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.

9. **DĖMESIO: Prietaisas skirtas kepti maistą. Nenaudokite jo kitiems tikslams, pvz., patalpoms šildyti.**

10. Nuvalykite prietaiso garo valikliais.

11. NIEKADA nebandykite gesinti gaisro vandeniu! Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, tada uždenkite liepsną ugniai atsparia antklode arba gaubtu.

12. Jei negalite visą laiką prižiūrėti jaunesnių nei 8 metų vaikai, pasirūpinkite, kad jie nesiartintų prie orkaitės.

13. Nelieskite kaitinimo elementų.

14. DĖMESIO: Gaminimo procesą reikia stebėti. Gaminimo procesą visada reikia stebėti.

15. Prietaisas nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

16. Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir vyresni, bei asmenys su susilpnėjusiomis fizinėmis, klausos ar protinėmis galiomis, arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, tik prižiūrimi atsakingo asmens ir tinkamai supažindinti su galimais pavojais.

17. Šis prietaisas yra skirtas naudoti tik buityje.

18. Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Prietaisą valyti ir prižiūrėti draudžiama vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir yra prižiūrimi.

19. Prietaisą ir jo maitinimo laidą reikia saugoti, prie jo neprieitų vaikai iki 8 metų amžiaus.

20. Pasirūpinkite, kad prieš įjungiant prietaisą nuo jo būtų nuimtos užuolaidėlės, popieriniai rankšluosčiai arba degios (sprogios) medžiagos. Į prietaisą ar ant jo nedėkite degių ar galinčių užsidegti medžiagų.

21. Neuždenkite vėdinimo angų.

22. Nešildykite maisto skardinėse ir uždaruose stiklo induose. Slėgio veikiami indai gali sprogti.

23. Nelieskite prietaiso, jei esate veikiami vaistų ar apsvaigę nuo alkoholio, nes tai gali paveikti jūsų priimamus sprendimus.

24. Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar orkaitė yra išjungta.

25. Būkite atsargūs, naudodami patiekaluose alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.

26. Jei prietaisas sugedo arba yra pažeistas, jo nenaudokite.

27. Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.

28. Pakuotės yra vaikams pavojingos. Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

29. Atliekant montavimo darbus virtuvėje gartraukį reikia atjungti nuo elektros tinklo. Baigus darbus gartraukį turi vėl prijungti įgaliotasis specialistas.

30. Nedėkite ant orkaitės metalinių įrankių, nes peilis, šaukštas, šakutė ar pan. gali įkaisti.

31. Kad neperkaistų, prietaiso negalima montuoti už apdailinės plokštės.

32. Prieš nuimdami apsaugas prietaisą išjunkite. Baigę valymą apsaugas vėl sumontuokite pagal instrukciją.

33. Apsaugokite laido tvirtinimo vietą.

34. DĖMESIO: Jei įtrūksta kaitlentės stiklas, iškart išjunkite visas kaitvietes ir elektrinius šildymo elementus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, nelieskite prietaiso paviršių ir nenaudokite prietaiso.

35. Naudotojas neturi statyti orkaitės vienas.

36. Su dujų degikliais elkitės atsargiai. Tai gali sukelti asmens sužalojimų.

37. Kadangi gaminant ir iš karto po to gartraukis yra karštas, dėl aukštos temperatūros ir garo galima nusiplikyti.

38. Jei neišjungiate gartraukio gamindami, prisilietus prie karšto paviršiaus galima nusideginti.

39. Jei ant gartraukio dedami sunkesnis daiktai, jie gali nukristi. Tai gali sukelti asmens sužalojimų.

40. Po sumontavimo prietaisą turi būti įmanoma atjungti, ištraukiant kištuką arba nuspaudžiant jungiklį.

Elektros instaliacijos sauga

1. Įjunkite prietaisą į įžemintą elektros lizdą su saugikliu, atitinkančiu vertę, nurodytą techninių specifikacijų lentelėje.

2. Pasirūpinkite, kad elektrikas įrengtų įžeminimą. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.

3. DĖMESIO: Jei paviršius įtrūkęs, atverkite prietaiso grandinę, kad nekiltų elektros smūgio pavojus.

4. Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Galimas gaisro pavojus.

5. Nelieskite kištuko šlapiomis rankomis! Netraukite kištuko už laido, visada laikykite už kištuko.

6. Atjunkite įrenginį, kai atliekate įrenginio, priežiūros, valymo ir remonto darbus.

7. Patikrinkite, ar kištukas gerai įkištas į sieninį lizdą.

8. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti importuotojas arba jo atstovas, arba kitas atitinkama kvalifikuotas asmuo, kad nekiltų pavojus.

9. Nenaudokite nupjauto ar pažeisto laido ar ilgintuvo.

10. Nevalykite prietaiso garo valikliu, taip gali nutrenkti elektra.

11. Pasirūpinkite, kad lizdas, prie kurio bus jungiamas prietaisas, nebūtų drėgnas ar šlapias.

12. Instaliacijai reikalingas atjungimo jungiklis. Įranga galima būti atjungiamą nuo elektros tinklo jungikliu arba integruotu saugikliu.

13. Maitinimo laidas su kištuku neturi liestis prie karštų prietaiso dalių.

14. Atjunkite prietaisą, kai atliekate įrenginio, priežiūros, valymo ir remonto darbus.

15. Prietaisas turi **Y tipo** laidą.

16. Grandinės pertraukiklis, skirtas orkaitei atjungti, turi būti įrengtas taip, kad naudotojas galėtų lengvai jį pasiekti po orkaitės įstatymo.

17. Prie elektros jungties turi būti įrengta fiksuotos atjungimo jungtys. Prietaisams, kurių žemesne nei III kategorijos viršįtampio kategorija, reikia naudoti fiksuotą atjungimo jungtį.

18. Neatjunkite degimo jungiklių nuo prietaiso. Kitaip gali apsinuoginti elektros laidai, kuriais teka srovė. Galite patirti elektros šoką.

Dujų saugumas

1. Šis prietaisas nėra prijungtas prie degimo produktų šalinimo prietaiso. Prietaisą sumontuokite ir prijunkite vadovaudamiesi pateiktomis montavimo instrukcijomis. Atkreipkite dėmesį į reikalavimus ventilacijai.

2. Naudojant dujinį kepimo prietaisą patalpoje kaupiasi šiluma ir degimo produktai. Užtikrinkite, kad virtuvė būtų tinkamai vėdinama, ypač kai prietaisas yra naudojamas, neuždenkite natūralios ventilacijos angų arba sumontuokite mechaninį ventiliatorių.

