

Haier

BUILT-IN GAS ON GLASS COOKING HOBS

INSTALLATION ADVICES - INSTRUCTIONS FOR THE USE

GB

PIANI COTTURA DA INCASSO A GAS IN VETRO

CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE - ISTRUZIONI PER L'USO

IT

TABLES DE CUISSON A GAZ EN VERRE

CONSEILS POUR L'INSTALLATION - MODE D'EMPLOI

FR

PLACAS DE COCCIÓN DE VITROGAS ENCASTRADA

CONSEJOS DE INSTALACIÓN - INSTRUCCIONES DE USO

ES

PLACAS DE GÁS EM VIDRO DE ENCASTRAR

CONSELHOS DE INSTALAÇÃO - INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PT

GAZ WBUDOWANY NA SZKLANEJ PŁYTCIE DO GOTOWANIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI - INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PL

- HAVG9WL38WPB

Szanowny Kliencie

Dziękujemy za zakup i wybranie naszego produktu.

Opisane poniżej środki ostrożności i zalecenia dotyczące bezpieczeństwa służą bezpieczeństwu użytkownika i innych osób. Zapewnią one również środki umożliwiające pełne wykorzystanie funkcji oferowanych przez urządzenie.

Prosimy o staranne przechowywanie tej broszury. Może się przydać w przyszłości Tobie lub innym w przypadku pojawienia się wątpliwości związanych z jego działaniem.

To urządzenie może być używane wyłącznie do zadań, do których zostało wyraźnie zaprojektowane, to jest do gotowania artykułów spożywczych.

Każda inna forma użytkowania jest uważana za niewłaściwą, a tym samym niebezpieczną.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku szkód spowodowanych niewłaściwym, nieprawidłowym lub nielogicznym użytkowaniem urządzenia.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku wyłącznie do gotowania. Każde inne użycie (takie jak ogrzewanie pomieszczenia) jest niewłaściwe i niebezpieczne.
- To urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z:
 - Wymogami bezpieczeństwa rozporządzenia „Gaz” (UE) 2016/426;
 - Wymogami bezpieczeństwa dyrektywy „Niskie napięcie” 2014/35/UE;
 - Wymogami bezpieczeństwa dyrektywy „EMC” 2014/30/UE;
 - Wymogami Dyrektywy UE 93/68/EWG;
 - Wymogami Dyrektywy UE 2011/65/UE.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEJ UTYLIZACJI PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ KE 2012/19/WE.

Po zużyciu produktu nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami miejskimi. Należy go zanieść do specjalnego lokalnego centrum zbiórki odpadów segregowanych lub do sprzedawcy świadczącego tę usługę.

Oddzielna utylizacja sprzętu gospodarstwa domowego pozwala uniknąć ewentualnych negatywnych konsekwencji dla środowiska i zdrowia wynikających z niewłaściwej utylizacji i umożliwia odzyskanie materiałów składowych w celu uzyskania znacznych oszczędności energii i zasobów. Dla przypomnienia o konieczności oddzielnej utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego, produkt jest oznaczony przekreślonym koszem na śmieci na kółkach.



WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE: To urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane wyłącznie do gotowania żywności domowej i nie nadaje się do żadnych zastosowań innych niż domowe i dlatego nie powinno być używane w środowisku komercyjnym.

Gwarancja na urządzenie zostanie unieważniona, jeśli urządzenie będzie używane w środowisku innym niż domowy, tj. w środowisku półkomercyjnym, komercyjnym lub komunalnym.

Przeczytaj uważnie instrukcję przed instalacją i użyciem urządzenia.

- To urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami dotyczącymi produktów do gotowania w gospodarstwie domowym, w tym normami dotyczącymi temperatur powierzchni.
Niektóre osoby o wrażliwej skórze mogą odczuwać wyraźniejszą temperaturę w przypadku niektórych elementów, chociaż te części mieszczą się w granicach dozwolonych przez normy.
Pełne bezpieczeństwo urządzenia zależy również od prawidłowego użytkowania, dlatego zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności podczas korzystania z produktu, zwłaszcza w obecności dzieci.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
W razie wątpliwości nie używaj go i skonsultuj się z dostawcą lub profesjonalnie wykwalifikowanym technikiem.
- Elementy opakowania (tj. worki foliowe, styropian, gwoździe, paski do pakowania itp.) nie powinny znajdować się w miejscu łatwo dostępnym dla dzieci, ponieważ mogą spowodować poważne obrażenia.
- Niektóre urządzenia są dostarczane z folią ochronną na częściach stalowych i aluminiowych. **Folię tę należy usunąć przed użyciem urządzenia.**
- **WAŻNE:** Podczas obsługi lub czyszczenia tego urządzenia zaleca się stosowanie odpowiedniej odzieży ochronnej/rękawiczek.
- Nie próbuj modyfikować parametrów technicznych urządzenia, ponieważ może to być niebezpieczne w użyciu. Producent zrzeka

się wszelkiej odpowiedzialności za niedogodności wynikające z nieprzestrzegania tego warunku.

- **UWAGA:** urządzenie należy instalować wyłącznie w stale wentylowanym pomieszczeniu zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie obsługuj urządzenia za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie należy przeprowadzać czyszczenia ani czynności konserwacyjnych urządzenia bez uprzedniego odłączenia go od zasilania elektrycznego.
- Nie używaj myjki parowej, ponieważ wilgoć może dostać się do urządzenia, czyniąc je niebezpiecznym.
- Nie przykrywaj płyty folią aluminiową.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami (lub stopami).
- Nie używaj urządzenia będąc na bosy.
- Jeśli zdecydujesz się nie używać tego urządzenia (lub zdecydujesz się na zastąpienie go innym modelem), przed wyrzuceniem urządzenia zaleca się unieruchomienie go w odpowiedni sposób, zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony zdrowia i środowiska, upewniając się w szczególności, że wszystkie potencjalnie niebezpieczne części należy unieszkodliwić, zwłaszcza w odniesieniu do dzieci, które mogłyby bawić się nieużywanymi urządzeniami.
- Różne elementy urządzenia nadają się do recyklingu. Utylizuj je zgodnie z przepisami obowiązującymi w Twoim kraju. Jeśli urządzenie ma być złomowane, odłącz przewód zasilający.
- Po użyciu upewnij się, że pokrętła znajdują się w pozycji wyłączonej.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.

- Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub szkody materialne spowodowane nieprawidłowym lub niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się; pozostają gorące przez jakiś czas po użyciu.
 - Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych na płycie.
 - Aby uniknąć oparzeń i oparzeń, małe dzieci należy trzymać z daleka.
- Upewnij się, że kable elektryczne łączące inne urządzenia znajdujące się w pobliżu płyty kuchennej nie mogą stykać się z płytą.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Nie stawiaj ani nie pozostawiaj pustych naczyń na szklano-ceramicznej płycie grzejnej.
- Na szklano-ceramiczną płytę grzejną nie wolno upuszczać ciężkich lub ostrych przedmiotów.
- Nie rysuj płyty ostrymi przedmiotami. Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli płyta jest pęknięta lub uszkodzona w inny sposób przez spadające przedmioty itp., odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego, aby uniknąć możliwości porażenia prądem i wezwij serwis.
- **OSTRZEŻENIE:** Prawidłowo zainstalowany produkt spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa przewidziane dla tej kategorii produktów. Należy jednak zachować szczególną ostrożność wokół dolnej części urządzenia, ponieważ obszar ten nie jest przeznaczony do dotykania i może zawierać ostre lub szorstkie krawędzie, które mogą spowodować obrażenia.
- **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę może zlecić wyłącznie autoryzowanemu serwisowi, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę lub w inne środki do odłączania od sieci zasilającej

z separacją styków na wszystkich biegunach, które zapewniają pełne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, środki do odłączania muszą być wbudowane w stałą okablowanie zgodnie z zasadami okablowania.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

ETYKIETY ENERGETYCZNE/EKOPROJEKTOWANIE

- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 66/2014 (wykonujące dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/125/WE).

Odniesienie do metod pomiarowych i obliczeniowych stosowanych w celu ustalenia zgodności z powyższymi wymaganiami:

- Norma EN30-2-1 (płyty grzewcze: palniki gazowe).

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA, WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

PŁYTA GRZEWcza

PALNIKI GAZOWE

- Ważne jest, aby średnica garnka była odpowiednia do rozmiaru palnika, aby nie wpływać negatywnie na wysoką moc palników, a tym samym na marnowanie energii. Mały garnek na dużym palniku nie zapewni temperatury wrzenia w krótszym czasie, ponieważ zdolność absorpcji ciepła przez masę cieczy zależy od objętości i powierzchni garnka.
- Unikaj trzymania palnika bez niczego na nim (bez garnka).

PORADY
dla
INSTALATORA

WAŻNE:

- Urządzenie zostało zaprojektowane i zatwierdzone wyłącznie do użytku domowego i nie powinno być instalowane w środowisku komercyjnym, półkomercyjnym ani komunalnym.
Produkt nie będzie objęty gwarancją, jeśli zostanie zainstalowany w którymkolwiek z powyższych środowisk i może mieć wpływ na wszelkie posiadane ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej lub publicznej.
- To urządzenie może być instalowane, regulowane i dostosowywane do działania wyłącznie przez upoważnioną osobę, zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami i zgodnie z instrukcjami dostarczonymi przez producenta.
Niespełnienie tego warunku powoduje utratę gwarancji.
- Urządzenie należy zainstalować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju oraz zgodnie z instrukcjami producenta.
- Instalatorzy muszą przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących wentylacji i odprowadzania spalin.
- Nieprawidłowa instalacja, za którą producent nie ponosi odpowiedzialności, może spowodować obrażenia ciała lub szkody materialne.
- To urządzenie może być serwisowane wyłącznie przez upoważniony personel.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub napraw.
- **Ważne: Podczas obsługi lub instalacji tego urządzenia zaleca się stosowanie odpowiedniej odzieży ochronnej/rękawiczek.**
- **Błaty te przeznaczone są do wbudowania w zabudowę kuchenną o głębokości 600 mm i grubości powierzchni roboczej od 30 do 40 mm.**
- **Urządzenie musi być umieszczone w jednostkach odpornych na wysoką temperaturę.**
- **Ściany jednostek nie mogą być wyższe niż blat roboczy i muszą być odporne na temperatury o 70°C wyższe od temperatury pokojowej.**
- **Zwracamy uwagę, że klej, który łączy plastikowy laminat z meblami, musi wytrzymać temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć rozwarstwienia.**
- **Standardowa instalacja (nie w jednej płaszczyźnie): Nie uszczelniaj płyty kuchennej w blacie za pomocą silikonu lub kleju; utrudnia to przyszłe serwisowanie. Producent nie pokryje kosztów demontażu płyty kuchennej ani szkód spowodowanych tym demontażem.**
- **Nie instaluj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zasłon).**

