

1.	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	4
2.	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3.	OCHRONA ŚRODOWISKA	8
4.	UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ	9
5.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	11
6.	UMIESZCZENIE W BLACIE	14
7.	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	16
8.	PODŁĄCZENIE GAZU.....	17
9.	PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU	19

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 UŻYCIĘ 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 POKRĘTLA 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 USUWAĆ 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.

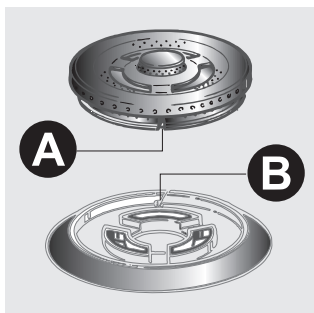


4. UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ



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**.



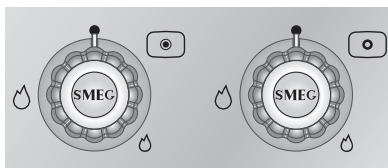
4.1 Włączenie palników



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

(Tylko w niektórych modelach)

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

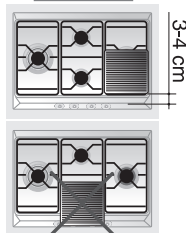


W modelach z zaworami, jeżeli palniki przypadkowo wyłączą się, po około 20 sekundach przerwy zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu, nawet przy otwartym kurku.



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.



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

4.3 Średnica naczyń



(*)	Palnik	Ø min. i max. (w cm)
1	Pomocniczy	7 - 18
2	Pół-szybki	10 - 24
3	Szybki średni	12 - 24
4	Szybki duży	14 - 26
5	Ultraszybki podwójna korona	12 - 28
6	Ultraszybki potrójna korona	22 - 28
7	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.



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.

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

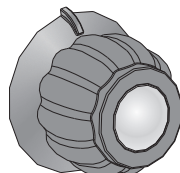




5.2 Czyszczenie komponentów

5.2.1 Pokręta

Pokręta należy myć letnią wodą z płynem do naczyń. W celu wyczyszczenia można je zdjąć, wystarczy pociągnąć do góry. Po wyczyszczeniu należy je dokładnie osuszyć.

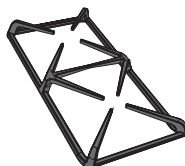


Do czyszczenia pokręteł nie stosować agresywnych środków zawierających alkohol lub produktów do mycia stali lub szkła, ponieważ mogłyby nieodwracalnie je uszkodzić.

5.2.2 Kratki

Zdjąć kratki i umyć w letniej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym usuwając cały osad. Zamontować je na płycie kuchennej.

Takich komponentów nie wolno myć w zmywarce.



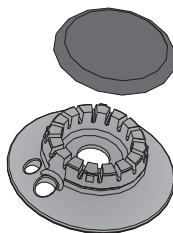
5.2.3 Korony

Można zdjąć korony. Umyć je w letniej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym usuwając cały osad.

Aby usunąć przypalony oporny brud, namoczyć elementy w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, następnie wyszorować gąbką typu „scotch brite”.

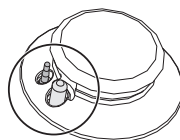
W przypadku mniej trudnego do usunięcia brudu i do wypolerowania użyć ściereczki z mikrofibry i Kremu do stali nierdzewnej.

Umieścić na płycie **idealnie suche** i w prawidłowej pozycji.



5.2.4 Świece i termopary

Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką. Ewentualny zasuszone osad można usunąć drewnianą wykałaczką lub igłą.





5.2.5 Pokrywa (tylko w niektórych modelach)



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 są włączone lub jeszcze gorące.



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



6. UMIESZCZENIE W BLACIE

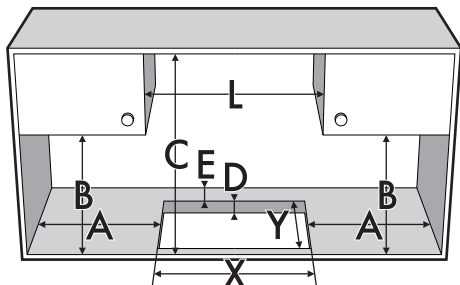


Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

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 Przymocowanie do konstrukcji nośnej

