

1	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA	4
2	UMIESZCZENIE W BLACIE	6
3	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	8
4	PODŁĄCZENIE GAZU	9
5	PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU	11
6	CZYNNOŚCI KOŃCOWE	15
7	UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ	17
8	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	19

INSTRUKCJE SĄ WAŻNE WYŁĄCZNIE W KRAJACH, KTÓRYCH SYMBOLE ZOSTAŁY PRZEDSTAWIONE NA OKŁADCE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.



INSTRUKCJE DLA MONTAŻYSTY: są przeznaczone dla **wykwalfikowanego technika**, który przeprowadza kontrolę instalacji gazowej, dokonuje montażu urządzenia, uruchomienia i próby technicznej.



INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: zawierają porady dotyczące użytkowania, opis elementów sterowniczych oraz prawidłowy sposób czyszczenia i konserwacji urządzenia.

1 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA



NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI NIEODŁĄCZNA CZĘŚĆ URZĄDZENIA. NALEŻY JĄ PRZECHOWYWAĆ W CAŁOŚCI I W MIEJSCU ZAWSZE DOSTĘPNYM DO KONSULTACJI PODCZAS CAŁEGO OKRESU EKSPLOATACJI PŁYTY KUCHENNEJ. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA ZALECA SIĘ UWAŻNE PRZECZYTANIE INSTRUKCJI I WSZYSTKICH ZAWARTYCH W NIEJ WSKAZÓWEK. NALEŻY RÓWNIEŻ ZACHOWAĆ DYSZE ZNAJDUJĄCE SIĘ W WYPOSAŻENIU. MONTAŻU MUSI DOKONAĆ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. NINIEJSZE URZĄDZENIE ZOSTAŁO ZAPROJEKTOWANE DO UŻYTKU DOMOWEGO I JEST ZGODNE Z OBOWIĄZUJĄCYMI **DYREKTYWAMI EWG**. URZĄDZENIE ZOSTAŁO SKONSTRUOWANE DO NASTĘPUJĄCEGO CELU: **GOTOWANIE I PODGRZEWANIE POTRAW**; KAŻDE INNE UŻYCIE NALEŻY UZNAĆ ZA NIEWŁĄSCIWE.

PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI W PRZYPADKU UŻYTKOWANIA INNEGO NIŻ WSKAZANE.



NIE POZOSTAWIAĆ OPAKOWANIA BEZ NADZORU. PODZIELIĆ RÓŻNE MATERIAŁY ODPADOWE POCHODZĄCE Z OPAKOWANIA I PRZEKAZAĆ JE DO NAJBLIŻSZEGO CENTRUM RECYKLINGU.



NALEŻY OBOWIĄZKOWO WYKONAĆ UZIEMIENIE, ZGODNIE Z NORMAMI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCYMI INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH.



WTYCZKA DO PODŁĄCZENIA DO KABLA ZASILAJĄCEGO MUSI BYĆ TEGO SAMEGO RODZAJU CO GNIAZDKO I ZGODNA Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.

PO ZABUDOWIE URZĄDZENIA GNIAZDKO MUSI BYĆ DOSTĘPNE.
NIGDY NIE WYJMOWAĆ WTYCZKI POCIĄGAJĄC ZA KABEL.



NATYCHMIAST PO MONTAŻU PRZEPROWADZIĆ KRÓTKĄ PRÓBĘ TECHNICZNĄ PIEKARNIKA STOSUJĄC SIĘ DO PRZEDSTAWIONYCH DALEJ INSTRUKCJI. W PRZYPADKU NIEFUNKCJONOWANIA ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD SIECI ELEKTRYCZNEJ I SKONSULTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ.

NIGDY NIE PRÓBOWAĆ NAPRAWIAĆ URZĄDZENIA.



PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA ZAWSZE SPRAWDZIĆ, CZY POKRĘTŁA ZNAJDUJĄ SIĘ NA POZYCJI „ZERO” (WYŁĄCZONE).