3. Jei prietaisas ilgą laiką intensyviai veikia, gali reikėti imtis papildomų vėdinimo priemonių. Pavyzdžiui, atidaryti langą arba naudoti mechaninę ventilacijos sistemą, jei ji yra.

4. Prietaisą galima naudoti tik gerai vėdinamoje vietoje pagal galiojančias direktyvas. Prieš montuodami ar naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją.

5. Prieš pastatant prietaisą reikia įsitikinti, kad vietinio tinklo sąlygos (dujų tipas ir slėgis) atitinka įrenginio charakteristikas.

6. Ilgiau nei 15 sekundžių mechanizmas veikti negali. Jei degiklis per 15 s neužsidega, nebenaudokite prietaiso ir (arba) palaukite bent minutę prieš vėl bandydami uždegti kaitvietę.

7. Su dujų sistemomis bet kokius darbus gali atlikti tik kvalifikuotas ir kompetentingas specialistas.

8. Šis prietaisas yra pritaikytas naudoti su gamtinėmis dujomis (GD). Jei reikės prietaisą vėliau naudoti su kito tipo dujomis, reikės kreiptis į įgaliotąją aptarnaujančią tarnybą.

9. Kad veiktų tinkamai, gaubtas, dujų vamzdis ir spaustukas turi būti periodiškai keičiami pagal gamintojo rekomendacijas ir prireikus.

10. Dujos turi degti gerai. Kad dujos tiekiamos tinkamai, matosi iš melsvos nuolatinės liepsnos. Jei dujos sudega nevisiškai, gali išsiskirti anglies monoksidas (CO). Anglies monoksidas – bespalvės, bekvapės, nepaprastai nuodingos dujos, kurių net maža dozė gali būti mirtina.

11. Dujų avarinės tarnybos numerio ir priemonių, kurių reikia imtis užuodus dujų kvapą, teiraukitės vietinės dujų tiekimo įmonės.

Ką daryti, jei užuodžiate dujų kvapą

1. Nenaudokite atviros ugnies ir nerūkykite.
2. Nenaudokite elektrinio jungiklio (Pvz, lemputės jungiklio arba durų skambučio)
3. Nenaudokite telefono ar mobiliojo telefono.
4. Atidarykite duris ir langus.
5. Užsukite visas dujinių prietaisų sklendes ir išjunkite dujotiekio matuoklį.
6. Skambinkite gaisrininkams telefonu išėję iš namų.
7. Patikrinkite visas žarnas ir jungtis, ar nėra nuotėkio. Jei užuodžiate dujas, išeikite iš namų ir įspėkite kaimynus.
8. Neikite į namus, kol gaisrininkai to neleis.

Paskirtis

1. Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Prietaisas neskirtas komerciniam naudojimui.
2. Šį buitinį prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį. Nenaudokite jo kitiems tikslams, pvz., patalpoms šildyti.
3. Gamintojas neprisiima atsakomybės už pažeidimus dėl netinkamo ar neatsargaus naudojimo.
4. Jūsų įsigytas prietaisas numatytas naudoti 10 metų. Tai yra laikotarpis, kuriam gamintojas garantuoja atsarginių dalių tiekimą.

Elektros Prijungimai

1. Šio prietaiso įrengimo sąlygos nurodytos ant etiketės arba duomenų plokštelės.

2. Jūsų prietaisas turi būti prijungtas prie atitinkamo saugiklio pagal elektros linijos įtampą. Jei reikia, rekomenduojama patikėti tai atlikti kvalifikuotam elektrikui.

3. Jūsų prietaisas yra sukonfigūruotas veikti su 220-240 V, 50/60 Hz elektros tinklu.

4. Jei jūsų elektros tinklo parametrai skiriasi, kreipkitės į įgalioją aptarnavimo tarnybą.

5. Jūsų prietaiso elektros jungtis būtina jungti tik su saugikliais ir tinkama įžeminimo sistema. Jei vietoje, kurioje įrengiate prietaisą, tinkamo saugiklio nėra, iš karto kreipkitės į įgalioją aptarnavimo tarnybą. Firma-gamintoja neatsako už pažeidimus ir žalą, jei buvo naudojami neįžeminti saugikliai arba saugikliai nebuvo naudojami.

6. Prietaiso kištukas turi būti lengvai prieinamas prie saugiklio, kurio įžeminimui neturi būti naudojamas ilgutinas.

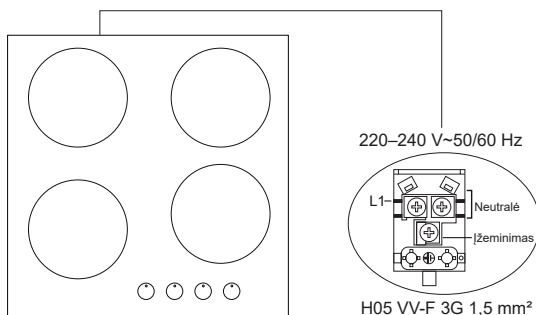
7. Neleiskite maitinimo laidui liestis prie karštų paviršių. Saugokite jį nuo aštrių kraštų ir kampų.

8. Jei pažeidžiamas laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliojasis atstovas arba kitas atitinkamai kvalifikuotas asmuo, kad nekiltų pavojus.

9. Neteisingai prijungtos elektros jungtys gali sugadinti prietaisą. Tokiu atveju prietaisui garantija negalios. Elektros jungtis turi sujungti kvalifikuotas specialistas.

Elektros jungčių schema

Pasirūpinkite, kad prietaisą prijungtų kvalifikuotas specialistas pagal šią schemą.



Dujų Prijungimai

DĖMESIO: Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą. Sprogimo pavojus.

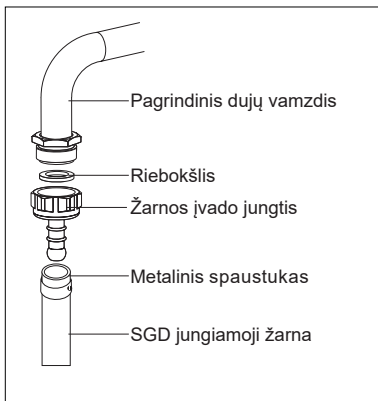
1. Prijunkite savo prietaisą prie dujų čiaupo trumpiausiu būdu taip, kad neatsirastų dujų nuotėkis. Saugumo sumetimais naudojama žarna turi būti maks. 125 cm, min. 40 cm ilgio.

2. Tikrindami, ar nėra nuotėkio, niekada nenaudokite žiebtuvėlio, degtuko, degančios cigaretės ar panašios degios medžiagos.

