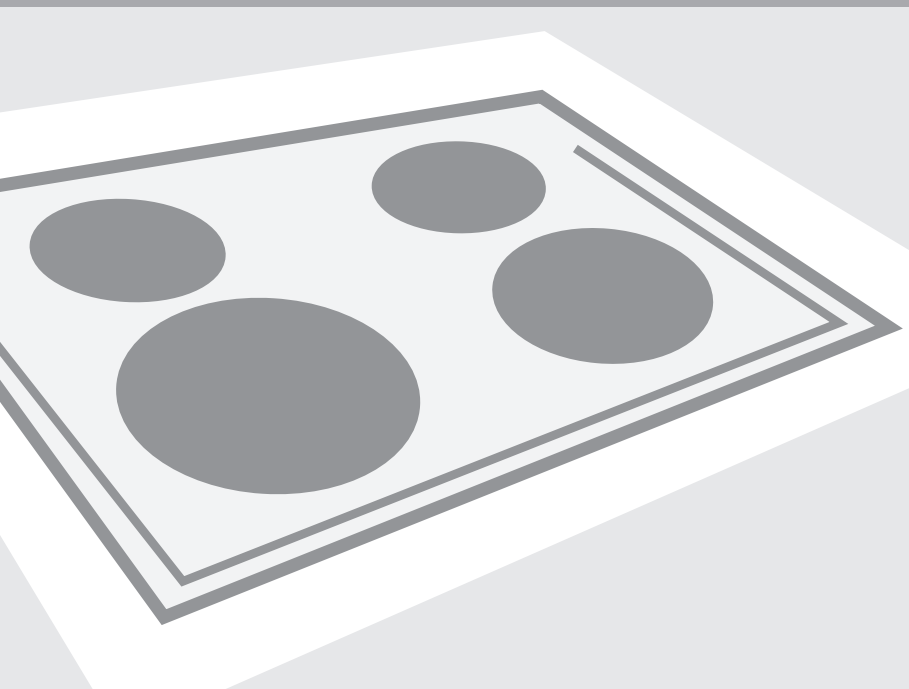


**PL**

## **Instrukcja obsługi, wbudowania i podłączenia**



Kombinowana lub gazowa płyta kuchenna do zabudowy

# Kombinowana lub gazowa płyta kuchenna do zabudowy

## **Szanowny Użytkowniku!**



Kombinowana lub gazowa płyta kuchenna do zabudowy przeznaczona jest do użytkowania w gospodarstwie domowym.

Opakowanie naszych wyrobów wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i poddających się utylizacji lub zniszczeniu. Informują o tym specjalne oznaczenia umieszczone na opakowaniu.

## **Instrukcja obsługi**

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla użytkownika. Instrukcja opisuje urządzenie oraz jego obsługę. Przeznaczona jest dla różnych modeli urządzenia, dlatego może zawierać opisy funkcji, których Wasze urządzenie nie posiada.

Niniejsza instrukcja odnosi się wyłącznie do urządzenia posiadającego znak przynależności państwowej danego państwa. Jeśli dane urządzenie nie posiada znaku rozpoznawczego państwa, należy przy jego użytkowaniu uwzględniać instrukcje techniczne w których znajdują się odpowiednie wskazówki dotyczące przeróbki urządzenia, aby odpowiadało ono obowiązującym przepisom określonego państwa.

## **Instrukcja podłączenia**

Podłączenie powinno być wykonane zgodnie z zasadami podanymi w załączonej instrukcji oraz z obowiązującymi przepisami i standardami. Podłączenia może dokonać tylko fachowiec, upoważniony przez dystrybutora gazu lub upoważnionego do tego punktu serwisowego.

## **Tabliczka znamionowa**

Tabliczka znamionowa, zawierająca podstawowe informacje, jest umocowana na spodzie płyty kuchennej.

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ważne - Przeczytać przed użytkowaniem .....</b>             | <b>3</b>  |
| <b>Opis urządzenia .....</b>                                   | <b>6</b>  |
| <b>Pola grzejne .....</b>                                      | <b>8</b>  |
| <b>Sterowanie płytek elektrycznych .....</b>                   | <b>11</b> |
| <b>Sterowanie palników gazowych.....</b>                       | <b>12</b> |
| <b>Czyszczenie i konserwacja.....</b>                          | <b>13</b> |
| <b>Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek .....</b>        | <b>15</b> |
| <b>Instrukcja zabudowy .....</b>                               | <b>16</b> |
| <b>Przyłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej..</b>    | <b>19</b> |
| <b>Instrukcja podłączenia płyty kuchennej do instalacji ..</b> | <b>21</b> |
| <b>gazowej.....</b>                                            | <b>21</b> |
| <b>Tabela dysz .....</b>                                       | <b>23</b> |
| <b>Dane techniczne .....</b>                                   | <b>24</b> |

## Ważne - Przeczytać przed użytkowaniem

### Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Dzieci w wieku ośmiu lat oraz starsze, a także osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby, którym brakuje doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie pod odpowiednią opieką lub też jeżeli wcześniej zostały odpowiednio pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją zagrożenia, które mogą wyniknąć na skutek nieprawidłowego użytkowania tego urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie lub wykonywać prace związane z jego konserwacją jedynie pozostając pod odpowiednim nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz niektóre dostępne elementy urządzenia podczas użytkowania urządzenia mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 lat powinny być cały czas pod nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchnię płyty nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie z użyciem tłuszczu bądź oleju na płycie kuchennej bez nadzoru grozi niebezpieczeństwem i może spowodować pożar. Nigdy nie należy próbować zgasić ognia, używając do tego wody. Urządzenie należy wyłączyć i płomień przykryć pokrywą lub wilgotną ścierką.
- **»OSTRZEŻENIE:** Nie należy użytkować płyty vitroceramicznej, jeżeli na jej powierzchni znajdują się widoczne pęknięcia, ponieważ grozi to porażeniem prądem. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć wszystkie przełączniki pól grzejnych i odkręcić bezpiecznik bądź wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny, całkowicie przerywając w ten sposób dopływ energii elektrycznej.«
- Urządzeń czyszczących za pomocą gorącej pary lub wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących nie należy stosować do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest dostosowane do tego, by sterować nim za pomocą zewnętrznych zegarów programujących lub specjalnych systemów kontrolnych.

