

EN	Instructions for use
CZ	Návod k obsluze
SK	Návod na obsluhu
PL	Instrukcja obsługi
HU	Használati útmutató
SI	Navodilo za uporabo

gorenje

Szanowni Państwo!

Witroceramiczna płyta kuchenna do zabudowy przeznaczona jest do użytkowania w gospodarstwie domowym. Do pakowania produktów używamy materiałów przyjaznych dla środowiska, które można bez zagrożenia dla środowiska ponownie przetwarzać, składować bądź utylizować. Materiały opakowania są w tym celu odpowiednio oznaczone. Gdy urządzenie zostanie wyeksploatowane, należy zadbać, by nie zagrażało ono środowisku. Zalecamy przekazać je do upoważnionego punktu zbierania zużytego sprzętu gospodarstwa domowego.

Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla użytkownika. Zawiera opis urządzenia i sposób jego użytkowania. Instrukcja odnosi się do różnych typów urządzeń, dlatego też może zawierać opisy funkcji, których niniejsze urządzenie nie posiada.

Niniejsza instrukcja jest ważna jedynie wtedy, gdy na urządzeniu znajduje się symbol państwa. Jeżeli symbolu państwa na urządzeniu BRAK, należy stosować się do instrukcji technicznych, które dostarczą odpowiednich wskazówek, dotyczących ponownego przetwarzania urządzenia zgodnie z wymogami eksploatacji, obowiązującymi w danym państwie.

Instrukcja podłączenia

Podłączenie urządzenia musi być wykonane zgodnie z instrukcjami z rozdziału „Podłączenie do sieci elektrycznej” oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Podłączenia może dokonać wyłącznie fachowiec.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa, zawierająca podstawowe dane, umieszczona jest na spodzie urządzenia.

Ochrona przeciwpożarowa

Urządzenie może być z jednej strony zabudowane przy wysokim elemencie kuchennym, wyższym od urządzenia. Z drugiej strony może znajdować się jedynie element meblowy tej samej wysokości, co urządzenie.

zne ostrzeżenia	46
Zabudowa płyty kuchennej	47
Podłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej	48
Podłączenie płyty kuchennej do instalacji gazowej	49
Charakterystyka techniczna	50
Pola grzejne i palniki gazowe	51
Opis urządzenia	53
Sterowanie polami indukcyjnymi	54
Sterowanie palnikami gazowymi	57
Czyszczenie i konserwacja powierzchni witroceramicznej	58
Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie błędów	59

WSKAZÓWKI TECHNICZNE ORAZ ZABUDOWA

Ważne ostrzeżenia

- Urządzenie może zostać zabudowane w elemencie kuchennym oraz podłączone do sieci elektrycznej i instalacji gazowej wyłącznie przez fachowca. (klasa instalacji: 3)
- Podczas stosowania palników gazowych do pomieszczenia dodatkowo przedostają się ciepło i wilgoć. W razie intensywniejszego i dłuższy czas trwającego użytkowania urządzenia konieczne jest intensywniejsze wietrzenie lub włączenie wyciągu kuchennego w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie.
- Palników gazowych nie należy używać, jeżeli wypływający z nich gaz nie pali się stabilnym płomieniem.
- Czując w pomieszczeniu zapach ulatniającego się gazu, należy zamknąć główny zawór doprowadzający gaz do butli gazowej lub w instalacji gazowej, ugasić wszelkie rodzaje ognia (również papierosa), pomieszczenie natychmiast należy przewietrzyć, nie włączać urządzeń elektrycznych oraz 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).
- Podczas użytkowania urządzenia niektóre dostępne jego elementy mocno się nagrzewają, dlatego należy wystrzegać się kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod stałą kontrolą.
- Dzieci powyżej ośmiu lat oraz osoby o zmniejszonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby bez doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie jedynie pozostając pod odpowiednią opieką lub jeżeli otrzymały odpowiednie wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia, a także rozumieją niebezpieczeństwa, związane z użytkowaniem urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać prac, związanych z jego konserwacją, gdy są bez odpowiedniej opieki.
- **OSTRZEŻENIE!** Niekontrolowane gotowanie lub smażenie z użyciem oleju lub innego tłuszczu może być niebezpieczne, ponieważ tłuszcz, rozgrzany na płycie kuchennej, może się szybko zapalić, powodując pożar, dlatego tego typu proces przygotowywania jedzenia (np. smażenie frytek), należy mieć stale pod kontrolą. Ognia nie należy próbować gasić wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a ogień zadusić odpowiednią pokrywą lub wilgotnym materiałem.
- **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru!** Na płytę kuchenną nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- Na płycie kuchennej nie należy odkładać metalowych przedmiotów takich, jak noże, łyżki, widelce, pokrywki naczyń i inne, ponieważ mogą się mocno nagzać.
- Płyty kuchennej nie należy przyłączać do sieci elektrycznej za pomocą przedłużacza rozdzielającego, ponieważ nie zapewnia on odpowiedniego bezpieczeństwa (może np. dojść do przegrzania przedłużacza rozdzielającego).
- Urządzenie należy przyłączać do sieci elektrycznej za pomocą przyłącza stałego.
- Płyty kuchennej nie należy wykorzystywać do ogrzewania pomieszczenia. Na płycie kuchennej nie należy stawiać pustych naczyń.
- Należy uważać, aby dokładnie zamocować wszystkie części palnika.
- Płyty vitroceramicznej nie należy stosować jako powierzchni roboczej, gdyż może dojść do jej zadrapania ostrymi przedmiotami.
- Na płycie nie należy podgrzewać jedzenia w naczyniach aluminiowych lub w naczyniach z tworzywa sztucznego. Na płycie vitroceramicznej nie należy stawiać żadnych przedmiotów z tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej.
- 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 wrażliwych na wysoką temperaturę przedmiotów, na przykład środków czyszczących, rozpylaczy itd.
- Nie należy użytkować pękniętej lub połamanej płyty vitroceramicznej. W razie pojawienia się widocznych pęknięć, należy natychmiast odłączyć dopływ energii elektrycznej do urządzenia.
- W przypadku stwierdzenia usterki, należy natychmiast odłączyć dopływ energii elektrycznej do urządzenia. Wezwać serwis naprawczy.
- Urządzenia nie wolno czyścić przy pomocy urządzeń czyszczących gorącą parą lub parą, znajdującą się pod wysokim ciśnieniem.
- Urządzenie wykonane jest zgodnie ze wszystkimi zalecanymi normami bezpieczeństwa.
- Przy długotrwałym użytkowaniu płyt żeliwnych strefa wokół płyty oraz brzeg płyty grzejnej mogą zmienić kolor. Naprawa serwisowa nie jest w tym wypadku objęta gwarancją.