TABLICZKA ZNAMIONOWA, ZAWIERAJĄCA DANE TECHNICZNE, NUMER SERYJNY I OZNAKOWANIE JEST UMIESZCZONA W WIDOCZNYM MIEJSCU POD OBUDOWĄ.

NIE WOLNO USUWAĆ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ Z OBUDOWY.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA UPEWNIĆ SIĘ, ŻE JEST USTAWIONE NA RODZAJ GAZU, KTÓRYM BĘDZIE ZASILANE. SPRAWDZIĆ ETYKIETĘ UMIESZCZONĄ POD OBUDOWĄ.



NIE KŁAŚĆ NA RUSZTACH PŁYTY KUCHENNEJ GARNKÓW, KTÓRYCH DNO NIE JEST IDEALNIE GŁADKIE I PŁASKIE.



NIE STOSOWAĆ NACZYŃ LUB PATELNI GRILLOWYCH WYKRACZAJĄCYCH POZA ZEWNĘTRZNY OBWÓD PŁYTY.



URZĄDZENIE MOŻE BYĆ OBSŁUGIWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ OSOBY DOROSŁE. NIE POZWOLIĆ, ABY DZIECI ZBLIŻAŁY SIĘ DO URZĄDZENIA LUB BAWIŁY SIĘ NIM.



ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/WE ODNOŚNIE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE) NINIEJSZE URZĄDZENIE POSIADA OZNAKOWANIE.

DYREKTYWA TA OKREŚLA ZASADY ZBIÓRKI I RECYKLINGU ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ OBOWIĄZUJĄCE NA CAŁYM TERYTORIUM UNII EUROPEJSKIEJ.



Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia na osobach i szkody na rzeczach wynikające z nieprzestrzegania takich zaleceń lub z powodu wprowadzenia zmian nawet na jednej części urządzenia oraz zastosowania nieoryginalnych części zamiennych.



2 UMIESZCZENIE W BLACIE



Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornym na wysoką temperaturę ($T 90^{\circ}\text{C}$).

PODZAS MONTAŻU URZĄDZENIA NIE STOSOWAĆ SYLIKONU LUB INNYCH MATERIAŁÓW IZOLACYJNYCH, UŻYĆ WYŁĄCZNIE GUMY ZNAJDUJĄCEJ SIĘ W WYPOSAŻENIU.

2.1 Przymocowanie do konstrukcji nośnej

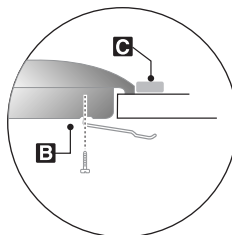
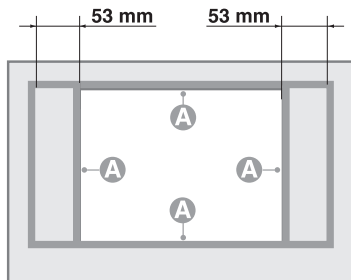
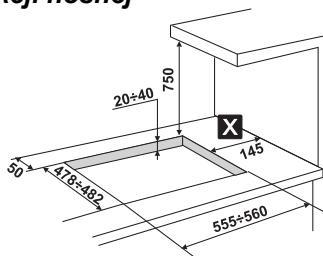
Wykonać otwór w blacie mebla o wymiarach wskazanych na rysunku, zachowując minimalną odległość **50 mm** od tylnej krawędzi.

Niniejsze urządzenie może być umieszczone przy ściankach przekraczających wysokość blatu roboczego pod warunkiem, że zostanie zachowana odległości „**145 mm**” wskazana na rysunku, aby uniknąć uszkodzeń wynikających z przegrzania.

Upewnić się, że odległość palników od ewentualnie znajdującej się nad nimi półki wynosi przynajmniej **750 mm**.

