

1.	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	4
2.	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3.	OCHRONA ŚRODOWISKA	8
4.	UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ	9
5.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	13
6.	UMIESZCZENIE W BLACIE	15
7.	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	17
8.	PODŁĄCZENIE GAZU.....	18
9.	PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU	20

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



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



INSTRUKCJE DLA MONTAŻYSTY: są przeznaczone dla wykwalifikowanego technika, który dokonuje montażu urządzenia, uruchomienia i próby technicznej.



1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA



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



JEŻELI URZĄDZENIE ZOSTANIE ZAMONTOWANE NA ŁODZI LUB W PRZYCZEPIE TURYSTYCZNEJ, NIE WOLNO GO STOSOWAĆ DO OGRZEWANIA POMIESZCZENIA.



NIGDY NIE STOSOWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.



ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/WE ODNOŚNIE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE) NINIEJSZE URZĄDZENIE POSIADA OZNAKOWANIE. DYREKTYWA TA OKREŚLA ZASADY ZBIÓRKI I RECYKLINGU ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ OBOWIĄZUJĄCE NA CAŁYM TERYTORIUM UNII EUROPEJSKIEJ.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA NALEŻY OBOWIĄZKOWO USUNĄĆ CAŁĄ FOLIĘ OCHRONNĄ.



PODCZAS KAŻDEJ CZYNNOŚCI ZALECA SIĘ STOSOWANIE RĘKAWIC OCHRONNYCH.



ABY NIE USZKODZIĆ POWIERZCHNI, NALEŻY UNIKAĆ STOSOWANIA METALOWYCH GĄBEK LUB OSTRYCH SKROBAKÓW. UŻYWAĆ ZWYCZAJNYCH PRODUKTÓW, NIEŚCIERNYCH, EWENTUALNIE UŻYWAJĄC DREWNIANYCH LUB PLASTIKOWYCH NARZĘDZI. SPŁUKAĆ DOKŁADNIE WODĄ, NASTĘPNIE WYSUSZYĆ MIĘKKĄ SZMATKĄ LUB ŚCIERCZKĄ Z MIKROFIBRY.



NIE ZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU PODCZAS GOTOWANIA POTRAW, KTÓRE MOGĄ WYDZIELAĆ TŁUSZCZE LUB OLEJE. TŁUSZCZE I OLEJE MOGĄ SIĘ ZAPALIĆ.



Ogólne zalecenia

PL



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



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



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



2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PO INFORMACJE NA TEMAT ZASAD BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH LUB GAZOWYCH ORAZ FUNKCJI WENTYLACJI SKONSULTOWAĆ INSTRUKCJE MONTAŻU.

DLA PAŃSTWA DOBRA I BEZPIECZEŃSTWA, USTALONO PRAWNIE, ŻE MONTAŻ I SERWIS WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH MUSI BYĆ WYKONANY PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.

NASI AUTORYZOWANI MONTAŻYŚCI GWARANTUJĄ PEŁNE USATYSFAKCJONOWANIE.

URZĄDZENIA GAZOWE I ELEKTRYCZNE MUSZĄ BYĆ ZAWSZE WYCOFANE Z UŻYTKU PRZEZ KOMPETENTNE OSOBY.



PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ SPRAWDZIĆ DANE WSKAZANE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ, MUSZĄ BYĆ ZGODNE Z DANymi SIECI.



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

NIE WOLNO USUWA TABLICZKI ZNAMIONOWEJ Z OBUDOWY.

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



PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO MONTAŻU / KONSERWACJI, NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ, ŻE URZĄDZENIE NIE JEST ZASILANE Z SIECI ELEKTRYCZNEJ.



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

PO ZABUDOWIE URZĄDZENIA GNIAZDKO MUSI BYĆ DOSTĘPNE.

NIGDY NIE WYJMOWAĆ WTYCZKI POCIĄGAJĄC ZA KABEL.