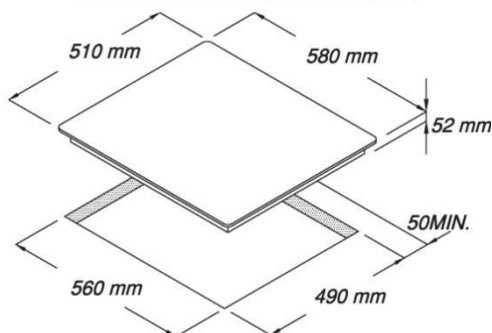
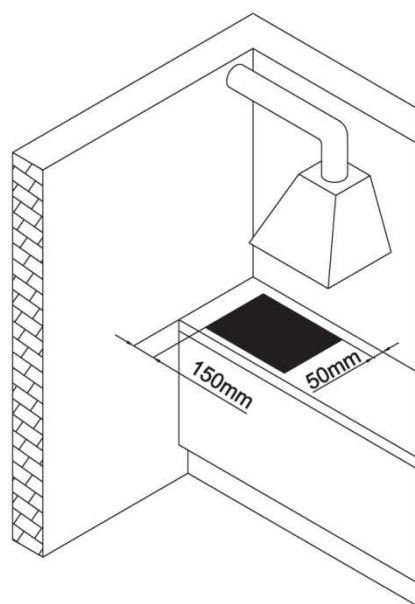
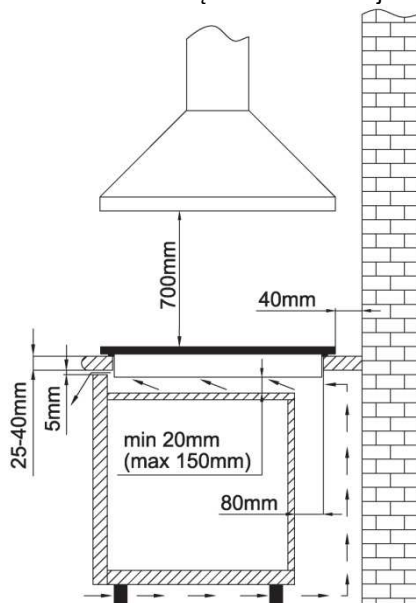
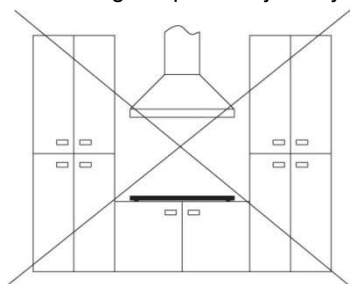
Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie należy składować wraz z innymi odpadami komunalnymi. Należy oddać go do właściwego punktu utylizacji zużytego sprzętu elektronicznego i elektrotechnicznego. Właściwy sposób eliminacji produktu pomaga zapobiec ewentualnym niekorzystnym skutkom i wpływom na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzi, które mogłyby mieć miejsce w przypadku niewłaściwego usuwania produktu. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji o możliwości recyklingu i zagospodarowywania niniejszego urządzenia, należy zwrócić się do odpowiednich służb miejskich zajmujących się

usuwaniem odpadów, służb komunalnych lub sklepu, w którym produkt został zakupiony.

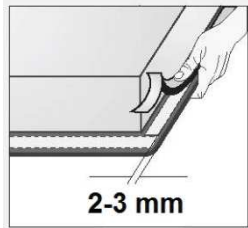
ZABUDOWA PŁYTY KUCHENNEJ

Ważne ostrzeżenia

- Urządzenie może zostać zabudowane w elemencie kuchennym i podłączone do sieci elektrycznej oraz do instalacji gazowej wyłącznie przez fachowca.
- Fornir bądź okładzina zabudowanego elementu meblowego powinny być wykonane z użyciem klejów odpornych na wysokie temperatury (100 °C), w przeciwnym razie, z powodu mniejszej wytrzymałości na temperaturę, mogą zmienić kolor i się odkształcić.
- Płyta kuchenna jest przystosowana do zabudowy w blacie roboczym nad elementem kuchennym szerokości 600 mm i więcej.
- Płyta kuchenna do zabudowy powinna być po zakończeniu montażu zabudowana w taki sposób, aby do przednich dwóch elementów mocujących możliwy był dostęp od spodu.
- Dolny element kuchenny nie powinien posiadać szuflady. Jeżeli element kuchenny posiada wbudowaną poziomą przegrodę, powinna ona znajdować się w odległości co najmniej 20 mm od dolnej powierzchni blatu roboczego. Przestrzeń pomiędzy przegrodą i płytą kuchenną musi pozostać wolna i nie można przechowywać w niej jakichkolwiek przedmiotów.
- Wiszące nad płytą kuchenną elementy kuchenne powinny być umieszczone na tyle wysoko, by nie przeszkadzały w użytkowaniu urządzenia.
- Odległość między płytą kuchenną a okapem kuchennym powinna wynosić co najmniej tyle, ile przewiduje instrukcja montażu okapu kuchennego. Najmniejsza odległość wynosi 700 mm.
- Najmniejsza odległość między krawędzią urządzenia a sąsiednim wysokim elementem kuchennym wynosi 150 mm.
- Stosowanie listew wykończeniowych z litego drewna na blacie roboczym za płytą kuchenną jest dozwolone, jeżeli minimalny odstęp pozostaje taki, jak to jest oznaczone na rysunkach demonstrujących zabudowę.
- Najmniejsza odległość między płytą kuchenną do zabudowy a tylną ścianą jest oznaczona na rysunkach demonstrujących zabudowę.
- Płytę kuchenną do zabudowy można zabudować w blacie roboczym o grubości od 25 do 40 mm.
- Pod płytą kuchenną może być zabudowany piekarnik posiadający wentylator chłodzący.
- Przed zabudowaniem piekarnika, w strefie otworu pod zabudowę, należy koniecznie usunąć tylną ściankę elementu kuchennego. Z przedniej strony należy pozostawić szczelinę wielkości co najmniej 5 mm.



Montaż uszczelki piankowej



Procedura zabudowy

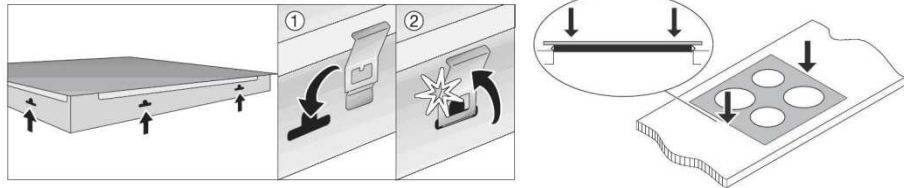
Przed zabudową urządzenia w blacie kuchennym, należy pod spodem vitroceramicznej (szklanej) płyty kuchennej nalepić uszczelkę piankową, załączoną do urządzenia (patrz: rysunek).

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, jak to jest ukazane na rysunku (2 - 3 mm), uszczelka powinna być przyklejona wzdłuż całej krawędzi szklanej płyty, nie powinna zachodzić na siebie na rogach płyty;
- podczas umieszczania uszczelki należy zadbać, aby szkło nie zostało uszkodzone jakimś ostrym przedmiotem.

- Blat kuchenny musi być zamontowany całkowicie równo.
- Wycięte powierzchnie należy odpowiednio zabezpieczyć.
- Płytę kuchenną należy podłączyć do sieci elektrycznej oraz do instalacji gazowej (patrz: instrukcje podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej oraz do instalacji gazowej).
- Płytę kuchenną należy wstawić w wycięty otwór i ją mocno od góry docisnąć do blatu kuchennego.



PODŁĄCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie upoważniony specjalista.
- Zabezpieczenie instalacji elektrycznej musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
- Zaciski przyłączeniowe są dostępne po odkręceniu pokrywy gniazda przyłączeniowego.
- Przed podłączeniem należy skontrolować, czy napięcie znamionowe, zapisane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.
- Tabliczka znamionowa zawierająca podstawowe dane o urządzeniu jest zamocowana na spodzie płyty kuchennej.
- Urządzenie przystosowane jest do zasilania prądem zmiennym 220–240 V ~.
- W instalacji elektrycznej powinien być przewidziany wyłącznik instalacyjny, wielobiegunowo odcinający urządzenie od sieci, w którym minimalne rozwarcie między stykami wynosi 3 mm. Odpowiednie do tego są bezpieczniki, ochronne wyłączniki nadprądowe itp.
- Przyłącze elektryczne powinno być dostosowane do parametrów instalacji i bezpieczników w niej zainstalowanych.
- W związku z zasadami ochrony przeciwpożarowej, urządzenie tego typu może być zabudowane z jednej strony przy wysokim elemencie kuchennym, wyższym od urządzenia. Z drugiej strony może znajdować się jedynie element meblowy tej samej wysokości, co urządzenie.
- Elementy przewodzące prąd i izolacyjne płyty po zabudowie powinny być zabezpieczone przed możliwością zetknięcia.

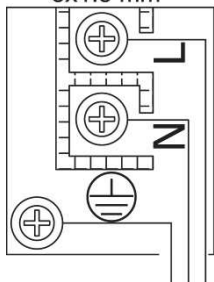
UWAGA!