3. Sujungimo vietą patepkite vandeniu su muilu. Jei esama nuotėkio, pamatysite susidarančius burbulus.

4. Jei kaitlentę reikia tvirtinti spintelėje arba atidaromame stalčiuje, po kaitlente reikia įrengti apsauginę plokštę nuo karščio su mažiausiai 15 mm anga.

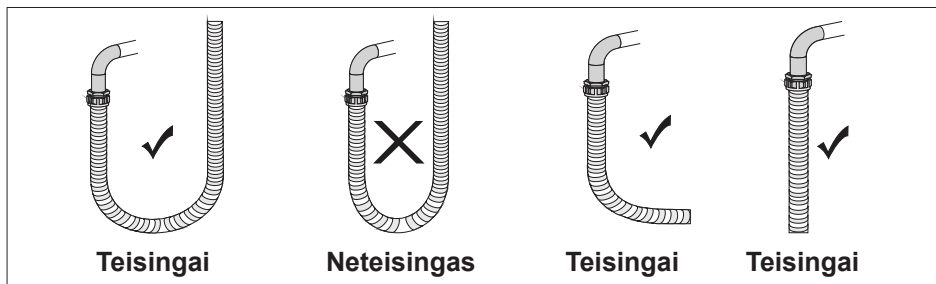
SGD jungčia;



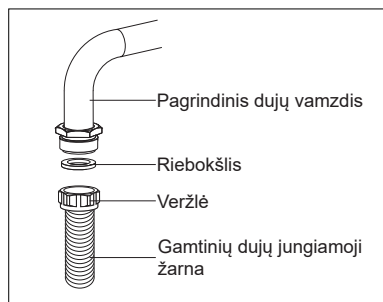
Norėdami prijungti SGD dujas (cilindrą), pritvirtinkite metalinį spaustuką ant žarnos iš SDG cilindro. Žarnos galą pritvirtinkite prie žarnos jungties už prietaiso, įstumdami jos galą, prieš tai išplėtę kištuką, panardindami jį į karštą vandenį. Po to uždėkite spaustuką ant žarnos galo ir priveržkite atsuktuvu. Reikalinga tarpinė ir žarnos jungtis pavaizduotos pav. toliau.

PASTABA: Prie SGD cilindro pritvirtintas regulatorius turi turėti 300 mmSS.

DĖMESIO: Dujų žarna ir prietaiso elektros laidas neturi eiti šalia tokių karštų dalių kaip prietaiso galinė dalis. Dujų žarną reikia prijungti kuo platesniu kampu. Judinant prietaisą, prie kurių prijungtos dujų jungtys, gali atsirasti dujų nuotėkis.



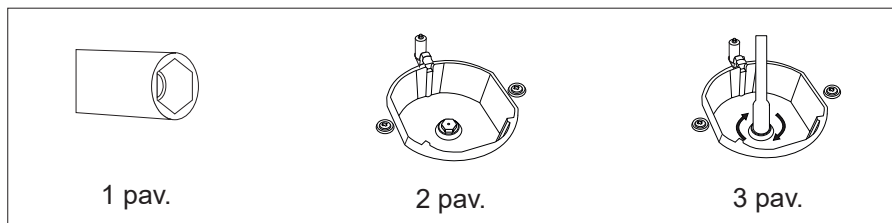
Gamtinių dujų jungtis;



ĮSPĖJIMAS: Gamtinių dujų jungtį gali prijungti tik įgaliotieji techninės priežiūros darbuotojai. Jei prijungiate gamtines dujas, įstatykite tarpinę į gamtinių dujų jungties žarnos veržlę. Norėdami pritvirtinti žarną prie dujų vamzdžio, užsukite veržlę. Baigę patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio.

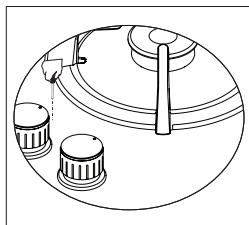
Pertvarkymas iš gamtinių dujų į SGD ir iš SGD į gamtines dujas

1. Užsukite dujas ir išjunkite elektros tiekimą į kaitlentę. Jei kaitlentė yra įkaitusi, palaukite, kol ji atvės.
2. Jei reikia pakeisti purkštukus, naudokite atsuktuvą, pavaizduotą 1 pav.
3. Kaip pavaizduota 2 pav., nuimkite degiklio dangtelį ir degiklį nuo kaitlentės ir įsitikinkite, kad purkštukas gerai matosi.
4. Nuimkite purkštuką, pasukdami jį, kaip pavaizduota 3 pav., su atsuktuvu ir pakeiskite nauju.

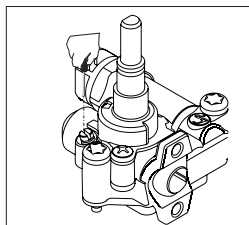


5. Po to atkabinkite fiksatorius nuo kaitlentės. Pasukite varžtą į dujų čiaupo vidurį su mažu atsuktuvu, kaip pavaizduota pav. žemiau. Srauto reguliavimo varžtą pasukite tinkamo dydžio atsuktuvu. Jeigu naudojate suskystintąsias dujas (SGD), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei naudojate gamtines dujas, varžtą pasukite prieš laikrodžio rodyklę. Žemos liepsnos padėtyje liepsna yra 6-7 mm aukščio. Patikrinkite, ar liepsnos degiklis yra atidarytas, ar uždarytas.

Jūsų prietaiso nustatymas gali skirtis, priklausomai nuo to, kokio tipo dujų čiaupas naudojamas.



4 pav.



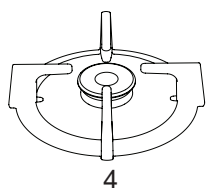
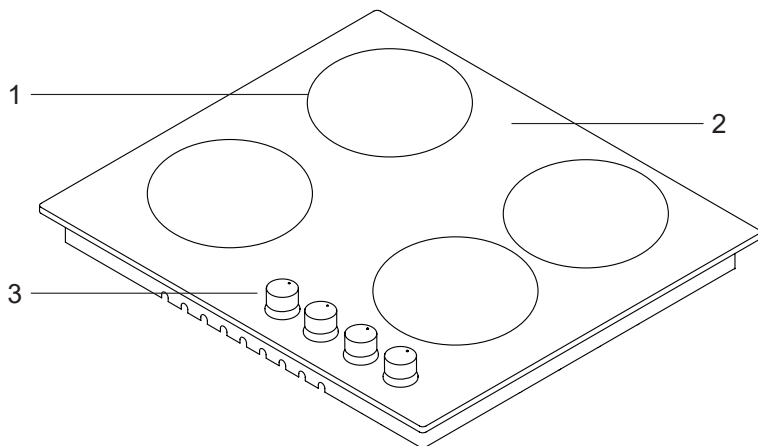
5 pav.

