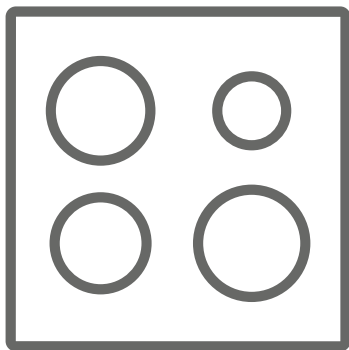


FINLUX

PL Płyta kuchenna / Instrukcja obsługi

EN Hob / User Manual

SL Kuhalna plošča / Uporabniški priročnik




FG-64NEGBK

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI


1.INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	7
1.3 Podczas użytkowania	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	9
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	11
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	11
2.2 Przyłączenie gazu	13
2.3 Wymiana wlotu gazu	16
2.4 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo (jeśli dotyczy).....	16
3.CECHY PRODUKTU	17
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU	18
4.1 Korzystanie z palników gazowych.....	18
4.2 Regulatory płyty kuchenki.....	18
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	19
5.1 Czyszczenie	19
5.2 Konserwacja.....	20
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	21
6.1 Rozwiązywanie problemów	21
6.2 Transport	21
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	22



1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA


- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. Z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie ilustracje podczas czytania tej instrukcji.



1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa



- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.

  **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie bez nadzoru na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbować gasić ognia wodą. Należy wyłączyć kuchenkę, a następnie stłumić płomień, np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

 **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być prowadzony pod nadzorem. Krótki proces gotowania musi być prowadzony pod stałym nadzorem.


  **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku modeli, które są wyposażone w pokrywę płyty grzejnej, przed użyciem wyczyścić pokrywę w celu usunięcia wszelkich rozlanych płynów, a przed jej zamknięciem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.
- Do czyszczenia kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.
- Urządzenie wyprodukowano zgodnie z wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania


się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.

- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danego urządzenia. Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.

 **PRZESTROGA:** Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczone tylko do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy go używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Kuchenka ta nie jest przyłączona do urządzenia wentylującego. Należy ją zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymagania co do wentylacji.
- Jeśli po 15 sekundach palnik się nie zapali, należy zaniechać dalszych prób, otworzyć drzwi komory. Odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą zapalenia palnika.
- Instrukcje te są ważne tylko wtedy, gdy na kuchence umieszczono symbol odpowiedniego kraju. Jeśli na kuchence nie umieszczono takiego symbolu, należy się zapoznać z instrukcją techniczną, w której zawarto niezbędne wytyczne dotyczące przystosowania kuchenki do warunków użytkowania w danym kraju.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas

czyszczenia. Unikać uderzania lub trącania szyby akcesoriami kuchennymi.

- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub podobnie wykwalifikowanemu osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w płytę grzejną do gotowania wykonaną ze szkła lub ceramiki szklanej:
 **PRZESTROGA:** „W przypadku zbitcia szkła płyty grzejnej”:
 - natychmiast odłączyć wszystkie palniki i każdy elektryczny element grzejny i odłączyć urządzenie od zasilania,
 - nie dotykać powierzchni urządzenia,
 - nie korzystać z urządzenia.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od tego urządzenia.

1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji



- Nie uruchamiać urządzenia, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowane.
- Urządzenie musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie urządzenia w nieodpowiednim miejscu i jego instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Podczas rozpakowywania kuchenki należy się upewnić, że nie została ona uszkodzona podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie należy używać urządzenia, lecz natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym agentem serwisowym. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być

szkodliwe dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i usunąć.

- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami warunków atmosferycznych. Nie wystawiać na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu ani nadmiernej wilgotności.
- Sprzęty otaczające kuchenkę (np. szafka) muszą być wytrzymałe na działanie temperatury o wysokości min. 100°C.
- Podczas obsługi temperatura dolnej powierzchni płyty kuchennej może wzrosnąć, dlatego pod spodem produktu należy zamontować deskę.

1.3 Podczas użytkowania

- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.

  Nie oddalać się od kuchenki podczas gotowania z użyciem stałych lub ciekłych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć kuchenkę i przykryć patelnię pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Zawsze należy stawiać patelnie na środku pola grzejnego i obracać ich rączki w bezpieczne położenie, aby nie obijały się i nie zahaczały o siebie.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny. Wyłączyć zawór gazu, jeżeli urządzenie gazowe nie jest używane.
- Gdy kuchenka nie jest użytkowana, należy się upewnić, że jej gałki sterujące znajdują się w pozycji „0” (stop).

 **PRZESTROGA:** Używanie urządzenia do


gotowania na gazie powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Zapewnić, aby kuchnia była dobrze wentylowana, zwłaszcza podczas korzystania z urządzenia. Naturalne otwory wentylacyjne muszą być otwarte lub należy zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (mechaniczny okap kuchenny).

- Przy długotrwałym i intensywnym użytkowaniu kuchenki potrzebna może być dodatkowa wentylacja, na przykład otwarcie okna, lub bardziej wydajna wentylacja, na przykład zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej w razie potrzeby.


1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować gałek sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo kuchenki, zalecamy użytkowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych i w razie potrzeby kontakt z naszymi autoryzowanymi agentami serwisowymi.

Deklaracja zgodności CE

 Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu lub napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z tymi wymaganymi dla kuchenki. Wymogi dla tej kuchenki podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).

2.1 Instrukcje dla instalatora

Wymagania dotyczące wentylacji

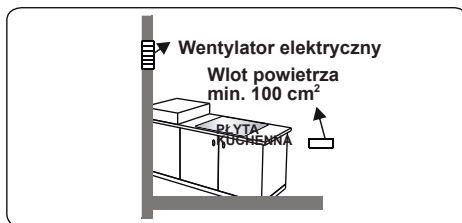
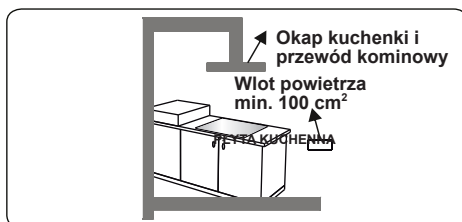
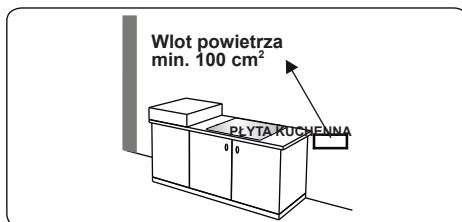
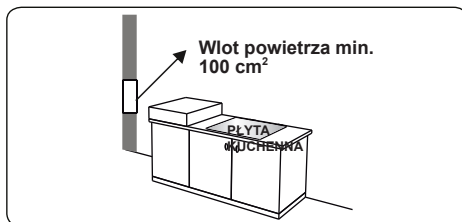
- Dla pomieszczeń o kubaturze mniejszej niż 5 m^3 wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 100 cm^2 .
- Dla pomieszczeń o kubaturze pomiędzy 5 m^3 a 10 m^3 wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 50 cm^2 , chyba że pomieszczenie ma drzwi, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz. Wówczas wentylacja stała nie jest wymagana.
- Dla pomieszczeń o kubaturze większej niż 10 m^3 nie jest wymagana stała wentylacja.

Ważne: Niezależnie od wielkości pomieszczenia wszystkie pomieszczenia, w których umieszczone jest urządzenie, muszą mieć bezpośredni dostęp do powietrza z zewnątrz poprzez otwierane okno lub jego odpowiednik.

Usuwanie spalonych gazów ze środowiska

Urządzenia gazowe odprowadzają uboczne produkty spalania gazu na zewnątrz albo

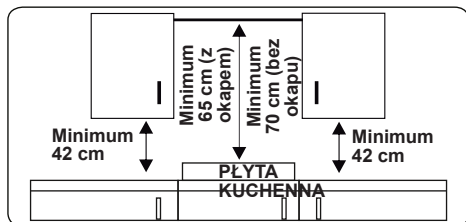
bezpośrednio, albo za pośrednictwem okapu i komina. Jeśli nie można zamontować okapu, w oknie lub na ścianie z dostępem do świeżego powietrza należy ustawić wentylator. Wentylator musi być wystarczająco wydajny, aby wymieniać całe powietrze w kuchni co najmniej 4–5 razy na godzinę.



Instrukcje ogólne

- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używaj urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów, takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.
- Jeśli nad urządzeniem będzie instalowany okap kuchenny lub dowolna szafka, odległość między płytą grzejną a szafką / okapem kuchennym powinna być taka, jak pokazano poniżej.



- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.
- Jeżeli podstawę urządzenia można dotknąć ręką, poniżej podstawy należy zamocować barierę wykonaną z

odpowiednich materiałów zapewniającą, że nie będzie dostępu do podstawy urządzenia.

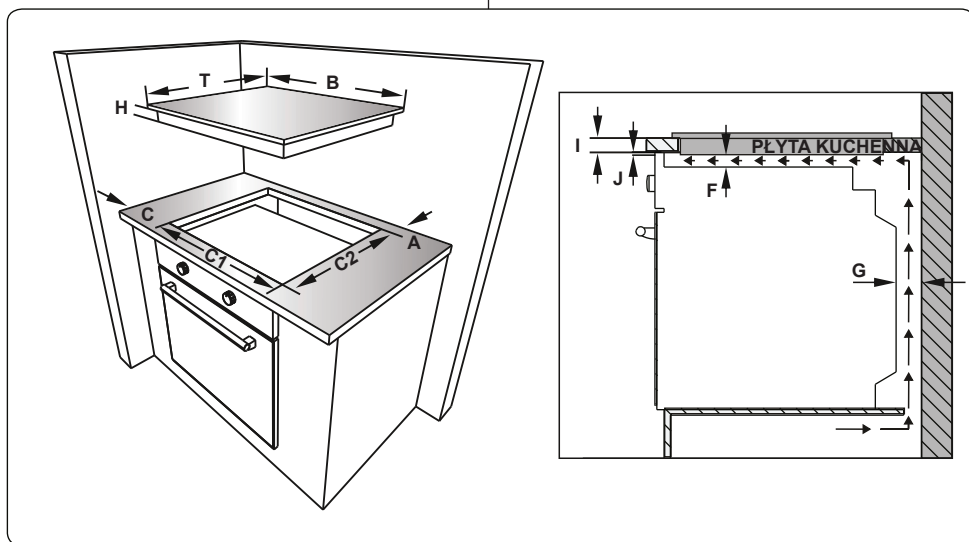
- Kuchenkę można ustawić w pobliżu innych mebli, pod warunkiem, że w miejscu, w którym stoi urządzenie, wysokość mebli nie przekracza wysokości płyty kuchenki.