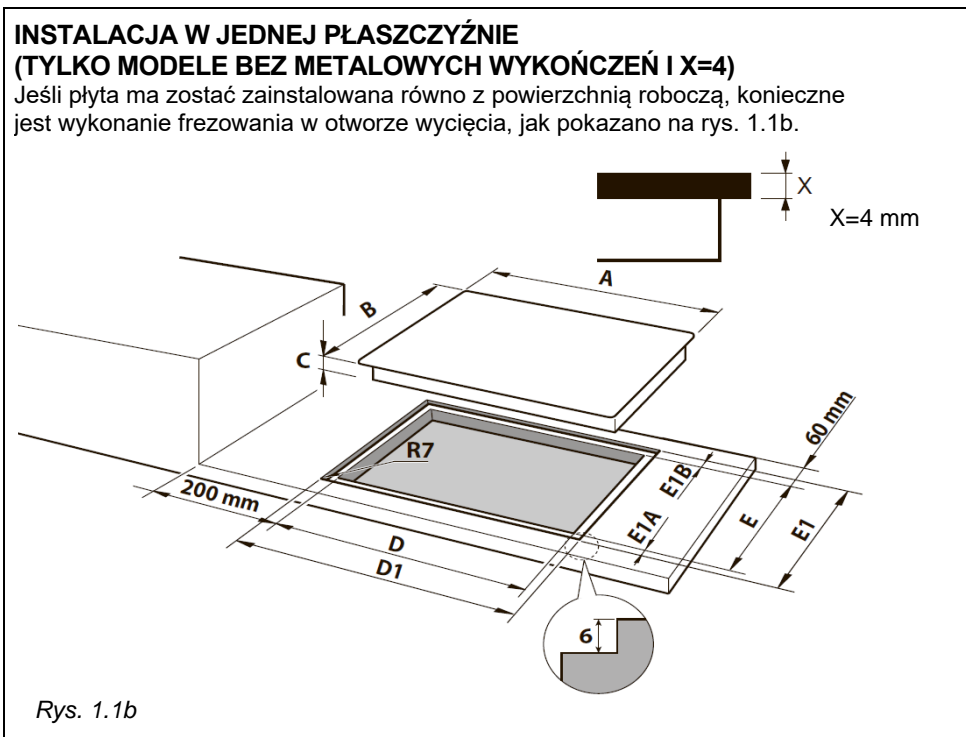
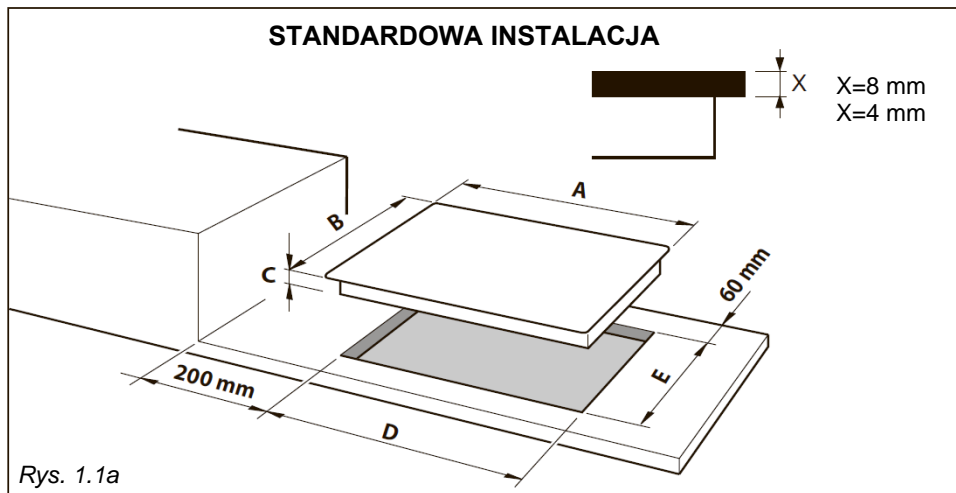
OSTRZEŻENIE!

Prawidłowo zainstalowany produkt spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa przewidziane dla tej kategorii produktów. Należy jednak zachować szczególną ostrożność wokół dolnej części urządzenia, ponieważ obszar ten nie jest przeznaczony do dotykania i może zawierać ostre lub szorstkie krawędzie, które mogą spowodować obrażenia.

INFORMACJE TECHNICZNE DLA INSTALATORA

Aby zainstalować płytę kuchenną w zabudowie kuchennej, należy wykonać otwór o wymiarach pokazanych na rys. 1.1a lub 1.1b, pamiętając o następujących kwestiach:

- Należy zapewnić szczelinę wentylacyjną o szerokości 40 mm między spodem urządzenia a wszelkimi szafkami, szufladami, barierą termiczną.
- Jeśli po instalacji podstawa płyty grzewczej istnieje dostęp poprzez szafkę lub szufladę, pod podstawą płyty grzewczej należy zainstalować termiczną barierę ochronną, jak pokazano na rys. 1.1d.
- Blat kuchenki musi być oddalony od dowolnej ściany bocznej o nie mniej niż 200 mm (od bocznej krawędzi wycięcia - rys. 1.1a, 1.1b, 1.1c).
- Płyta musi być zamontowana w odległości co najmniej 60 mm od ściany (od tylnej krawędzi wycięcia - rys. 1.1a, 1.1b).
- Pomiędzy płytą kuchenną a szafką wiszącą lub okapem kuchennym umieszczonym bezpośrednio nad nią musi być zachowana odległość co najmniej 650 mm (patrz rys. 1.1c).