Patalpos ventiliacija

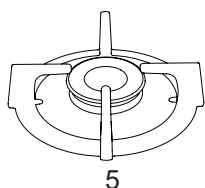
Oras degimo procesui palaikyti imamas iš kambario, o dujos ir garai išleidžiami tiesiai į tą patį kambarį. Todėl saugiam prietaiso veikimui užtikrinti būtina gerai vėdinti kambarį. Jeigu patalpoje nėra nei lango, nei durų, būtina įrengti papildomą vėdinimo sistemą. Tačiau jei patalpoje yra į lauką atsidarančios durys, papildomos ventilacijos įrengti nereikia.

Patalpos dydis	Ventiliacijos anga
Mažesnė nei 5 m ³	min. 100 cm ²
Nuo 5 m ³ iki 10 m ³	min. 50 cm ²
Didesnė nei 10 m ³	Nereikia
Rūsyje	min. 65 cm ²

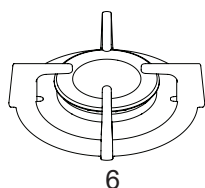
PRIETAISO APIBŪDINIMAS



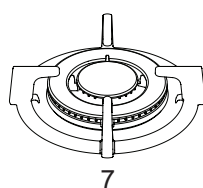
4



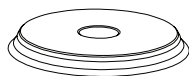
5



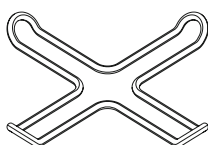
6



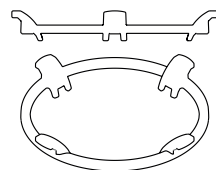
7



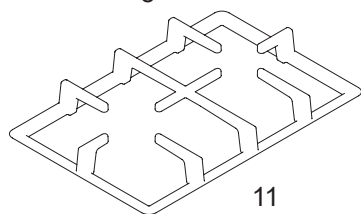
8



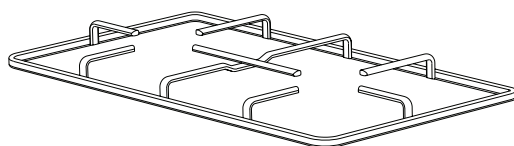
9



10



11



12

1. Degiklio padėtys
2. Stiklinis arba metalinis paviršius
3. Valdymo mygtukai
4. Mažas degiklis
5. Vidutinis degiklis
6. Didelis degiklis

7. Wok keptuvės degiklis *
8. Kaitvietė *
9. Adapteris kavai *
10. Wok keptuvės degiklio adapteris *
11. Ketaus grotelės
12. Emalio grotelės

Techninės Charakteristikos

Elektrines kaitlentes galima naudoti pasukant norimos įjungti kaitvietės mygtuką į norimą karštumo lygį. Kaitviečių galia ir karštumo lygis nurodyti lentelėje žemiau.

Specifikacijos	1 Lygis	2 Lygis	3 Lygis	4 Lygis	5 Lygis	6 Lygis
Ø80 mm kaitvietė	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm kaitvietė	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm kaitvietė	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm sparčioji kaitvietė	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm sparčioji kaitvietė	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm kaitvietė	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm kaitvietė	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm sparčioji kaitvietė	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm sparčioji kaitvietė	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Tiekimo įtampa	220-240 V 50/60 Hz.					

Purkštukas, dujų srautas ir galia lentelė

Degiklio Specifikacijos	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gamtinės dujos			Gamtinės dujos		Gamtinės dujos	
WOK keptuvės degiklio (3,5)	Purkštukas	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Dujų srautas	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Galia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
WOK keptuvės degiklio (2,5)	Purkštukas	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Dujų srautas	0 243	m³/h	0 243	m³/h	0 243	m³/h
	Galia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Sparčiojo degiklio	Purkštukas	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Dujų srautas	0 276	m³/h	0 276	m³/h	0 276	m³/h
	Galia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Vidutinio greičio degiklio	Purkštukas	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Dujų srautas	0 162	m³/h	0 162	m³/h	0 162	m³/h
	Galia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pagalbinio degiklio	Purkštukas	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Dujų srautas	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Galia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Degiklio Specifikacijos	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	SGD			SGD		SGD	
WOK keptuvės degiklio (3,5)	Purkštukas	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Dujų srautas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Galia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
WOK keptuvės degiklio (2,5)	Purkštukas	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Dujų srautas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Galia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Sparčiojo degiklio	Purkštukas	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Dujų srautas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Galia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Vidutinio greičio degiklio	Purkštukas	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Dujų srautas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Galia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pagalbinio degiklio	Purkštukas	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Dujų srautas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Galia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

DĖMESIO: Ant purkštuko nurodytos skersmens vertės nurodytos be kabelio, pvz., 1,70 mm skersmuo ant purkštuko nurodytas kaip 170.

DĖMESIO: Jei įgaliotoji tarnyba turi atlikti pakeitimų, reikia atsižvelgti į šios lentelės duomenis. Gamintojas neatsakys už jokiais problemas, susijusias su netinkamu modifikavimu.

DĖMESIO: Siekiant padidinti produkto kokybę techninės specifikacijos gali būti keičiamos be išankstinio perspėjimo.

DĖMESIO: Vertės, nurodytos ant prietaiso arba pridedamuose dokumentuose, yra laboratorinės vertės, apskaičiuotos pagal atitinkamus standartus. Šios vertės gali būti kitokios, tai priklauso nuo prietaiso naudojimo pobūdžio ir aplinkos sąlygų.

KAITLENTĖS ĮRENGIMAS

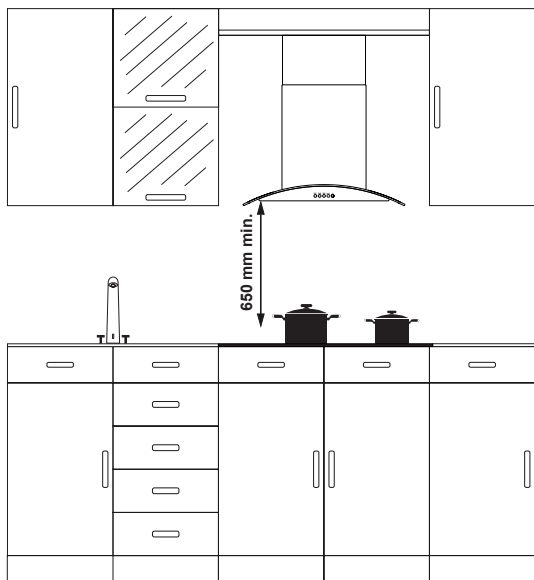
Patikrinkite, ar elektra prijungta tinkamai, kad prietaisas veiktų gerai. Jei sujungimai atlikti netinkamai, susisieki su elektriку ir santechniku, kad juos įrengtų. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys.