- Urządzenie może podłączyć jedynie fachowiec, upoważniony przez dystrybutora gazu lub upoważniony serwis. Przy tym powinien się również kierować przepisami i warunkami technicznymi przyłącza lokalnego dystrybutora gazu. Związane z tym ważne wskazówki znajdują się w rozdziale Instrukcja podłączenia.
- Nieupoważnione ingerencje i naprawy grożą niebezpieczeństwem wybuchu, porażenia prądem i zwarcia elektrycznego, co może doprowadzić do uszkodzeń ciała i uszkodzeń urządzenia. Prace tego typu może wykonywać jedynie upoważniony fachowiec.
- Przed montażem i podłączeniem należy się upewnić, że lokalne warunki podłączenia (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) są zgodne z warunkami technicznymi samego urządzenia.
- Warunki techniczne urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie nie jest podłączone do komina czy przewodu wentylacyjnego. Zamontowane i podłączone powinno być zgodnie z obowiązującymi przepisami, dotyczącymi podłączenia. Podczas użytkowania palników gazowych do pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie, gromadzi się dodatkowe ciepło i wilgoć. Zadać należy o wystarczające wentrowanie kuchni, szczególnie podczas użytkowania urządzenia. Otworzyć należy naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować mechaniczne urządzenie do wentylacji (mechaniczny wyciąg kuchenny).
- Odległość pomiędzy urządzeniem i wyciągiem kuchennym powinna wynosić 650 mm bądź przynajmniej tyle, ile podano w instrukcji montażu okapu.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie należy go stosować w jakimkolwiek innym celu, np. do ogrzewania pomieszczenia. Na płycie kuchennej nie należy stawiać pustych naczyń.
- Podłączając inne urządzenia elektryczne do gniazd sieciowych w pobliżu urządzenia, należy uważać, aby ich kabel przyłączeniowy nie stykał się z gorącymi powierzchniami na płycie.
- Pod urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów, wrażliwych na wysoką temperaturę, na przykład środków czyszczących, rozpylaczy itd.
- Należy uważać na dokładne zestawienie części palnika.
- Jeżeli płyty vitroceramicznej używa się jako powierzchni roboczej, może dojść do jej uszkodzenia lub porysowania. Ponieważ istnieje niebezpieczeństwo stopienia się lub pożaru, a tym samym uszkodzenia powierzchni płyty, na płycie nie należy podgrzewać jedzenia w naczyniach aluminiowych lub w naczyniach z tworzywa sztucznego.
- Czując w pomieszczeniu zapach ulatniającego się gazu, należy zamknąć główny zawór doprowadzający gaz na butli gazowej lub w instalacji gazowej, zgasić wszelkie rodzaje ognia (również papierosa), pomieszczenie natychmiast należy przewietrzyć, nie włączać urządzeń elektrycznych i wezwać fachowca do napraw instalacji gazowych.
- Główny zawór doprowadzający gaz należy również zamknąć wtedy, gdy palników nie będzie się używać przez pewien okres czasu (na przykład z powodu wyjazdu na wakacje).
- Przy długotrwałym użytkowaniu płyt żeliwnych strefa wokół płyty oraz brzeg płyty grzejnej mogą zmienić kolor. Naprawa serwisowa nie jest w tym wypadku objęta gwarancją.

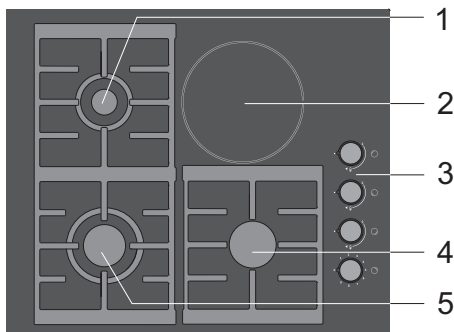


Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

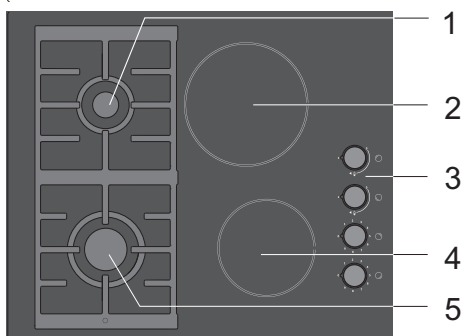
# Opis urządzenia

(wyposażenie zależy od modelu)

## Powierzchnia płyty kuchennej z palnikami gazowymi i płytkami elektrycznym



## Powierzchnia płyty kuchennej z palnikami gazowymi

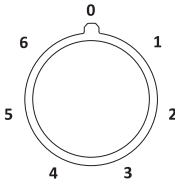
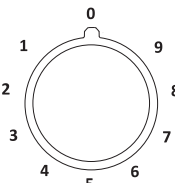


1. Pole grzejne, lewe tylne
2. Pole grzejne, prawe tylne
3. Pokręta sterowania
4. Pole grzejne, prawe przednie
5. Pole grzejne, lewe przednie

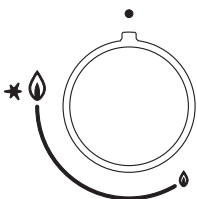
## Pokrętko

(w zależności od modelu)

### Pokrętko płytki elektrycznej

|                                                                                   |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
|  | <b>1 - 6</b> | moce grzejne |
|  | <b>1 - 9</b> | moce grzejne |

### Pokrętko palnika gazowego

|                                                                                   |                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | •                                                                                 | palnik jest zamknięty |
|                                                                                   |  | największa moc        |
|                                                                                   |  | najmniejsza moc       |

## A) Płytki elektryczne

Po otrzymaniu urządzenia całą płytę kuchenną, włącznie z polami kuchennymi, należy przetrzeć wilgotną ściereczką.

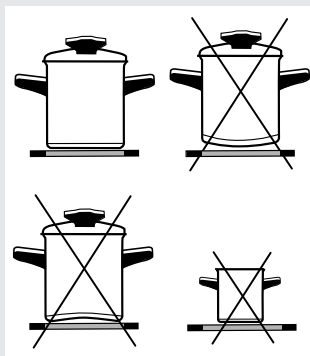
### **Przed pierwszym użyciem**

Płytki elektryczne należy bez naczyń na 3-5 minut włączyć na najwyższą temperaturę aby »przepaliły się«. Przez »przepalenie« powłoka płyty grzejnej osiąga największą odporność.

### **Ważne uwagi**

- Płytek elektrycznych nie należy włączać bez naczyń oraz używać ich do ogrzewania pomieszczeń!
- Należy uważać aby płytki elektryczne i dna naczyń były czyste i suche, umożliwia to dobre przewodzenie ciepła i Zapobiega uszkodzeniu powierzchni płytek grzejnych.
- Podczas pieczenia i gotowania rozgrzany tłuszcz lub olej na płycie elektrycznej może bardzo szybko zapalić się. W związku z tym, przygotowywane na tłuszczu lub oleju potrawy (na przykład frytki), należy przygotowywać ostrożnie i pod stałą kontrolą.
- Na płytki elektryczne nie wolno stawiać wilgotnych naczyń lub pokrywek. Wilgoć, negatywnie wpływa na ich powierzchnie.
- Gorących naczyń nie należy studzić na zimnych płytkach elektrycznych, ponieważ pod naczyniami powstaje kondens, który przyspiesza rdzewienie.