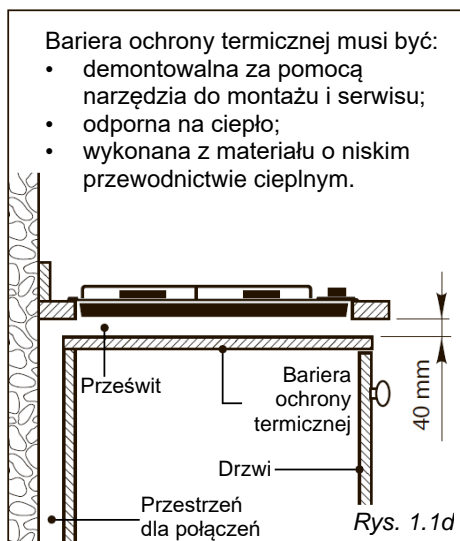
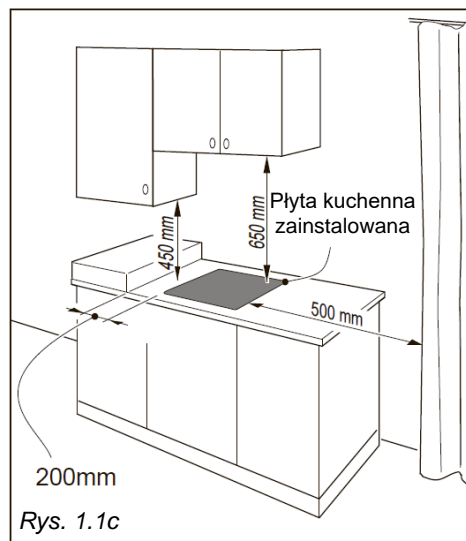
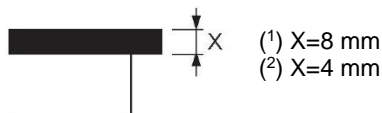
Opis	Miary (mm)									
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1 (***)	E	E1 (***)	E1A (***)	E1B (***)	
Modele o szerokości 90 cm	900	510	50 ⁽¹⁾ 54 ⁽²⁾ lub 60 ⁽²⁾ w przypadku montażu w jednej płaszczyźnie	840	905	480	515	10	25	

(*) W przypadku modeli z metalowymi wykończeniami należy dodać 4 mm do wymiaru każdego wykończenia.

Przykład: przednia listwa metalowa= B+4mm.

(**) od góry blatu do dołu płyty kuchennej.

(***) Instalacja w jednej płaszczyźnie.

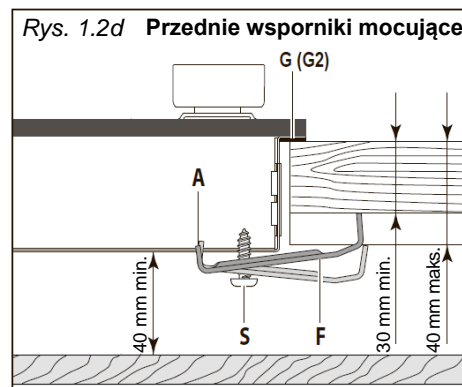
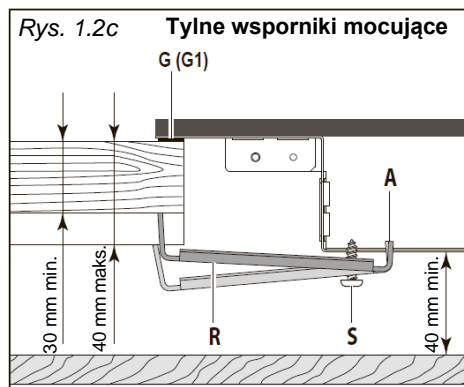
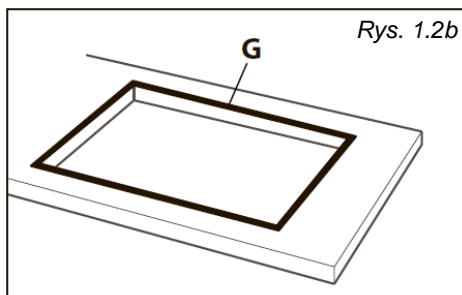
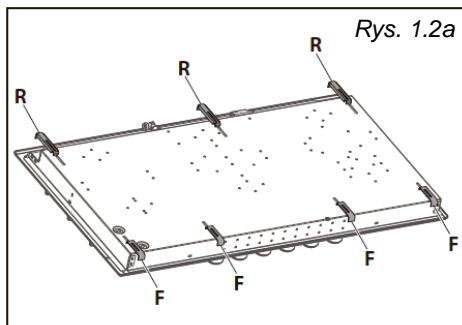


MOCOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Do każdej płyty kuchennej dołączony jest zestaw montażowy zawierający wsporniki i śruby do mocowania płyty kuchennej do ław o grubości od 30 do 40 mm.

Zestaw zawiera cztery wsporniki typu „F” (na przód płyty), trzy wsporniki typu „R” (na tył płyty) oraz siedem wkrętów samogwintujących „S”.

- Dotnij jednostkę zgodnie z wymiarami na rys. 1.1a lub 1.1b.
- Naciągnij uszczelkę „G” na krawędź wykonanego otworu, uważając, aby zakryć krawędzie złącza (rys. 1.2b).
- Zamocuj wsporniki „F” i „R” w odpowiednich otworach gniazdowych, nie dokręcając na razie śrub „S”. Upewnij się, że zaczepy są prawidłowo zamontowane, jak pokazano na rysunku (rys. 1.2c, 1.2d). Obróć zaczepy tak, aby można było włożyć płytę kuchenną do wycięcia.
- Umieść płytę kuchenną w wycięciu i ustaw ją prawidłowo.
- Umieść wsporniki „F” i „R” na swoim miejscu; część „A” wsporników powinna wejść w otwór (rys. 1.2c, 1.2d).
- Dokręć śruby „S”, aż płyta będzie całkowicie przymocowana do blatu.
- Za pomocą ostrego noża lub noża do przycinania odetnij nadmiar materiału uszczelniającego wokół krawędzi płyty kuchennej.
- Uważaj, aby nie uszkodzić stołu roboczego.
- W przypadku montażu płyty zlicowanej z powierzchnią roboczą należy wypełnić wszelkie szczeliny między szybą i wzdłuż obwodu powierzchni roboczej silikonem izolacyjnym, a jego nadmiar zetrzeć.



WYMAGANIA WENTYLACYJNE

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami dotyczącymi wentylacji i odprowadzania spalin.