- Przed jakąkolwiek ingerencją urządzenie należy zawsze odłączyć z sieci elektrycznej. Uwzględniając napięcie sieciowe, urządzenie należy podłączyć według przedstawionego schematu. Przewód ochronny należy podłączyć za pomocą zacisku oznaczonego symbolem uziemienia.
- Kabel przyłączeniowy powinien zostać poprowadzony przez urządzenie odciążające, zabezpieczające kabel przed wyciągnięciem.
- Po podłączeniu należy włączyć wszystkie pola grzejne na około 3 minuty, aby skontrolować ich działanie.

Schemat podłączenia:



220 - 240 V ~
3x1.5 mm²



SIEĆ ZASILANIA
ELEKTRYCZNEGO

LINIA	L
UZIEMIENIE	⊕
NEUTRALNY	N

BRAZOWY

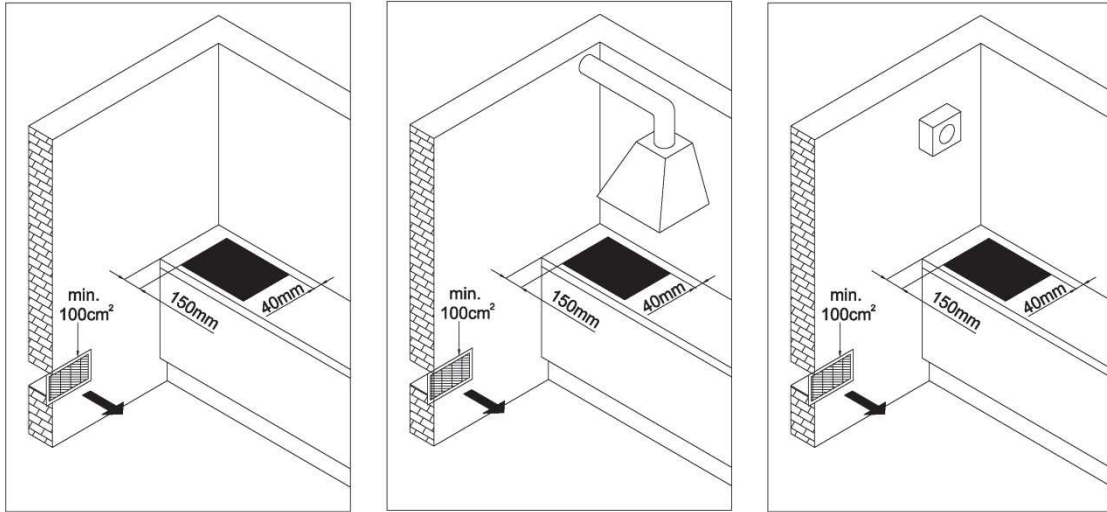
ZÓŁTO-ZIELONY

NIEBIESKI

KABEL
ZASILAJĄCY

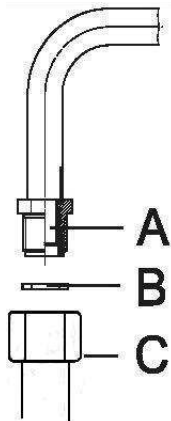
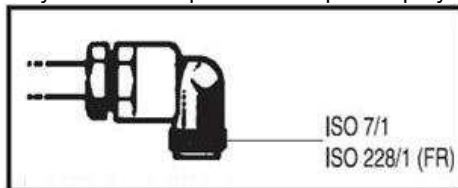
PODŁĄCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ DO INSTALACJI GAZOWEJ

- Niniejsze urządzenie powinno być podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami, a użytkować je można tylko w dobrze wentrowanych pomieszczeniach. Przed podłączeniem bądź użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Przed montażem i podłączeniem należy sprawdzić, czy lokalne warunki przyłącza gazowego (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz parametry urządzenia są kompatybilne.
- Dostosowanie niniejszego urządzenia do rodzaju gazu podane jest na tabliczce znamionowej.
- Niniejszego urządzenia nie należy podłączać do urządzenia, odprowadzającego produkty spalania (komina). Urządzenie powinno być zamontowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami, dotyczącymi przyłączy gazowych. Szczególną uwagę należy zwrócić na to, czy spełnione zostały wymogi, związane z wentylacją.



Podłączenie

- Urządzenie należy podłączyć do instalacji gazowej zgodnie z przepisami lokalnego dystrybutora gazu.
- Płyta kuchenna posiada na spodzie przyłącze gazowe z gwintem ISO 7-1 R1/2.



- Podczas podłączania kolanko R 1/2 należy przytrzymać, aby się nie obracało.
 - Do uszczelniania przyłącza gazowego stosuje się zatwierdzone uszczelki niemetalowe oraz zatwierdzone środki uszczelniające. Uszczelki są przeznaczone tylko do jednokrotnego uszczelniania. Grubość płaskich uszczelek niemetalowych może ulec odkształceniu do 25%.
 - Urządzenie należy podłączyć do instalacji gazowej za pomocą atestowanego przewodu giętkiego do gazu.
 - Przewód giętki do gazu nie powinien być w żaden sposób unieruchomiony. Nie powinien dotykać żadnych ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflad), jak również nie może dotykać dna płyty kuchennej.
 - Jeśli w elemencie kuchennym pod płytą kuchenną zabudowany będzie elektryczny piekarnik do zabudowy, musi on być wyposażony w wentylator chłodzący.
- Po podłączeniu płyty kuchennej należy sprawdzić szczelność spojeń.**

Przyłącze do podłączenia do instalacji gazowej

A Przyłącze gazowe ISO 7-1 R1/2

B Niemetalowa uszczelka grubości 2 mm

C Przyłącze rurowe gazu płynnego (w zależności od przepisów dotyczących przyłączy gazowych w danym państwie)

Stosować należy wyłącznie przewody przyłączeniowe, zgodne z normami UNI-CIG 9891, oraz uszczelki, zgodne z normami UNI-CIG 9264. Przewody przyłączeniowe do gazu należy instalować w taki sposób, aby po całkowitym rozciągnięciu ich długość nie przekraczała 2000 mm.

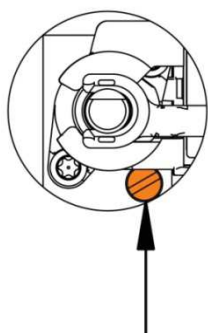
Ważne: po zakończeniu instalacji należy przy pomocy roztworu mydła i wody sprawdzić, czy wszystkie spojenia zostały całkowicie uszczelnione. Nigdy nie należy sprawdzać uszczelnień za pomocą płomienia. Należy również zadbać, aby przewód giętki do gazu nie dotykał ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflad), jak również nie znalazł się w pozycji, w której mógłby ulec uszkodzeniu.

Po podłączeniu należy sprawdzić prawidłowe działanie palników. Palniki powinny palić się płomieniem z jasnymi widocznymi zielononiebieskimi stożkami. Gdy płomień jest niestabilny, jeśli zachodzi taka potrzeba, należy do ustawić na minimalną moc. Użytkownikowi należy wyjaśnić sposób regulowania palników i wraz z nim przeczytać instrukcję obsługi.

Dostosowanie do innego rodzaju gazu



Elementy do regulacji przepływu gazu



- Przed dostosowaniem do innego rodzaju gazu, płyty kuchennej nie trzeba wyjmować z blatu roboczego.
- Przed rozpoczęciem dostosowywania, urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej i zamknąć dopływ gazu.
- Istniejące dysze o nominalnej mocy cieplnej należy zamienić na dysze właściwe dla nowego rodzaju gazu (patrz: Tabela).
- Po zakończeniu procedury, należy zamienić starą nalepkę z opisem ustawień na nową, odpowiednią dla nowych dyszy.

Aby umożliwić dostęp do elementów do regulacji:

- Należy zdjąć kratkę nadpalnikową palników gazowych i pokrywy palników wraz z koronami palników.
- W przypadku podwójnego palnika, elementy do regulacji przepływu gazu znajdują się za zabezpieczeniem dyszy głównej.
- Należy zdjąć pokrętła do sterowania palnikami wraz z uszczelkami.

Kurek gazowy

Śruba do regulacji minimalnej mocy cieplnej.