JEŻELI KABEL ZASILAJĄCY ZOSTANIE USZKODZONY, NALEŻY NATYCHMIAST SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z SERWISEM TECHNICZNYM, KTÓRY GO WYMIENI.



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



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

NIGDY NIE PRÓBOWAĆ NAPRAWIAĆ URZĄDZENIA.



PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZENIE STAJE SIĘ GORĄCE. UWAŻAĆ, ABY NIE DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEJNYCH.



Ogólne zalecenia

PL



URZĄDZENIA NIE MOGĄ STOSOWAĆ OSOBY (W TYM DZIECI) O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH PSYCHOFIZYCZNYCH LUB NIEPOSIAJĄCE ODPOWIEDNIEGO DOŚWIADCZENIA I WIEDZY CHYBA, ŻE BĘDĄ NADZOROWANE PRZEZ OSOBY DOROSŁE ODPOWIEDZIALNE ZA ICH BEZPIECZEŃSTWO.



NIE POZWOLIĆ, ABY DZIECI ZBLIŻAŁY SIĘ DO URZĄDZENIA PODCZAS JEGO FUNKCJONOWANIA LUB BAWIŁY SIĘ NIM.



NIE WKŁADAĆ OSTRO ZAKOŃCZONYCH METALOWYCH PRZEDMIOTÓW (SZTUĆCE LUB INNE NARZĘDZIA) DO SZCZELIN URZĄDZENIA.



NIE STOSOWAĆ PARY DO CZYSZCZENIA URZĄDZENIA. PARA MOŻE SPOWODOWAĆ POWSTANIE RDZY NA CZĘŚCIACH ELEKTRYCZNYCH, USZKADZAJĄC JE I DOPROWADZAJĄC DO ZWARĆ.



NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.



PODCZAS FUNKCJONOWANIA NIE UŻYWAĆ W POBLIŻU URZĄDZENIA PRODUKTÓW W SPRAY'U.

NIE UŻYWAĆ PRODUKTÓW W SPRAY'U, DOPÓKI URZĄDZENIE CAŁKOWICIE NIE WYSTYGNIE.



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



3. OCHRONA ŚRODOWISKA

3.1 Nasz wkład w ochronę środowiska



Zgodnie z Dyrektywami 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE, dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również utylizacji odpadów „Symbol przekreślonego kosza umieszczony na urządzeniu wskazuje, że po zakończeniu jego eksploatacji musi być poddany oddzielnej utylizacji. Z tego powodu użytkownik musi przekazać urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać urządzenie sprzedawcy w momencie zakupu nowego. Odpowiednia selektywna zbiórka wycofanych z użytku urządzeń umożliwiająca zgodny ekologicznie recykling, obróbkę i utylizację przyczynia się do uniknięcia niekorzystnych skutków na środowisku i zdrowiu oraz pozwala na odzysk materiałów z których są zbudowane. Nieprawidłowa likwidacja produktu przez użytkownika podlega karze administracyjnej.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z aktualnymi dyrektywami europejskimi.

3.2 Ochrona środowiska

Do pakowania naszych produktów stosujemy nieszkodliwe materiały, które nie wpływają na środowisko i nadają się do recyklingu. Prosimy o współpracę i prawidłową utylizację opakowania. Należy się skonsultować z najbliższym sprzedawcą lub kompetentną organizacją w celu uzyskania adresu centrum zbiórki, recyklingu i utylizacji.



Nie porzucać lub zostawiać bez nadzoru opakowania i jego elementów. Takie elementy, w szczególności plastikowe woreczki, mogą stanowić niebezpieczeństwo uduszenia dla dzieci.

Należy również zastosować się do odpowiednich wskazówek w celu utylizacji Waszego urządzenia.

Ważne: przekazać urządzenie do firmy autoryzowanej do zbiórki zużytych artykułów gospodarstwa domowego. Prawidłowa utylizacja umożliwia odzyskanie cennych materiałów.