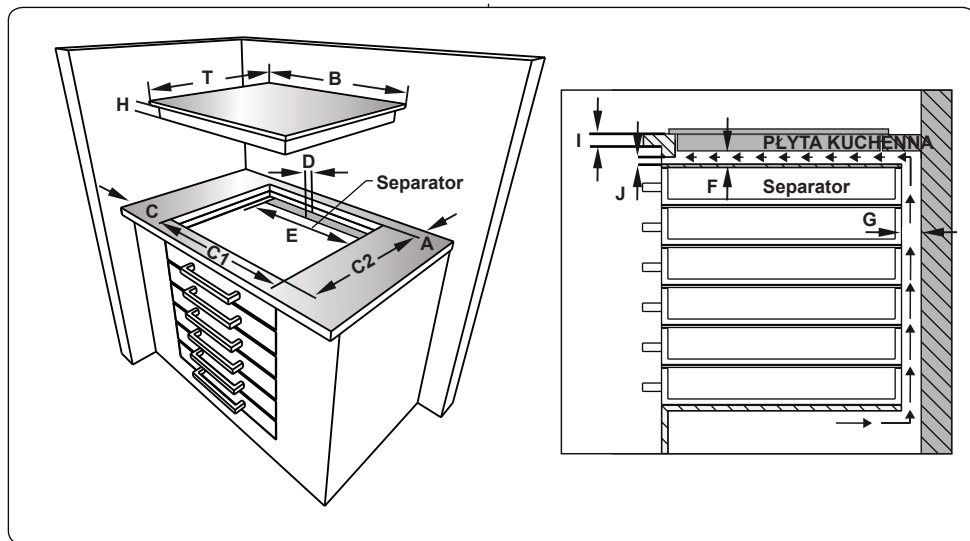
Montaż płyty kuchennej

Urządzenie jest dostarczane z zestawem montażowym zawierającym samoprzylepny materiał uszczelniający, wsporniki mocujące i śruby.

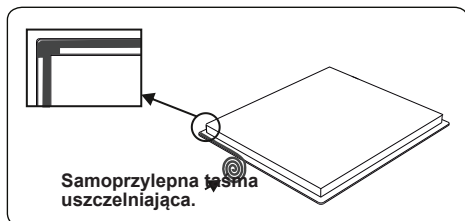
- Wyciąć otwór o wymiarach przedstawionych na rysunku. Umieścić otwór na blacie tak, aby po zamontowaniu kuchenki zostały spełnione następujące wymagania.

B (mm)	594	min. A (mm)	50
T (mm)	523	min. C (mm)	100
H (mm)	44	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		

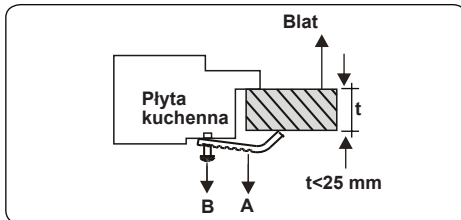
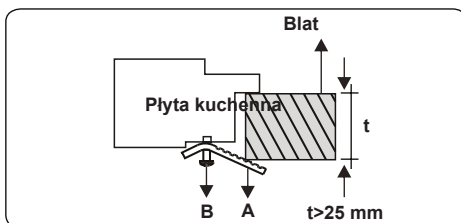





- Przyklej dostarczoną jednostronną samoprzylepną taśmę uszczelniającą z każdej strony dookoła dolnej krawędzi płyty kuchennej. Nie naciągaj jej.



- Włożyć urządzenie do otworu i zamocować w położeniu za pomocą wsporników (A) i śrub (B). Ustawić położenie wsporników odpowiednio do grubości blatu i równomiernie dokręcić śruby.



 **Ważne:** Jeżeli urządzenie będzie instalowane nad szafką kuchenną lub szufladą, bezwzględnie konieczne jest umieszczenie separatora między podstawą urządzenia a zespołem szuflad.

2.2 Przyłączenie gazu

Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności

Kuchenkę należy przyłączyć zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami miejscowymi i międzynarodowymi. Najpierw należy sprawdzić, jaki rodzaj gazu jest przyłączony do kuchenki. Informacje te są dostępne na naklejce z tyłu kuchenki.

Informacje dotyczące właściwych rodzajów gazu i dysz gazowych można znaleźć w tabeli danych technicznych. Sprawdzić, czy ciśnienie gazu zasilającego jest zgodne z wartościami podanymi w tabeli danych technicznych, aby móc go jak najlepiej wykorzystać i zapewnić minimalne zużycie gazu. Jeżeli ciśnienie gazu w sieci różni się od podanych wartości lub nie jest ono stabilne w miejscu zamieszkania, może być konieczne zamontowanie regulatora ciśnienia na wlocie gazu. Aby dokonać tych korekt, należy się skontaktować z autoryzowanym centrum serwisowym.

Punkty do sprawdzenia przy przyłączeniu gazu węzłem elastycznym:

- Jeśli kuchenkę przyłącza się do zasilania gazem za pomocą elastycznego węża założonego na wlot gazu, należy zamontować na nim także kołnierz rurowy.
- Przyłączyć kuchenkę krótkim i wytrzymałym węzłem, możliwie najbliższym źródła gazu.
- Dozwolona maksymalna długość węża to 1,5 m.
- Urządzenie powinno zostać podłączone zgodnie z odpowiednimi lokalnymi normami dotyczącymi instalacji gazowych.
- Wąż trzeba prowadzić z dala od miejsc, które mogą się nagrzewać do temperatury powyżej 90°C.
- Wąż nie może być pęknięty, rozerwany, wygięty ani zagięty.
- Trzymać wąż z dala od ostrych narożników i przedmiotów, które mogłyby się poruszać.
- Przed montażem należy się upewnić, że wąż nie jest uszkodzony. W celu sprawdzenia użyć wody gazowanej lub testera szczelności. Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.
- Wszystkie elementy metalowe stosowane do przyłączenia gazu muszą być wolne od rdzy. Należy sprawdzić datę ważności wszelkich elementów wykorzystywanych do przyłączenia.

Punkty do sprawdzenia przy przyłączeniu gazu przewodem stałym:

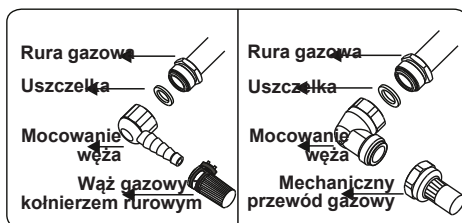
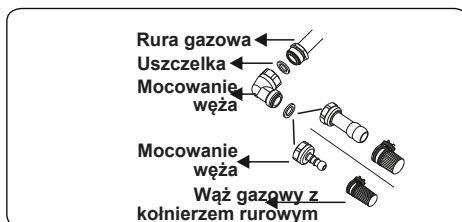
Aby zamontować stałe przyłącze gazowe (przy użyciu połączeń gwintowych, np.

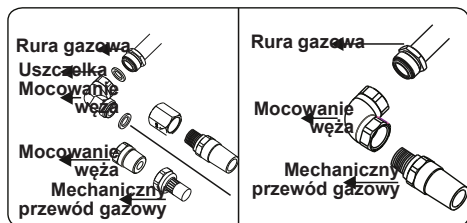
nakrętek), w różnych krajach stosuje się różne metody. Części stosowane najczęściej w danym kraju są dostarczane wraz z kuchenką. Wszystkie inne części mogą być dostarczone jako części zamienne.

Podczas przyłączania nakrętka na kolektorze gazu musi być nieruchoma, a obraca się drugi element. Do bezpiecznego połączenia należy użyć kluczy o odpowiednich rozmiarach. W przypadku powierzchni pomiędzy różnymi elementami należy zakładać uszczelki dostarczone w zestawie do przystosowania przyłączenia do rodzaju gazu.

Uszczelki użyte przy przyłączeniu powinny być również dopuszczone do stosowania w instalacjach gazowych. Do uszczelniania instalacji gazowej nie należy używać uszczelek hydraulicznych.

Należy pamiętać, że kuchenka jest przystosowana do przyłączenia gazu w kraju, dla którego ją wyprodukowano. Główny kraj docelowy oznaczono na tylnej pokrywie kuchenki. Jeśli ma być ona używana w innym kraju, potrzebne być może któreś z przyłączeń pokazanych na poniższym rysunku. W takim przypadku należy się skontaktować z władzami lokalnymi, aby otrzymać informacje o prawidłowym podłączeniu gazu.





Kuchenka musi być zainstalowana i konserwowana przez odpowiednio wykwalifikowanego technika z gazowni, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

⚠ OSTRZEŻENIE: Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.

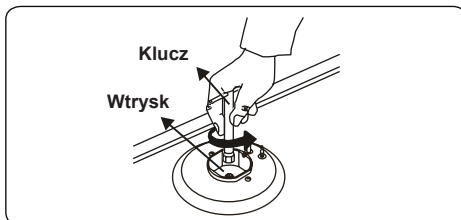
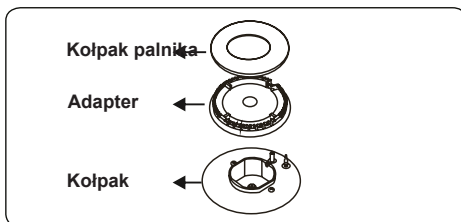
Dostosowanie do rodzaju gazu (jeśli dotyczy)

Kuchenka jest przystosowana do zasilania propanem-butanem / gazem ziemnym. Palniki gazowe można dostosować do różnych rodzajów gazu poprzez zastąpienie odpowiednich dysz i regulację minimalnej długości płomienia odpowiednio do używanego gazu. W tym celu należy wykonać następujące czynności.

Wymiana dysz

Palniki płyty kuchenki

- Odciąć dopływ gazu z sieci i odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego.
- Zdjąć kołpaki palników i adaptery.
- Aby odkręcić dysze, należy użyć klucza płaskiego 7 mm.
- Wymienić dysze na te z zestawu do dostosowania do rodzaju gazu o odpowiednich średnicach do rodzaju gazu, który ma być użyty, zgodnie z tabelą dotyczącą dysz gazowych.

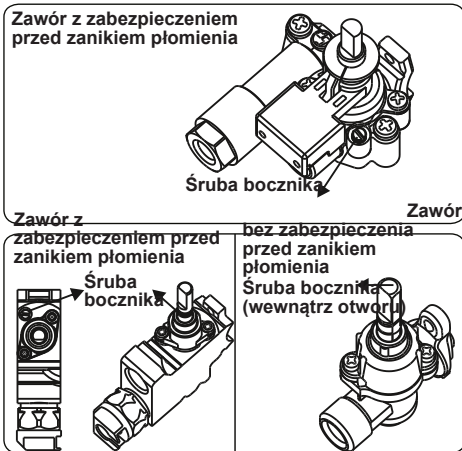


Regulacja obniżonego położenia płomienia

Najpierw należy się upewnić, że kuchenka jest odłączona od zasilania elektrycznego, a dopływ gazu jest otwarty. Długość płomienia w położeniu minimalnym reguluje się płaską śrubą umieszczoną na zaworze. W zaworach z zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia śruba ta znajduje się po stronie trzpienia zaworu, jak pokazano na rysunkach. W zaworach bez zabezpieczenia przed zanikiem płomienia śruba ta znajduje się wewnątrz trzpienia zaworu, jak pokazano na rysunku. W celu łatwiejszego dostosowania położenia płomienia zaleca się, aby podczas zmiany dokonać demontażu panelu sterowania (i mikroprzełącznika, jeśli występuje).

Aby określić to minimalne położenie, należy zapalić palniki i pozostawić je w pozycji minimalnej. Za pomocą małego śrubokręta dokręcić lub odkręcić śrubę bocznika o mniej więcej 90 stopni. Gdy płomień ma długość co najmniej 4 mm, gaz jest równomiernie rozprawdzany. Należy się upewnić, że płomień nie gaśnie przy przejściu od położenia maksymalnego do minimalnego. Ręką spowodować sztuczny powiew powietrza w stronę płomienia, aby sprawdzić, czy płomienie są stabilne.

Przy dostosowaniu z gazu propan-butan na gaz ziemny trzeba połączyć śrubę bocznika. Przy dostosowywaniu z gazu ziemnego na propan-butan śrubę tę trzeba dokręcić. Należy się upewnić, że kuchenka jest odłączona od zasilania elektrycznego, a dopływ gazu jest otwarty.