DĖMESIO: Pasirūpinti prietaiso įrengimo vieta ir aplinkinės infrastruktūros pritaikymu elektros instaliacijai privalo naudotojas.

DĖMESIO: Įrengiant prietaisą privaloma laikytis vietinių elektros ir dujų įrangai taikomų standartų.

DĖMESIO: Prieš įrengdami prietaisą patikrinkite, ar jis nepažeistas. Neįrenkite prietaiso, jeigu šis yra pažeistas. Pažeisti produktai gali kelti pavojų jūsų saugumui.

Tinkama Įrenginiui Vieta



Prietaisas yra pritaikytas įmontuoti į standartinių matmenų virtuvės spinteles. Tarp prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą.

Jei virš prietaiso bus įrengtas gaubtas ar gartraukis, laikykitės jo gamintojo nurodyto įrengimo aukščio. (min. 65 cm)

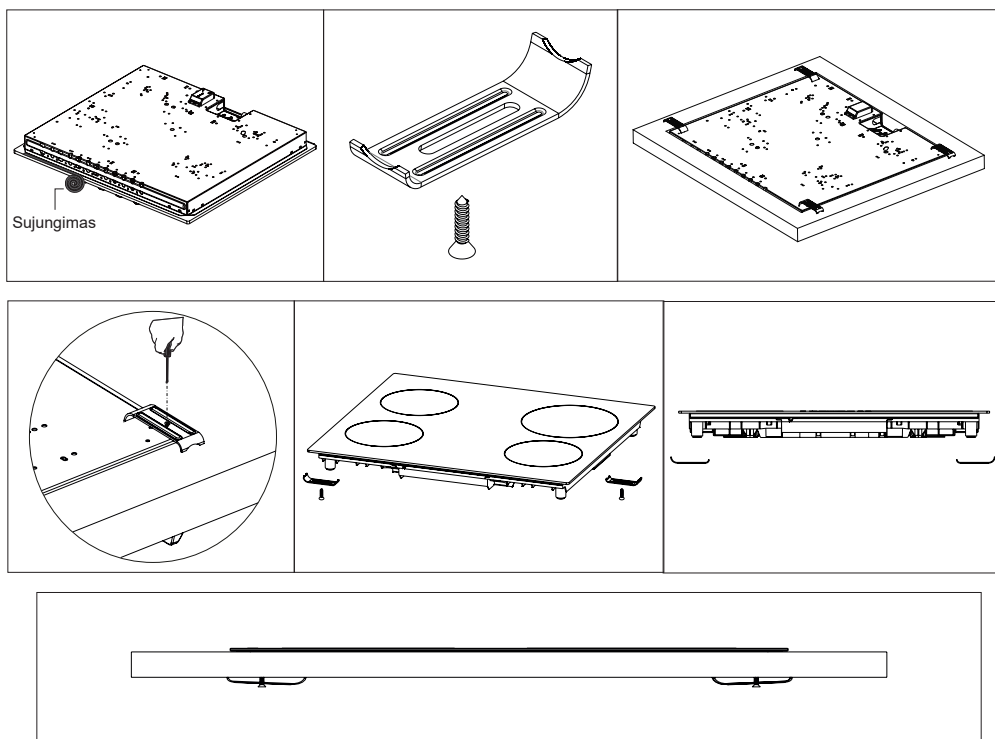
Išpjova, į kurią turi būti įleista kaitlentė ant stalviršio, turi būti išpjauta pagal kaitlentės įrengimo matmenis.

Įrengdami prietaisą vadovaukitės vietiniuose elektros saugos standartuose apibrėžtų taisyklių.

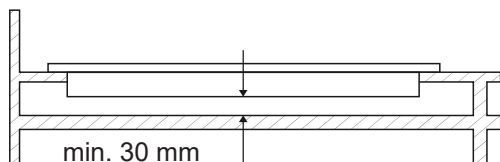
Montavimas

1. Atjunkite nuo prietaiso degiklius, degiklių dangtelius ir groteles.
2. Apverskite kaitlentę ir padėkite ant lygaus paviršiaus.
3. Kad tarp kaitlentės ir stalviršio nepakliūtų jokių pašalinių medžiagų ir skysčių, panaudokite pakuotėje esantį glaistą aptepti stalviršio apatinį kraštą. Kampuose tepkite tiek glaisto, kad užsipildytų visa tuščia ertmė.
4. Vėl apverskite kaitlentę ir išlygiuokite su stalviršiu.
5. Pritvirtinkite kaitlentę ant stalviršio pateiktais spaustukais ir varžtais.

Įrengimo Schema



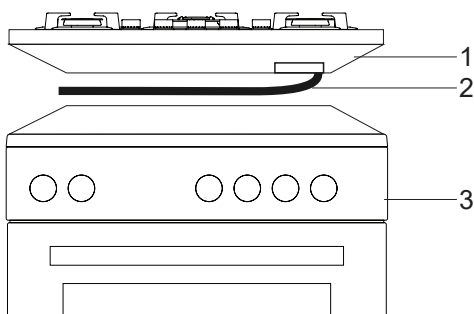
6. Kai prietaisas yra tvirtinamas stalčiuje, jei gali būti įmanoma paliesti prietaiso apatinę dalį, ši sritis turi būti atskira medine lentyna.



7. Kai stalviršis yra tvirtinamas spintoje, kaip pavaizduota pav. aukščiau, kad spinta atsiskirtų nuo kaitlentės reikia sumontuoti skiriamąją lentyną. Jei kaitlentė montuojama virš integruotos orkaitės, to daryti nereikia.

8. Jei kaitlentė turi būti tvirtinama prie dešinės ar kairės sienelės, minimalus atstumas tarp sienos ir kaitlentės turi būti 50 mm.