Precyzyjnie nałożyć znajdujące się w wyposażeniu uszczelnienie na zewnętrznym obwodzie otworu wykonanego w blacie, jak wskazano na poniższym rysunku, lekko dociskając rękami, aby przylegało na całej powierzchni. Skonsultować wartości wskazane na rysunku. Należy pamiętać, że boki **A** muszą się stykać z otworem. Zamocować płytę kuchenną do mebla za pomocą elementów **B** znajdujących się w wyposażeniu.

Usunąć nadmiar **C** uszczelnienia. Wartości wskazane na rysunku dotyczą otworu **po wewnętrznej stronie** uszczelnienia.

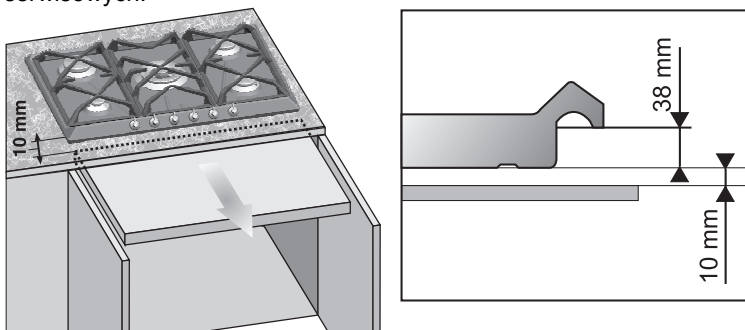




Instrukcje dla montażysty

PL

W przypadku montażu w neutralnej wnęce z drzwiczkami, pod płytą kuchenną należy umieścić panel oddzielający. Zachować minimalną odległość 10 mm między spodem urządzenia a powierzchnią panelu, który musi być łatwy w wyjęciu i umożliwić dostęp podczas interwencji serwisowych.

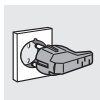




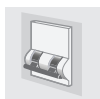
3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



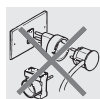
Upewnić się, że napięcie i wymiary linii zasilającej odpowiadają danym wskazanym na tabliczce znajdującej się pod obudową urządzenia. **Nigdy nie zdejmować tabliczki znamionowej.**



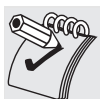
Wtyczka na końcu kabla zasilającego powinna być tego samego rodzaju co gniazdko znajdujące się na ścianie. Wtyczka i gniazdko muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych. Sprawdzić, czy linia zasilająca posiada odpowiednie uziemienie.



Zastosować na linii zasilającej płytę wyłącznik omnipolarny o minimalnym rozwarciu styków **3 mm**. Należy go zamontować w łatwo dostępnym miejscu, w pobliżu urządzenia.




Unikać stosowania przejściówek, przedłużaczy i boczników.

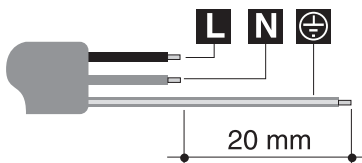


W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, przekrój nowego kabla nie może być mniejszy niż 1 mm^2 (kabel 3 x 1). Należy pamiętać, że przewód uziemienia (żółto-zielony) końcówki podłączanej do urządzenia musi być dłuższy o przynajmniej 20 mm. Stosować wyłącznie kable typu H05V2V2-F lub równoznaczne, odporne na maksymalną temperaturę 90°C . Wymiany musi dokonać wykwalifikowany technik, który wykona podłączenie do sieci zgodnie z poniższym schematem.

L = brązowy

N = niebieski

 = żółto-zielony



Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia na osobach i szkody na rzeczach wynikające z nieprzestrzegania takich zaleceń lub z powodu dokonania zmiany nawet na jednej z części urządzenia.