Przed wyrzuceniem urządzenia, należy wyjąć drzwiczki i pozostawić półki w pozycji użytkowania, aby bawiące się dzieci nie zostały uwięzione wewnątrz. Poza tym, należy odciąć kabel podłączeniowy i usunąć go razem z wtyczką.

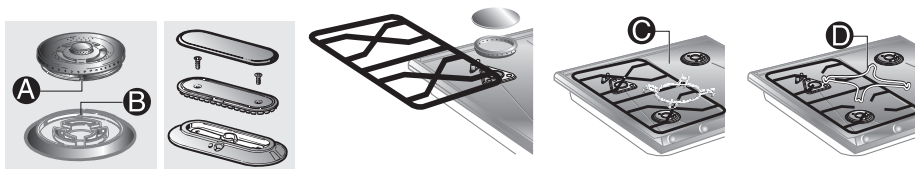


4. UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ



Przed zapaleniem palników upewnić się, że korony, nakładki i kratki są prawidłowo zamontowane.

W super szybkim palniku wpust A musi być wyśrodkowany ze sworzniem B. Kratka C znajdująca się w wyposażeniu jest stosowana podczas używania "wok" (chińska patelnia). Element redukcyjny D znajduje się tylko na wyposażeniu modeli z otwartymi kratkami i jest stosowany podczas używania małych naczyń.



4.1 Włączenie palników



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

(Tylko w niektórych modelach)

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

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



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



W modelach z zaworami, jeżeli palniki przypadkowo wyłączą się, po około 20 sekundach przerwy zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu, nawet przy otwartym kurku.



4.2 Praktyczne porady dotyczące stosowania palników

Aby uzyskać lepsze osiągi palników i minimalne zużycie gazu należy stosować naczynia o płaskim i regularnym dnie, z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika (patrz paragraf „4.3 Średnica naczyń”).

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



4.3 Średnica naczyń



(*)	Palnik	Ø min. i max. (w cm)
1	Pomocniczy	12- 14
2	Pół-szybki	16 - 20
3	Szybki	22 - 26
4	Ultraszybki	22 - 26
5	Podwójna Korona	12 - 34
6	Podłużny	Specjalne naczynia owalne

(*) Numerację pozycji palników na płycie wskazano w paragrafie „9.7 Pozycja palników na płycie kuchennej”.

4.4 Użycie patelni grillowej

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

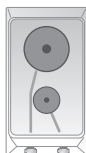
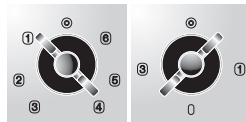
- zachować odległość 160 mm krawędzi patelni grillowej od bocznej ściany
- jeżeli jeden z palników znajdujących się przy tylnej drewnianej ścianie to potrójna korona, zachować odległość 160 mm krawędzi patelni grillowej od takiej ścianki;
- uważać, aby płomień palników nie wykraczał poza krawędzie patelni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



4.5 Płyty elektryczne

4.5.1 Włączanie płyt elektrycznych

Płyty kuchenne mogą być wyposażone w płyty elektryczne o różnej średnicy. Są one sterowane przełącznikiem, a są włączane poprzez przekręcenie pokrętki na żądaną pozycję.



Dzięki wskaźnikom użycie i zrozumienie elementów sterowniczych jest prostsze: od każdego pokrętki wychodzi linia która łączy się z odpowiadającą płytą elektryczną. Pozycja ustawienia jest wskazana wydłużoną końcówką pokrętki lub znajdującym się na nim wskaźnikiem. Kontrolka świetlna znajdująca się na przedniej części sygnalizuje włączenie płyty.

4.5.2 Jak używać płyt elektrycznych

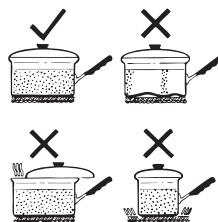
Dzięki płytom elektrycznym możliwe jest ultraszybkie gotowanie. Przedstawiona poniżej tabela regulacji ma charakter wyłącznie przykładowy.