Jei Po Integruojama Kaitlentė Montuojama Integruota Orkaitė;

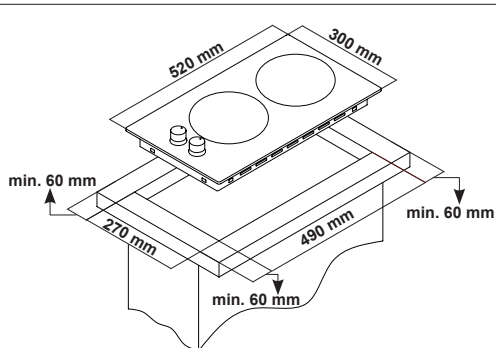


1. Kaitlentė
2. Žarna
3. Orkaitė

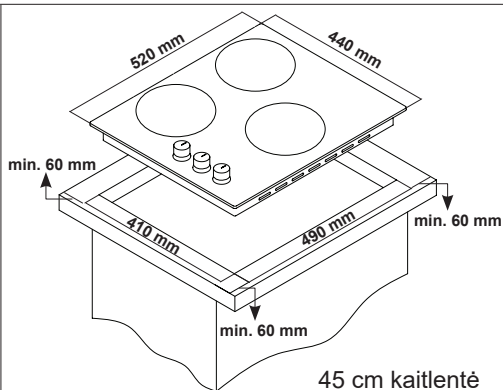
Dujų vamzdis turi būti prijungtas taip, kad neliestų orkaitės apačios, aštrių kampų ir kraštų, nebūtų traukiamas, nepersisuktų ir neįsitemptų. Dujų žarną prijunkite iš dešinės kaitlentės pusės, pritvirtindami spaustuku.

Stalviršio Išpjovimo Matmenys

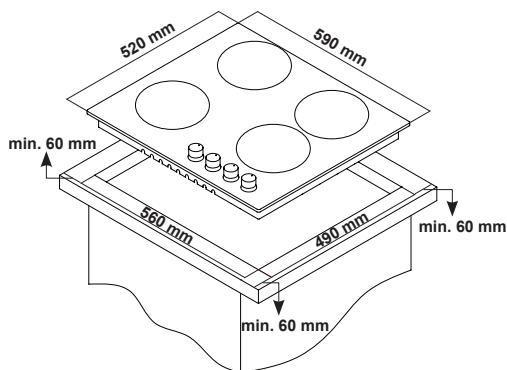
Atkreipkite dėmesį į brėžinius ir matmenis žemiau, kai montuojate kaitlentę ir renkatės stalviršio išpjovimo matmenis.



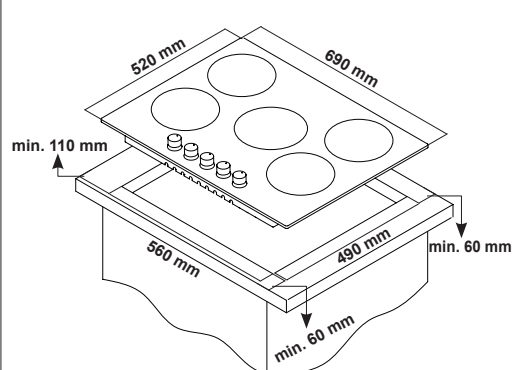
30 cm kaitlentė



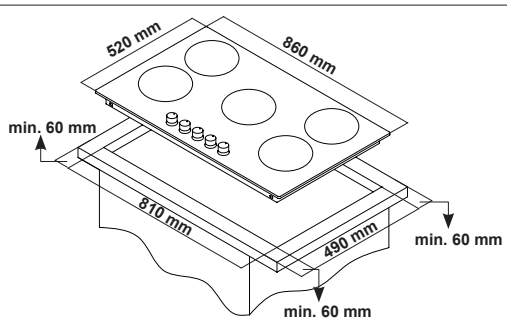
45 cm kaitlentė



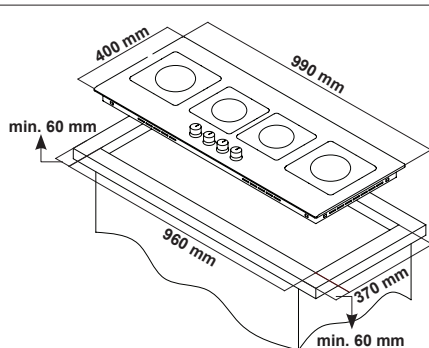
60 cm kaitlentė



70 cm kaitlentė



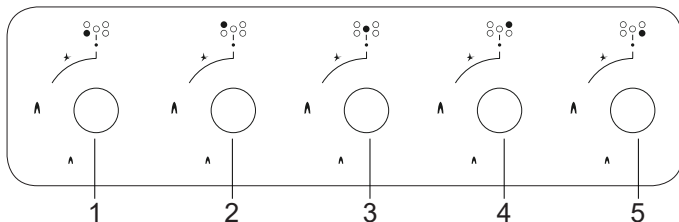
90 cm kaitlentė



100 cm kaitlentė

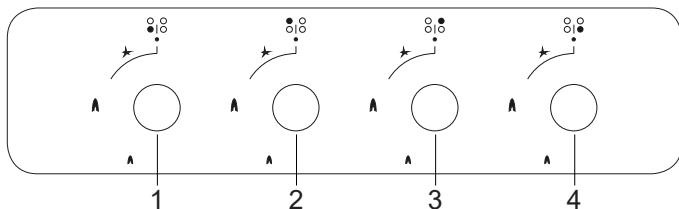
VALDYMO SKYDELIS

Kaitlentės Skydelis 70-90 cm Ir 100 cm



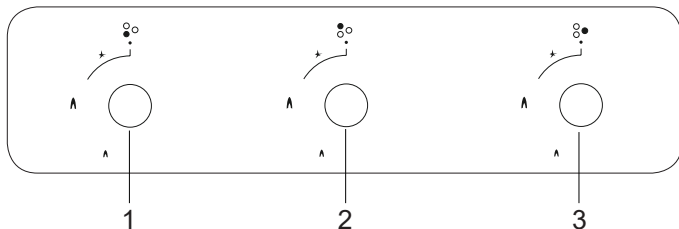
1. Priekinis kairysis degiklis
2. Galinis kairysis degiklis
3. „Wok“ keptuvės degiklis
4. Galinis dešinysis degiklis
5. Priekinis dešinysis degiklis

Kaitlentės Skydelis 60 cm



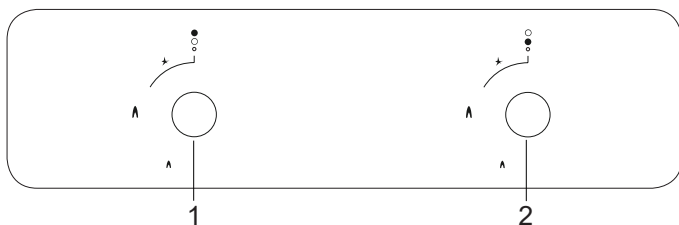
1. Priekinis kairysis degiklis
2. Galinis kairysis degiklis
3. Galinis dešinysis degiklis
4. Priekinis dešinysis degiklis

Kaitlentės Skydelis 45 cm



1. Apatinis kairysis degiklis
2. Viršutinis kairysis degiklis
3. Dešinysis degiklis

Kaitlentės Skydelis 30 cm



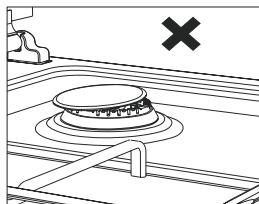
1. Apatinis degiklis
2. Viršutinis degiklis

DĖMESIO: Valdymo skydelis aukščiau pateiktas tik kaip iliustracinis. Patikrinkite savo prietaiso valdymo skydelį.