- Wbudowane są śruby do regulacji gazu płynnego, fabrycznie nastawione ze względu na rodzaj gazu, do którego fabrycznie dostosowane jest urządzenie.
- Przy dostosowywaniu urządzenia do innego rodzaju gazu, śrubę regulacyjną należy dokręcić lub odkręcić, w zależności od wymaganego przepływu gazu.

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

Ostrzeżenie: Wykonanie prac można zlecić wyłącznie upoważnionemu przez dystrybutora gazu fachowcowi lub upoważnionemu serwisowi!

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA (TAB.1)

	428712
Wymiary urządzenia	58 cm
Rodzaj płyty grzejnej	wpuszczane
Napięcie	220-240 V~ ; 50/60 Hz
Palniki gazowe	2
Przedni	A
Tylny	R
Przystosowana do gazu	G20=20mbar
P_{nTOT} CZĘŚĆ GAS	4000 W
Strefy indukcyjne	2
Przedni	Ø 16,4 cm
Tylny	Ø 21,4 cm
P_{nTOT} CZĘŚĆ INDUKCYJNA	3700 W

CHARAKTERYSTYKA PALNIKI (TAB.2)

Palnik	Q _n Palnik	EE Palnik	Średnica dna naczynia
A Pomocniczy	1,0 kW	-	10 - 18 cm
R Duży	3,0 kW	55,5%	14 - 22 cm

INDUKCYJNE STREFY GRZEWOCZE INFORMACJE (TAB.3)

Pola grzejne	P _n electric cooking	EC electric cooking	Najmniejsza/ największa średnica dna naczynia
Ø21,4 cm	2,3 kW (P=3,0) kW	166,8 Wh/kg	15-20 cm
Ø16,4 cm	1,4 kW	185 Wh/kg	11-16 cm

TABELA DYSZ (TAB.4)

Palnik		A	R
Obniżona stawka (kW)		0,45	1,00
Ø DYSZE (mm)			
G30/G31 28..30/37mbar		0.50	0.85
G30/G31 37mbar		0.47	0.80
G20 20mbar		0.72 - X	1.28 - H3
Ø BY-PASS (mm)			
G30/G31 28..30/37mbar		0.27	0.42
G30/G31 37mbar		0.27	0.42
G20 20mbar		REG.	REG.

DOSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU (TAB.5) – pg95

P = najwyższy stopień mocy

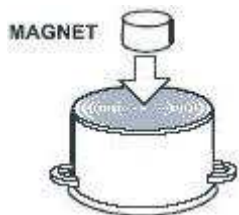
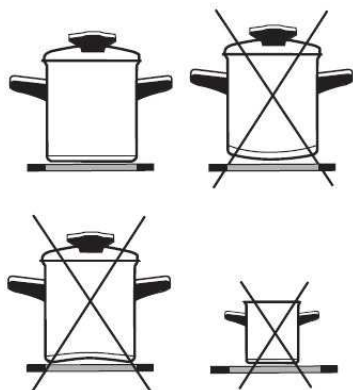
ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO ZMIAN, KTÓRE NIE WPLYWAJĄ NA FUNKCJONALNOŚĆ URZĄDZENIA.

POLA GRZEJNE I PALNIKI GAZOWE

Zasada działania pola grzeijnego

- Płyta vitroceramiczna posiada cztery lub trzy pola grzejne. Powierzchnia płyty jest równa, bez krawędzi przy których zwykle zbiera się najwięcej zanieczyszczeń.
- Płyta kuchenna wyposażona jest w wysoce efektywne indukcyjne pola grzejne. Ciepło powstaje bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest zarazem najbardziej potrzebne, dzięki czemu nie ma żadnych strat ciepła poprzez powierzchnię vitroceramiczną. Dzięki temu zużycie energii elektrycznej jest o wiele niższe niż w płytach kuchennych z klasycznymi polami grzejnymi, działającymi na zasadzie promieniowania.
- Witroceramiczna płyta kuchenna nie nagrzewa się bezpośrednio, ale poprzez ciepło zwrotne, oddane przez naczynie. To ciepło, po wyłączeniu pola grzeijnego, ukazane jest jako »moc resztkowa«. W indukcyjnym polu grzeijnym, ogrzewanie umożliwia specjalna cewka indukcyjna (zwój), wbudowana pod powierzchnią vitroceramiczną. Cewka indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, dzięki któremu w dnie ferromagnetycznego naczynia powstają prądy wirowe, powodujące jego nagrzewanie.

Naczynia odpowiednie do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej



UWAGA!

W przypadku rozsypania cukru lub rozlania mocno słodzonej potrawy po gorącym polu grzeijnym, płytę należy od razu wytrzeć lub cukier usunąć za pomocą skrobaczki nawet wówczas, gdy pole grzejne jest jeszcze gorące. W ten sposób można uniknąć większych uszkodzeń powierzchni vitroceramicznej.

Nie wolno czyścić gorącej powierzchni płyty vitroceramicznej za pomocą środków czyszczących, gdy pola grzejne są jeszcze gorące, gdyż takie czyszczenie może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty.

• Indukcyjna płyta kuchenna będzie działać prawidłowo, jeśli będą używane właściwe naczynia kuchenne.

• Podczas gotowania naczynie powinno stać na środku pola grzeijnego.

• Właściwe naczynie to takie, które umożliwia indukcję, tzn. wykonane jest ze stali, z emaliowanej stali lub ze staliwa.

Nie należy używać naczyń z miedzianym lub aluminiowym dnem oraz szklanych naczyń.

• Podczas korzystania z szybkowaru, należy kontrolować przebieg gotowania, dopóki naczynie nie osiągnie właściwego ciśnienia. Na początku gotowania pole grzejne należy włączyć na najwyższą moc, a następnie, zgodnie z zaleceniami producenta szybkowaru, w odpowiednim momencie zmniejszyć moc pola grzeijnego przy pomocy właściwego przycisku sensorycznego.

• **Przy zakupie naczynia kuchennego należy zwrócić uwagę na opis jego przeznaczenia "do gotowania indukcyjnego".**

Badanie naczynia przy pomocy magnesu

Przy pomocy mniejszego magnesu można łatwo sprawdzić czy dno garnka lub patelni można namagnesować. Należy używać tylko tych naczyń, do których dna magnes przylega.

Rozpoznawanie naczyń

Jedną z zalet ogrzewania indukcyjnego jest możliwość rozpoznawania naczyń. Jeśli na polu grzeijnym nie ma naczynia, lub jest naczynie o mniejszej średnicy niż pole grzejne, nie dojdzie do strat ciepła. Po włączeniu pola grzeijnego, na wskaźniku stopnia mocy świeci się symbol „U”. Jeśli w ciągu dziesięciu minut na polu grzeijnym ustawi się naczynie, pole rozpozna obecność naczynia i włączy się na zaprogramowaną moc. W momencie zdjęcia naczynia z pola grzeijnego, dopływ energii będzie przerwany.

Jeśli na pole grzejne postawi się mniejszy garnek lub patelnię, które mogą jeszcze zostać rozpoznane przez pole, dostarczone zostanie tylko tyle mocy, do ich podgrzania, ile potrzeba w zależności od wielkości naczynia.

Pole grzejne może ulec uszkodzeniu:

- jeśli pozostanie puste po jego włączeniu, lub ustawione będzie na nim puste naczynie;
- jeśli zastosuje się nieodpowiednie naczynie, na przykład o nierównym, wypukłym dnie lub naczynie **o zbyt małej średnicy** (np. kafetiera);
- używając glinianych naczyń, gdyż mogą spowodować rysy na vitroceramicznej powierzchni;
- przed ustawieniem naczynia na pole grzejne, należy dokładnie osuszyć jego dno, w przeciwnym wypadku mogą nastąpić zaburzenia w przewodzeniu ciepła i w efekcie może dojść do uszkodzenia pola grzejnego;
- do gotowania i smażenia czy też smażenia w głębokim tłuszczu należy używać naczyń, które ulegają namagnesowaniu. Są to naczynia wykonane ze stali, emaliowane lub ze staliwa. Tylko stosowanie takich naczyń gwarantuje działanie indukcyjnego pola grzejnego.

Stopnie mocy

Moc grzania pól grzejnych można ustawić na dziewięciu stopniach.