POZYCJA		INTENSYWNOSC	RODZAJ GOTOWANIA
0	0	Wyłączona	-
1	1	Słaba	Rozpuszczanie masła, czekolady itp. Podgrzewanie niewielkich ilości płynów.
	2	Umiarkowana	Podgrzewanie większych ilości płynów
2	3	Powoli	Rozmrażanie zamrożonych produktów i przygotowywanie gulaszu, gotowanie w temperaturze wrzenia lub niewiele poniżej
	4	Średnia	Do gotowania produktów, które należy doprowadzić do temperatury wrzenia, delikatnych pieczeni mięsnych i ryb.
3	5	Mocna	Pieczenie, kotlety, steki i duże ilości gotowanego mięsa.
	6	Żywa	Doprowadzenie do temperatury wrzenia dużych ilości wody, smażenie.

**OSTRZEŻENIA**

Podczas pierwszego włączenia lub, jeżeli płyta nie była stosowana przez dłuższy okres czasu należy ją wysuszyć ustawiając przełącznik płyty na pozycji nr 1 na 30 minut, w celu usunięcia ewentualnej wilgoci pochłoniętej przez masę izolacyjną.

W celu prawidłowego użytkowania należy pamiętać, by:



- Włączyć płytę tylko po umieszczeniu na niej garnka.
- Używać garnków o płaskim i grubym dnie.
- Nigdy nie stosować garnków mniejszych niż płyta.
- Przed umieszczeniem na płycie wytrzeć dno garnka.
- Podczas przyrządzania potraw z olejem i tłuszczem, które są łatwopalne, użytkownikowi nie wolno oddalać się od urządzenia.
- Nawet po wyłączeniu, płyty pozostają gorące na długi okres czasu: aby się nie poparzyć nigdy nie dotykać ich rękami lub innymi przedmiotami.
- Jak tylko zauważy się pęknięcie płyt, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ważne: DO CZYSZCZENIA PŁYTY NIE STOSOWAĆ STRUMIENI PARY.



Przed każdą interwencją odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego



5.1 Czyszczenie płyty



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

5.1.1 Czyszczenie codzienne

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

Sposób zastosowania: nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i przetrzeć powierzchnię, dokładnie umyć wodą a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

5.1.2 Plamy z żywności lub pozostałości

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

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

W celu usunięcia zwyczajnego brudu, plam i zacieków użyć ściereczki z mikrofibry i Kremu do stali nierdzewnej; do usunięcia przypalonych i opornych zabrudzeń użyć ściereczki z mikrofibry i Środka do czyszczenia piekarnika.

Splukać dokładnie wodą, następnie wysuszyć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.





5.2 Czyszczenie komponentów płyty kuchennej

Można łatwo zdjąć kratki, nakładki, korony i palniki w celu wyczyszczenia; umyć je w ciepłej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym i usunąć wszelkie osady. Począkać, aż **całkowicie wyschną**.



UWAGA: nie myć takich komponentów w zmywarce.

Podczas normalnego stosowania płyty, kratki i nakładki ze stali nierdzewnej czernieją na skutek wysokiej temperatury. Czyścić takie elementy za pomocą delikatnych gąbek ściernych lub podobnych produktów dostępnych na rynku.

Następnie przetrzeć

powierzchnię pastą polerską, aby przywrócić połysk stali. U autoryzowanego technika można dostać profesjonalne produkty do czyszczenia i pielęgnacji urządzeń gospodarstwa domowego.

5.2.1 Świece i urządzenia zabezpieczające



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

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

5.2.2 Płyta elektryczna



Aby utrzymać powierzchnię płyty w dobrym stanie oraz, aby była zawsze czysta i lśniąca, po użyciu należy użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku przeznaczonych do płyt elektrycznych. Taka czynność, która jest konieczna, uniemożliwi utlenianie (rdza).