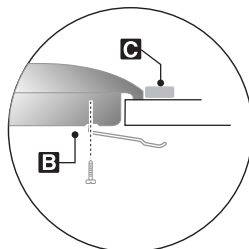
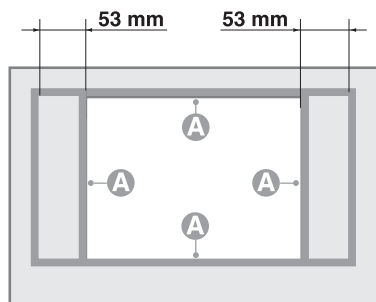
Wykonać otwór w blacie mebla o wymiarach wskazanych na rysunku.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 145	min 460	min 750	20÷40	min 50	690	555÷560	478÷482

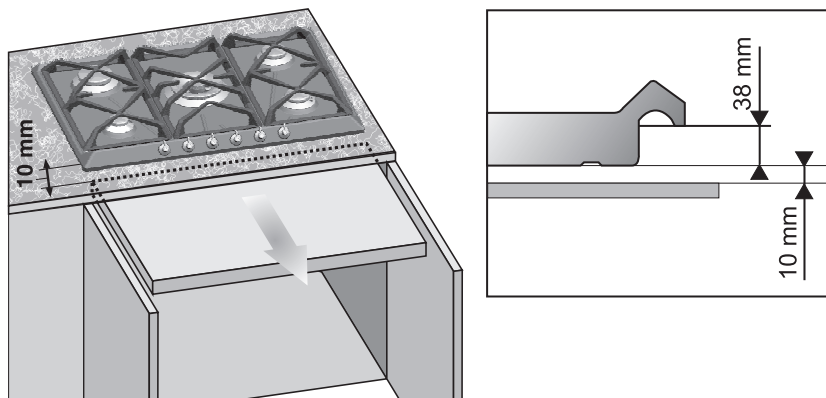
Precyzyjnie nałożyć znajdujące się w wyposażeniu uszczelnienie na zewnętrznym obwodzie otworu wykonanego w blacie, jak wskazano na poniższym rysunku, lekko dociskając rękami, aby przylegało na całej powierzchni. Skonsultować wartości wskazane na rysunku. Należy pamiętać, że boki **A** muszą się stykać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

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





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.





7. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



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



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



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



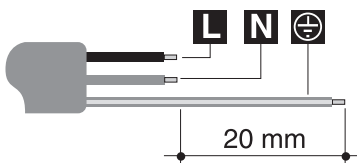
Zastosować na linii zasilającej płytę wyłącznik omnipolarny o minimalnym rozwarciu styków 3 mm. Należy go zamontować w łatwo dostępnym miejscu, w pobliżu urządzenia.



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.

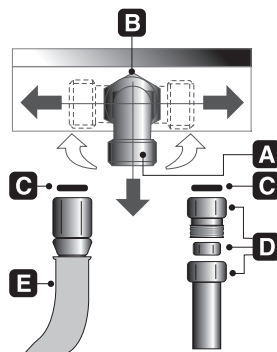
W celu ułatwienia podłączenia łącznik **A**, znajdujący się na tylnej ściance urządzenia został skierowany w bok; poluzować nakrętkę sześciokątną **B**, przekręcić łącznik **A** na żadaną pozycję i ponownie dokręcić nakrętkę **B** (szczelność gwarantuje gumowa uszczelka). Po zakończeniu czynności sprawdzić 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” zewnętrznie (ISO 228-1).

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

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

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



2 mt



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”.

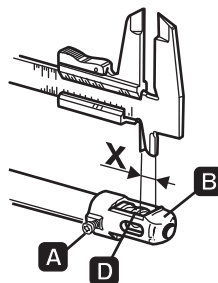
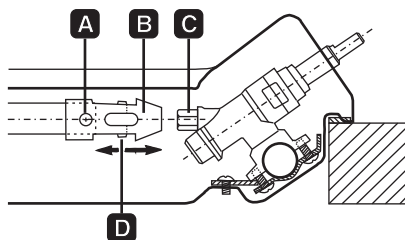




9.2 Ustawienie na gaz płynny

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 średni (3)	2.55	76	37 40 (*)	650	185	182	
Szybki duży (4)	3.1	85	43	750	225	222	
Ultraszybki (5)	3.3	87	55 65 (*)	1200	240	236	
Podwójna korona	Wewnętrzna (6)	1.15	48	30 33 (*)	380	84	82
	Zewnętrzna (6)	3.8	92	55 65 (*)	1200	276	271
Podłużny (7)	2	67	43 45 (*)	750	145	143	