Intensywne i długotrwałe użytkowanie może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna lub wydajniejszej wentylacji zwiększającej siłę ssania mechanicznego, jeśli jest zamontowana.

WYBÓR ODPOWIEDNIEGO OTOCZENIA

Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowane urządzenie gazowe, musi mieć naturalny przepływ powietrza, aby gaz mógł się palić (zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi). Przepływ powietrza musi pochodzić bezpośrednio z jednego lub więcej otworów wykonanych w ścianach zewnętrznych o wolnej powierzchni co najmniej 100 cm² (lub zapoznać się z obowiązującymi przepisami lokalnymi).

Otworki powinny znajdować się blisko podłogi, najlepiej po stronie przeciwnej do wylotu produktów spalania i muszą być wykonane w taki sposób, aby nie można było ich zablokować ani od wewnątrz, ani od zewnątrz.

Jeśli nie można wykonać tych otworów, wymagane powietrze może pochodzić z sąsiedniego pomieszczenia, które jest odpowiednio wentylowane, o ile nie jest to sypialnia ani strefa niebezpieczna (zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi).

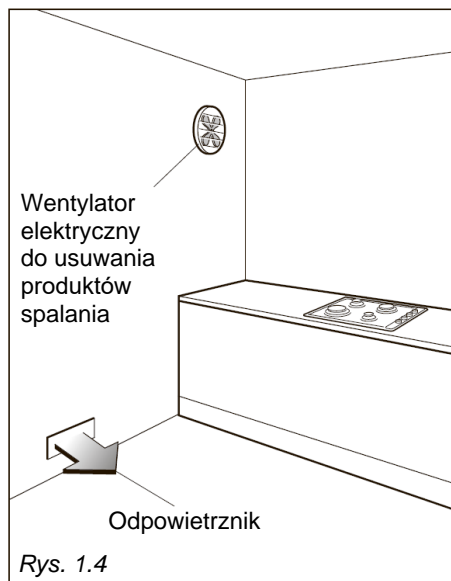
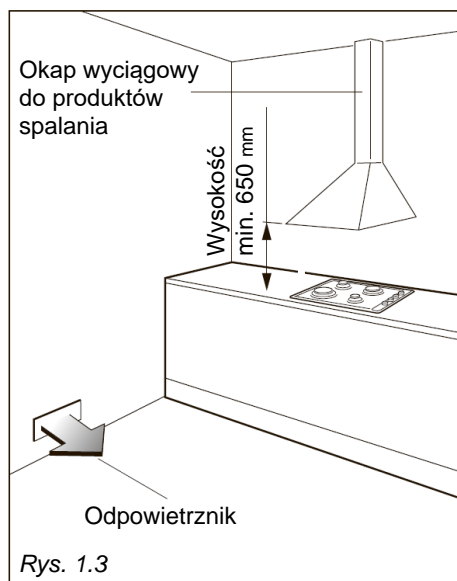
W takim przypadku drzwi kuchenne muszą umożliwiać przepływ powietrza.

USUWANIE PRODUKTÓW SPALANIA

Należy przewidzieć okapy wyciągowe podłączone bezpośrednio na zewnątrz, umożliwiające odprowadzanie produktów spalania urządzenia gazowego (rys. 1.3).

Jeśli nie jest to możliwe, można użyć wentylatora elektrycznego, przymocowanego do ściany zewnętrznej lub okna; wentylator powinien mieć zdolność do cyrkulacji powietrza w tempie 3–5 razy większym niż całkowita objętość kuchni (rys. 1.4).

Wentylator można zainstalować tylko wtedy, gdy pomieszczenie ma odpowiednie otwory wentylacyjne umożliwiające dopływ powietrza, jak opisano w części „Wybór odpowiedniego otoczenia”.



2 SEKCJA GAZU

WYMAGANIA DOTYCZĄCE INSTALACJI GAZOWEJ

Ważne !

- To urządzenie może być instalowane i serwisowane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego, zarejestrowanego instalatora. Instalator powinien odnieść się do obowiązujących norm lokalnych.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji producenta.
- Przed instalacją upewnij się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz regulacja tego urządzenia są kompatybilne. Warunki regulacji urządzenia podane są na tabliczce lub etykietce.
- Jeśli ciśnienie gazu (do którego ma być używane urządzenie) jest zmienne lub nie mieści się w zakresie wartości podanych na tabliczce znamionowej, należy koniecznie zainstalować odpowiedni reduktor ciśnienia gazu, który należy wyregulować, aby zapewnić prawidłowe ciśnienie robocze do urządzenia (zgodnie z tabliczką znamionową).

Regulator musi być zainstalowany, wyregulowany i przetestowany przez wykwalifikowanego technika.

- **OSTRZEŻENIE:** Używanie urządzenia przy niewłaściwym i/lub zmiennym ciśnieniu gazu może być bardzo niebezpieczne i może spowodować poważne obrażenia użytkownika. W przypadku nieprzestrzegania tego warunku może dojść do uszkodzenia urządzenia. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za niedogodności wynikające z nieprzestrzegania tego warunku.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku z gazem płynnym (sprawdź etykietę z przepisami dotyczącymi gazu, która znajduje się na urządzeniu).

LUB

To urządzenie jest przeznaczone do użytku z gazem ziemnym lub LPG (sprawdź etykietę z przepisami dotyczącymi gazu, która znajduje się na urządzeniu).

- Urządzenia dostarczane do użytku na gaz ziemny: są przystosowane tylko do tego gazu i nie mogą być używane na żadnym innym gazie (LPG) bez modyfikacji. Urządzenia są produkowane w celu konwersji na LPG.
- Urządzenia dostarczane do zasilania gazem płynnym: są przystosowane wyłącznie do tego gazu i nie mogą być używane na żadnym innym gazie (gaz ziemny) bez modyfikacji. Urządzenia są produkowane w celu konwersji na gaz ziemny.