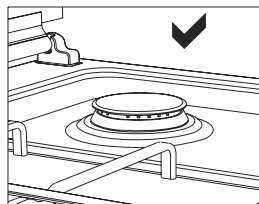
KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

1. Prieš pradėdami naudotis savo kaitlente, įsitikinkite, kad degiklių dangteliai uždėti teisingai. Kaip tinkamai uždėti degiklių dangtelius, pavaizduota pav. toliau.

6 pav.



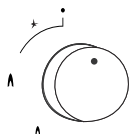
7 pav.



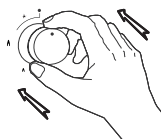
2. Dujų čiapai turi specialų užsifiksavimo mechanizmą. Todėl norėdami įjungti kaitlentės zoną, spauskite mygtuką stumdami į priekį, atidarydami arba uždarydami čiapą, mygtuką laikykite nuspaustą.

● Uždarytas  Iki galo atidarytas  Pusiau atidarytas

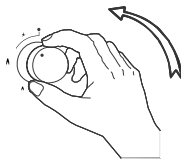
3. Modeliuose su automatiniu uždegimu tam naudojama elektra. Todėl prieš naudojantis prietaisu reikia patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie elektros grandinės. Šiuose modeliuose degimas vyksta taip.



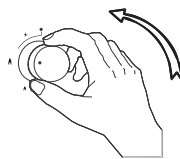
Kaitvietės čiapas
yra uždarytas.



Norėdami
įjungti kaitvietę,
paspauskite
mygtuką.



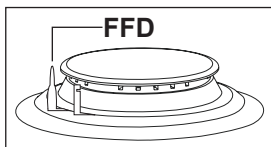
Laikant nuspaudus
mygtuką, užsidega
liepsnos degiklis, jis
įjungia degimą.



Laikydami
nuspaustą mygtuką
ir jį sukdami, galite
nustatyti norimo
aukščio degimo
liepsną.

4. Atkreipkite dėmesį, kad kaitlentės grotelės būtų tinkamai uždėtos ant kaitlentės paviršiaus. Jei jos uždėtos negerai, maistas ar skystis gali išbyrėti arba išsilieti iš puodo ar keptuvės.

5. Modeliuose, kuriuose yra dujų išjungimo saugiklis, palaukite 5-10 sek. paspausdami mygtuką pirmyn neatkeldami rankos, kaip tai apibūdinta uždegimo procedūroje aukščiau. Per tą laiką saugiklis įsijungs ir užtikrins tinkamą kaitlentės veikimą. Jei iš prietaiso sklinda dujos, dujų čiapas pertrauks dujų srautą iš kanalo į kaitlentės zoną, jei dėl kokios nors priežasties užgestų degiklio liepsna.



6. Apsauginis liepsnos išjungimo prietaisas (FFD) *; iškart suveikia, jei virš viršutinių degiklių užteka skysčio.

7. Jei naudojate su kaitlente pateiktą kavinuką, įsitikinkite, kad kavinuko pagrindas būtų pastatytas tiesiai ant grotelių ir per centrą. Kavinuką naudokite tik ant mažo degiklio.

8. Ant dujinės kaitlentės statykite prikaistuvį. Tai padės jums sutaupyti energijos. Lentelėje toliau pateiktos rekomendacijos dėl to, ant kokių degiklių skirti naudoti puodai. Wok keptuvės zona yra skirta greitai iškepti maistą.

9. Įsitikinkite, kad grotelės tinkamai uždėtos ant kaitlentės plokštės. Jei grotelės uždėtos netinkamai, ant jų uždėtas maistas gali išsipilti.

10. Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų.

11. Į puodą ar keptuvę dėkite atitinkamai ir ne per daug maisto. Tai padės išvengti maisto išbėgimo pro kraštus ir nereikės papildomai valyti.

12. Puodo ir liepsnos dydžiai turi atitikti vienas kitą. Nustatykite liepsnos dydį tokį, kad jis nesiektų plačiau nei puodo ar keptuvės dugnas.

13. Nenaudokite nestabilių puodų, kurie gali lengvai apvirsti ant kaitlentės.

14. Nedėkite ant degančių degiklių tuščių puodų ar keptuvių.

15. Baigę naudotis visada išjunkite degiklius.

16. Nedėkite ant degiklių indų, kuriuos karštis gali deformuoti.

17. Nejunkite degiklių, jei ant jų nestovi puodas ar keptuvė.

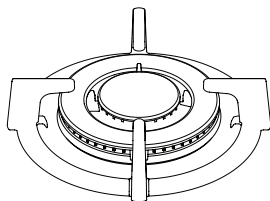
18. Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.

19. Jei norite puodą padėti ant kito degiklio, jį pakelkite ir perkelkite, o ne stumkite per groteles.

20. Kaitindami aliejų, laikykite dangtį atidarytą.

21. Nepilkite daugiau nei trečdaliao keptuvės aliejaus. Negalima palikti kaitinamo aliejaus be priežiūros. Labai įkaitęs aliejus gali sukelti gaisrą.

Wok Keptuvės Degiklis *



Kadangi šis degiklis turi dvigubo žiedo liepsnos sistemą, tai užtikrina tolygų šilumos pasiskirstymą kepimo indo apačioje esant aukštai temperatūrai. Jis idealiai tinka kepti maistą aukštoje temperatūroje trumpą laiką. Jei norite naudoti įprastą puodą ant Wok keptuvės degiklio, reikia nuo kaitlentės nuimti Wok keptuvės laikiklį.

Puodų Dydžiai

Rekomenduojamas puodo skersmuo pateiktas lentelėje toliau.

Stiklinės kaitlentės	30 cm kaitlentės	45 cm kaitlentės	60 cm rankinis valdymas	60 cm valdikliai priekyje	70 cm valdikliai priekyje	90 cm valdikliai priekyje
Mažas degiklis	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Vidutinis degiklis	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Didelis degiklis	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
WOK keptuvės degiklis	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Metalinės kaitlentės	30 cm kaitlentės	45 cm kaitlentės	60 cm rankinis valdymas	60 cm valdikliai priekyje	70 cm valdikliai priekyje	90 cm valdikliai priekyje
Mažas degiklis	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Vidutinis degiklis	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Didelis degiklis	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
WOK keptuvės degiklis	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

DĖMESIO: Produktams, kurie yra mažiausiai 120 mm skersmens, gaminti naudokite puodą.