5.2.3 Świece i termopary



W modelach wyposażonych w pokrywę szklaną lub pokrywę wykonaną ze stali nierdzewnej, należy ją myć letnią wodą, bez stosowania chropowatych ścierek lub substancji ściernych. Aby ułatwić czyszczenie w tylnej części płyty kuchennej, można rozmontować pokrywę podnosząc ją do góry.

Po wyczyszczeniu zamontować pokrywę, upewniając się o jej poprawnym włożeniu.

Przed otwarciem pokrywy wytrzeć ewentualny płyn.

Nie zamykać pokrywy, gdy palniki lub płyta elektryczna są włączone lub jeszcze gorące.



6. UMIESZCZENIE W BLACIE



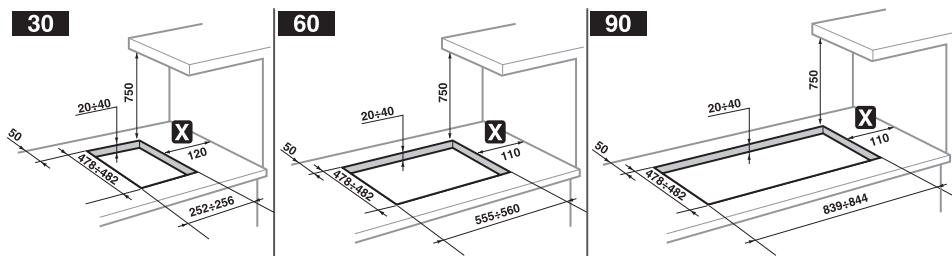
Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

Płytkę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornych na wysoką temperaturę (T 90°C).

6.1 Przycumowanie do konstrukcji nośnej

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

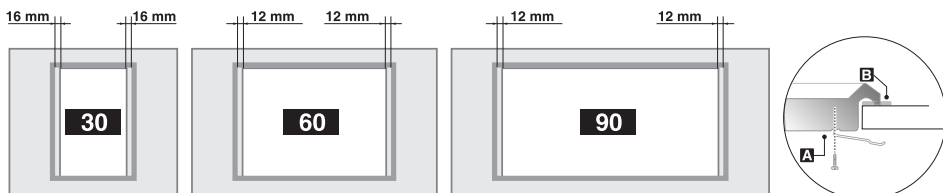
Niniejsze urządzenie zmoże być umieszczone przy ściankach przekraczających wysokość blatu roboczego pod warunkiem, że zostanie zachowana odległości „X” wskazana na rysunku, aby uniknąć uszkodzeń wynikających z przegrzania. Upewnić się, że odległość palników od ewentualnie znajdującej się nad nimi półki wynosi przynajmniej **750 mm**.



*: taka wartość (150) odnosi się do odległości, którą należy zachować w przypadku, gdy Wasza płyta jest wyposażona w palnik "Podwójna korona" o mocy 4.95 kW.

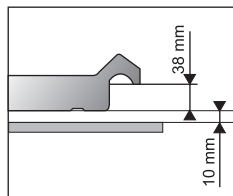
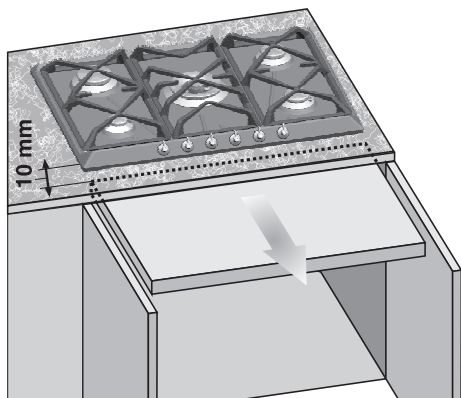
Precyzyjnie nałożyć znajdujące się w wyposażeniu uszczelnienie na zewnętrznym obwodzie otworu wykonanego w blacie, jak wskazano na poniższych rysunkach, lekko dociskając rękami, aby przylegało na całej powierzchni. W zależności od montowanego modelu, sprawdzić wartości przedstawione na rysunkach, biorąc pod uwagę, że dla obydwu modeli przednia i tylna część musi się stykać z otworem. Zamocować płytkę kuchenną do mebla za pomocą elementów **A** znajdujących się w wyposażeniu. Usunąć nadmiar **B** uszczelnienia.