W tabeli są podane przykłady zastosowań dla poszczególnych ustawień.

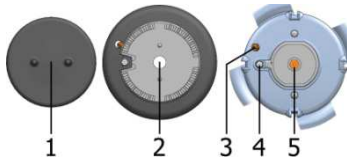
Stopień	Przeznaczenie
0	wyłączenie, wykorzystanie mocy resztkowej
1–2	podtrzymywanie ciepła potrawy, powolne gotowanie mniejszych ilości potraw (najniższe ustawienie)
3	powolne gotowanie (kontynuowanie gotowania po mocniejszym wstępnym gotowaniu)
4–5	powolne gotowanie (kontynuacja gotowania) większych ilości, pieczenie większych porcji
6	pieczenie, zapiekanie potraw
7–8	pieczenie
9	rozpoczęcie gotowania lub pieczenia, pieczenie
A	automatyczne szybkie podgrzewanie
P	specjalny, najwyższy stopień mocy przeznaczony do obróbki bardzo dużych ilości żywności

Porady dotyczące oszczędności energii

- Podczas zakupu naczyń do gotowania należy pamiętać, że bardzo często producent, podając średnicę naczynia, podaje wymiar pokrywki lub górnej części naczynia, która jest zazwyczaj większa niż jego dno.
- Garnki ciśnieniowe (szybkowary) działają na zasadzie zwiększonego ciśnienia w ciasno zamkniętym wnętrzu, dlatego są bardziej oszczędne w zużyciu energii elektrycznej i czasu. Dzięki krótszemu gotowaniu w żywności zostaje więcej witamin.
- Należy zadbać, aby w szybkowarze była dostateczna ilość wody, gdyż w przypadku, gdy szybkowar będzie pusty, może dojść do jego przegrzania, a w efekcie do uszkodzenia zarówno garnka jak i pola grzejnego.
- Garnki i naczynia należy zawsze, jeśli to możliwe, przykrywać właściwej wielkości pokrywką.
- Należy używać garnków, których wielkość odpowiada ilości przygotowywanej potrawy. Używanie dużych garnków, wypełnionych tylko częściowo, powoduje większe zużycie energii.

PALNIKI GAZOWE

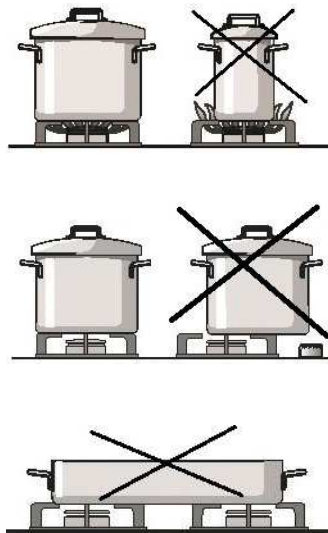
Ważne ostrzeżenia



- Chcąc potrawę zrumienić, palnik należy początkowo ustawić na największą moc, a następnie kontynuować na najniższej mocy.
- **Palniki gazowe posiadają zabezpieczenie przeciwwypływowo. Jeśli płomień palnika przypadkowo zgaśnie (zalenie, przeciąg itp.), automatycznie odcięty zostanie dopływ gazu. Wykluczona jest więc możliwość ulatniania się gazu do pomieszczenia.**
- Pokrywę palnika należy zawsze bardzo dokładnie położyć na koronie palnika. Należy też uważać, aby otwory płomieniowe w koronie palnika były zawsze drożne.

- 1 Pokrywa palnika
- 2 Korona palnika z nośnikiem pokrywy
- 3 Czujnik zabezpieczenia przeciwwypływowego
- 4 Świeca zapłonowa (iskrownik)
- 5 Dysza

Naczynia



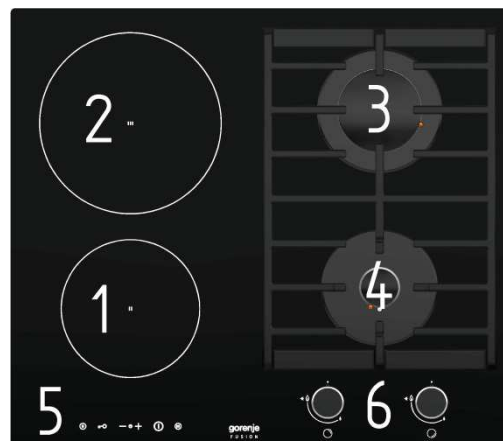
- Prawidłowo wybrane naczynie gwarantuje optymalny czas gotowania i zużycie gazu. Najważniejsza jest średnica naczynia.
- Płomień, sięgający poza krawędzie **zbyt małego garnka**, niszczy go. Większe jest również zużycie gazu.
- Do spalania gaz konieczne jest także powietrze, tego zaś przy **zbyt dużym naczyniu** brak, wobec czego słabsza jest efektywność procesu spalania.

Ważne ostrzeżenia w związku z użytkowaniem płyty vitroceramicznej

- Pole grzejne szybko osiąga nastawioną moc czy też temperaturę grzania, jednak płyta wokół gorących pól grzejnych pozostaje zimna.
- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Płyta jest również odporna na uderzenia. Naczynia można postawić na płycie z impetem, a przy tym nie ulegnie ona uszkodzeniu.
- Płyty vitroceramicznej nie używać jako płyty roboczej. Oстрыmi przedmiotami można podrapać jej powierzchnię.
- Przyrządzanie potraw w naczyniach aluminiowych oraz plastikowych na gorących polach grzejnych nie jest dozwolone. Na vitroceramiczną płytę kuchenną nie wolno kłaść przedmiotów z plastiku czy folii aluminiowej.
- Nie wolno używać pękniętej lub uszkodzonej vitroceramicznej płyty kuchennej. Ostro zakończony przedmiot, który upadnie na płytę, może spowodować jej pęknięcie. Skutki tego mogą być widoczne od razu lub dopiero po pewnym czasie. W przypadku pojawienia się jakiegokolwiek widocznego pęknięcia, urządzenie należy od razu odłączyć z sieci elektrycznej.
- W przypadku rozsypania cukru lub rozlania mocno słodzonej potrawy po gorącym polu grzejnym, płytę należy od razu wytrzeć lub cukier usunąć za pomocą skrobaczki.

OPIS URZĄDZENIA

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI



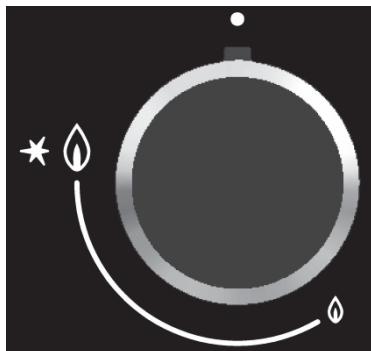
1. Tylne lewe indukcyjne pole grzejne
2. Tylny prawy palnik gazowy
3. Przednie lewe indukcyjne pole grzejne
4. Przedni prawy palnik gazowy
5. Panel sterujący indukcyjnych pól grzejnych
6. Panel sterujący palników gazowych

Panel sterujący indukcyjnych pól grzejnych



- A Przyciski dotykowe włączenia/ wyboru pola grzejnego
- B Przycisk dotykowy włączenia/ wyłączenia blokady działania/ zabezpieczenia przed dziećmi
- C Przycisk dotykowy włączenia/ wyłączenia płyty kuchennej
- D Przycisk dotykowy (-)
- E Przycisk dotykowy (+)

Panel sterujący palników gazowych



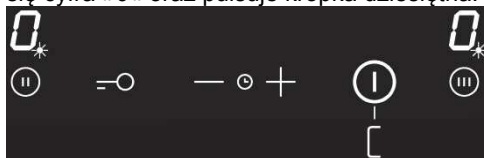
-  Zamknięty dopływ gazu
-  Iskra zapalarki
-  Najwyższa moc
-  Najniższa moc

STEROWANIE INDUKCYJNYMI POLAMI GRZEJNYMI

- Po podłączeniu vitroceramicznej płyty kuchennej, na chwilę zapalą się wszystkie wyświetlacze. Płyta kuchenna jest gotowa do eksploatacji.
 - Płyta grzejna wyposażona jest w elektroniczne przyciski dotykowe, które włączą się, jeżeli w oznaczonym miejscu dotknie się palcem na co najmniej 1 sekundę.
 - Każde włączenie przycisków dotykowych jest sygnalizowane dźwiękowo.
 - Na powierzchni przycisków dotykowych nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów (możliwe zgłoszenie błędu – Er03).
- Należy dbać, aby powierzchnia przycisków dotykowych była zawsze czysta.