Instrukcje dla montażysty

PL

4 PODŁĄCZENIE GAZU

Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą **sztynnego miedzianego przewodu** lub **giętkiego stalowego przewodu** o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

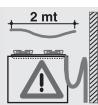
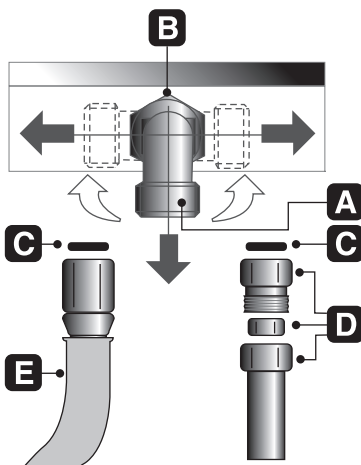
W celu ułatwienia podłączenia łącznik **A**, znajdujący się na tylnej ściance urządzenia został skierowany w bok; poluzować nakrętkę sześciokątną **B**, przekręcić łącznik **A** na żądaną pozycję i ponownie dokręcić nakrętkę **B** (szczelność gwarantuje pierścień dwustożkowy z mosiądzu). Po zakończeniu czynności sprawdzić idealną szczelność za pomocą roztworu wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z **gazem ziemnym G20 (2H)** pod ciśnieniem 20 mbar. W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „5. PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2” zewnętrznie (ISO 228-1).

Podłączenie za pomocą sztywnego miedzianego przewodu: Podłączenie należy wykonać tak, aby urządzenie nie zostało narażone na żadne naprężenia.

Można wykonać podłączenie używając przejściówki **D** z elementem dwustożkowym, zawsze nakładając uszczelkę **C** znajdującą się w wyposażeniu.

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu: stosować wyłącznie przewody wykonane ze stali nierdzewnej o pełnej ściance, spełniające obowiązujące normy, zawsze nakładając uszczelkę **C** znajdującą się w wyposażeniu, między łącznikiem **A** a przewodem **E**.



Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów; upewnić się, że przewody nie będą wchodzić w kontakt z ruchomymi elementami oraz nie zostaną zgniecione.



4.1 Podłączenie do gazu płynnego



Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłącze na butli zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach.

Upewnić się, że maksymalne ciśnienie zasilania nie wykracza poza wartości przedstawione w tabeli w paragrafie „5.2 Ustawienie na gaz płynny”.

4.2 Wentylacja pomieszczeń



Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i dla wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkaniu, nawet częściowemu. Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć emitowane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

4.3 Odprowadzanie produktów ze spalania



Należy zapewnić odprowadzanie produktów ze spalania za pośrednictwem okapu z naturalnym ciągiem lub za pomocą ciągu wymuszonego. Skuteczny system wyciągowy wymaga starannego zaprojektowania przez upoważnionego fachowca i wykonania na podstawie pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących przepisach. Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.



Instrukcje dla montażysty

PL

5 PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU

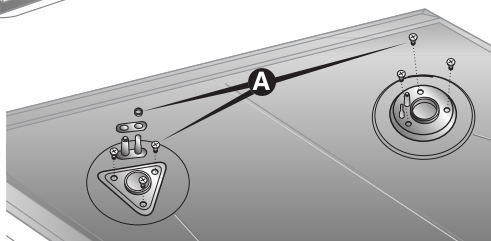
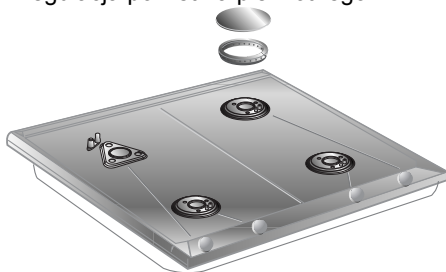


Przed przystąpieniem do opisanych dalej czynności należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z **gazem ziemnym G20** (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze i wyregulować powietrze pierwotne. W celu wymiany dysz i regulacji palników, należy zdjąć płytę według opisu z kolejnego paragrafu.

5.1 Zdjęcie płyty

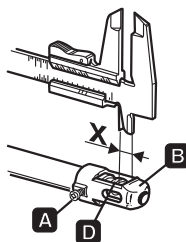
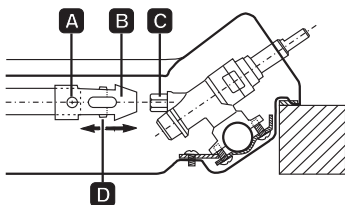
1. Usunąć wszystkie pokrętła, kratki, nakrywki i korony;
2. wyjąć śruby i nakrętki **A** mocujące oprawy palników;
3. podnieść płytę z miejsca;
4. Wymienić dysze palników według tabeli gazu;
5. Wyregulować powietrze pierwotne jak opisano w paragrafie „5.5 Regulacja powietrza pierwotnego”.