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





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



(Tylko w modelach 90 cm) Jeżeli jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.



7. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



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



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



Przeciagnąć kabel zasilający z tyłu mebla uważając, aby nie zetknął się z dolną obudową płyty kuchennej lub ewentualnie znajdującym się pod nią piekarnikiem.



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

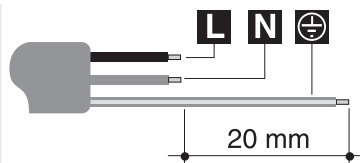


Unikać stosowania przejściówek, przedłużaczy i boczników.




W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, przekrój nowego kabla nie może być mniejszy niż 0,75 mm² (kabel 3 x 0,75). Należy pamiętać, że przewód uziemienia (żółto-zielony) kocówki podłączanej do urządzenia musi być dłuższy o

przynajmniej 20 mm. Stosować wyłącznie kable typu H05V2V2-F lub równoznaczne, odporne na maksymalną temperaturę 90°C. Wymiany musi dokonać wykwalifikowany technik, który wykona podłączenie do sieci zgodnie z poniższym schematem.



L = brązowy

N = niebieski

 = żółto-zielony



Aby uniknąć wszelkiego ryzyka, kabel zasilający może wymienić jedynie autoryzowane centrum serwisowe.



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



8. PODŁĄCZENIE GAZU

Jeżeli urządzenie jest montowane na piekarniku, przewód gazu nie może się znajdować za nim, aby nie uległ przegrzaniu.

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

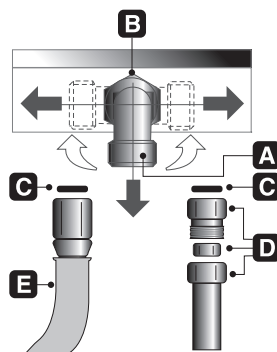
W celu ułatwienia podłączenia łącznik **A**, znajdujący się na tylnej ściance urządzenia został skierowany w bok; poluzować nakrętkę sześciokątną **B**, przekręcić łącznik **A** na żadaną pozycję i ponownie dokręcić nakrętkę **B** (szczelność gwarantuje gumowa uszczelka). Po zakończeniu czynności sprawdzić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

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z **gazem ziemnym G20** (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „9. PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2” zewnątrz (ISO 228-1).

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

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

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



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



8.1 Podłączenie do gazu płynnego



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

Upewnić się, że maksymalne ciśnienie zasilania nie wykracza poza wartości przedstawione w tabeli w paragrafie „3.2 Tabele danych palników i dysz”.

8.2 Wentylacja pomieszczeń



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

8.3 Odprowadzanie produktów ze spalania



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



9. PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU



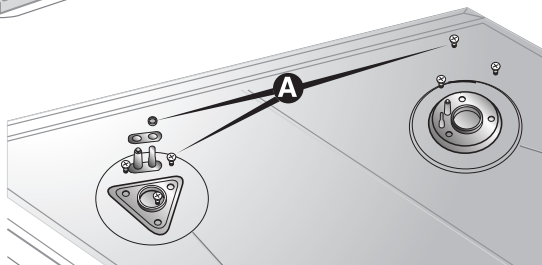
Przed przystąpieniem do opisanych dalej czynności należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z **gazem ziemnym G20 (2H)** pod ciśnieniem 20 mbar. W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze i wyregulować powietrze pierwotne.

W celu wymiany dysz i regulacji palników, należy zdjąć płytę według opisu z kolejnego paragrafu.