Włączenie płyty kuchennej

Przycisk dotykowy włączenia/ wyłączenia (C) należy przytrzymać palcem przynajmniej przez 1 sekundę. Płyta kuchenna jest aktywna, na wszystkich wyświetlaczach stopnia mocy świeci się cyfra »0« oraz pulsuje kropka dziesiętna.



Następne ustawienie musi być wykonane w ciągu 20 sekund, w przeciwnym razie płyta kuchenna się ponownie wyłączy.

Włączenie pól grzejnych

Po włączeniu płyty kuchennej za pomocą przycisku dotykowego włączenia/ wyłączenia (C), w ciągu kolejnych 20 sekund należy włączyć żądane pole grzejne.

- Po dotknięciu przycisku dotykowego wyboru pola grzejnego (A), na właściwym wyświetlaczu stopnia mocy świeci »0«.
- Za pomocą przycisków dotykowych »+« (E) bądź »-« (D), należy nastawić stopień mocy w przedziale od 1 do 9.



Nieprzerwanie dotykając przyciski dotykowe »+« (E) bądź »-« (D), stopnie mocy będą się automatycznie zwiększać lub zmniejszać. Można tego również dokonać, przyciskając przycisk dotykowy i tym samym każdorazowo zwiększając lub zmniejszając stopień mocy o jeden poziom.

Zawsze możliwe jest dokonywanie ustawień tylko dla jednego wybranego pola grzejnego.

Na wyświetlaczu świeci się »0« lub »H«, w zależności od uprzedniego nagrzania płyty kuchennej (patrz: rozdział „Wskaźnik mocy resztkowej”).

Jeśli pole grzejne będzie wyłączone przed końcem gotowania, zostanie wykorzystana moc resztkowa, a tym samym zużycie energii elektrycznej będzie mniejsze.

Wyłączenie pól grzejnych

- Wybrane pole grzejne musi być aktywne.
- Po dotknięciu przycisku dotykowego »-« (D), stopień mocy wróci do wartości »0«. Po 10 sekundach pole grzejne się wyłączy.

Szybkie wyłączenie

- Wybrane pole grzejne musi być aktywne.
- Pole grzejne się wyłączy, jeżeli równocześnie dotknie się przycisków dotykowych (A i D).



Wyłączenie płyty kuchennej

- Płytę kuchenną można wyłączyć w dowolnym momencie za pomocą przycisku dotykowego włączenia/ wyłączenia (C).

Blokada/ zabezpieczenie przed dziećmi

Uruchomienie blokady uniemożliwia działanie lub korzystanie z pól grzejnych. W ten sposób blokada stanowi zarazem zabezpieczenie przed dziećmi.

Włączenie blokady

- Płyta kuchenna jest aktywna.
- Przycisk dotykowy (B) należy przytrzymać palcem przynajmniej przez 2 sekundy. Na panelu sterującym ukaże się symbol (r o). Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz uruchomione.
- Jeżeli płyta kuchenna zostanie przypadkowo wyłączona, funkcja blokady pozostanie aktywna do następnego włączenia.



Wyłączenie blokady

- Blokadę należy wyłączyć, przyciskając przycisk dotykowy (C). Na panelu sterującym ukaże się symbol (r o).
- Przycisk dotykowy (B) należy przytrzymać palcem przynajmniej przez 2 sekundy. Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz wyłączone.

Wskaźnik mocy resztkowej

Witroceramiczna płyta kuchenna wyposażona jest również we wskaźnik mocy resztkowej »H«. Pole grzejne nie nagrzewa się bezpośrednio, ale poprzez ciepło zwrotne, oddane przez dno naczynia.

Dopóki po wyłączeniu płyty świeci się wskaźnik »H«, moc resztkową można wykorzystać do zachowania ciepła potraw lub do rozmrażania.

Gdy znak „H” zgaśnie, oznacza to, że pole grzejne może być nadal gorące. Istnieje możliwość oparzenia się, dlatego nadal należy być ostrożnym!

Najwyższy stopień mocy (pola grzejne oznaczone literą »P«)

W celu przyspieszenia gotowania, na wszystkich polach grzejnych można skorzystać z dodatkowej funkcji najwyższego stopnia mocy. W ten sposób, dzięki dodatkowej mocy pól grzejnych, można szybko podgrzać nawet dużą ilość potrawy.

Po włączeniu dodatkowa moc działania jest aktywna tylko przez 5 minut, następnie pole grzejne automatycznie przełączy się na stopień mocy 9.

Podczas, gdy jest uruchomiona funkcja najwyższego stopnia mocy, moc jednego z pozostałych pól grzejnych jest ograniczona. Widoczne to jest na wyświetlaczu stopnia mocy, a mianowicie wymiennie ukazuje się wybrany stopień mocy i stopień ograniczenia mocy.

Włączenie najwyższego stopnia mocy

- Za pomocą odpowiedniego przycisku dotykowego (A), należy wybrać pole grzejne, a następnie od razu przycisnąć przycisk dotykowy (D) oraz przycisk dotykowy (E). Dodatkowa moc grzejna zostanie włączona. Na wyświetlaczu stopnia mocy ukaże się symbol »P«.



Wcześniejsze wyłączenie funkcji najwyższego stopnia mocy

- Należy przycisnąć przycisk dotykowy wybranego pola grzejnego i zaraz potem przycisk dotykowy (D). Symbol „P” zniknie, a samo pole grzejne automatycznie przełączy się na stopień mocy 9.

Wyłącznik bezpieczeństwa

Maksymalne, nieprzerwane działanie każdego pola grzejnego jest ograniczone, o czym informuje poniższa tabela. Jeśli pole grzejne zostanie wyłączone za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa, na wyświetlaczu świecić się będzie symbol „0” lub „H”, jeśli pozostała jeszcze moc resztkowa.

Pole grzejne należy następnie wyłączyć za pomocą przycisku dotykowego »-« (D), służącego do wyboru stopnia mocy.

Nastawiony stopień mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Godziny do uruchomienia wyłącznika bezpieczeństwa	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	5 min

Przykład:

Pole grzejne jest ustawione na 6 stopniu mocy i działa dłuższy czas. Jeśli nie zostaną dokonane żadne zmiany w ustawieniach tego pola grzejnego, po upływie półtorej godziny wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy to pole.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Indukcyjna płyta kuchenna wyposażona jest w specjalny czujnik, zabezpieczający przed przegrzaniem i chroniący systemy elektroniczne urządzenia. Czujnik działa na wielu poziomach. Jeśli temperatura pola grzejnego bardzo wzrośnie, najpierw włączy się dwustopniowy wentylator. Jeśli to nie będzie wystarczające, wyłączona zostanie funkcja podwyższenia stopnia mocy, a na końcu albo obniżona zostanie moc działania niektórych pól grzejnych albo mechanizm zabezpieczający wyłączy je całkowicie. Po ochłodzeniu się płyty, można znowu korzystać z całej mocy płyty kuchennej.

Korzystanie z zegara programującego

Zegar programujący ułatwia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu działania pól grzejnych, można go używać również jako minutnika.

Włączenie zegara

- Za pomocą przycisku dotykowego (A) należy wybrać żądane pole grzejne.
- Za pomocą przycisku dotykowego »+« lub »-« (E lub D) należy wybrać stopień mocy w przedziale od 1 do 9.
- Dotykając przycisków dotykowych włączenia/ wyłączenia zegara programującego (D+E), należy włączyć zegar. Na wyświetlaczu zegara programującego ukaże się »00«.
- Dotykając przycisku dotykowego »+« lub »-« (E lub D), należy nastawić żądany czas gotowania (od 1 do 99 minut).
- Zegar programujący zacznie działać automatycznie po upływie kilku sekund.