5.2 Ustawienie na gaz płynny

Poluzować śrubę **A** i popchnąć do końca oprawę **B**. Za pomocą płaskiego klucza wyjąć dyszę **C** i zamontować nową, zgodną ze wskazówkami przedstawionymi w tabelach rodzaju gazu. Moment dokręcenia dyszy nie może przekraczać **3 Nm**. Nałożyć oprawę **B** na miejsce tak, aby całkowicie zakryła dyszę **C**. Wyregulować dopływ powietrza przesuwając zwężkę Venturiego **D**, na odległość „**X**” wskazaną w paragrafie „5.5 Regulacja powietrza pierwotnego” i przymocować śrubą **A**. Po dokonaniu regulacji założyć plomby lakowe lub wykonane z równoznacznego materiału.



Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz płynny – G30/G31 30/37 mbar					
		Średnica dyszy 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Moc ograniczona (W)	Moc g/h G30	Moc g/h G31	
Pomocniczy (1)	1.05	48	30 (1)	380	76	75	
Pół-szybki (2)	1.65	62	30 (1)	380	120	118	
Szybki średni (3)	2.55	76	37 (2)	650	185	182	
Szybki duży (4)	3.1	85	43	750	225	222	
Podłużny (7)	2	67	43 (3)	750	145	143	
Ultraszybki (5)	3.3	87	55 (4)	1200	240	236	
Podwójna korona (6)	Wewnętrzna	1.15	48	30 (1)	380	84	82
	Zewnętrzna	3.8	92	55 (4)	1200	276	271

(1)= 33 w modelach bez zaworów

(2)= 40 w modelach bez zaworów

(3)= 45 w modelach bez zaworów

(4)= 65 w modelach bez zaworów



Instrukcje dla montażysty

PL

5.3 Ustawienie na gaz miejski

Wykonać czynności wskazane w paragrafie „5.2 Ustawienie na gaz płynny” stosując dysze i regulując powietrze pierwotne na gaz miejski, jak wskazano w poniższej tabeli i w paragrafie „5.5 Regulacja powietrza pierwotnego”.

NB.: tylko urządzenia wyposażone w zawory bezpieczeństwa mogą być stosowane na gaz miejski G110.

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz miejski G110 - 8 mbar	
		Średnica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)
Pomocniczy (1)	1.05	132	380
Pół-szybki (2)	1.65	165	380
Szybki średni (3)	2.55	210	650
Szybki duży (4)	3.1	240	750
Podłużny (7)	2	190	750
Ultraszybki (5)	3.3	250	1200
Podwójna korona (6)	Wewnętrzna	1.05	132
	Zewnętrzna	3.9	290



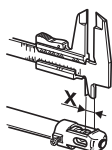
5.4 Ustawienie na gaz ziemny

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z **gazem ziemnym G20** (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. Aby przywrócić ustawienie urządzenia do funkcjonowania z takim rodzajem gazu, wykonać czynności opisane w paragrafie „5.2 Ustawienie na gaz płynny” wybierając dysze i regulując powietrze pierwotne na gaz ziemny, jak wskazano w poniższej tabeli i w paragrafie „5.5 Regulacja powietrza pierwotnego”.

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz ziemny G110 - 20 mbar	
		Średnica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)
Pomocniczy (1)	1.05	73	380
Pół-szybki (2)	1.65	92	380
Szybki średni (3)	2.55	115	650
Szybki duży (4)	3.1	126	750
Podłużny (7)	2.0	100	750
Ultraszybki (5)	3.3	130	1200
Podwójna korona (6)	Wewnętrzna	73	380
	Zewnętrzna	140	1200

5.5 Regulacja powietrza pierwotnego

W odniesieniu do odległości „X” in mm.