2.3 Wymiana wlotu gazu

W niektórych krajach wlot gazu ziemnego / gazu propan-butan może się różnić. W takim przypadku należy usunąć oryginalne elementy mocujące i nakrętki (jeśli są) i odpowiednio założyć nowe przyłącze gazu. W każdym warunkach wszystkie elementy użyte do połączeń gazowych powinny być zatwierdzone przez władze miejscowe i/lub międzynarodowe. Przy wszystkich połączeniach gazowych należy się odwołać do powyższych wyjaśnień w punkcie „Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności”.

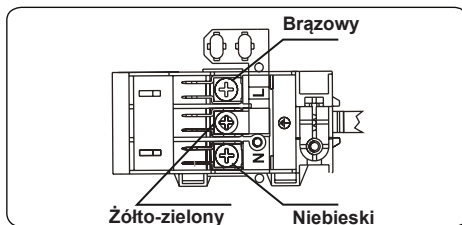
2.4 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo (jeśli dotyczy)

! OSTRZEŻENIE: Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).

- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Po zainstalowaniu urządzenia wyłącznik z bezpiecznikiem musi być łatwo dostępny.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.

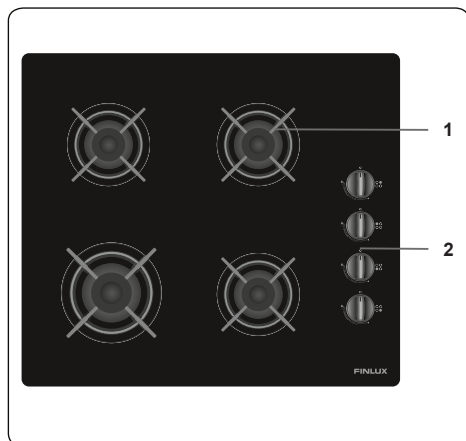


3. CECHY PRODUKTU



Ważne: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



1. Palnik gazowy
2. Panel sterowania

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 Korzystanie z palników gazowych

Zapalanie palników

Symbol położenia nad każdą gałką sterującą określa sterowany palnik.

Ręczne zapalanie palników gazowych

Jeśli kuchenka nie jest wyposażona w urządzenie do zapalania lub nastąpi awaria zasilania elektrycznego, należy postępować, jak podano poniżej.

Palniki na płycie: Wcisnąc gałkę palnika, który chce się zapalić, i przytrzymać ją, obracając w lewo, tak aby gałka znalazła się w pozycji maksymalnego ustawienia. Kontynuować wciskanie gałki i przytrzymać zapaloną zapalnicę, zapalnik lub inną pomoc nad górnym obwodem palnika. Gdy tylko pojawi się stabilny płomień, odsunąć źródło zapłonu od palnika.

Elektryczny zapłon za pomocą gałki sterującej

Wcisnąc gałkę palnika, który chce się zapalić, i przytrzymać ją, obracając w lewo, tak aby gałka znalazła się w pozycji 90 stopni. Mikroprzełącznik pod gałką będzie powodował powstawanie iskier (z iskrownika) tak długo, jak naciśnięta będzie gałka sterująca. Nacisnąć gałkę, aż na palniku widoczny będzie stabilny płomień.

Urządzenie zabezpieczające płomień

Palniki płyty kuchenki

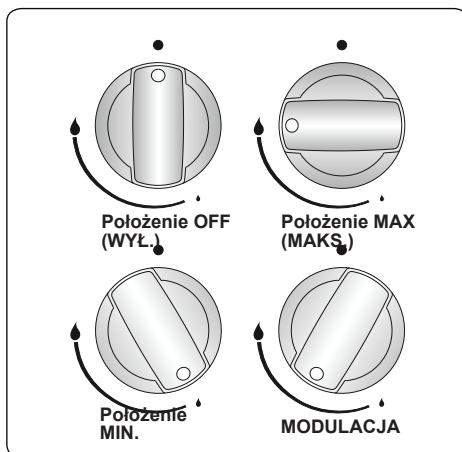
Zabezpieczenie płyty przed zanikiem płomienia chroni przed jego przypadkowym zgaśnięciem. W takim przypadku zabezpieczenie odcina dopływ gazu do palnika, co zapobiega gromadzeniu się niespalonego gazu. Odczekaj 90 sekund przed ponownym zapaleniem zgasłego palnika.

4.2 Regulatory płyty kuchenki

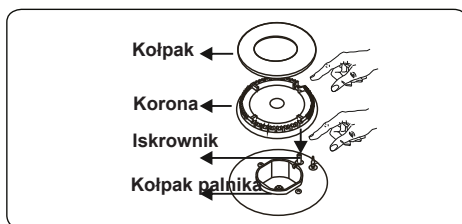
Palnik płyty kuchenki

Gałka ma 3 pozycje: wył. (0), maksimum (duży symbol płomienia) i minimum (mały symbol płomienia). Po zapaleniu palnika za pomocą przekręcenia gałki do pozycji maksymalnej można regulować długość płomienia pomiędzy położeniami maksymalnym i minimalnym. Nie używać palników, gdy pokrętło jest w położeniu

pomiędzy maksymalnym a wyłączonym.



Po zapłonie wizualnie sprawdzić płomień. Jeśli widoczna jest żółta końcówka, płomień są uniesione lub niestabilne, należy wyłączyć dopływ gazu i po ostygnięciu sprawdzić montaż kołpaków i koron palników. Należy się upewnić, że kołpaki palników nie są zalane. Jeśli płomień palnika gaśnie przypadkowo, należy wyłączyć palnik, wywietrzyć kuchnię i odczekać przynajmniej 90 sekund przed jego powtórny zapaleniem.



Aby wyłączyć palniki kuchenki, należy obrócić gałkę w prawo do położenia oznaczonego jako „0” lub tak, by znacznik gałki palnika był skierowany ku górze.

Palniki kuchenki różnią się średnicami. Najbardziej oszczędne korzystanie z gazu polega na wybraniu palnika o wielkości odpowiedniej do wielkości garnka i zmniejszeniu płomienia do minimum po zagotowaniu jego zawartości. Zaleca się zawsze przykrywanie garnków pokrywkami, aby uniknąć strat ciepła.

Aby uzyskać maksymalną wydajność głównych palników, sugerujemy używanie garnków z płaskimi dnami o następujących średnicach. Używanie garnków o średnicach mniejszych niż przedstawione poniżej spowoduje utratę energii.

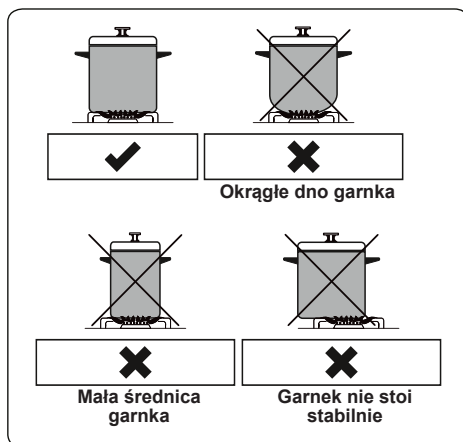
Palnik duży / do woków	22–26 cm
Palnik średni	14–22 cm
Palnik pomocniczy	12–18 cm

Należy się upewnić, że końcówki płomieni nie sięgają poza zewnętrzny obwód garnka, ponieważ może to uszkodzić zamontowane elementy z tworzywa sztucznego takie jak uchwyty.

Wyłączyć główny zawór sterujący gazu, gdy palniki nie są używane przez dłuższy czas.


OSTRZEŻENIE:

- Należy używać tylko garnków o płaskim dnie z grubymi podstawami.
- Przed postawieniem garnka na palniku należy się upewnić, że jego dno jest suche.
- Gdy kuchenka pracuje, temperatura dostępnych części może być wysoka. Konieczne jest, aby w trakcie i po zakończeniu gotowania nie dopuszczać dzieci ani zwierząt do palników.
- Po użyciu płyta przez dłuższy czas pozostaje bardzo gorąca. Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów ani nie dotykać go.
- Nigdy nie kłaść na płycie noży, widelców, łyżek ani pokrywek, ponieważ się nagrzeją i mogą spowodować poważne poparzenia.
- Uchwytów garnków ani żadnych innych naczyń do gotowania nie należy wystawiać poza krawędź płyty kuchennej.





5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 Czyszczenie

 **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.
-  Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.
- W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.
-  Nie używać oczyszczaczy parowych do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.


Czyszczenie kuchenki gazowej

- Należy regularnie czyścić kuchenkę

gazową.

- Zdjąć ruszty, kołpaki i korony palników kuchenki.
- Wytrzeć powierzchnię płyty miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć powierzchnię płyty wilgotną ściereczką i osuszyć.
- Wyczyścić i oplukać kołpaki palników kuchenki. Nie zostawiać ich wilgotnych. Od razu wysuszyć za pomocą suchej szmatki.
- Po czyszczeniu upewnić się, że wszystkie części ponownie złożono prawidłowo.
- Powierzchnie rusztów mogą się zarysować w wyniku użytkowania. Nie stanowi to wady fabrycznej.

 Nie używać metalowej gąbki do czyszczenia jakiegokolwiek części płyty.


 Upewnić się, że woda nie dostaje się do palników, gdyż może to spowodować zalanie dysz.


Czyszczenie części szklanych (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

Czyszczenie części emaliowanych

- Należy regularnie czyścić emaliowane części urządzenia.
- Wytrzeć części emaliowane miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć je wilgotną ściereczką i osuszyć.

 Emaliowanych części nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć po gotowaniu.


 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, wody, soli, soku z cytryny lub pomidorowego na powierzchni emaliowanej.


Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali


nierdzewnej.

- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

 Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć.

 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

5.2 Konserwacja

 **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Inne kontrole

- Należy regularnie sprawdzać termin przydatności rury przyłączenia gazu
- Należy systematycznie sprawdzać przewód zasilania gazem. Jeśli zostanie wyczuła nawet najdrobniejsza nieprawidłowość, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem, aby wymienić przewód.
- W przypadku stwierdzenia usterki podczas korzystania z gałek sterujących należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 Rozwiązywanie problemów



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palniki płyty kuchenki nie działają.	Palniki mogą być w pozycji „off” (wyłączone). Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe. Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.	Sprawdzić położenie gałki sterującej piekarnikiem i/lub palnikiem grilla. Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu. Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Palniki płyty kuchenki się nie zapalają.	Kołpak i korona palnika nie są poprawnie zamontowane. Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe. Butla z gazem (jeżeli jest) może być pusta. Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.	Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zamontowane. Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu. Może być konieczna wymiana butli z gazem. Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Kolor płomienia jest pomarańczowy/ żółty.	Kołpak i korona palnika nie są poprawnie zamontowane. Różny skład gazu.	Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zamontowane. Konstrukcja palnika powoduje, że płomień może wyglądać na pomarańczowy/żółty w niektórych obszarach palnika. Jeśli urządzenie jest użytkowane z gazem ziemnym, w mieście może on mieć inny skład. Nie używać urządzenia przez kilka godzin.
Palnik nie włącza się lub włącza się częściowo.	Części palnika mogą nie być czyste lub suche.	Upewnić się, że elementy urządzenia są suche i czyste.
Palnik działa głośno.	–	To normalne zjawisko. Poziom hałasu może się zmniejszać w miarę rozgrzewania.
Poziom hałasu	–	To normalne, że niektóre metalowe części kuchenki podczas użytkowania powodują hałas.