Za pomocą zegara programującego można nastawić czas gotowania dla każdego pola grzejnego równocześnie.

W celu szybszego wprowadzenia czasu gotowania, należy przytrzymać przycisk dotykowy »+« lub »-« (E lub D).



Zmiana nastawionego czasu gotowania

- Czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie w trakcie działania.
- Za pomocą przycisku dotykowego (A) należy wybrać żądane pole grzejne.
- Dotykając przycisków dotykowych włączenia/ wyłączenia zegara programującego (D+E), należy włączyć zegar, pulsuje wybranego pola grzejnego.
- Za pomocą przycisku dotykowego »+« lub »-« (E lub D) należy nastawić nowy żądany czas gotowania.

Wyłączenie zegara

Po upływie nastawionego czasu działania włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku dotykowego lub wyłączy się on samoczynnie po upływie 2 minut. W przypadku nastawionego czasu, pole grzejne się wyłączy.

Jeśli zachodzi potrzeba wyłączenia zegara przed upływem nastawionego czasu:

- Dotykając przycisku dotykowego włączenia/ wyboru pola grzejnego (A) należy włączyć pole grzejne. Świeci się kropka dziesiątna.
 - Dotknąć należy przycisków dotykowych włączenia/ wyłączenia zegara programującego (D+E).
 - Dotykając przycisku dotykowego »-« (D), czas gotowania należy przestawić na »00«.
- Funkcja zegara programującego się wyłączy, a pole grzejne będzie działało nadal, dopóki nie wyłączysz się go ręcznie.

Zegar programujący jako minutnik

Zegara programującego można używać jako minutnika również, gdy z jego pomocą jest sterowane jedno z pól grzejnych. Płyty kuchennej nie należy wyłączać.

Ustawienie minutnika

Jeżeli płyta kuchenna jest wyłączona:

- Dotykając przycisku dotykowego włączenia/ wyłączenia płyty kuchennej (C), należy włączyć

płytę kuchenną.

- Dotykając przycisków dotykowych włączenia/ wyłączenia zegara programującego (D+E), należy włączyć zegar.
- Dotykając przycisku dotykowego »+« (E) lub »-« (D), należy nastawić żądany czas.



Wyłączenie minutnika

Po upływie nastawionego czasu działania włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku dotykowego lub wyłączy się on samoczynnie po upływie 2 minut.

Jeśli zachodzi potrzeba wyłączenia zegara przed upływem nastawionego czasu i płyta kuchenna jest wyłączona:

- Dotykając przycisku dotykowego włączenia/ wyłączenia płyty kuchennej (C), należy włączyć płytę kuchenną.
- Dotknąć przycisków dotykowych włączenia/ wyłączenia zegara programującego (D+E).
- Dotykając przycisku dotykowego »-« (D), należy przestawić żądany czas na »00«.

Funkcja minutnika się wyłączy.

Po równoczesnym dotknięciu przycisków dotykowych »+« i »-« (E i D), wyłączy się zegar programujący.

- Dopóki minutnik jest uruchomiony, można nastawić zegar programujący dla wszystkich pól grzejnych.

FUNKCJE

ZABEZPIECZAJĄCE I WYŚWIETLANIE BŁĘDÓW

Płyta kuchenna wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W takim wypadku wyłączone zostaną pola grzejne, znajdujące się najbliżej panelu sterującego.

Błąd, ewentualna przyczyna, usunięcie błędu

- Nieprzerwany sygnał dźwiękowy lub Er03
- Woda, rozlana na powierzchni przycisków dotykowych.
(Wytrzeć należy powierzchnię przycisków dotykowych.)

- Pulsujący symbol »H«

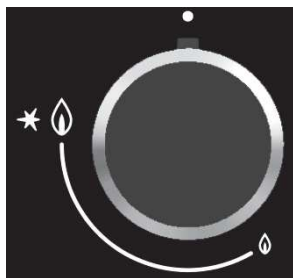
- Na powierzchni przycisków dotykowych zostało postawione gorące naczynie.
(Począć należy, aż ponownie zostanie osiągnięta normalna temperatura przycisków dotykowych).

- Uszczelnienie powierzchni grzejnych uległo uszkodzeniu.
(Począć należy, aż ponownie zostanie osiągnięta normalna temperatura przycisków dotykowych).

Gdy ukaże się symbol błędu, oznaczony jakimkolwiek innym numerem, płytę kuchenną należy natychmiast odłączyć z sieci elektrycznej i wezwać serwis naprawczy.

STEROWANIE PALNIKAMI GAZOWYMI

Zapalanie i sposób działania palników



- Palnikami gazowymi steruje się za pomocą pokręteł, znajdujących się na płycie kuchennej. Moce grzejne oznaczone są na pokrętlach za pomocą dużego i małego płomienia (patrz rozdział: Opis urządzenia).

• Pokrętło należy obracać poprzez pozycję dużego płomienia do pozycji małego płomienia i z powrotem. Pozycja użytkownika znajduje się pomiędzy obydwoma płomieniami.

• Palniki gazowe można zapalić za pomocą elektrycznej zapalarki do gazu (iskrownika), wbudowanej przy każdym palniku (posiadają tylko niektóre modele).

Przed obracaniem, pokrętło należy zawsze najpierw docisnąć do płyty kuchennej.

Zapalanie jednoręczne

- W celu zapalenia palnika gazowego należy przycisnąć odpowiednie pokrętło palnika i przekręcić je do pozycji najwyższej mocy palnika. Uruchomi się wówczas iskra elektryczna świecy zapłonowej i zapali uchodzący gaz.
- Jeżeli zapalarka elektryczna do gazu nie działa z powodu przerwy w dostawie prądu lub wilgotności świecy zapłonowych, wówczas gaz można zapalić również za pomocą zapalarki lub zapalarki do gazu. Po zapaleniu palnika, pokrętło należy przytrzymać dociśnięte jeszcze przez około 10 sekund, dopóki płomień się nie ustabilizuje.
- Wysokość płomienia można regulować pomiędzy najwyższym i najniższym stopniem mocy. Nie zaleca się ustawiania płomienia w pozycji pomiędzy wysokim płomieniem a 0. W tym obszarze płomień jest niestabilny i może zgasnąć.

Jeśli palnik nie zapalił się w ciągu 15 sekund, palnik należy wyłączyć i odczekać przynajmniej 1 minutę. Następnie próbę zapalania należy powtórzyć.

Jeśli płomień palnika zgaśnie (niezależnie od przyczyny), palnik należy wyłączyć i odczekać przynajmniej 1 minutę, zanim ponowi się próbę zapalenia palnika.

- Aby wyłączyć palnik, pokrętko należy obrócić w prawo do pozycji wyłączenia (0).

OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania kuchenki w pomieszczeniu, w którym jest zamontowana, gromadzi się ciepło, wilgoć i produkty spalania. Należy zadbać o wystarczającą wentylację w kuchni, szczególnie podczas użytkowania urządzenia. Otworzyć należy naturalne otwory wentylacyjne lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (mechaniczny wyciąg kuchenny).

Intensywne użytkowanie urządzenia przez dłuższy czas wymaga dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okien, lub bardziej skutecznej wentylacji, na przykład bardziej intensywnej wentylacji mechanicznej tam, gdzie to jest możliwe.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie należy używać go w jakimkolwiek innym celu, np. do ogrzewania pomieszczeń.

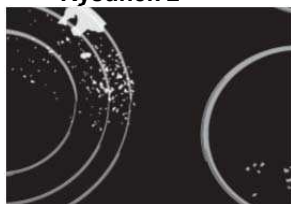
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA POWIERZCHNI WITROCERAMICZNEJ



Rysunek 1



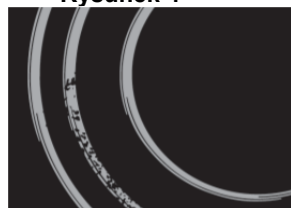
Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4



Rysunek 5

Ochłodzoną powierzchnię vitroceramiczną należy czyścić po każdym użytkowaniu, ponieważ przy następnym korzystaniu z niej nawet najmniejsze zabrudzenie przypali się do gorącej powierzchni.