### **Naczynia**



### **Porady dotyczące naczyń.**

Używać należy naczynia dobrej jakości z płaskim i stabilnym dnem.

- Przewodzenie ciepła jest najlepsze gdy dno naczynia i płytki elektrycznej posiadają tę samą średnicę a naczynie stawiamy dokładnie na środku płytki elektrycznej.
- Gotując w żaroodpornym lub porcelanowym naczyniu należy przestrzegać wskazówek producenta naczyń.
- Używając do gotowania szybkowaru należy go kontrolować, dopóki nie osiągniemy w nim należytego ciśnienia. Płytkę elektryczną rozgrzewamy na najwyższą temperaturę, a następnie w odpowiednim czasie ustawiamy pokrętkę w pozycji zalecanej przez producenta tego rodzaju naczyń.
- Należy zwrócić uwagę na to, aby w szybkowarze lub innych naczyniach znajdowała się dostateczna ilość płynu. Użycie pustego naczynia na płycie kuchennej, może z powodu przegrzania się, spowodować uszkodzenie zarówno naczynia jak i samej płytki.
- Żaroodpornych naczyń o specjalnie szlifowanym dnie można używać na płytkach elektrycznych, jeśli średnica dna odpowiada średnicy płytki elektrycznej. Naczynia o większej średnicy mogą ulec pęknięciu z powodu naprężeń cieplnych.



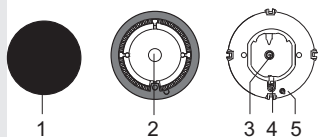
## Oszczędzanie energii elektrycznej

- Przy użyciu specjalnych naczyń, należy uwzględnić instrukcję producenta.
- Średnice naczyń powinny być takie same jak średnice płytek elektrycznych. Jeśli naczynie jest zbyt małe, dochodzi do strat ciepła, a płytka elektryczna może ulec uszkodzeniu.
- Należy zawsze używać pokrywek, jeśli na to pozwala przygotowywana potrawa.
- Wielkość naczynia powinna być dostosowana do ilości przygotowywanej potrawy. Gotowanie małej ilości potrawy w dużym naczyniu oznacza stratę energii.
- Potrawy, wymagające długiego gotowania, należy gotować w szybkowarach.
- Warzywa, ziemniaki itp. powinno gotować się w mniejszych ilościach wody. W ten sposób ugotują się one szybciej. Wskazane jest również użycie pokrywki. Po zagotowaniu wody należy za pomocą sensora, moc grzania ustawić na powolne gotowanie.

## B) Palniki gazowe

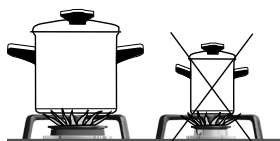
### Ważne ostrzeżenia

- W celu przygotowania potraw zapiekanych, palnik początkowo należy ustawić na największą moc płomienia, a następnie gotować na mniejszym płomieniu.
- **W niektórych modelach palniki gazowe posiadają zabezpieczenie przeciwwypływowe. Jeśli płomień palnika przypadkowo zgaśnie (zalenie, przeciąg itp.) dopływ gazu zamknie się samoczynnie. Możliwość by gaz ułatłniał się do pomieszczenia jest wykluczona.**
- **Jeśli płomień palnika gazowego bez zabezpieczenia przeciwwypływowego przypadkowo zgaśnie, gaz będzie się ułatłniał do pomieszczenia!**
- Pokrywę palnika należy zawsze położyć bardzo dokładnie na koronę palnika. Należy tak samo uważać, aby nacięcia na koronie palnika były zawsze drożne.



- 1 Pokrywa korony palnika
- 2 Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
- 3 Dysza
- 4 Świeca zapalająca (iskrownik)
- 5 Trzpień zabezpieczenia przeciwwypływowego (posiadają tylko niektóre modele)

- Prawidłowo wybrane naczynie gwarantuje optymalny czas gotowania i zużycie gazu. Najważniejsza jest średnica naczynia.
- Płomyki ognia, sięgające poza obręb **zbyt małego garnka**, niszczą go. Zwiększa się również zużycie gazu.
- Do spalania gaz potrzebuje także tlen, tego zaś przy **zbyt dużym naczyniu** nie ma wystarczająco, wobec czego wykorzystanie procesu spalania jest mniejsze.



**Kratka dodatkowa** (posiadają tylko niektóre modele)

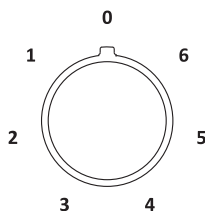
Dodatkową kratkę nadpalnikową należy użyć w przypadku gdy gotuje się w naczyniu o mniejszej średnicy. Należy ją umieścić na kratce palnika pomocniczego.

| Rodzaj palnika            | Średnica naczynia |
|---------------------------|-------------------|
| <b>Duży (3,0kW)</b>       | 220-260 mm        |
| <b>Normalny (1,75kW)</b>  | 180-200 mm        |
| <b>Pomocniczy (1,0kW)</b> | 120-140 mm        |

### Ważne uwagi odnoszące się do płyty vitroceramicznej

- Pole grzejne szybko osiąga nastawioną moc tzn. temperaturę ogrzewania, a okolica pól grzejnych pozostaje chłodna.
- Płyta ceramiczna jest odporna na szoki termiczne.
- Płyta ceramiczna jest odporna na uderzenia. Naczynia można postawić na płytę nawet bardziej energicznie nie uszkadzając jej.
- Płyty ceramicznej nie wolno używać jako powierzchni roboczej. Ostrymi narzędziami można ją uszkodzić lub zadrapać.
- Przygotowywanie potraw na gorących polach grzejnych w naczyniach aluminiowych lub plastikowych jest zabronione. Na płytę ceramiczną nie wolno kłaść żadnych przedmiotów plastikowych lub folii aluminiowej.
- Nie wolno używać pękniętej lub złamanej płyty. Przedmiot padający na płytę ostrą krawędzią może spowodować złamanie płyty. Skutki mogą być widoczne od razu lub dopiero po pewnym czasie. Gdy zauważymy jakiegokolwiek widoczne pęknięcie, należy urządzenie natychmiast odłączyć od źródła zasilania prądu.
- Jeśli po powierzchni płyty vitroceramicznej rozsypie się cukier lub rozleje bardzo słodki płyn, płytę należy natychmiast wytrzeć.