(*) 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 średni (3)	2.55	210	650	
Szybki duży (4)	3.1	240	750	
Ultraszybki (5)	3.3	250	1200	
Podwójna korona	Wewnętrzna (6)	1.05	132	380
	Zewnętrzna (6)	3.9	290	1200
Podłużny	2	190	750	

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

9.4 Ustawienie na gaz ziemny

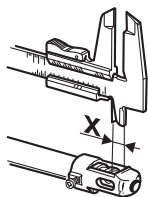
Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z gazem ziemnym G20 (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. Aby przywrócić ustawienie urządzenia do funkcjonowania z takim rodzajem gazu, wykonać czynności opisane w paragrafie „9.2 Ustawienie na gaz płynny” wybierając dysze i regulując powietrze pierwotne na gaz 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 średni (3)	2.55	115	650	
Szybki duży (4)	3.1	126	750	
Ultraszybki (5)	3.3	130	1200	
Podwójna korona	Wewnętrzna (6)	1.05	73	380
	Zewnętrzna (6)	3.9	140	1200
Podłużny	2	100	750	



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 średni (3)		1.5	1.0	1.0
Szybki duży (4)		10.0	2.5	1.5
Ultraszybki (5)		2.5	2.0	1.5
Podwójna korona	Wewnętrzna (6)	6.0	3.0	1.0
	Zewnętrzna (6)	10.0	3.0	5.0
Podłużny		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

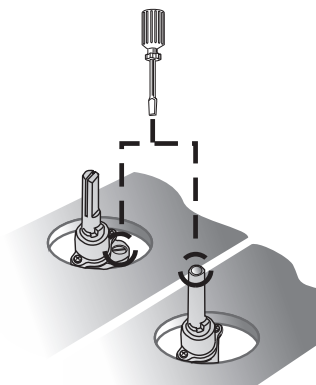
Po przeprowadzeniu wskazanych regulacji, zmontować urządzenie wykonując czynności opisane w paragrafie „9.1 Zdjęcie płyty” w odwrotnej kolejności.

9.6.1 Regulacja minimum dla gazu miejskiego i ziemnego

Założyć komponenty na palnik i wsunąć pokrętło na drążki kurków.

Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum. Ponownie zdjęć 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).

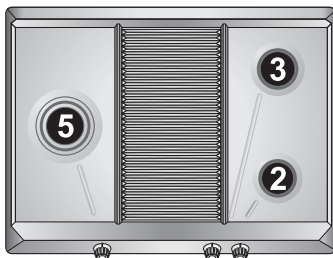
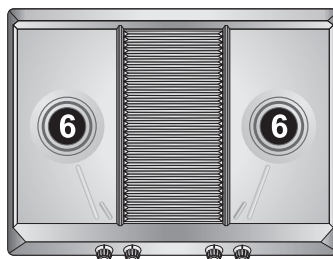
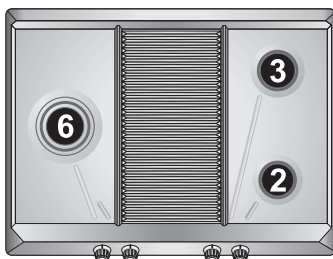
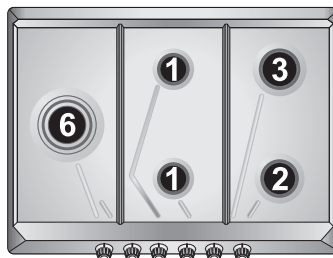
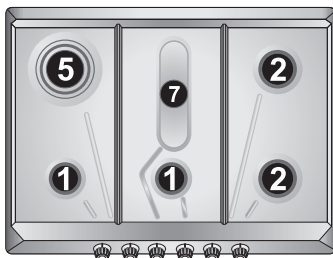
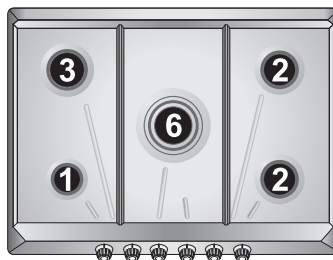
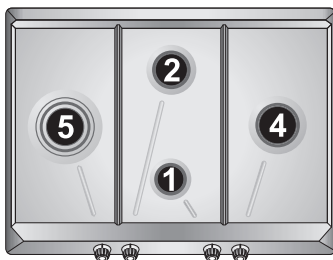
W tabeli „9.2 Ustawienie na gaz płynny” przedstawiono średnice by-pass każdego palnika.



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 średni
4. Szybki duży
5. Ultraszybki potrójna korona
6. Ultraszybki podwójna korona
7. 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.