9.1 Zdjęcie płyty

- 1 Usunąć wszystkie pokręta, kratki, nakrywki i korony;
- 2 wyjąć śruby i nakrętki A mocujące oprawy palników;
- 3 podnieść płytę z miejsca;
- 4 wymienić dysze palników według tabeli gazu;
- 5 wyregulować powietrze pierwotne jak opisano w paragrafie „9.5 Regulacja powietrza pierwotnego”.

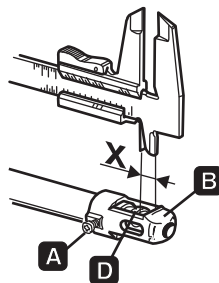
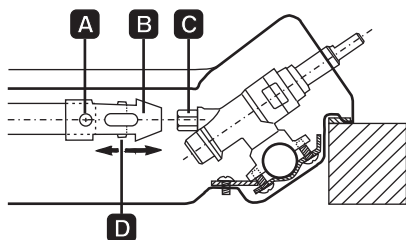




9.2 Ustawienie na gaz płynny

Poluzować śrubę **A** i popchnąć do końca oprawę **B**. Za pomocą płaskiego klucza wyjąć dyszę **C** i zamontować nową, zgodną ze wskazówkami przedstawionymi w tabelach rodzaju gazu. Moment dokręcenia dyszy nie może przekraczać **3 Nm**. Nałożyć oprawę **B** na miejsce tak, aby całkowicie zakryła dyszę **C**.

Wyregulować dopływ powietrza przesuwając zwężkę Venturiego **D**, na odległość „**X**” wskazaną w paragrafie „5.5 Regulacja powietrza pierwotnego” i przymocować śrubą **A**. Po dokonaniu regulacji założyć plomby lakowe lub wykonane z równoznacznego materiału.



Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz płynny – G30/G31 30/37 mbar						
		Srednica dyszy 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Moc ograniczona (W)	Moc g/h G30	Moc g/h G31	
Pomocniczy (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75	
Pół-szybki (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118	
Szybki (3)	3.1	85	43	45 (*)	750	225	222	
Ultraszybki (4)	3.3	87	55	65 (*)	1200	240	236	
Podwójna korona	wewnętrzna (5)	1.15	48	30	33 (*)	380	78	75
	zewewnętrzna (5)	3.8	92	55	65 (*)	1200	284	278
Podłużny (6)	2.9	82	43	45 (*)	800	211	207	

(*) Wartość by-pass odnosi się do urządzeń bez zaworów.



9.3 Ustawienie na gaz miejski

Wykonać czynności wskazane w paragrafie „9.2 Ustawienie na gaz płynny” stosując dysze i regulując powietrze pierwotne na gaz miejski, jak wskazano w poniżej tabeli i w paragrafie „9.5 Regulacja powietrza pierwotnego”.

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz miejski – G110 8 mbar	
		Srednica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)
Pomocniczy (1)	1.05	132	380
Pół-szybki (2)	1.65	165	380
Szybki (3)	3.1	240	800
Ultraszybki (4)	3.3	250	1200
Podwójna korona	wewnętrzna (5)	1.05	132
	zewnątrzna (5)	3.9	290
Podłużny (6)	2.9	230	800

Wartości wskazane dla gazu miejskiego odnoszą się do urządzeń kategorii III 1a2H3+.

9.4 Ustawienie na gaz ziemny

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z gazem ziemnym G20 (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. Aby przywrócić ustawienie urządzenia do funkcjonowania z takim rodzajem gazu, wykonać czynności opisane w paragrafie „9.2 Ustawienie na gaz płynny” wybierając dysze i regulując powietrze pierwotne na gaz ziemny, jak wskazano w poniżej tabeli i w paragrafie „9.5 Regulacja powietrza pierwotnego”.

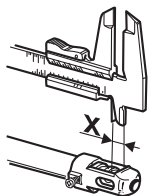
Po dokonaniu regulacji założyć plomby lakowe lub wykonane z równoznacznego materiału.