## Sterowanie płytek elektrycznych

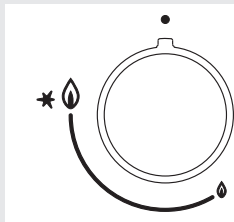


- Płytki elektryczne steruje się za pomocą pokręteł znajdujących się na panelu sterującym, umieszczonym z przodu płyty kuchennej.
- Lampka żółta zapala się gdy włączone jest przynajmniej jedno pole grzejne.
- Moce grzejne oznaczone są na pokrętkach od 1-6. Pośrednie moce wybiera się stopniowo. W przypadku przełączników stopniowych, pokrętła można obracać w obydwu kierunkach.
- Zalecamy wyłączenie płytki elektrycznej 3-5 minut przed końcem gotowania co pozwoli nam na wykorzystanie mocy resztkowej, a tym samym na oszczędzenie prądu. (W tabeli znajdują się przykłady użycia poszczególnych stopni grzania).

| S |                                                                            |
|---|----------------------------------------------------------------------------|
| 0 | Płytką elektryczną jest wyłączona.                                         |
| 1 | Utrzymywanie ciepła i podgrzewanie mniejszej ilości potraw                 |
| 2 | Podgrzewanie                                                               |
| 3 | Podgrzewanie względnie gotowanie większej ilości potraw przez dłuższy czas |
| 4 | Smażenie w kolejności jedno za drugim (npr. omlety, naleśniki)             |
| 5 | Pieczenie w tłuszczu (smażenie)                                            |
| 6 | Szybkie zagrzewanie płytki elektrycznej                                    |

# Sterowanie palników gazowych

## Zapalanie i sposób działania palników

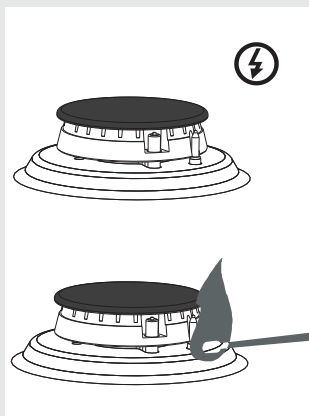


### Model z dwoma palnikami:

- Palniki gazowe steruje się za pomocą pokręteł znajdujących się na panelu sterującym, umieszczonym z przodu płyty kuchennej. Moce grzejne oznaczone są na pokrętkach za pomocą dużego i małego płomienia (patrz rozdział: Opis urządzenia).
- Pokrętło obraca się poprzez pozycję dużego płomienia (flame icon) do pozycji małego płomienia (flame icon with a dot) i z powrotem. Pozycja działania palnika znajduje się pomiędzy jednym i drugim płomieniem.
- Palniki gazowe można zapalić za pomocą elektrycznej zapalarki (iskrownika), wbudowanej przy każdym palniku (posiadają tylko niektóre modele).



**Przed przekręceniem pokrętła, pokrętło należy docisnąć do płyty kuchennej.**



### Zapalanie jednoręczne

- W celu zapalenia palnika gazowego należy przycisnąć odpowiednie pokrętło palnika i przekręcić je do pozycji najwyższej mocy. Włączy się iskra elektryczna świecy elektrycznej palnika, a uchodzący gaz zapali się.
- Jeżeli zapalanie elektryczne nie działa z powodu przerwy w dostawie prądu lub wilgotnych świec elektrycznych, wtedy gaz można zapalić również za pomocą zapalki lub zapalarki do gazu. Po zapaleniu płomienia, pokrętło należy przetrzymać w wybranej pozycji jeszcze przez około 10 sekund, aby płomień ustabilizował się.
- Wysokość płomienia można regulować pomiędzy najwyższym i najniższym stopniem nastawienia mocy grzania. Nie zalecamy nastawienia płomienia w pozycji pomiędzy (flame icon) i (flame icon with a dot). W tym obszarze płomień jest niestabilny i może zgasnąć.



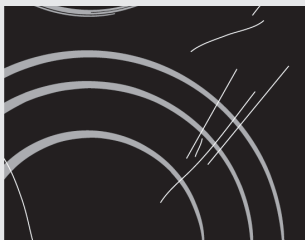
**Jeśli palnik nie zapalił się po 15 sekundach, palnik należy wyłączyć i odczekać przynajmniej 1 minutę. Po czym powtórzyć próbę zapalenia.**



**Jeśli płomień palnika zgaśnie - niezależnie od przyczyny - palnik należy wyłączyć i odczekać przynajmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.**

- Aby wyłączyć palnik należy pokrętło przekręcić na pozycję (flame icon with a dot).

## Czyszczenie



rys. 1



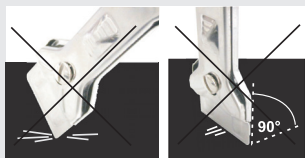
rys. 2



rys. 3



rys. 4



## Witroceraamiczna płyta grzejna

**Ochłodzoną powierzchnię witroceraamiczną** należy czyścić po każdorazowym użytkowaniu, ponieważ podczas następnego korzystania nawet najmniejsze zabrudzenie przypali się do gorącej powierzchni. **Do regularnej konserwacji powierzchni witroceraamicznej należy stosować specjalne środki czyszczące**, tworzące filtr ochronny zapobiegający zabrudzeniom. **Przed każdorazowym użytkowaniem**, należy z powierzchni witroceraamicznej oraz z dna naczynia usunąć kurz lub ewentualne inne ciała obce, które mogłyby porysować powierzchnię (rys. 1).

**Uwaga:** używając druciaka, gąbek do czyszczenia i ostrych proszków czyszczących można porysować powierzchnię. Uszkodzić można ją również stosując silnie działające rozpylacze i nieodpowiednie lub niedostatecznie przetrząśnięte płyny czyszczące (rys.1 i rys. 2).

**Oznaczenia** na powierzchni płyty mogą ulec uszkodzeniu z powodu stosowania żrących lub szorujących środków czyszczących bądź przez uszkodzone spody garnków (Rysunek 2).

**Mniejsze zabrudzenia** należy usunąć wilgotną miękką ściereczką, a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha (rys. 3).

**Zacieki po wodzie** należy usuwać za pomocą delikatnego roztworu octu, którym nie należy jednak wycierać obramowania (dotyczy niektórych modeli), ponieważ traci ono połysk. Nie należy stosować silnie działających rozpylaczy i środków usuwających kamień wodny (rys. 3).

**Większe zabrudzenia** należy usuwać przy pomocy specjalnych środków do czyszczenia powierzchni witroceraamicznych. Należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. **Należy uważać, aby po wyczyszczeniu dokładnie usunąć środek czyszczący, ponieważ pozostałości środków czyszczących mogą po ogrzaniu się pola grzejnego, uszkodzić powierzchnię witroceraamiczną** (rys. 3).

Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy usuwać za pomocą skrobaczki (Rysunek 4).

Podczas stosowania skrobaczki należy zachować ostrożność, zapobiegając w ten sposób uszkodzeniom ciała.