Jeśli zestaw do konwersji gazu ziemnego/LPG nie jest dostarczany z urządzeniem, można go kupić, kontaktując się z serwisem technicznym.

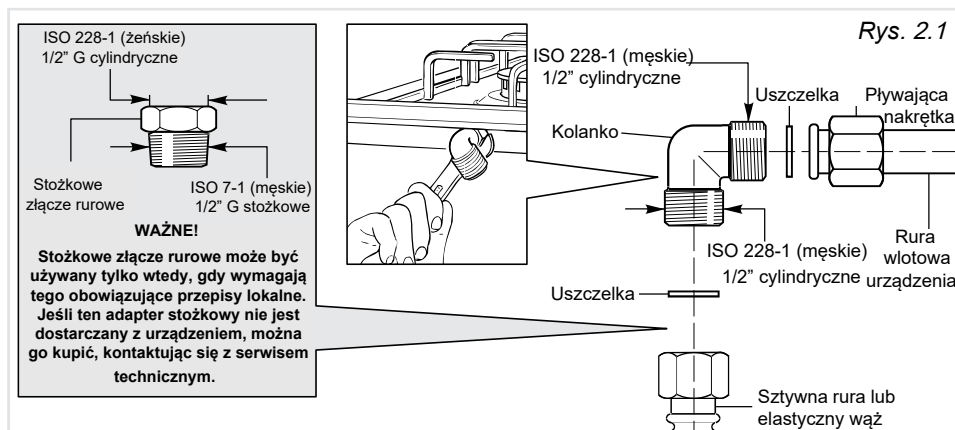
PODŁĄCZENIE PŁYTY DO SIECI GAZU

Armatura przyłączeniowa gazu (rys. 2.1) składa się z:

- pływającej nakrętki;
- kolanka;
- uszczelki;

Podłączenie gazu musi być wykonane przez uprawnioną osobę zgodnie z odpowiednimi lokalnymi normami.

- Jeśli używasz elastycznego węża, upewnij się, że nie styka się on z ruchomymi częściami.
- Tylna część obudowy jest zagłębiona, aby zapewnić kanał dla rury wlotowej urządzenia.
- Złączkę przyłącza gazu można obrócić w wymaganym kierunku (ale nigdy w pozycji pionowej lub poziomej) po poluzowaniu połączenia kolankowego i pływającej nakrętki.
- Nigdy nie próbuj obracać kolanka bez uprzedniego poluzowania nakrętki pływającej.
- Dostarczone uszczelki gwarantują dobre uszczelnienie przyłącza gazowego. Zalecamy wymianę uszczelek przy najmniejszych oznakach zużycia, deformacji lub niedoskonałości.
- Po podłączeniu do sieci gazowej sprawdź, czy złącza są prawidłowo uszczelnione, używając roztworu mydła, ale nigdy otwartego ognia.



DODATKOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE PODŁĄCZENIA GAZU

Podłączając płytę kuchenną do instalacji gazowej za pomocą sztywnych rur lub elastycznego węża, należy upewnić się, że:

- Używasz sztywnych rur lub elastycznego węża zgodnego z obowiązującymi lokalnymi przepisami. Elastyczny wąż powinien mieć odpowiednią konstrukcję do rodzaju używanego gazu i odpowiedni rozmiar, aby utrzymać moc grzewczą urządzenia.
- Połączenie ze sztywnymi rurami metalowymi nie powoduje naprężeń ani ciśnienia w rurach gazowych.
- Elastyczny wąż nie jest naprężony, skręcony, zagięty ani zbyt mocno zgięty ani podczas używania płyty kuchennej, ani podczas jej podłączania lub odłączania.
- Elastyczny wąż nie może być dłuższy niż 2000 mm (lub patrz obowiązujące lokalne przepisy) i nie styka się z ostrymi krawędziami, narożnikami ani ruchomymi częściami, ponieważ mogą one powodować ścieranie. Używaj tylko jednego elastycznego węża; nigdy nie podłączaj płyty kuchennej więcej niż jednym wężem elastycznym.
- Elastyczny wąż można łatwo obejrzeć na całej długości, aby sprawdzić jego stan; jeśli ma datę ważności, należy ją wymienić przed tą datą.
- Jeśli używasz elastycznego węża, który nie jest w całości wykonany z metalu, upewnij się, że nie styka się on z żadną częścią płyty kuchennej o temperaturze powierzchni 70°C lub wyższej (lub zapoznaj się z obowiązującymi przepisami lokalnymi).
- Należy wymienić sztywną rurę lub elastyczny wąż, jeśli wykazują oznaki uszkodzenia.
- Elastyczny wąż nie powinien być narażony na nadmierne ciepło poprzez bezpośredni kontakt z produktami spalinyowymi lub kontakt z gorącymi powierzchniami.
- Gniazdo, do którego pasuje wtyczka węża elastycznego, jest trwale przymocowane do trwale zamocowanej rury instalacji gazowej i jest ustawione tak, aby wąż zwisał swobodnie w dół.
- Wtyczka elastycznego węża jest dostępna po zamontowaniu, dzięki czemu można ją odłączyć w celu serwisowania lub demontażu.
- Należy poinformować klienta, że sztywna rura lub elastyczny wąż nie powinny być narażone na korozję przez środki czyszczące.