Palnik		G20	G30/G31	G110
		20 mbar	30/37 mbar	8 mbar
Pomocniczy (1)		1.5	1.0	0.5
Pół-szybki (2)		1.5	1.5	0.5
Szybki średni (3)		1.0	1.5	1.0
Szybki duży (4)		2.5	10.0	1.5
Podłużny (7)		2.0	2.5	1.0
Ultraszybki (5)		2.0	2.5	1.5
Podwójna korona (6)	Wewnętrzna	3.0	6.0	1.0
	Zewnętrzna	3.0	10.0	5.0

Aby określić palniki znajdujące się na płycie kuchennej skonsultować rysunki przedstawione w paragrafie „6.3 Pozycja palników na płycie kuchennej”



Instrukcje dla montażysty

PL

6 CZYNNOŚCI KOŃCOWE

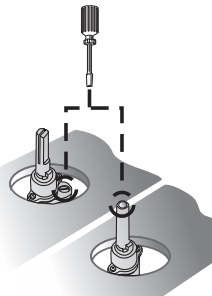
Po przeprowadzeniu wskazanych regulacji, zmontować urządzenie wykonując czynności opisane w paragrafie „5.1 Zdjęcie płyty” w odwrotnej kolejności.

6.1 Regulacja minimum dla gazu miejskiego i ziemnego

Założyć komponenty na palnik i wsunąć pokrętło na drążki kurków.

Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum. Ponownie zdjąć pokrętło i użyć wewnętrznej lub znajdującej się wewnątrz lub z boku drążka (w zależności od modelu) śruby regulacyjnej, aż do uzyskania minimalnego regularnego płomienia.

Założyć pokrętło i sprawdzić stabilność płomienia palnika (przy szybkim przekręceniu pokrętła na pozycję maksymalną i na minimalną, płomień nie powinien zgasnąć).



6.2 Regulacja minimum dla gazu płynnego

Aby wyregulować minimum w przypadku stosowania gazu płynnego należy całkowicie dokręcić w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, śrubę znajdującą się wewnątrz lub z boku drążka (w zależności od modelu).

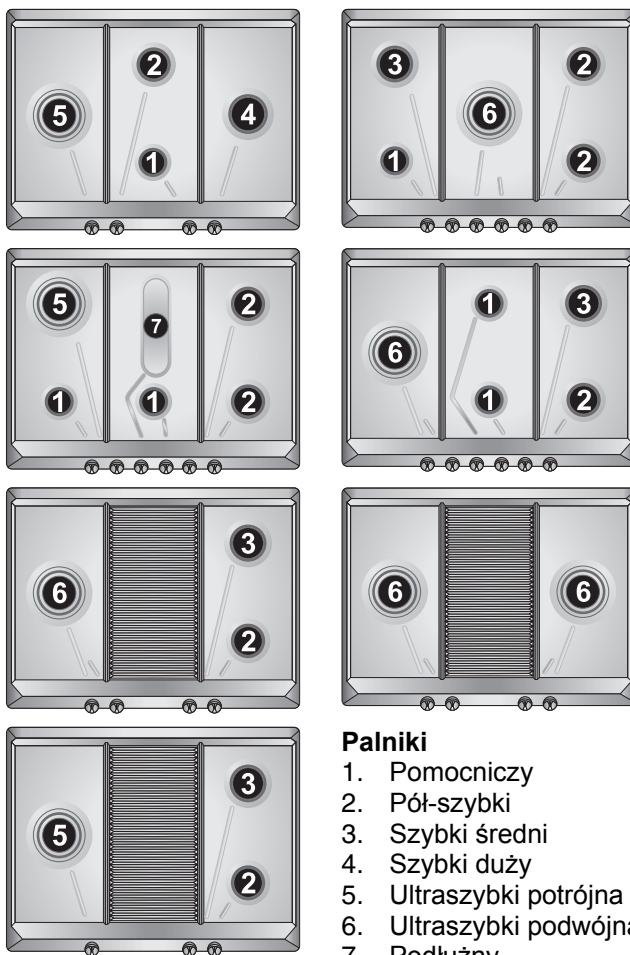
W tabeli „5.2 Ustawienie na gaz płynny” przedstawiono średnice by-pass każdego palnika.