Dėl išsitaškiusio ar išbėgusio maisto gali būti pažeistas kaitlentės paviršius ir kilti gaisras.



Nenaudokite indų su išgaubtais ar įgaubtais dugnais.



Jei puodo skersmuo mažesnis už degiklio skersmenį, taip švaistoma energija.



Naudokite tik puodą ar keptuvę su plokščiu dugnu.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš pradėdami priežiūros ir valymo darbus, iš pradžių atjunkite laidą, kuriuo elektra tiekama į kaitlentę, kištuką ir užsukite dujų vožtuvą. Jei kaitlentė įkaitusi, palaukite, kol ji atvės.

1. Kad jūsų kaitlentė veiktų ilgai ir ekonomiškai, ją būtina reguliariai valyti ir prižiūrėti.

2. Nevalykite kaitlentės braižančiais įrankiais, tokiais kaip šepetėliai su šereliais, vielinės kempinės ar peilis. Nenaudokite braižančių, šiurkšių ar ėsdinančių medžiagų ar valiklių.

3. Nuvalę kaitlentės dalis minkšta šluoste, sudrėkinta vandeniu ir muilu, jas kruopščiai nuplaukite švaria minkšta šluoste.

4. Stiklinius paviršius valykite stiklui valyti skirtomis priemonėmis. Kadangi subraižyti stikliniai paviršiai gali sutrūkinėti, valydami stiklinius paviršius nenaudokite braižančių valiklių ar aštrių metalinių gremžtukų.

5. Nevalykite kaitlentės valikliu garu.

6. Valykite kanalus ir kaitlentės dangtelius vandeniu su muilu, dujų kanalus valykite šepetėliu.

7. Valydami kaitlentę, niekada nenaudokite tokių degių medžiagų kaip rūgštis, skiedikliai ar dujos.

8. Neplaukite plastikinių ir aliumininių kaitlentės dalių indaplovėje.

9. Iškart nuvalykite ant kaitlentės išsipylusį actą, citrinų sultis, druską, ir panašias rūgštines ar šarmines medžiagas.

10. Laikui bėgant kaitlentės mygtukai gali pradėti sukiotis sunkiai arba nesisukti iš viso, tokiu atveju mygtukus reikės pakeisti. Keitimą gali atlikti tik įgaliotieji techninės priežiūros darbuotojai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Su prietaisu galinčias kilti problemas prieš skambindami techninės priežiūros tarnybai galite bandyti išspręsti pagal čia pateikiamus sprendimų būdus.

Patikrinimo vietos

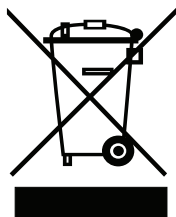
Jei gartraukis veikia neįprastai, pirma žiūrėkite toliau pateiktą lentelę ir išbandykite ten nurodytus pasiūlymus.

Problema	Galima priežastis	Šalinimo priemonės
Nėra degimo.	Nėra kibirkščių	Patikrinkite maitinimo šaltinį.
	Netinkamai uždėtas kaitlentės dangtis.	Tinkamai uždėkite dangtį.
	Užsuktas dujų čiaupas.	Iki galo atsukite dujų čiaupą.
Degimas netinkamas.	Dujų tiekimas atsuktas ne iki galo.	Iki galo atsukite dujų čiaupą.
	Netinkamai uždėtas kaitlentės dangtis.	Tinkamai uždėkite dangtį.
	Degimo kištukas užkištas pašaline medžiaga.	Su skudurėliu nuvalykite pašalinę medžiagą.
	Degikliai šlapi.	Atsargiai nusauskinkite degiklius.
	Užsikimšo liepsnos paskirstymo angos.	Nuvalykite liepsnos paskirstymo elementą.
Degant arba uždegant girdisi triukšmas.	Netinkamai uždėtas kaitlentės dangtis.	Tinkamai uždėkite dangtį.
Veikimo metu liepsna užgęsta.	Liepsnos kontrolinį įtaisą užkimšo pašalinė medžiaga.	Nuvalykite užsikimšimą.
	Pro kraštus išbėgęs maistas užgesino liepsną.	Išjunkite kaitlentę. Minutę palaukite ir uždekite vėl.
	Stipri oro srovė išjungia liepsną.	Patikrinkite kaitlentę, apžiūrėkite, ar kur nors nėra skersvėjo, pvz., nėra atidaryto lango. Minutę palaukite ir uždekite vėl.
Geltona liepsna.	Užsikimšo liepsnos paskirstymo angos.	Nuvalykite liepsnos paskirstymo elementą.
	Naudojamos kitokios dujos.	Patikrinkite naudojamą dujas.
Nestabili liepsna.	Netinkamai uždėtas kaitlentės dangtis.	Tinkamai uždėkite dangtį.
Jaučiamas dujų kvapas.	Atidarytas dujų kanalas.	Patikrinkite, ar nėra palikto atidaryto dujų kanalo ant kaitlentės.
	Iš dujų cilindro jungties nuteka dujos.	Išitikinkite, kad jungtys sandarios.
Neveikia uždegiklis.	Užsikimšo uždegiklio dalys.	
	Užsikimšo dujų degiklių vamzdeliai.	Nuvalykite dujų degiklių vamzdelius.

NAUDOJIMO TAISYKLĖS

1. Neškite ir vežkite tik originalioje pakuotėje.
2. Atkreipkite ypatingą dėmesį, kaip prietaisas įkeliamas, iškeliamas ir nešamas.
3. Įsitikinkite, kad nešant ir vežant pakuotės saugiai uždarytos.
4. Saugokite pakuotę nuo išorinių veiksnių (drėgmės, vandens ir pan.).
5. Elkitės atsargiai, kad prietaiso nepažeistumėte dėl smūgių, numesdami ir pan., kad nesudaužytumėte ir nedeformuotumėte nešdami ir montuodami.

ATLIEKŲ IŠMETIMAS TAUSOJANT APLINKĄ



Panaudotas pakuotes išmeskite aplinkai saugiu būdu. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvą Nr. 2012/19/ES dėl naudotų elektros ir elektroninių prietaisų (elektros ir elektroninės įrangos atliekų - WEEE). Ši direktyva nustato naudotų prietaisų grąžinimo, perdirbimo ir pakartotinio panaudojimo sistemą, galiojančią visoje ES.

INFORMACIJA APIE PAKUOTĘ

Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų, atsižvelgiant į mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Neišmeskite pakavimo medžiagų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis arba kitomis šiukšlėmis. Išmeskite pakavimo medžiagas į tam skirtą vietos atliekų surinkimo punktą.