KONSERWACJA GAZU

Niektóre modele – aby sprawdzić kategorię gazu, należy sprawdzić etykietę umieszczoną na urządzeniu

TABELA DOBORU WTRYSKIWACZY			
Kat.: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
PALNIKI	Moc znamionowa [kW]	Moc zredukowana [kW]	Ø wtryskiwacza [1/100 mm]
Pomocniczy (A)	1,00	0,40	50
Średnioszybki (SR)	1,75	0,45	66
Szybki (R)	2,50	0,75	80
Podwójny pierścień (DR)	3,80	1,50	98

Niektóre modele – aby sprawdzić kategorię gazu, należy sprawdzić etykietę umieszczoną na urządzeniu

TABELA DOBORU WTRYSKIWACZY				
Kat.: II 2H 3+ (Kraje IT-ES-PT-IE-GB-GR-CH)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
Kat.: II 2E+3+ (Kraje FR-BE)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Kat.: II 2E3B/P (Kraje PL)			G30/G31 37/37 mbar	G20 20 mbar
PALNIKI	Moc znamionowa [kW]	Moc zredukowana [kW]	Ø wtryskiwacza [1/100 mm]	Ø wtryskiwacza [1/100 mm]
Pomocniczy (A)	1,00	0,40	50	77
Średnioszybki (SR)	1,75	0,45	66	101
Szybki (R)	2,50	0,75	80	118
Podwójny pierścień (DR)	3,80	1,50	98	141

WENTYLATOR NIEZBĘDNY DO SPALANIA GAZU = (2 m ³ /h x kW)	
PALNIKI	Powietrze potrzebne do spalania [m ³ /h]
Pomocniczy (A)	2,00
Średnioszybki (SR)	3,50
Szybki (R)	5,00
Podwójny pierścień (DR)	7,60

SMAROWANIE KURKÓW GAZOWYCH

W przypadku trudności w obsłudze kurków gazowych wezwać Serwis.

WAŻNE

Ważkie prace związane z instalacją, konserwacją i przebudową urządzenia muszą być wykonywane przy użyciu oryginalnych części fabrycznych.

Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność wynikającą z niespełnienia tego obowiązku.

WYMIANA WTRYSKIWACZY

Jeżeli wtryskiwacze nie są zapewnione, można je nabyć w „Centrum serwisowym”.

Wybierz wtryskiwacze do wymiany zgodnie z „TABELA DOBORU WTRYSKIWACZY”. Średnice dysz wyrażone w setnych częściach milimetra są zaznaczone na korpusie każdego wtryskiwacza.

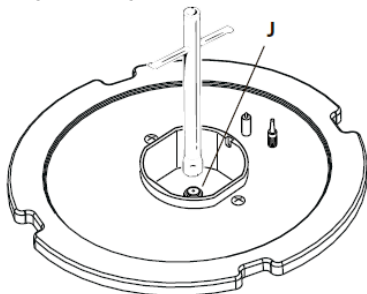
WYMIANA WTRYSKIWACZY PALNIKÓW PŁYTY KUCHENNEJ

Aby wymienić wtryskiwacze, należy postępować w następujący sposób:

- Zdejmij ruszty i palniki z płyty kuchennej.
- Za pomocą klucza wymień wtryskiwacze „J” (rys. 2.2a, 2.2b) na najbardziej odpowiednie dla rodzaju gazu, do którego ma być używany.

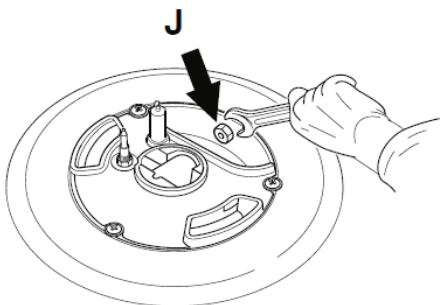
Palniki są tak pomyślane, aby nie wymagały regulacji powietrza pierwotnego.

Palnik pomocniczy, półszybki i szybki



Rys. 2.2a

Palnik dwupiersieniowy



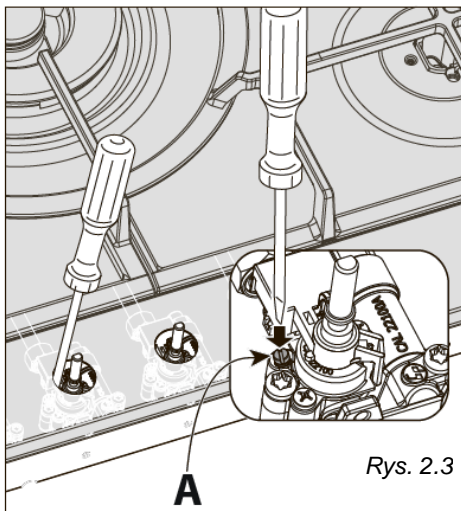
Rys. 2.2b

USTAWIENIE MINIMUM PALNIKÓW PŁYTY KUCHENNEJ

W pozycji minimalnej płomień musi mieć długość około 4 mm i musi pozostać zapalony nawet przy szybkim przestawieniu z pozycji maksymalnej do pozycji minimalnej. Regulacja płomienia odbywa się w następujący sposób:

- Włącz palnik.
- Ustaw kurek w pozycji „MINIMUM”.
- Zdejmij pokrętło.
- Małym płaskim śrubokrętem obróć śrubę „A” do właściwej regulacji (rys. 2.3).

Normalnie dla LPG dokręć śrubę regulacyjną.



WAŻNE: Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego technika zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami i zgodnie z instrukcjami producenta.

Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i szkody dla ludzi, zwierząt lub przedmiotów, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest absolutnie niezbędne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niedogodności spowodowane nieprzestrzeganiem tej zasady.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy części elektrycznej urządzenia należy odłączyć je od sieci.