Po ustawieniu na funkcjonowanie z gazem innym niż ustawiony fabrycznie wymienić etykietę znajdującą się na obudowie urządzenia. Musi być zgodna z nowym rodzajem gazu. Etykiety znajdują się w worku z dyszami.



6.3 Pozycja palników na płycie kuchennej



Palniki

1. Pomocniczy
2. Pół-szybki
3. Szybki średni
4. Szybki duży
5. Ultraszybki potrójna korona
6. Ultraszybki podwójna korona
7. Podłużny

6.4 Smarowanie kurków gazu



Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurka gazu i może się on zablokować. Należy go wyczyścić od wewnątrz i wymienić środek smary. **Taką czynność może wykonać wyłącznie wykwalifikowany technik.**



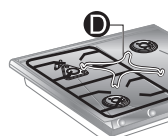
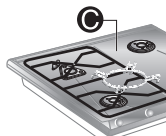
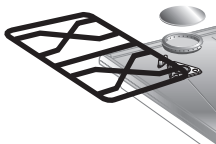
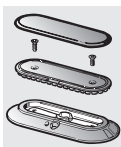
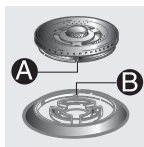
Instrukcje dla użytkownika

PL

7 UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ



Przed zapaleniem palników upewnić się, że korony, nakładki i kratki są prawidłowo zamontowane. W ultraszybkim palniku wpust **A** musi być wyśrodkowany ze sworzniem **B**. Upewnić się, że korony, nakładki i kratki są prawidłowo zamontowane. Kratka **C** (gdy obecna) jest stosowana podczas używania „wok” (chińska patelnia). Element redukcyjny **D**, znajdujący się w wyposażeniu, jest stosowany podczas używania małych naczyń.



7.1 Włączenie palników

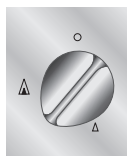


Dzięki wskaźnikom użycie i zrozumienie elementów sterowniczych jest prostsze: od każdego pokręćła wychodzi linia która łączy się z odpowiadającym mu palnikiem. Pozycja ustawienia jest wskazana wydłużoną końcówką pokręćła lub znajdującym się na nim wskaźnikiem.

(Tylko w niektórych modelach)

Palnik z podwójną koroną, zarządzany przez dwa pokręćła, jest wskazany dwoma liniami: jedną długą odpowiadającą środkowemu małemu palnikowi i drugą krótką odpowiadającą palnikowi zewnętrznemu.

Palnik z podwójną koroną składa się z palnika pomocniczego i palnika szybkiego; jest zarządzany przez dwa pokręćła umożliwiające jednocześnie lub oddzielne użycie dwóch płomieni, w zależności od potrzeb.



Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy jednocześnie wcisnąć i przekręcić pokręćło w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol minimalnego płomienia, dopóki się nie zapali. W modelach z zaworami, po włączeniu przytrzymać pokręćło przez około 2 sekundy, aby utrzymać zapalony płomień i uaktywnić urządzenie zabezpieczające. Palnik może się wyłączyć w momencie puszczenia pokręćła. W takim przypadku powtórzyć czynność przytrzymując pokręćło przez dłuższą chwilę.



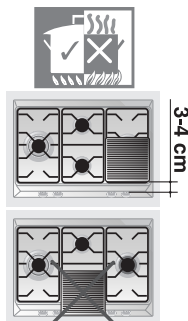
W modelach z zaworami, jeżeli palniki przypadkowo wyłączą się, po około 20 sekundach przerwy zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu, nawet, gdy kurek jest otwarty.