6.2 Transport

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

G30 37mbar 7.5 kW 545 g/h II2E3B/P PL Class: 3	NG G20 20 mbar	LPG G30 37 mbar
DUŻY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	115	80
MOC ZNAMIONOWA (kW)	3	3
ZUŻYCIE ENERGII	285,7 l/h	218.1 g/h
ŚREDNI PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	97	62
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1,75	1,75
ZUŻYCIE ENERGII	166,7 l/h	127,2 g/h
ŚREDNI PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	97	62
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1,75	1,75
ZUŻYCIE ENERGII	166,7 l/h	127,2 g/h
MAŁY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	72	47
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1	1
ZUŻYCIE ENERGII	95,2 l/h	72.7 g/h

Marka		FINLUX
Model		FG-64NEGBK
Rodzaj kuchenki		Gazowa
Liczba stref gotowania		4
Technologia grzewcza-1		Gazowa
Rozmiar-1		Pomocnicza
Efektywność energetyczna-1	%	ND
Technologia grzewcza-2		Gazowa
Rozmiar-2		Pół-szybka
Efektywność energetyczna-2	%	59,0
Technologia grzewcza-3		Gazowa
Rozmiar-3		Pół-szybka
Efektywność energetyczna-3	%	59,0
Technologia grzewcza-4		Gazowa
Rozmiar-4		Szybka
Efektywność energetyczna-4	%	57,0
Efektywność energetyczna płyty	%	58,3
Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 30-2-1		
<p>Wskazówki oszczędzania energii</p> <p>Płyta kuchenna</p> <ul style="list-style-type: none"> - Używaj garnków i rondli o płaskiej podstawie. - Używaj garnków i rondli odpowiedniej wielkości. - Używaj garnków i rondli z pokrywkami. - Minimalizuj ilości płynów i tłuszczu. - Gdy płyn zaczyna wrzeć, zmniejsz ustawienie. 		

FINLUX

KARTA GWARANCYJNA

Model

Numer
fabryczny

Numer
rachunku

Numer
faktury

Pieczętka
sklepu
i czytelny
podpis
sprzedawcy

Importerem urządzeń marki : Jb`i l w Polsce jest:
Vestel Poland Sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa

.....-B: CFA57>5`C`G9FK-6-9.."

.....Ž(, '&&&+&+' '&&'"

ft:dŪHJ`U_`nUdcŪ WŷybJY`c_UbYŁ`"

1. Warunki Gwarancji

- 1.1 Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski, eksploatowane w indywidualnym gospodarstwie domowym zaopatrzone w dowód zakupu.
- 1.2 Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu urządzenia podanej na oryginale dowodu zakupu.

2. Zobowiązania Gwaranta

- 2.1 W okresie gwarancji Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy urządzenia, jeżeli konieczność naprawy nastąpi na skutek wady wynikłej z przyczyn tkwiących w urządzeniu w chwili jego zakupu i nie została spowodowana przez Użytkownika.
- 2.2 Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na nowe w przypadku gdy:
 - 2.2.1 Gwarant dokona w okresie gwarancji trzech napraw istotnych tego samego elementu i element ten będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem,
 - 2.2.2 Autoryzowany Serwis VESTEL stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady urządzenia nie jest możliwe. W razie wymiany urządzenia na nowe Nabywca może zostać obciążony kosztem brakujących lub uszkodzonych przez niego elementów urządzenia podlegającego wymianie, a także kosztem ich wymiany.
- 2.3 Wyłącza się jakkolwiek odpowiedzialność Gwaranta wykraczającą poza zobowiązania określone powyżej w pkt. 2.1–2.2, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności z tytułu jakichkolwiek szkód pośrednich lub utraconych korzyści wynikłych z wad urządzenia lub niemożności używania przez Użytkownika urządzenia wskutek jego wad.
- 2.4 Każde wadliwe urządzenie lub jego część z chwilą wymiany staje się własnością Gwaranta.

3. Warunki obsługi zgłoszeń serwisowych

- 3.1 W okresie gwarancji jedynym podmiotem uprawnionym do wykonywania napraw i konserwacji urządzenia jest Autoryzowany Serwis VESTEL.
- 3.2 Wady urządzenia ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Serwis VESTEL w terminie nie dłuższym niż 14 dni roboczych liczonych od daty przyjęcia urządzenia do naprawy przez Autoryzowany Serwis VESTEL.
- 3.3 W przypadku gdy naprawa wymaga importu części zamiennych, termin naprawy może zostać przedłużony.
- 3.4 Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas naprawy.
- 3.5 W przypadku niestwierdzenia wad lub jeżeli wada powstała z przyczyn określonych w pkt. 4 albo gdy gwarancja wygasa, koszty transportu i wykonanych napraw pokrywa Użytkownik.

3.6 Użytkownik pokrywa koszty: czynności dotyczących konserwacji urządzenia, elementów podlegających naturalnemu zużyciu (kable połączeniowe, bezpieczniki, baterie, itp.) oraz koszty ich wymiany.

4. Gwarancja nie obejmuje:

- 4.1 Czynności związanych z konserwacją urządzenia (czyszczenie, regulacja, wymiana elementów podlegających naturalnemu zużyciu).
- 4.2 Usuwania wad powstałych w wyniku eksploatacji urządzenia niezgodnej z instrukcją lub zaleceniami producenta dotyczącymi eksploatacji i przechowywania urządzenia.
- 4.3 Usuwania wad powstałych w wyniku wahań napięcia w sieci zasilającej oraz wad powstałych na skutek wyładowań atmosferycznych.
- 4.4 Wymiany części i podzespołów, których żywotność jest zależna od sposobu i intensywności eksploatacji lub których wymiana spowodowana jest ich naturalnym zużyciem, np. bezpieczniki, baterie czy akumulatory.
- 4.5 Usuwania wad spowodowanych przez Nabywcę, w szczególności dotyczy to uszkodzeń mechanicznych, elektrycznych, chemicznych itp.

5. Przyczyny utraty gwarancji:

- 5.1 Wykonanie naprawy, przeróbek lub wymiany części przez podmiot nieposiadający autoryzacji Gwaranta (inny niż Autoryzowany Serwis VESTEL).
 - 5.2 Naruszenie plomb lub znaków fabrycznych.
 - 5.3 Stwierdzenie jakichkolwiek uszkodzeń urządzenia (mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych zalaniem itp.) spowodowanych przyczynami zewnętrznymi.
6. Gwarancja na zakupiony towar nie wyłącza, nie ogranicza i nie zawiesza uprawnień klienta wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Importer: Vestel Poland Sp. z o.o., ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa

INFORMACJE O SERWISIE:






+48 22 272 73 22

(opłata jak za połączenie lokalne)

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	7
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Gas Connection.....	12
2.3 Changing the gas inlet.....	14
2.4 Electrical Connection and Safety (if available).....	14
3.PRODUCT FEATURES	16
4.USE OF PRODUCT	17
4.1 Use of gas burners	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
5.2 Maintenance.....	19
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	20
6.1 Troubleshooting.....	20
6.2 Transport	20
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	21
7.1 Injector Table	21
7.2 Energy Fiche	21



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 General Safety Warnings


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for

non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- This appliance is not connected to a ventilation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 - ⚠ **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
 - immediately shut off all burners and any electrical heating elements and isolate the appliance from the power supply,
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.

- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 During Use


- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the

cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.

 **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example, increasing the level of mechanical ventilation where necessary.


1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is switched off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer

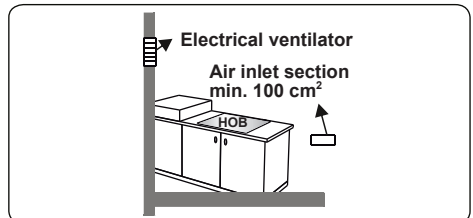
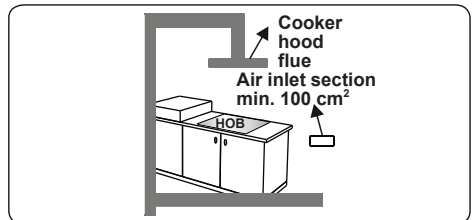
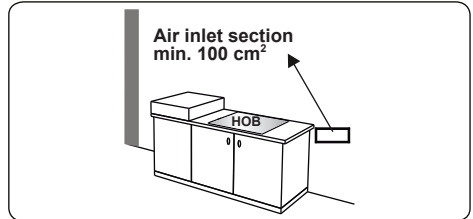
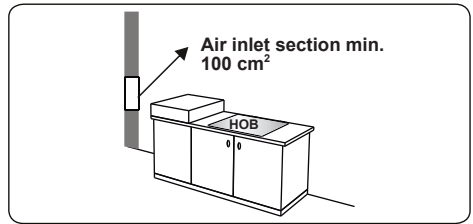
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³, permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³, permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³, no permanent ventilation is required.

! Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

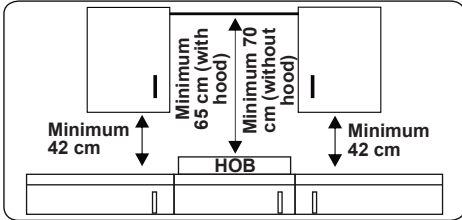
Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- The appliance can be placed close to

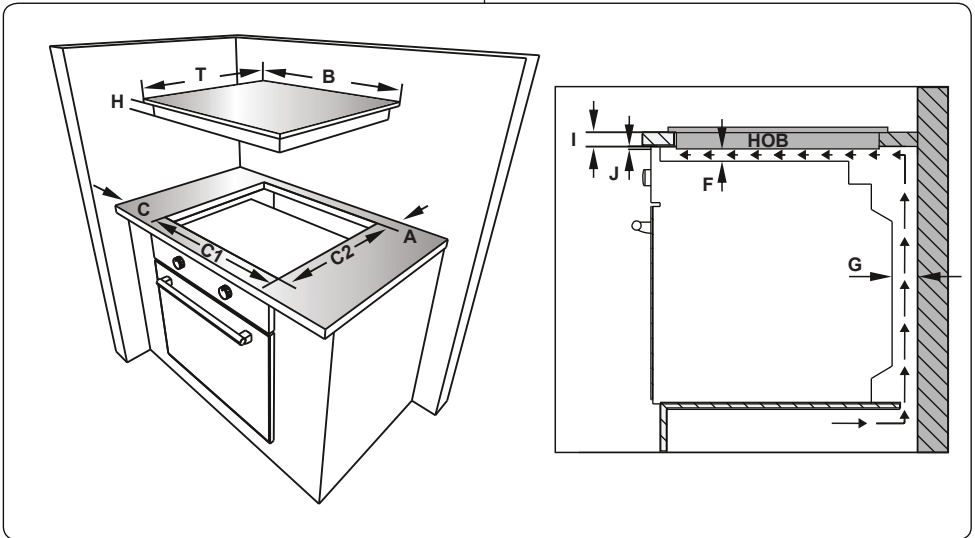
other furniture on condition that in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