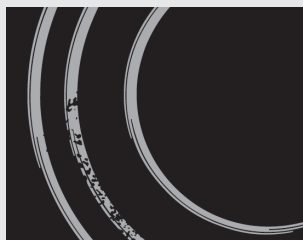


**Skrobaczkę należy stosować jedynie w wypadkach, gdy zabrudzeń nie można usunąć za pomocą mokrej ściereczki lub specjalnych środków do czyszczenia powierzchni witroceraamicznych.**

Skrobaczkę należy trzymać pod właściwym kątem (od 45° do 60°). Aby usunąć zabrudzenia, skrobaczkę, delikatnie przyciskając, należy przesuwac po szkłe i znajdujących się na nim oznaczeniach. Należy uważać, aby plastikowa rączka skrobaczki (w przypadku niektórych modeli) nie dotknęła gorącej powierzchni płyty kuchennej.



**Skrobaczki nie należy ustawiać pod kątem prostym, jej końcówką drapiąc powierzchnię vitroceramiczną.**



rys. 5

**Cukier i żywność zawierająca cukier mogą trwale uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (rys.5), dlatego za pomocą skrobaczki należy od razu usunąć z powierzchni vitroceramicznej cukier i produkty zawierające cukier, mimo tego, iż powierzchnia jest jeszcze gorąca (rys. 4).**

**Zmiana koloru powierzchni vitroceramicznej** nie wpływa na działanie i stabilność powierzchni. Najczęściej zmiana koloru jest skutkiem przypalenia pozostałych na powierzchni resztek żywności bądź może ją spowodować dno naczynia (na przykład aluminiowe lub miedziane), tego rodzaju zmiany są bardzo trudne do usunięcia.

**Ostrzeżenie:** Wszystkie omówione powyżej usterki mają charakter wyłącznie estetyczny i nie wpływają bezpośrednio na działanie urządzenia. Usunięcie tych usterek nie podlega naprawie gwarancyjnej.

## Palniki gazowe

- Do czyszczenia kratki nadpalnikowej, płyty kuchennej oraz części palników można używać gorącej wody z dodatkiem detergentów służących do mycia naczyń.
- Trzpień zabezpieczenia przeciwwypływowego oraz świeczki zapłonowe czyścimy miękką szczoteczką. Części te muszą być bezwarunkowo czyste aby działały prawidłowo.
- Należy również czyścić pokrywę palnika oraz koronę palnika. Szczególnie należy uważać aby otwory znajdujące się na koronie palnika nie były zatłuszczone.
- Oczyszczone części palnika należy dobrze wysuszyć, prawidłowo zestawzić a następnie umieścić je w pierwotnym miejscu. **Ukośnie leżące części palników utrudniają ich zapalanie.**

**Uwaga:** Pokrywy palników są czarne, emaliowane. Z powodu bardzo wysokich temperatur zmieniają one kolor, co nie wpływa na ich działanie.

# Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek

**W okresie gwarancyjnym wszelkiego rodzaju naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez serwis upoważniony ze strony producenta.**

Przed rozpoczęciem naprawy, płytę kuchenną należy wyłączyć z sieci elektrycznej poprzez odłączenie bezpiecznika lub wyciągnięcie z gniazda kabla przyłączającego.

Nieupoważnione ingerencje i naprawy płyty kuchennej mogą spowodować porażenia prądem elektrycznym i śpięcia elektryczne, dlatego nie należy ich przeprowadzać. Prace tego typu powinny przeprowadzić fachowiec lub serwis.

W przypadku mniejszych nieprawidłowości w działaniu urządzenia należy sprawdzić w niniejszej instrukcji, czy przyczyny można usunąć samemu.

## Ważne

Usługi punktu serwisowego w czasie trwania gwarancji nie są bezpłatne, jeśli urządzenie nie działa z powodu nieprawidłowego użytkowania. Instrukcję obsługi należy przechowywać w miejscu zawsze dostępnym, a jeśli urządzenie odstąpi się nowemu użytkownikowi, należy wraz z nim przekazać i instrukcję obsługi.

Poniżej przedstawiamy kilka rad dotyczących usuwania usterek.

| Co się stało...                                                            | Możliwe przyczyny                                                                             | Usunięcie usterki                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| ... jeżeli palniki nie palą się równomiernie?                              | Z powodu złego ustawienia gazu płomień jest nierównomierny.                                   | Fachowiec powinien sprawdzić ustawienie gazu!                                           |
| ... jeżeli płomień palników nagle się zmieni?                              | Źle zestawione części palnika.                                                                | Należy prawidłowo zestawić części palnika!                                              |
| ... jeżeli w celu zapalnia palników trzeba dłużej przytrzymać kurek?       | Źle zestawione części palnika.                                                                | Należy prawidłowo zestawić części palnika!                                              |
| ... jeżeli płomień gaśnie po zapaleniu?                                    | Zbyt krótkie przytrzymanie pokrętła. Zbyt słabe przyciskanie pokrętła.                        | Pokrętło należy dłużej przytrzymać. Przed puszczeniem pokrętła należy mocno przycisnąć. |
| ... jeżeli kratka wokół palnika zmieniła kolor?                            | Zwykła zmiana z powodu wysokiej temperatury.                                                  | Kratkę należy wyczyścić środkiem do czyszczenia metali.                                 |
| ... jeżeli działanie elektryczności w płycie kuchennej jest nieprawidłowe? | Zepsuty bezpiecznik.                                                                          | Bezpiecznik należy sprawdzić i w razie potrzeby wymienić.                               |
| ... jeżeli zapalarka elektryczna palników przestała działać?               | Resztki pokarmów lub środków czyszczących znajdują się między świecą elektryczną a palnikiem. | Prześrodek między świecą elektryczną a palnikiem należy delikatnie oczyścić.            |

|                                                        |                     |                                                                   |
|--------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------|
| ... jeżeli pokrywy palników wyglądają nieestetycznie ? | Zwykłe zabrudzenie. | Należy wyczyścić pokrywy palników środkiem do czyszczenia metali. |
|--------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------|

Jeśli usterki mimo uwzględnienia wyżej wymienionych wskazówek nie udało się poprawić należy wezwać najbliższy punkt serwisowy. Jeśli urządzenie nie działa z powodu nieprawidłowego użytkowania lub podłączenia wizyta serwisanta nie jest darmowa i nie podlega gwarancji. Koszty naprawy urządzenia kryje użytkownik.