7.2 Praktyczne porady dotyczące stosowania palników

Aby uzyskać lepsze osiągi palników i minimalne zużycie gazu należy stosować naczynia o płaskim i regularnym dnie, z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika (patrz paragraf „7.3 Średnica naczyń”).

Aby uniknąć poparzeń podczas gotowania lub uszkodzenia blatu i szklanej pokrywy (gdzie obecna), wszystkie naczynia lub patelnie grillowe muszą się znajdować wewnątrz obwodu płyty kuchennej i w minimalnej odległości **3-4 cm** od pokręteł.



Nie stawiać gorących garnków i patelni na szkle pokrywy. Z powodu wysokiej temperatury szkło może popękać

7.3 Średnica naczyń



Palnik	Ø min. i max. (w cm)
Pomocniczy	7 - 18
Pół-szybki	10 - 24
Szybki średni	12 - 24
Szybki duży	14 - 26
Ultraszybki podwójna korona	12 - 28
Ultraszybki potrójna korona	22 - 28
Podłużny	Specjalne naczynia owalne

7.4 Użycie patelni grillowej

Podczas używania patelni grillowej należy się zastosować do niektórych środków ostrożności:

- zachować odległość 160 mm krawędzi patelni grillowej od bocznej ściany
- jeżeli jeden z palników znajdujących się przy tylnej drewnianej ścianie to potrójna korona, zachować odległość 160 mm krawędzi patelni grillowej od takiej ścianki;
- uważać, aby płomień palników nie wykraczał poza krawędzie patelni grillowej;
- włączyć na maksymalną moc palniki znajdujące się pod patelnią grillową na 10 minut, następnie ustawić na minimum. Nigdy nie używać dłużej niż przez 45 minut.



Instrukcje dla użytkownika

PL

8 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Ważne:

DO CZYSZCZENIA PŁYTY NIE STOSOWAĆ STRUMIENIA PARY.



Przed każdą interwencją odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

8.1 Czyszczenie



Aby utrzymać powierzchnię płyty kuchennej w dobrym stanie, należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

8.1.1 Codzienne czyszczenie płyty

Do czyszczenia i konserwacji powierzchni stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Sposób zastosowania: nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i przetrzeć powierzchnię, dokładnie wypłukać a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z naturalnej skóry.

8.1.2 Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, nie stosować metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Używać zwyczajnych produktów, nieściernych, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych narzędzi.

Dokładnie umyć wodą, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z naturalnej skóry.





8.2 Czyszczenie komponentów płyty kuchennej

UWAGA: nie myć takich komponentów w zmywarce.

Podczas normalnego stosowania płyty, kratki i nakładki ze stali nierdzewnej czernieją na skutek wysokiej temperatury. Czyścić takie elementy za pomocą delikatnych gąbek ściernych lub podobnych produktów dostępnych na rynku. Następnie przetrzeć powierzchnię pastą polerską, aby przywrócić połysk stali. U autoryzowanego technika można dostać profesjonalne produkty do czyszczenia i pielęgnacji urządzeń gospodarstwa domowego.

Można łatwo zdjąć kratki, nakładki, korony i palniki w celu wyczyszczenia; umyć je w ciepłej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym i usunąć wszelkie osady. Poczekać, aż całkowicie wyschną. Wilgoć obecna wewnątrz otworów palników może niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie.



8.2.1 Świece i urządzenia zabezpieczające

Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i urządzenia zabezpieczające muszą być zawsze czyste.

Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką.



8.2.2 Pokrywa

W modelach wyposażonych w pokrywę szklaną lub pokrywę wykonaną ze stali nierdzewnej, należy ją myć letnią wodą, bez stosowania chropowatych ścierek lub substancji ściernych. Przed otwarciem pokrywy wytrzeć ewentualny płyn.



Nagrzana pokrywa może pęknąć: przed jej zamknięciem upewnić się, że palniki są wyłączone i zimne.



Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących i wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.



914776213/ A