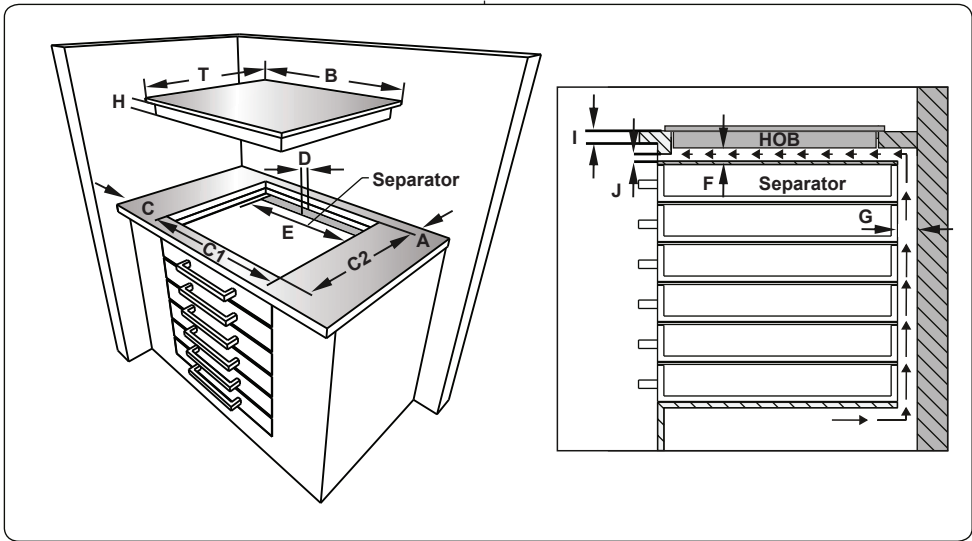
Installation of the Hob

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

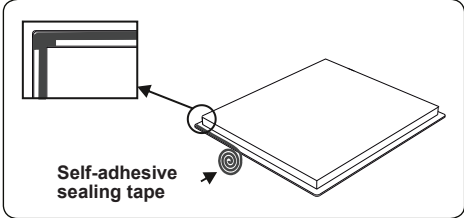
- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	594	min. A (mm)	50
T (mm)	523	min. C (mm)	100
H (mm)	44	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		

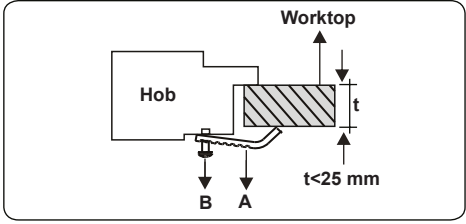
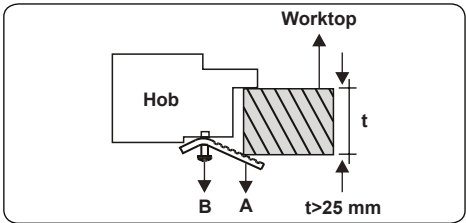




- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the screws evenly.



Important: If the appliance is to be installed above a cupboard or drawer it is absolutely essential that you place a separator between the base of the appliance and the drawer unit.

2.2 Gas Connection
Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find

the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

Points that must be checked during fixed gas connection assembly:

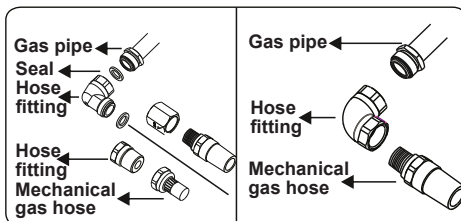
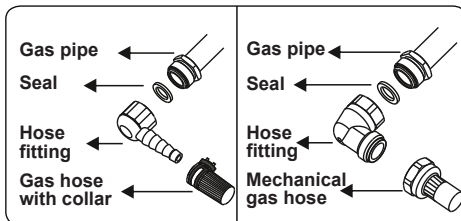
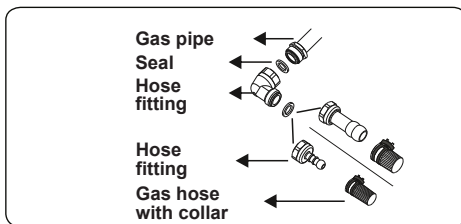
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating

the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

⚠ WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

Gas Conversion (If available)

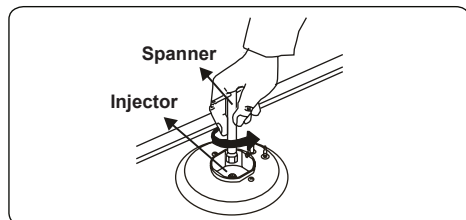
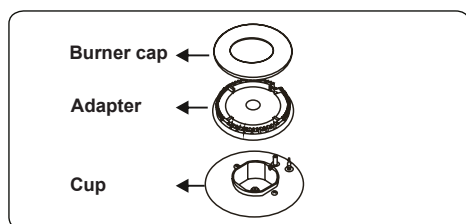
Your appliance is designed to be operated

with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors

Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.

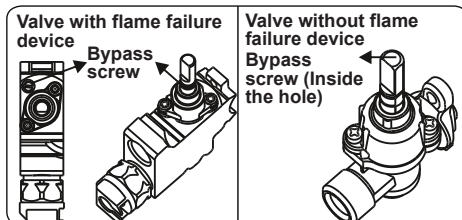
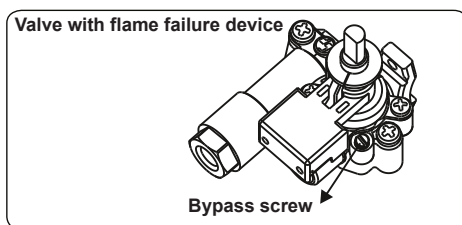


Adjusting the reduced flame position

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened. Make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open.



2.3 Changing the gas inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

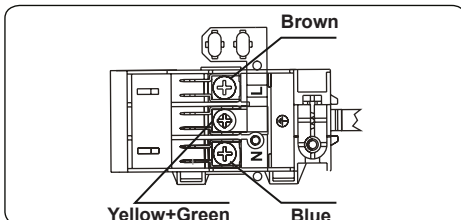
2.4 Electrical Connection and Safety (if available)

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance

with the current local regulations.

! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

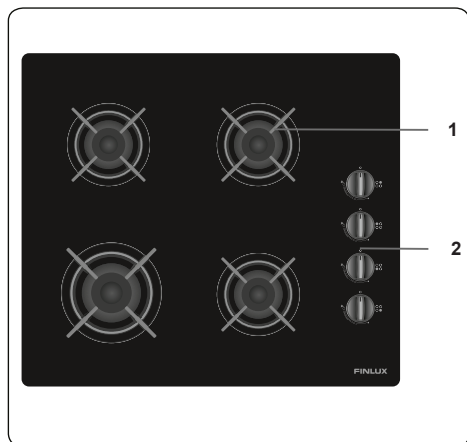


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Gas Burner
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

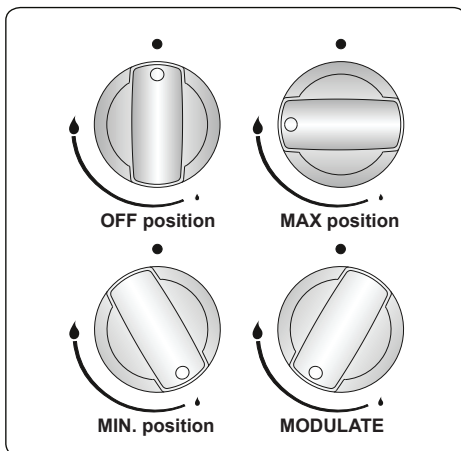
Flame safety device

Hob burners

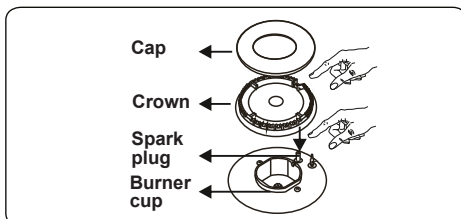
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

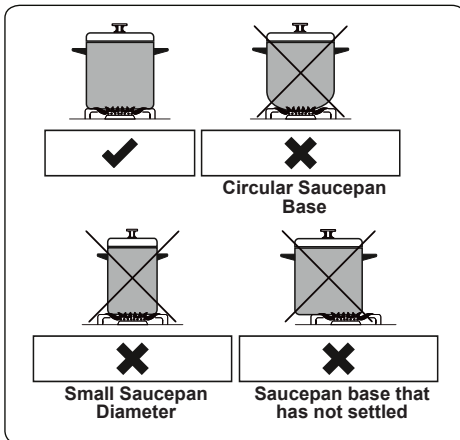
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.


WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.


- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.

 Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

Cleaning the Glass Parts (if available)

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

5.2 Maintenance



WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of oven and/or grill burner's control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.

6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS






7.1 Injector Table

G30 37mbar 7.5 kW 545 g/h II2E3B/P PL Class: 3	NG G20 20 mbar	LPG G30 37 mbar
DUŻY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	115	80
MOC ZNAMIONOWA (kW)	3	3
ZUŻYCIE ENERGII	285,7 l/h	218.1 g/h
ŚREDNI PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	97	62
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1,75	1,75
ZUŻYCIE ENERGII	166,7 l/h	127,2 g/h
MAŁY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100 mm)	72	47
MOC ZNAMIONOWA (kW)	1	1
ZUŻYCIE ENERGII	95,2 l/h	72.7 g/h

Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.

Pred uporabo naprave si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter ga shranite za kasnejšo uporabo.

Ikona	Tip	Pomen
	OPOZORILO	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA	Tveganje za nevarno napetost
	POŽAR	Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali
	SVARILO	Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine
	POMEMBNO/OPOMBA	Pravilno upravljanje sistema

VSEBINA


1.VARNOSTNA NAVODILA.....	4
1.1 Splošna varnostna opozorila	4
1.2 Namestitvena opozorila	6
1.3 Med uporabo	7
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	8
2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO.....	10
2.1 Navodila za inštalaterja	10
2.2 Plinski priključek	12
2.3 Zamenjava dovoda plina	14
2.4 Električna povezava in varnost (če je na voljo)	14
3.LASTNOSTI IZDELKA.....	16
4.UPORABA IZDELKA	17
4.1 Uporaba plinskih gorilnikov.....	17
4.2 Krmilniki kuhalne plošče	17
4.3 Čiščenje	18
4.4 Vzdrževanje.....	19
5.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ	20
5.1 Odpravljanje težav.....	20
5.2 Prevoz	20
6.TEHNIČNE SPECIFIKACIJE.....	21
6.1 Tabela injektorjev	21



1. VARNOSTNA NAVODILA


- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.



1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA


- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletena tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo opravljati čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.

 **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.


  **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Požara NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak napravo izklopite in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

 **POZOR:** Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja morate neprekinjeno nadzorovati.

  **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.


 **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.

- Pri modelih, ki imajo pokrov kuhalne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščen serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala kuhalne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

 **POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za peko hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinjaska uporaba, v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Ta naprava ni priključena na napravo za prezračevanje. Nameščena in povezana mora biti v

skladu z veljavnimi predpisi za namestitvev. Posebno pozornost je treba nameniti ustreznim zahtevam glede prezračevanja.

- Če se gorilnik ne prižge po 15 sekundah, prekinite z uporabo naprave in odprite vrata predala. Pred ponovnim poskusom vžiga gorilnika počakajte vsaj 1 minuto.
- Ta navodila veljajo le, če se na napravi pojavi pravilen simbol države. Če se simbol ne pojavi na napravi, glejte tehnična navodila, ki opisujejo, kako morate nastaviti napravo, da se bo ujemala s pogoji uporabe v državi.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se steklo lahko pokvari, je treba pri čiščenju biti previden. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Če ima vaša naprava kuhhalno ploščo iz stekla ali steklene keramike:
 **POZOR:** "V primeru počenega stekla kuhhalne plošče":
 - nemudoma izklopite vse gorilnike in vse električne grelne elemente ter napravo izolirajte iz napajanja,
 - ne dotikajte se površine naprave,
 - naprave ne uporabljajte.
- Otroci in živali naj se ne približujejo napravi.

1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen serviser.

Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila neustrezna postavitvev in namestitvev s strani nepooblaščenih oseb.

- Ko je naprava razpakirana, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Napravo zaščitite pred atmosferskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Temperatura spodnje površine kuhalne plošče lahko med delovanjem naraste, zato je pod izdelek treba namestiti ploščo.

1.3 MED UPORABO

- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.



Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Poneve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti ali zgrabiti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo. Kadar plinska naprava ni v uporabi, izklopite plinski ventil.

- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.

⚠ POZOR: Uporaba plinske naprave za kuhanje povzroči proizvodnjo toplote, vlage in produktov zgorevanja v prostoru, v katerem je naprava nameščena. Poskrbite, da je kuhinja dobro prezračena, še posebej, ko je aparat v uporabi. Naravne prezračevalne luknje naj bodo odprte ali namestite mehansko prezračevalno napravo (mehansko napajanje).

- Dolgotrajna intenzivna uporaba naprave bo morda zahtevala dodatno prezračevanje, na primer odpiranje oken ali bolj učinkovito prezračevanje, na primer povečanje stopnje mehanskega prezračevanja, kjer je prisotno.


1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM

- Pred izvajanjem kakršnih koli postopkov čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da je vaša naprava izključena iz električnega omrežja.
- Ne odstranite krmilnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblaščen serviserje, kadar je to potrebno.

Izjava o skladnosti CE

CE Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

 Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov. Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim modelom.

Odlaganje stare naprave



Ta simbol na izdelku ali embalaži označuje, da z izdelkom ne smete ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Predati ga morate na ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, do česar lahko pride v primeru neustreznega odstranjevanja tega izdelka. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad, službo za odlaganje gospodinjskih odpadkov ali trgovca, pri katerem ste izdelek kupili.

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO

! **OPOZORILO:** Namestitev te naprave naj izvede pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi uredbami.

- Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo ali poškodbe, za katere proizvajalec ne sprejema nobene odgovornosti in garancija ne velja.
- Pred namestitvijo zagotovite, da so lokalni distribucijski pogoji (električna napetost in frekvenca in/ali narava plina in tlak) in prilagoditve naprave združljive. Pogoji prilagoditve za to napravo so navedene na oznaki.
- Upoštevaty morate zakone, predpise, uredbe in standarde v veljavi v državi uporabe (varnostne uredbe, pravilno recikliranje v skladu z uredbami ipd.).

2.1 NAVODILA ZA INŠTALATERJA

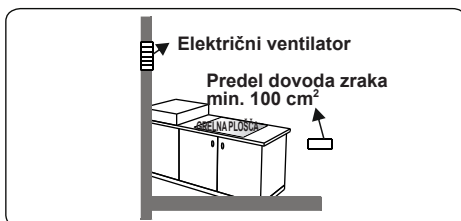
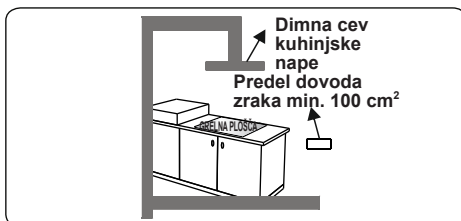
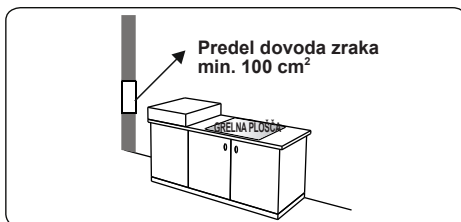
Zahteve za prezračevanje

- Pri prostorih s prostornino, manjšo od 5 m^3 , je potrebno trajno prezračevanje 100 cm^2 prostega območja.
- Pri prostorih s prostornino med 5 m^3 in 10 m^3 je potrebno trajno prezračevanje 50 cm^2 prostega območja, razen če ima prostor vrata, ki se odpirajo neposredno v zunanost, saj v tem primeru trajno prezračevanje ni potrebno.
- Pri prostorih s prostornino, večjo od 10 m^3 , trajno prezračevanje ni potrebno.

! **Pomembno:** Ne glede na velikost prostora morajo imeti vsi prostori, v katerih je naprava, neposreden dostop do zunanjega zraka z oknom, ki ga je mogoče odpreti, ali podobnim.

Odstranjevanje zgorelih plinov iz okolja

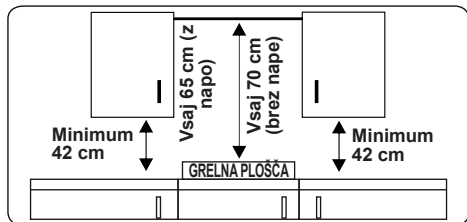
Plinske naprave izpuščajo ostanke zgorelega plina v zunanji zrak, neposredno skozi kuhinjsko nabo ali dimnik. Če namestitev kuhinjske nape ni mogoča, na oknu ali steni z dostopom do svežega zraka namestite ventilator. Ventilator mora imeti možnost spreminjanja prostornine zraka v kuhinji najmanj 4–5-krat na uro.



Splošna navodila

- Ko ste odstranili material embalaže z naprave in pripomočkov se prepričajte, da naprava ni poškodovana. Če ste opazili poškodovan del, ne uporabljajte naprave in takoj stopite v stik s pooblaščenim servisnim tehnikom ali usposobljenim tehnikom.
- Bodite pozorni na to, da v bližini ni vnetljivih materialov, kot so zavese, olja, krpe ipd., ki so hitro vnetljivi.
- Delovna površina in pohištvo, ki je v okolici naprave, mora biti iz materialov, odpornih na temperature nad $100 \text{ }^\circ\text{C}$.
- Če bo nad napravo nameščena kuhinjska napa ali omarica, mora biti varnostna razdalja med kugalno

površino in omarico/kuhinjsko napo kot je prikazano spodaj.



- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.
- Če je podnožje naprave dostopno z roko, mora biti spodaj nameščena pregrada iz ustreznega materiala, ki zagotavlja, da do podnožja naprave ni mogoče dostopati.
- Napravo lahko postavite blizu drugega pohištva, če na območju, kjer je naprava

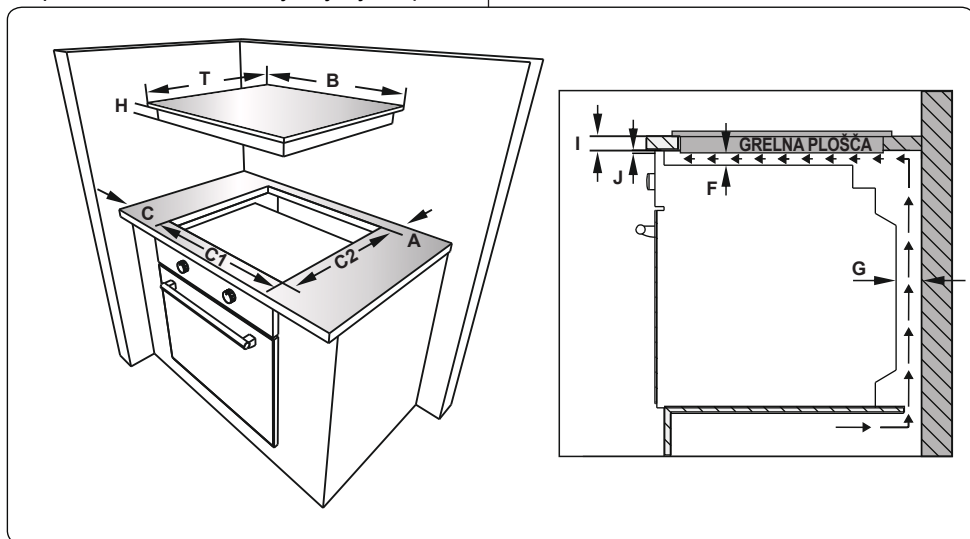
nameščena, višina pohištva ne presega višine kuhalne površine.

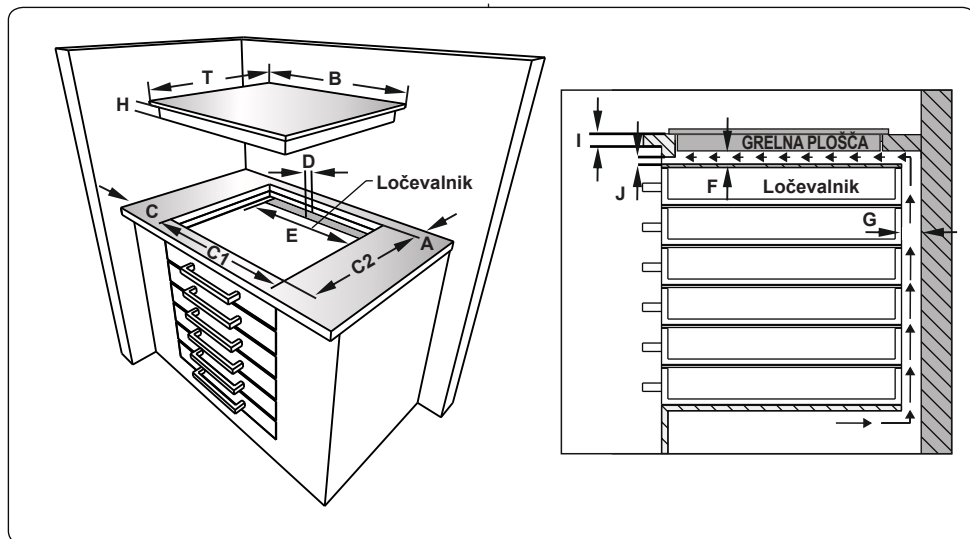
Namestitev grelne plošče

Naprava je dobavljena s kompletom za namestitev, ki vključuje samolepilni tesnilni material, montažne nosilce in vijake.

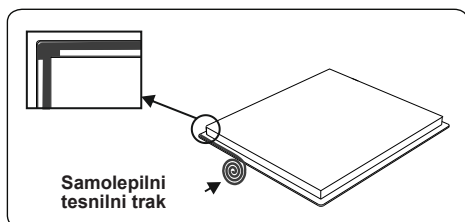
- Odrežite mere reže, kot prikazuje slika. Določite rezo na delovni površini tako, da bodo po namestitvi grelne plošče upoštewane naslednje zahteve.

B (mm)	594	min. A (mm)	50
T (mm)	523	min. C (mm)	100
V (mm)	44	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		

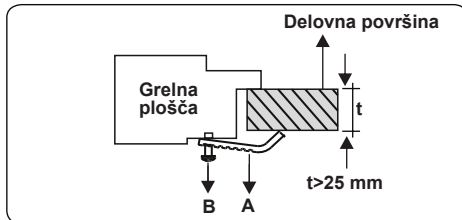
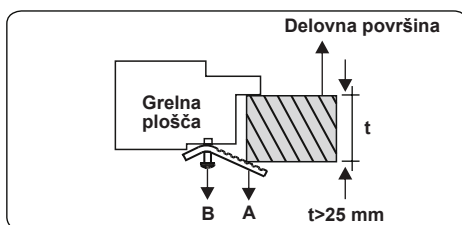




- Namestite priloženi enostranski samolepilni tesnilni trak okoli celotnega spodnjega roba kuhalne površine. Ne raztegujte.



- Vstavite napravo v režo in pritrdite na mesto z nosilci (A) in vijaki (B). Prilagodite položaj nosilcev glede na debelino delovne površine in enakomerno zategnite vijake.



! Pomembno: Če bo naprava nameščena nad omarico ali predalom, je nujno potrebno med podnožje naprave in predal namestiti ločevalnik.