## Instrukcja zabudowy

### Ważne ostrzeżenia

- Urządzenie może zostać zabudowane w elemencie meblowym oraz podłączone do sieci elektrycznej i instalacji gazowej wyłącznie przez fachowca.
- Fornir lub inna okleina elementu zabudowy kuchennej przygotowanego pod płytę kuchenną, muszą być wykonane przy pomocy wytrzymałych na temperaturę klejów (100°C), w przeciwnym wypadku mogą zmienić kształt i zabarwienie.
- Płyta kuchenna jest przygotowana do zabudowy w blacie roboczym umieszczonym nad elementem zabudowy kuchennej szerokości 600 mm lub dłuższej.
- Płyta kuchenna musi być wbudowana w sposób, który zapewni bezpośredni dostęp od dolnej strony do przednich dwóch elementów mocujących.
- Dolny element zabudowy meblowej nie może być wyposażony w szufladę. Jeśli element zabudowy kuchennej posiada poziomą przegrodę, musi być ona oddalona od spodniej powierzchni płyty kuchennej przynajmniej o 10 mm. Przestrzeń pomiędzy przegrodą i spodnią stroną płyty kuchennej musi pozostać pusta, dlatego nie wolno przechowywać tam żadnych przedmiotów.
- Szafki kuchenne nad płytą kuchenną muszą być umieszczone na takiej wysokości, by nie utrudniały korzystania z urządzenia.
- Odległość pomiędzy płytą kuchenną i okapem kuchennym musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. Nie mniejsza jednak niż 650 mm.
- Najmniejsza odległość pomiędzy krawędzią płyty i sąsiednim wysokim elementem zabudowy kuchennej musi wynosić przynajmniej 100 mm.
- Montaż listew ozdobnych wykonanych z masywnego drewna na blacie roboczym, w który wbudowano płytę kuchenną jest dopuszczalny pod warunkiem zachowania odpowiednich odległości określonych na rysunkach montażowych.
- Najmniejsza odległość pomiędzy wbudowaną płytą grzejną i tylną ścianą zaznaczona jest na rysunkach montażowych.
- Płytę kuchenną do zabudowy można wmontować w blaty kuchenne o grubości 30-50 mm.



## Montaż uszczelki piankowej

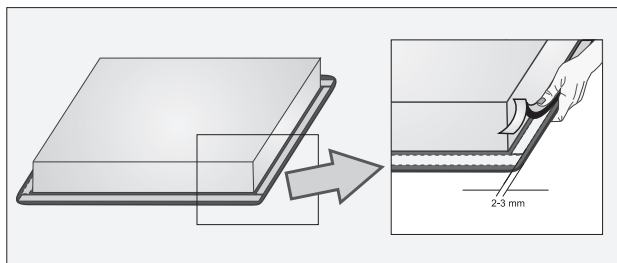
Przed zabudową urządzenia w blacie kuchennym, należy pod spodem vitroceramicznej (szklanej) płyty kuchennej nalepić uszczelkę piankową, załączoną do urządzenia (patrz: rysunek).  
**Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona!**

**Uszczelkę należy umieścić na urządzeniu w następujący sposób:**

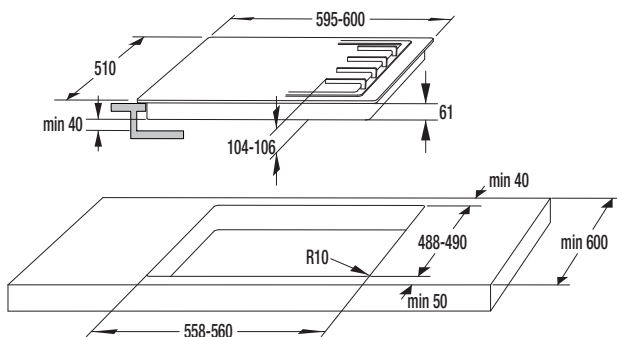
- z uszczelki należy usunąć folię ochronną,
- uszczelkę należy następnie przykleić na spodzie szklanej powierzchni, a mianowicie 2 do 3 mm od brzegu (jak to jest ukazane na rysunku). Uszczelka powinna być przyklejona wzdłuż całego brzegu szklanej płyty i nie powinna zachodzić na siebie na rogach płyty,
- podczas umieszczania uszczelki należy zadbać, aby szkło nie zostało uszkodzone jakimś ostrym przedmiotem.

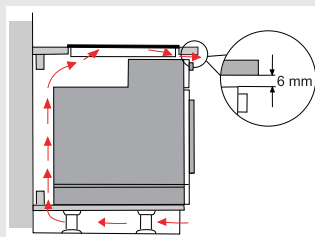
### UWAGA!

Na niektórych urządzeniach uszczelka została już zamocowana!



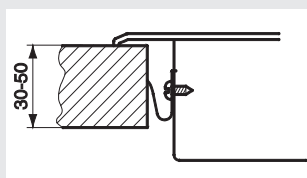
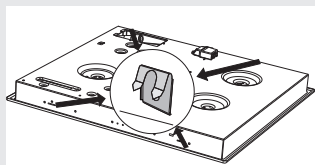
## Wymiary otworu pod zabudowę



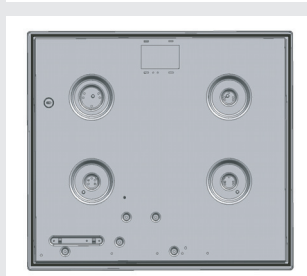


- Pod kombinowaną lub gazową płytą kuchenną do zabudowy można wbudować piekarnik z serii EVP4..., EVP3..., EVP2..., wyposażony w wentylator chłodzący.
- Przed wbudowaniem piekarnika należy usunąć tylną ścianę elementu zabudowy, w którym ma być umieszczony piekarnik. Z przedniej strony należy pozostawić szczelinę o wysokości min. 6 mm.

### **Montaż płyty kuchennej w blacie roboczym**



- Blat roboczy musi być wypoziomowany.
- Powierzchnie cięcia muszą być właściwie zabezpieczone.
- Załączone do wyposażenia (4) elementy mocujące wraz z (4) śrubami należy przymocować do przedniej i tylnej ściany płyty kuchennej w przygotowanych do tego celu otworach.
- Płytę kuchenną należy przyłączyć do źródła energii elektrycznej i na instalację gazową (Patrz: Instrukcja przyłączenia do sieci elektrycznej i Instrukcja przyłączenia na instalację gazową)
- Od spodu na brzegu płyty kuchennej należy przylepić załączoną uszczelkę samoprzylepną.
- Płytę kuchenną należy wstawić w przygotowane wycięcie i od góry mocno przycisnąć ją do blatu roboczego.
- W celu przykręcenia klamry mocującej nie należy stosować śrub o długości ponad 6,5 mm.



# Przyłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej

## Ważne ostrzeżenia

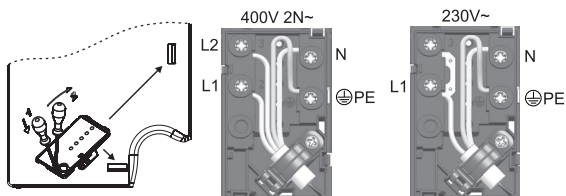
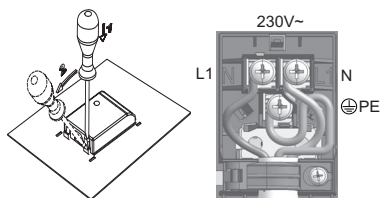
- Urządzenie może podłączyć do źródła prądu elektrycznego tylko upoważniony fachowiec.
- Zabezpieczenie instalacji elektrycznej powinno być zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Klamry przyłączeniowe są dostępne po zdjęciu pokrywy listwy przyłączeniowej.
- Przed podłączeniem urządzenia, należy sprawdzić czy napięcie znamionowe podane na tabliczce znamionowej urządzenia, odpowiada napięciu znamionowemu sieci elektrycznej.
- Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi dotyczącymi płyty kuchennej znajduje się na spodniej stronie urządzenia.
- W instalacji elektrycznej powinien znajdować się przełącznik, wyłączający urządzenie z sieci na wszystkich biegunach, w którym w pozycji otwartej odległość między stykami wynosi przynajmniej 3 mm. Najbardziej odpowiednie są bezpieczniki LS lub przełączniki ochronne itp.
- Sposób podłączenia musi być dobrany pod względem parametrów instalacji elektrycznej i bezpieczników.
- Ze względu na przepisy przeciwpożarowe, urządzenia tego rodzaju mogą być wbudowane pomiędzy elementami zabudowy kuchennej, z których jeden musi posiadać wysokość równą z powierzchnią zabudowanej płyty grzejnej, drugi zaś może być wyższy.
- Kable elektryczne i elementy zaizolowane muszą być zabezpieczone przed możliwością ich dotknięcia.

## UWAGA!

- Przed każdą czynnością serwisową lub konserwacyjną urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania prądu. Urządzenie należy przyłączyć według przedstawionego schematu, uwzględniając napięcie sieciowe. Kabel ochronny (PE) należy podłączyć do złączki oznaczonej znakiem .....
- Kabel przyłączeniowy należy poprowadzić przez urządzenie odciążające, które zabezpiecza kabel przed niechcącym wyciągnięciem.
- Po przyłączeniu urządzenia należy włączyć wszystkie grzałki na około 3 minuty, by skontrolować ich działanie.

## Schemat przyłączenia:

- Nieprawidłowe podłączenie może spowodować zniszczenie części urządzenia i w takim przypadku urządzenie nie podlega naprawie pod gwarancją!
- Przed podłączeniem urządzenia, należy sprawdzić czy napięcie znamionowe podane na tabliczce znamionowej urządzenia, odpowiada napięciu znamionowemu sieci elektrycznej. Napięcie znamionowe instalacji elektrycznej (230 V do N) musi sprawdzić fachowiec przy pomocy instrumentów pomiarowych!
- Kabel przyłączający, umieszczony z tyłu urządzenia, należy poprowadzić w taki sposób, by nie stykał się z tylną ścianką płyty kuchennej, ponieważ nagrzewa się ona w trakcie jej użytkowania.



### UWAGA:

Mostki łączące są odłożone w do tego przystosowanym miejscu w klamrze. Śruby przyłącz są w pozycji odkręconej i w związku z tym nie trzeba ich odkręcać. Podczas przykręcania gdy usłyszemy delikatny »klik« dopiero wtedy należy śrubę mocno dokręcić.

Do podłączenia płyty kuchennej można używać:

- gumowych kabli przyłączających typu HO5RR-F 4x1,5 z zielono-żółtym przewodem uziemniającym,
- kable przyłączeniowe z izolacją PCV typu HO5VV-F 4x1,5 z zielono-żółtym przewodem uziemniającym lub innych kabli o podobnych lub wyższych parametrach.

# Instrukcja podłączenia płyty kuchennej do instalacji gazowej

## Ważne ostrzeżenia

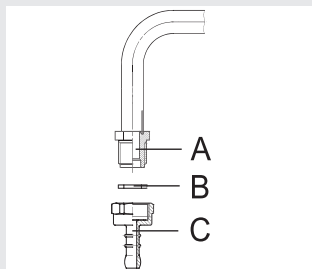
- Urządzenie należy podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami, można go użytkować tylko w pomieszczeniach z dobrą wentylacją. Przed podłączeniem czy użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją.
- Przed umieszczeniem i podłączeniem urządzenia należy przekonać się, czy lokalne warunki podłączenia (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz przystosowanie urządzenia są odpowiednie.
- Informacja dotycząca przystosowania urządzenia jest oznaczona na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do podłączenia do instalacji służącej do odprowadzania produktów powstałych w trakcie spalania (komin). Urządzenie należy umieścić i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami, określającymi warunki zainstalowania tego typu urządzeń. Należy zapewnić odpowiednie warunki wentylacji.

## Podłączenie do gazu

- Podłączenie do gazu powinno być wykonane zgodnie z przepisami ustalonymi przez lokalnego dystrybutora gazu.
- W spodniej części płyty kuchennej umieszczone jest przyłącze do gazu z gwintem EN ISO 10226-1 / -2 lub EN ISO 228-1 (W zależności od przepisów dot. podłączenia, obowiązujących w poszczególnych państwach.).
- Do urządzenia załączono kształtkę do podłączenia gazu płynnego oraz niemetalową uszczelkę.
- Podczas podłączania płyty do gazu, należy uważać by przyłącze nie przekręciło się.
- Do uszczelnienia połączeń należy użyć niemetalowych uszczelki oraz właściwych środków uszczelniających. Uszczelki powinny być używane wyłącznie do jednorazowego uszczelniania. Grubość niemetalowych płaskich uszczelki może ulec deformacji do 25%.
- Urządzenie musi być podłączone do gazu przy pomocy giętkiego przewodu gumowego posiadającego odpowiedni atest.
- Giętki przewód gumowy nie powinien dotykać żadnych ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflad) jak również nie może bezpośrednio dotykać dna płyty kuchennej.
- Jeśli w element zabudowy kuchennej pod płytą kuchenną wbudowany będzie piekarnik, musi on być wyposażony w wentylator chłodzący, a przewód przyłączeniowy nie może być wykonany z tworzyw gumowych. Przewód przyłączeniowy musi być metalowy (np. giętki przewód ze stali nierdzewnej).



**Po podłączeniu płyty grzejnej należy sprawdzić szczelność połączeń.**



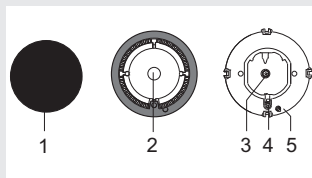
## Przylącze do gazu

- A** Przylącze EN ISO 10226-1 / -2 lub EN ISO 228-1 (W zależności od przepisów dot. podłączenia, obowiązujących w poszczególnych państwach.).
- B** Niemetalowa uszczelka grubości 2 mm
- C** Przylącze rurowe do gazu płynnego (W zależności od przepisów dot. podłączenia, obowiązujących w poszczególnych państwach.)