Do codziennej konserwacji powierzchni vitroceramicznej należy stosować specjalne środki pielęgnujące, tworzące zapobiegający zabrudzeniom filtr ochronny. Przed każdorazowym użytkowaniem, z powierzchni vitroceramicznej oraz z dna naczynia należy usunąć kurz lub ewentualne inne ciała obce, które mogłyby porysować powierzchnię (Rysunek 1).

Uwaga: używając druciaka, gąbek do czyszczenia i proszków do szorowania można porysować powierzchnię. Uszkodzić można ją również, stosując silnie działające rozpylacze i nieodpowiednie płynne środki czyszczące (Rysunek 1 i Rysunek 2).

Wzór może się zetrzeć z powodu stosowania silnie działających lub szorujących środków czyszczących bądź uszkodzonych denek naczyń (Rysunek 2).

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

Zacieki po wodzie należy usuwać za pomocą delikatnego roztworu octu, którym nie należy jednak wycierać listwy wykończeniowej (dotyczy niektórych modeli), ponieważ straci ona połysk.

Nie należy stosować silnie działających rozpylaczy i środków usuwających wapienne osady (Rysunek 3).

Większe zabrudzenia należy usuwać przy pomocy specjalnych środków do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. Należy się przy tym stosować do zaleceń producenta środka czyszczącego. Należy uważać, aby po wyczyszczeniu dokładnie usunąć środek czyszczący, ponieważ pozostałości środków czyszczących mogą po nagrzeniu się pól grzejnych uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (Rysunek 3).

Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy usuwać za pomocą skrobaczki. Należy przy tym uważać, aby plastikowa rączka skrobaczki nie dotykała gorącej powierzchni płyty kuchennej (Rysunek 4).

Posługując się skrobaczką należy uważać, aby się nie skaleczyć!

Cukier i żywność zawierająca cukier mogą trwale uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (Rysunek 5), dlatego cukier i produkty zawierające cukier należy od razu usuwać za pomocą skrobaczki z powierzchni vitroceramicznej, mimo tego że płyta jest jeszcze gorąca (Rysunek 4).

Zmiana koloru powierzchni vitroceramicznej nie wpływa na działanie i stabilność powierzchni. Najczęściej zmiana koloru jest skutkiem przypalonych, pozostałych na powierzchni resztek żywności bądź może ją spowodować dno naczynia (na przykład aluminiowe lub miedziane), co jest bardzo trudne do całkowitego usunięcia.

Uwaga: Wszystkie omówione powyżej problemy są głównie natury estetycznej i nie wpływają bezpośrednio na funkcjonalność urządzenia, a ich usunięcie nie jest objęte gwarancją.

Palniki gazowe

- Do czyszczenia kratki nadpalnikowej, płyty kuchennej oraz części palników należy używać gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Czujniki zabezpieczenia przeciwwypływowego oraz świece zapłonowe należy czyścić miękką szczoteczką. Części, aby mogły działać prawidłowo, muszą być bezwarunkowo czyste.

- Należy czyścić pokrywę palnika oraz koronę palnika. Szczególną uwagę należy zwrócić na czystość otworów płomieniowych, znajdujących się w koronie palnika.

- Po wyczyszczeniu wszystkie części palnika należy dobrze wysuszyć i je prawidłowo ułożyć, a następnie umieścić w pierwotnym miejscu. Ułożenie leżące części palników utrudniają ich zapalanie.

Uwaga: Pokrywy palników są powlekane, czarnego koloru. Z powodu bardzo wysokich temperatur zmieniają one z czasem kolor, co nie wpływa jednak na ich działanie.

SPECJALNE OSTRZEŻENIA I ZGŁASZANIE BŁĘDÓW

- **Wszelkich napraw, dokonywanych w okresie objętym gwarancją, może się podjąć wyłącznie upoważniony przez producenta serwis.**
- Przed rozpoczęciem naprawy, płytę kuchenną należy obowiązkowo odłączyć z sieci elektrycznej, a mianowicie wyłączając wyłącznik instalacyjny lub wyciągając z gniazdka wtyczkę kabla przyłączeniowego.
- Nieupoważnione ingerencje i naprawy płyty kuchennej mogą stanowić niebezpieczeństwo porażenia prądem i zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Prace tego typu powinien wykonać fachowiec lub pracownik serwisu.
- W przypadku mniejszych zakłóceń w działaniu urządzenia, należy w niniejszej instrukcji sprawdzić, czy przyczyn nie możnaby usunąć samemu.

Ważne

Usługi punktu serwisowego w czasie trwania gwarancji nie są bezpłatne, jeśli urządzenie nie działa z powodu nieprawidłowego użytkowania.

Poniżej przedstawiamy kilka rad dotyczących usuwania błędów.

Palniki nie palą się równomiernie.	Płomień jest nierównomierny z powodu złego wyregulowania gazu.	Fachowiec powinien sprawdzić ustawienie gazu!
Płomień palnika nagle się zmieni.	Źle ułożone części palnika.	Należy prawidłowo zestawić części palnika.
W celu zapalenia palników, trzeba dłużej przytrzymać kurek do sterowania palnikami.	Źle ułożone części palnika.	Należy prawidłowo zestawić części palnika.
Płomień gaśnie po zapaleniu.	Zbyt krótkie przytrzymanie pokręta. Niewystarczające dociskanie pokręta.	Pokręto należy dłużej przytrzymać. Przed zwolnieniem, pokręto należy mocniej docisnąć.
Kratka nadpalnikowa wokół palnika zmieniła kolor.	Normalne zjawisko, spowodowane wysoką temperaturą.	Kratkę nadpalnikową należy wyczyścić środkiem do czyszczenia metali.
Działanie elektryczności płyty kuchennej jest nieprawidłowe?	Zepsuty bezpiecznik.	Bezpiecznik należy sprawdzić w skrzynce z bezpiecznikami i w razie potrzeby wymienić.
Zapalarka elektryczna przestała działać.	Resztki jedzenia lub środków czyszczących znajdują się pomiędzy świecą zapłonową a palnikiem.	Należy otworzyć i delikatnie wyczyścić przestrzeń pomiędzy świecą zapłonową a palnikiem.
Pokrywy palników wyglądają nieestetycznie.	Zwykłe zabrudzenie.	Pokrywy palników należy wyczyścić środkiem do czyszczenia metali.

Jeśli usterki, mimo uwzględnienia wyżej przedstawionych wskazówek, nie uda się poprawić, należy wezwać najbliższy punkt serwisowy. Jeśli urządzenie nie działa z powodu nieprawidłowego użytkowania lub podłączenia, nie podlega gwarancji, wobec czego wizyta pracownika serwisu nie będzie darmowa. Koszty naprawy urządzenia kryje wówczas użytkownik.

ADJUSTMENT TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

CZ PRESTAVBA NA JINÝ DRUH PLYNU

SK PRISPÔSOBENIE NA INÝ DRUH PLYNU

PL DOSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

HU A KÉSZÜLÉK ÁTÁLLÍTÁSA MÁS TÍPUSÚ GÁZRA

SI PRIREDITEV NA DRUGO VRSTO PLINA

	Country of destination	Category	Gas and supply pressures
CZ	Země určení	Kategorie	Plynu a tlaky
SK	Krajiny určenia	Kategória	Plynu a tlaky
PL	Kraj przeznaczenia	Kategoria	Gazu i ciśnienia
HU	Célországban	Kategóriák	Gas és a nyomást
SI	Namembna država	Kategorija	Plinom in tlaki
	CZ	II2H3+	G20=20mbar ; G30/G31=28-30/37mbar
	SK	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	PL	II2E3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=37mbar
	HU	I3B/P	G30/G31=30mbar
	SI	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	HR	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	RS	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	RO	II2E3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	RO	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	RO	II2L3B/P	G25=20mbar ; G30/G31=30mbar
	MK	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	RU		G20=20mbar ; G30=30mbar
	UA		G20=20mbar ; G30=30mbar