2.2 PLINSKI PRIKLJUČEK

Montaža dovoda plina in preverjanje puščanja

Napravo priključite v skladu z veljavnimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in uredbami. Najprej preverite, katera vrsta plina je nameščena v štedilniku. Ti podatki so na voljo na nalepki na zadnjem delu štedilnika. Podatke glede ustreznih vrst plina in šob za vbrizgavanje plina najdete

v tabeli s tehničnimi podatki. Preverite, da tlak dovedenega plina ustreza vrednostim v tabeli s tehničnimi podatki za najučinkovitejšo uporabo in minimalno porabo plina. Če se tlak uporabljenega plina razlikuje od navedenih vrednosti ali v vašem območju ni stabilen, bo morda na dovodu plina treba montirati ustrezen regulator tlaka. Za te prilagoditve stopite v stik s pooblaščenim servisnim centrom.

Kar morate preveriti med montažo gibke cevi:

- Če bo plinski priključek narejen z gibko cevjo, pritrjeno na dovod plina grelne plošče, ga je treba pritrditi s cevno manšeto.
- Priključite vašo napravo s kratko in trpežno cevjo, ki naj bo čim bližje viru plina.
- Največja dovoljena dolžina cevi je 1,5 m.
- Napravo priključite v skladu z veljavnimi lokalnimi plinskimi standardi.
- Cev ne sme biti na območjih, ki se lahko segrejejo na temperature, višje od 90 °C.
- Cev ne sme biti razpokana, pretrgana ali zvita.
- Ne približujte je ostrim robovom in premičnim predmetom.
- Preden sestavite priključek, se morate prepričati, da cev ni poškodovana. Preskusite z milnico ali tekočinami za preverjanje uhajanja. Za preverjanje puščanja plina ne uporabljajte ognja.
- Vsi kovinski predmeti, ki se uporabljajo med priklopom plina, ne smejo imeti rje. Preverite rok uporabnosti vseh komponent, uporabljenih za priklop.

Kar morate preveriti med montažo fiksnega plinskega priključka:

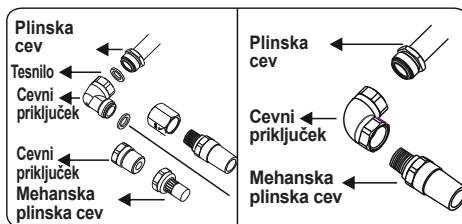
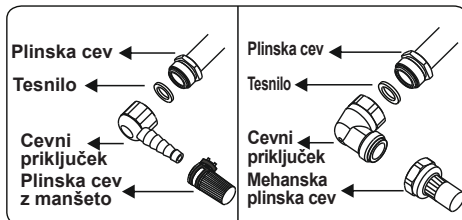
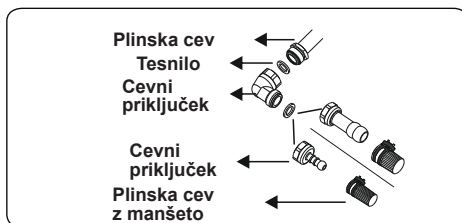
Način za montažo fiksnega plinskega priključka (priklop z navoji, npr. matico) je odvisen od države, v kateri ste. Najpogostejši deli za vašo državo bodo dobavljeni z napravo. Vse druge potrebne dele je mogoče dobaviti kot nadomestne dele.

Med priklopom naj bo matica na plinskem razdelilniku vedno fiksna, medtem ko obračate v nasprotni smeri. Za varen priklop uporabite ključ ustreznih velikosti. Za površine med različnimi komponentami

vedno uporabite tesnila, priložena v kompletu za prilagoditev plina.

Tesnila, uporabljena med priklopom, morajo biti tudi odobrena za uporabo s plinskimi priključki. Za plinske priključke ne uporabljajte vodovodnih tesnil.

Ne pozabite, da je ta naprava pripravljena na priklop na dovod plina v državi, za katero je bila izdelana. Glavna ciljna država je označena na zadnjem pokrovu naprave. Če želite napravo uporabiti v drugi napravi, bodo lahko potrebni kateri koli priključki na spodnji sliki. V tem primeru stopite v stik z lokalnimi oblastmi za več informacij o ustreznem plinskem priključku.



Štedilnik mora namestiti in vzdrževati ustrezen usposobljen tehnik, pooblaščen za delo s plinskimi napravami, v skladu s trenutno veljavno varnostno zakonodajo.

⚠ OPOZORILO: Za preverjanje puščanja plina ne uporabljajte ognja.

Prilagoditev na vrsto plina (če je na voljo)

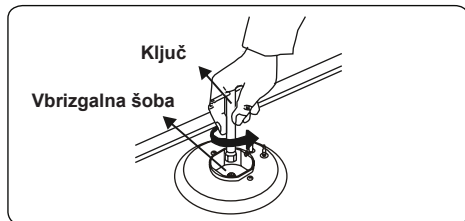
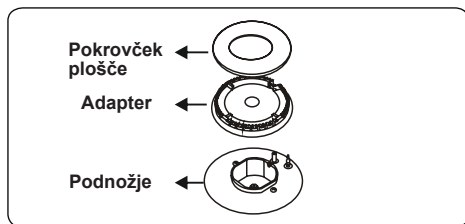
Vaša naprava je zasnovana za uporabo s plinom LPG/NG. Plinske gorilnike je mogoče prilagoditi na različne vrste plina z zamenjavo šob za vbrizgavanje plina in

prilagoditvijo minimalne dolžine plamena, primerne za plin, ki se uporablja. Za to opravite naslednje korake.

Zamenjava šob za vbrizgavanje

Gorilniki kuhalne plošče

- Prekinite glavni dovod plina in odklopite napravo iz električnega vtiča.
- Odstranite pokrovčke plošč in adapterje.
- S 7 mm ključem odvijte šobe za vbrizgavanje.
- Zamenjajte šobo s priloženo v kompletu za prilagoditev plina z ustreznimi premeri za vrsto plina, ki bo uporabljena, glede na tabelo s podatki za šobe.



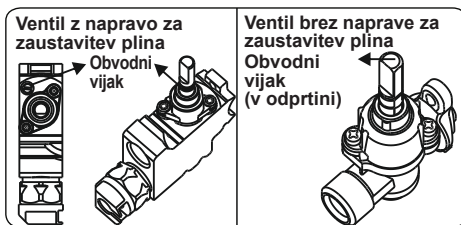
Prilagajanje položaja zmanjšanega plamena

Najprej se prepričajte, da je naprava odklopljena iz električnega vtiča in da je dovod plina odprt. Minimalni položaj plamena prilagodite s ploskim vijakom na ventilu. Pri ventilih z varovalno napravo za zaustavitev plina je vijak na stranskem delu osi ventila, kot prikazujejo slike. Pri ventilih brez varovalne naprave za zaustavitev plina je vijak znotraj osi ventila, kot prikazuje slika. Za lažjo prilagoditev položaja plamena priporočamo, da med prilagoditvijo odstranite upravljalno ploščo (in mikrostikalo, če ga vaš model ima).

Za določitev minimalnega položaja vžgite gorilnike in jih pustite vključene v minimalnem položaju. Z manjšim izvijačem privijte ali odvijte obvodni vijak za pribl. 90 stopinj. Ko je plamen dolg vsaj 4 mm, se plin dobro porazdeli. Prepričajte se, da

plamen ne preneha greti, ko prilagajate iz maksimalnega v minimalni položaj. Z rokami zapihajte proti plamenu, da vidite, ali je stabilen.

Obvodni vijak mora biti za pretvorbo iz LPG na naravni plin odvit. Za pretvorbo iz naravnega plina na LPG mora biti obvodni vijak privit. Prepričajte se, da je naprava odklopljena iz električnega vtiča in da je dovod plina odprt.



2.3 ZAMENJAVA DOVODA PLINA

V nekaterih državah se lahko vrsta dovoda plina razlikuje za naravni plin/LPG. V tem primeru odstranite trenutne priključne komponente in matice (če so na voljo) in ustrezno priključite nov dovod plina. V vseh pogojih morajo biti vse komponente, uporabljene pri priklopu plina odobrene s strani lokalnih in/ali mednarodnih oblasti. Pri vseh plinskih priključkih glejte zgornje poglavje »Montaža dovoda plina in preverjanje puščanja«.

2.4 ELEKTRIČNA POVEZAVA IN VARNOST (ČE JE NA VOLJO)

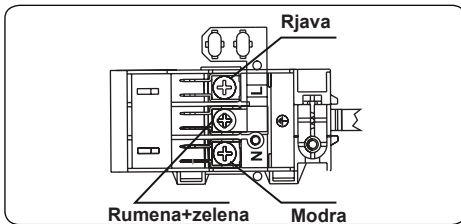
⚠ OPOZORILO: Električno povezavo te naprave naj izvede pooblaščen serviser ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi uredbami.

⚠ OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.

- Pred priklopom naprave v električno napajanje je treba preveriti napetost naprave (navedena na identifikacijski ploščici naprave) glede ujemanja z razpoložljivo električno napetostjo,

električno ožičenje pa mora biti dovolj zmogljivo za nazivno moč naprave (tudi navedena na identifikacijski ploščici).

- Med namestitvijo zagotovite uporabo izoliranih kablov. Nepravilen priključitev lahko poškoduje vašo napravo. Če se poškoduje napajalni kabel in ga je treba zamenjati, naj to stori usposobljeno osebje.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne približujte vročim delom naprave, ne zvijajte in stiskajte ga. Sicer se kabel lahko poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava ni priključena v električno omrežje z vtičem, je treba uporabiti večpolni odklopnik (z vsaj 3 mm razdaljo kontaktov) za skladnost z varnostnimi predpisi.
- Stikalo z varovalko mora biti po namestitvi naprave lahko dostopno.
- Zagotovite, da so vse povezave ustrezno pritegnjene in pritrjene.
- Pritrdite napajalni kabel v sponko in zaprite pokrov.
- Povezava priključne omarice se postavi na priključno omarico.

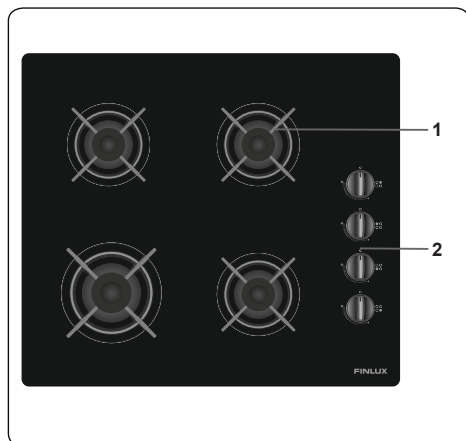


3. LASTNOSTI IZDELKA



Pomembno: Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov:



1. Gas Burner
2. Nadzorna plošča

4. UPORABA IZDELKA

4.1 UPORABA PLINSKIH GORILNIKOV

Vžig gorilnikov

Simbol položaja nad posameznim krmilnim gumbom nakazuje gorilnik, ki ga z gumbom upravljate.

Ročni vžig plinskih gorilnikov

Če vaša naprava ni opremljena z nobenim sistemom za pomoč pri vžigu ali v primeru napake na električnem omrežju, upoštevajte postopke v nadaljevanju.

Za gorilnike kuhalnih plošč: Pritisnite gumb gorilnika, ki ga želite prižgati in ga pridržite, medtem ko ga vrтите v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler gumb ni v položaju »maksimalno«. Gumb še naprej pritiskajte in pridržite prižgano vžigalico, koničasto svečo ali drug pripomoček za pomoč pri vžiganju ob zgornjem robu gorilnika. Vir vžiga premaknite takoj, ko zagledate stabilni plamen.