Po podłączeniu należy skontrolować prawidłowe działanie palników. Płomienie powinny palić się tak aby stożek płomieni był koloru niebieskozielonego. Jeśli płomień jest niestabilny należy powiększyć minimalną moc. Użytkownikowi należy wyjaśnić sposób ustawiania palników i wraz z nim przeczytać instrukcję obsługi.

## Przystosowanie kuchenki do innego rodzaju gazu

- Przystosowując płytę kuchenną do innego rodzaju gazu nie trzeba wyjmować jej z blatu kuchennego.
- Przed przystosowaniem, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania i zamknąć dopływ gazu.
- Obecne dysze w płycie kuchennej należy zamienić dyszami o odpowiedniej mocy znamionowej przystosowanymi do innego rodzaju gazu (patrz: Tabela).
- Przy przystosowywaniu kuchenki na gaz płynny (propan/butan), śrubę regulacyjną mocy cieplnej należy zakręcić w ten sposób, aż osiągniemy minimalną moc cieplną.
- Przy przystosowywaniu kuchenki na gaz ziemny, śrubę regulacyjną mocy cieplnej należy odkręcić w ten sposób, aż osiągniemy minimalną moc cieplną, jednak nie więcej niż o 1,5 obrotu.



## Palnik kuchenny

- 1 Pokrywa korony palnika
- 2 Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
- 3 Dysza
- 4 Zapalarka
- 5 Termoelement (tylko w niektórych modelach)

## Elementy regulacyjne

Aby umożliwić dostęp do elementów regulacyjnych:

- Należy zdjąć ruszt palników gazowych i pokrywę łącznie z koronami palników.
- Przy podwójnym palniku, elementy regulacyjne dostępne są za płytką ochronną dyszy głównej.
- Należy zdjąć pokrętła oraz uszczelki.



## Kurek gazowy

Śruba do regulacji minimalnej mocy cieplnej.

## Tabela dysz

| Rodzaj, ciśnienie gazu                                              |                        | Palnik pomocniczy |      | Palnik normalny |      | Palnik duży |       |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|------|-----------------|------|-------------|-------|
|                                                                     |                        | max               | min  | max             | min  | max         | min   |
| Gaz ziemny E, G20<br>Wo=42,7+51,2 MJ/ m <sup>3</sup><br>p=20mbar    | Moc znamionowa (kW)    | 1                 | 0,36 | 1,75            | 0,46 | 3           | 0,76  |
|                                                                     | Zużycie (l/h)          | 95,21             | 34,4 | 166,62          | 43,8 | 285,64      | 72,4  |
|                                                                     | Symbol dyszy (1/100mm) | 72                | *    | 97              | *    | 115         | *     |
|                                                                     | Szyfr iden. dyszy      | 690771            |      | 690772          |      | 690773      |       |
| Gaz ziemny H, G20<br>p=25 mbar<br>Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup>    | Moc znamionowa (kW)    | 1,12              | 0,40 | 1,96            | 0,51 | 3,35        | 0,85  |
|                                                                     | Zużycie (l/h)          | 106,6             | 38,1 | 186,6           | 48,6 | 319,0       | 80,9  |
|                                                                     | Symbol dyszy (1/100mm) | 72                | *    | 97              | *    | 115         | *     |
|                                                                     | Szyfr iden. dyszy      | 690771            |      | 690772          |      | 690773      |       |
| Gaz ziemny Lw, GZ410<br>Wo=35,6+42,7 MJ/m <sup>3</sup><br>p=20 mbar | Moc znamionowa (kW)    | 1                 | 0,36 | 1,75            | 0,46 | 3           | 0,76  |
|                                                                     | Zużycie (l/h)          | 114,7             | 31,3 | 200,8           | 52,8 | 344,2       | 87,2  |
|                                                                     | Symbol dyszy (1/100mm) | 77                | *    | 100             | *    | 140         | *     |
|                                                                     | Szyfr iden. dyszy      | 690786            |      | 690787          |      |             |       |
| Gaz ziemny Ls, GZ350<br>Wo=30,8+35,6 MJ/m <sup>3</sup><br>p=13 mbar | Moc znamionowa (kW)    | 1                 | 0,36 | 1,75            | 0,46 | 3           | 0,76  |
|                                                                     | Zużycie (l/h)          | 132,2             | 47,6 | 231,3           | 60,8 | 396,6       | 100,5 |
|                                                                     | Symbol dyszy (1/100mm) | 97                | *    | 124             | *    | 158         | *     |
|                                                                     | Szyfr iden. dyszy      | 690783            |      | 690784          |      | 690785      |       |
| Gaz płynny 3B/P, G30<br>Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup><br>p=36 mbar | Moc znamionowa (kW)    | 1,10              | 0,39 | 1,92            | 0,50 | 3,29        | 0,83  |
|                                                                     | Zużycie (g/h)          | 79,6              | 28,7 | 139,4           | 36,6 | 238,9       | 60,6  |
|                                                                     | Symbol dyszy (1/100mm) | 50                | 24   | 65              | 26   | 85          | 33    |
|                                                                     | Szyfr iden. dyszy      | 690780            |      | 690781          |      | 690782      |       |

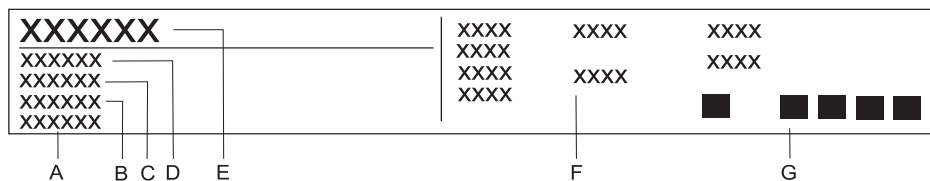
- Wbudowane są śruby do regulacji gazu płynnego, fabrycznie nastawione na gaz do którego urządzenie jest już fabrycznie ustawione.
- Przy przystosowaniu urządzenia do innego rodzaju gazu, śrubę regulacyjną należy dokręcić lub odkręcić w zależności od wymaganego przepływu gazu (śrubę regulacyjną można odkręcić od oporu, maksymalnie o 1,5 obrotu)

Moce palników podane są z uwzględnieniem górnej wartości kalorycznej gazu Hs.

**Uwaga: wykonanie prac podłączeniowych lub przystosowania urządzenia do innego rodzaju gazu może wykonać wyłącznie upoważniony fachowiec z ramienia dystrybutora gazu lub upoważnionego serwisu!**

# Dane techniczne

## Tabliczka znamionowa



- A** Numer seryjny
- B** Numer produktu
- C** Model
- D** Typ
- E** Marka towarowa
- F** Dane techniczne
- G** Znaki zgodności

PRODUCENT ZACHOWUJE PRAWO DO ZMIAN NIE  
WPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ URZĄDZENIA.

Instrukcję obsługi urządzenia można znaleźć również na  
naszych stronach internetowych:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />