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz ziemny – G110 20 mbar	
		Srednica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)
Pomocniczy (1)	1.05	73	380
Pół-szybki (2)	1.65	92	380
Szybki (3)	3.1	126	750
Ultraszybki (4)	3.3	130	1200
Podwójna korona	wewnętrzna (5)	1.05	73
	zewnątrzna (5)	3.9	140
Podłużny (6)	2.9	123	800



9.5 Regulacja powietrza pierwotnego

W odniesieniu do odległości „X” in mm.



PALNIK	G30/G31 30/37 mbar	G20 20 mbar	G110 8 mbar
Pomocniczy (1)	1.0	1.5	0.5
Pół-szybki (2)	1.5	1.5	0.5
Szybki (3)	1.5	1.0	1.0
Ultraszybki (4)	2.5	2.0	1.5
Podwójna wewnętrzna (5)	6.0	3.0	1.0
zewnętrzna (5)	10.0	3.0	5.0
Podłużny (6)	2.5	2.0	1.0

Aby określić palniki znajdujące się na płycie kuchennej skonsultować rysunki przedstawione w paragrafie „9.7 Pozycja palników na płycie kuchennej”.

9.6 Czynności końcowe

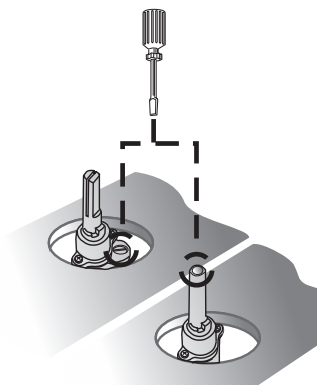
Po przeprowadzeniu wskazanych regulacji, zmontować urządzenie wykonując czynności opisane w paragrafie „9.1 Zdjęcie płyty” w odwrotnej kolejności.

9.6.1 Regulacja minimum dla gazu miejskiego i ziemnego

Założyć komponenty na palnik i wsunąć pokrętła na drążki kurków.

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

Założyć pokrętło i sprawdzić stabilność płomienia palnika (szybko przekręcając pokrętło na pozycję maksymalną i na minimalną, płomień nie powinien zgasnąć).



9.6.2 Regulacja minimum dla gazu płynnego

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

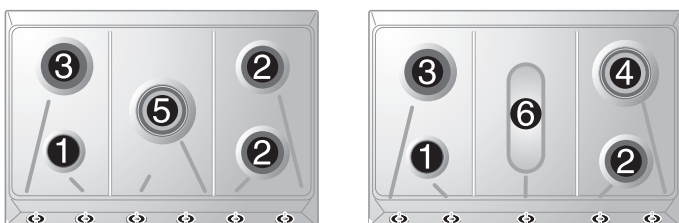
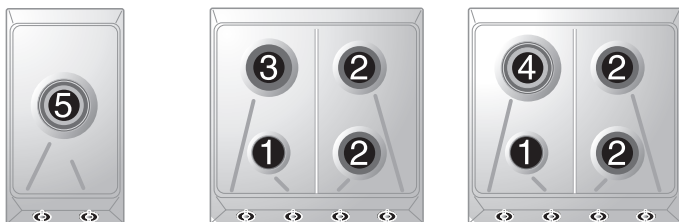
W tabeli „9.2 Ustawienie na gaz płynny” przedstawiono średnice by-pass każdego palnika.



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



9.7 Pozycja palników na płycie kuchennej



PALNIKI

- 1 Pomocniczy
- 2 Pół-szybki
- 3 Szybki
- 4 Ultraszybki
- 5 Podwójna korona
- 6 Podłużny

9.8 Smarowanie kurków gazu



Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurków gazu i mogą się one zablokować. Należy je wyczyścić wewnętrznie i wymienić środek smarny.

Taką czynność wykonuje wykwalifikowany technik.



914775932/ A