Električni vžig z gumbom za krmiljenje

Pritisnite gumb gorilnika, ki ga želite vžgati, in ga pridržite, medtem ko ga vrтите v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler gumb ni v položaju 90 stopinj. Mikroštitkalo pod gumbom bo ustvarjalo iskre prek vtiča za iskre, dokler bošče gumb držali pritisnjen. Gumb pritiskajte, dokler na gorilniku ne vidite stabilnega plamena.

Naprava za zaznavanje ugašanja plamena

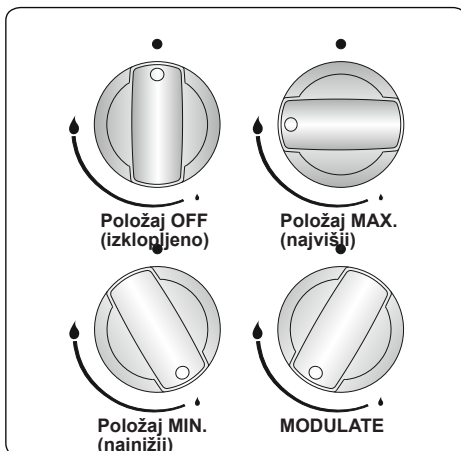
Gorilniki kuhalnih plošč

Kuhalne plošče, opremljene z napravo za zaznavanje ugašanja plamena, zagotavljajo varnost v primeru nenamerne ugasnitve plamena. Če pride do takšnega primera, naprava blokira plinske linije gorilnikov in prepreči kakršno koli nabiranje nezgorelih plinov. Počakajte 90 sekund, preden ponovno prižgete gorilnik z izgorelim plinom.

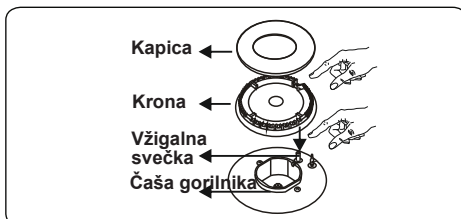
4.2 KRMILNIKI KUHALNE PLOŠČE

Gorilnik kuhalne plošče

Gumb ima tri položaje: izklopljen (0), najvišji (simbol velikega plamena) in najnižji (simbol malega plamena). Gorilnik prižgite v najvišjem položaju, nato lahko prilagodite dolžino plamena med najvišjim in najnižjim položajem. Gorilnikov ne uporabljajte, ko je gumb med najvišjim in izklopljenim položajem.



Po vžigu vizualno preverite plamene. Če vidite rumeno konico, dvignjen ali nestabilen plamen, izklopite pretok plina in preverite namestitvev kavic in kron gorilnika, ko se ohladijo. Prepričajte se, da v kavicah gorilnika ni tekočine. Če plamen gorilnika nenamerno ugasne, izklopite gorilnik, prezačite kuhinjo in pred ponovnim vžigom počakajte vsaj 90 sekund.



Če želite izklopiti gorilnike kuhalne plošče, gumb gorilnika kuhalne plošče obrnite v smeri urinega kazalca v položaj »0« oziroma v položaj, v katerem je oznaka na gumbu gorilnika kuhalne plošče usmerjena navzgor.

Vaša kuhalna plošča ima gorilnike z različnimi premeri. Ugotovili boste, da je najbolj ekonomičen način uporabe plina izbira plinskega gorilnika ustrezne velikosti za velikost kuhalne posode in zmanjšanje plamena na minimum, ko enkrat dosežete vrelišče. Priporočamo vam, da ponev za kuhanje vedno pokrijete in se tako izognete izgubi toplote.

Če želite doseči najboljšo učinkovitost glavnih gorilnikov, vam priporočamo, da uporabite lonce z ravnim dnom in naslednjimi premeri. Uporaba manjših

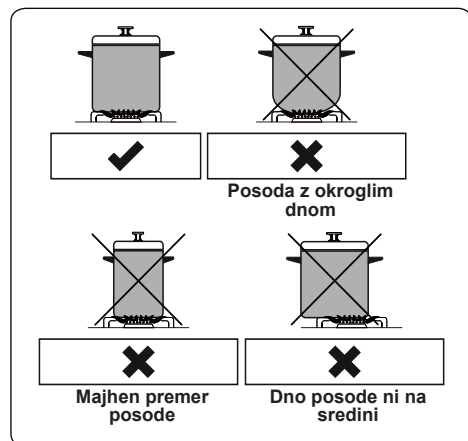
loncev od minimalnih dimenzij, ki so navedene spodaj, povzroči izgubo energije.

Hitri/vok gorilnik	22–26 cm
Srednje hitri gorilnik	14–22 cm
Dodatni gorilnik	12–18 cm

Pazite, da konice plamenov ne segajo preko oboda posode, saj lahko to poškoduje plastične dodatke, kot so ročaji. Ko gorilnikov ne boste uporabljali dlje časa, vedno ugasnite glavni krmilni ventil za plin.


OPOZORILO:

- Uporabljajte le ponve z ravnim in debelim dnom.
- Preden ponev postavite na gorilnik, se prepričajte, da je dno suho.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Zato je pomembno, da se otroci in živali ne približujejo gorilnikom med in takoj po kuhanju.
- Po uporabi ostane kuhalna plošča zelo vroča še dolgo časa. Ne dotikajte se je in nanjo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Na kuhalno ploščo nikoli ne polagajte nožev, vilic, žlic in pokrovov, saj se segrejejo in lahko povzročijo resne opeklino.
- Poskrbite, da ročaji ponve ali kateri koli drugi pripomočki za kuhanje ne segajo prek roba štedilnika.





ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

4.3 ČIŠČENJE



 **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

Splošna navodila

- Preden jih uporabite na peči, preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in jih priporoča proizvajalec.
- Uporabite kremasta ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.
-  Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.
- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

 Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje plinske kuhalne plošče

- Plinsko kuhalno ploščo redno čistite.
- Odstranite nastavke za posodo, kapice in krone gorilnikov kuhalne plošče.
- Površino kuhalne plošče obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato kuhalno ploščo ponovno obrišite z mokro krpo in jo osušite.
- Operite in posušite kapice gorilnikov kuhalne plošče. Ne pustite jih mokrih. S pomočjo suhe krpe jih nemudoma osušite.
- Po čiščenju pazite, da vse dele pravilno ponovno namestite.
- Površine nastavkov za posodo se lahko sčasoma zaradi uporabe opraskajo. To ne nakazuje napake pri proizvodnji.
-  Za čiščenje katerega koli dela kuhalne plošče ne uporabljajte kovinske gobice.
-  Poskrbite, da voda ne bo vdrla v gorilnike, saj lahko blokira injektorje.

Čiščenje steklenih delov (če obstajajo)

- Steklene dele naprave redno čistite.

- Za čiščenje notranjosti in zunanosti steklenih delov uporabite čistilno sredstvo za steklo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

Čiščenje emajliranih delov

- Emajlirane dele naprave redno čistite.
- Emajlirane dele obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato jih ponovno obrišite z mokro krpo in jih osušite.



Emajliranih delov ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.



Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte dlje časa v stiku z emajliranimi deli.

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko, vlažno krpo. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.



Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.



Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte dlje časa v stiku z deli iz nerjavnega

jekla.

4.4 VZDRŽEVANJE



OPOZORILO: Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

Drugi nadzori

- Občasno preverite datum uporabe plinske priključne cevi.
- Redno preverjajte cev za plinsko povezavo. V primeru odkrite okvare se obrnite na pooblaščenega serviserja, da cev zamenja.
- Če odkrijete okvaro pri uporabi kontrolnih gumbov naprave, se obrnite na pooblaščenega ponudnika servisnih storitev.

5. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

5.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV



Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Gorilniki kuhalnih plošč ne delujejo.	Gorilniki so morda v položaju »off« (izklop). Tlak dovodnega plina morda ni pravilen. Napajanje (če ima naprava električno povezavo) je izklopljeno.	Preverite položaj pečice in/ali krmilnega gumba gorilnika žara. Preverite dovod plina in tlak plina. Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Gorilniki kuhalnih plošč se ne prižgejo.	Kapica in krona gorilnika nista pravilno sestavljeni. Tlak dovodnega plina morda ni pravilen. Jeklenka LPG (če je v uporabi) je morda izpraznjena. Napajanje (če ima naprava električno povezavo) je izklopljeno.	Prepričajte se, da so deli gorilnikov pravilno nameščeni. Preverite dovod plina in tlak plina. Jeklenko LPG je treba morda zamenjati. Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Plamen je oranžne/ rumene barve.	Kapica in krona gorilnika nista pravilno sestavljeni. Različne sestave plina	Prepričajte se, da so deli gorilnikov pravilno nameščeni. Zaradi zasnove gorilnika je lahko plamen v določenih delih gorilnika oranžne/rumene barve. Če uporabljate napravo z naravnim plinom, lahko ima mestni naravni plin drugačno sestavo. Naprave ne uporabljajte več ur.
Gorilnika ni mogoče prižgati oziroma samo delno gori.	Deli gorilnika morda niso čisti ali suhi.	Prepričajte se, da so deli naprave suhi in čisti.
Gorilnik je glasen.	-	To je normalno. Hrup lahko poneha, ko se gorilnik segreje.
Hrup	-	Za nekatere kovinske dele štedilnika je običajno, da pri uporabi povzročajo hrup.

5.2 PREVOZ

Če morate izdelek prepeljati, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nesite v originalni škatli. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.

6. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

6.1 TABELA INJEKTORJEV

G30 37mbar 7.5 kW 545 g/h II2E3B/P PL Class: 3	NG G20 20 mbar	LPG G30 37 mbar
VELIK GORILNIK		
PREMER INJEKTORJA (1/100 mm)	115	80
NAZIVNA MOČ (kW)	3	3
PORABA	285,7 l/h	218.1 g/h
SREDNJI GORILNIK		
PREMER INJEKTORJA (1/100 mm)	97	62
NAZIVNA MOČ (kW)	1,75	1,75
PORABA	166,7 l/h	127,2 g/h
SREDNJI GORILNIK		
PREMER INJEKTORJA (1/100 mm)	97	62
NAZIVNA MOČ (kW)	1,75	1,75
PORABA	166,7 l/h	127,2 g/h
MAJHEN GORILNIK		
PREMER INJEKTORJA (1/100 mm)	72	47
NAZIVNA MOČ (kW)	1	1
PORABA	95,2 l/h	72.7 g/h

Znamka		FINLUX
Model		FG-64NEGBK
Tip grelne plošče		Plin
Število kuhalnih mest		4
Grelna tehnologija-1		Plin
Velikost-1	cm	Pomožna
Energetska učinkovitost-1	%	Ni pomembno.
Grelna tehnologija-2		Plin
Velikost-2		Polhitra
Energetska učinkovitost-2	%	59,0
Grelna tehnologija-3		Plin
Velikost-3		Polhitra
Energetska učinkovitost-3	%	59,0
Grelna tehnologija-4		Plin
Velikost-4		Hitra
Energetska učinkovitost-4	%	57,0
Energetska učinkovitost grelne plošče	%	58,3
Ta grelna plošča je izdelana v skladu s standardom EN 30-2-1.		
<p>Nasveti za varčevanje z energijo</p> <p>Grelna plošča</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uporabljajte posodo z ravnim dnom. - Uporabljajte posodo ustrezne velikosti. - Uporabljajte posodo s pokrovom. - Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe. - Ko tekočina začne vreti, zmanjšajte nastavitev. 		

CE



52367442