INFORMACJE OGÓLNE

- Podłączenie do zasilania elektrycznego musi być wykonane przez wykwalifikowanego technika i zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej, sprawdzając, czy napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej oraz czy przekroje przewodów elektrycznych są w stanie wytrzymać obciążenie podane na tabliczce.
- Jeśli płyta jest dostarczona bez wtyczki, należy zamontować standardową wtyczkę, która jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez urządzenie i zgodna z obowiązującymi lokalnymi przepisami.
- Kolory przewodów w przewodzie zasilającym urządzenia mogą nie odpowiadać kolorom oznaczonym na stykach wtyczki elektrycznej. Wtyczkę należy zawsze podłączać w następujący sposób:
 - podłączyć zielono-żółty przewód do zacisku oznaczonego literą „E” lub symbolem uziemienia “ \perp ” lub w kolorze zielono-żółtym;
- podłączyć niebieski przewód do zacisku oznaczonego literą „N” lub w kolorze czarnym;
- podłączyć brązowy przewód do zacisku oznaczonego literą „L” lub w kolorze czerwonym.
- Wtyczka musi być podłączona do gniazdka podłączonego do uziemienia zgodnie z normami bezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie ma być podłączone bezpośrednio do sieci, należy je ustawić z wyłącznikiem wielobiegunowym z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm między urządzeniem a siecią.
- Przewód zasilający nie może dotykać gorących części i musi być tak ułożony, aby jego temperatura nie przekraczała 50°C powyżej temperatury otoczenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia wyłącznik zasilania lub wtyczka zasilania muszą zawsze znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na odpowiedni przewód dostępny w serwisie.
- Urządzenie musi mieć własne zasilanie; wszelkie inne urządzenia zainstalowane w pobliżu muszą być zasilane oddzielnie.
- **UWAGA Do podłączenia do sieci nie należy używać przejściówek, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i spalanie.**
- **Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem.**

W przypadku, gdy instalacja wymaga modyfikacji układu okablowania zasilającego, zaleca się wezwanie wykwalifikowanego technika w celu dokonania wymiany.

Technik będzie również musiał sprawdzić, czy przekrój przewodów elektrycznych w punkcie zasilania odpowiada mocy znamionowej urządzenia.

PRZEKRÓJ PRZEWODU ZASILAJĄCEGO TYPU „H05V2V2-F” odporny na temperaturę do 90° C

220-240 V 50-60 Hz 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) Możliwość podłączenia za pomocą wtyczki i gniazdka

(**) Połączenie z przyłączem skrzynki ściennej.

WYMIANA KABLA ZASILAJĄCEGO

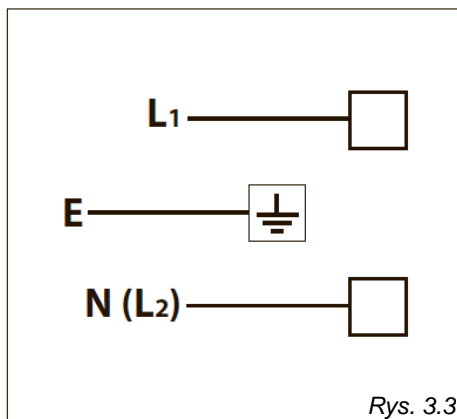
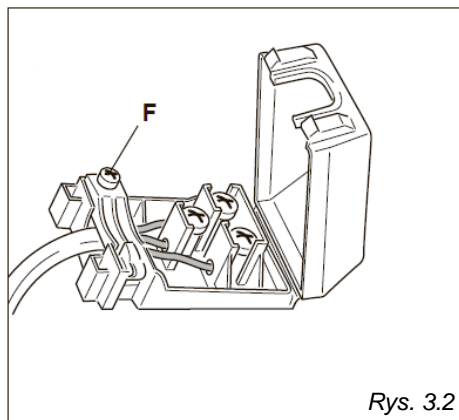
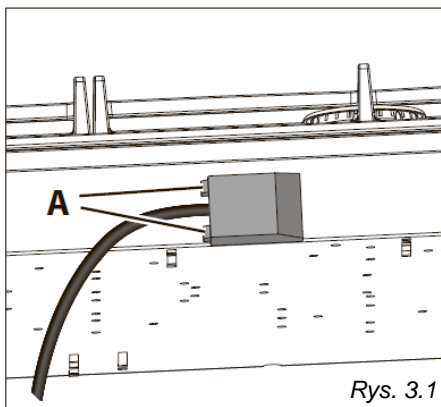
OSTRZEŻENIE: Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę może zlecić wyłącznie autoryzowanemu serwisowi, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

Aby podłączyć kabel zasilający:

- Odczep pokrywę listwy zaciskowej, wkładając śrubokręt w dwa zaczepy „A” (rys. 3.1).
- Otwórz dławik kablowy odkręcając śrubę „F” (rys. 3.2), odkręć śruby zacisków i wyjmij kabel.
- Nowy kabel zasilający, odpowiedniego typu i przekroju, należy podłączyć do listwy zaciskowej zgodnie ze schematem na rys. 3.3.
- Zamknij i ponownie zaczepek pokrywę listwy zaciskowej.

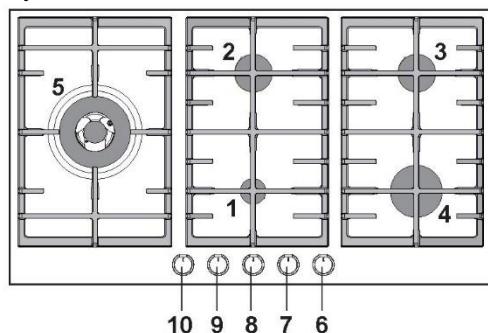
Czynności te muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

UWAGA: Przewód uziemiający należy pozostawić o około 3 cm dłuższy niż pozostałe.



PORADY
dla
UŻYTKOWNIKÓW

Rys. 1.1



PALNIKI GAZOWE

1. Pomocniczy (A)	1,00 kW
2. Średnioszybki (SR)	1,75 kW
3. Średnioszybki (SR)	1,75 kW
4. Szybki (R)	2,50 kW
5. Podwójny pierścień (DR)	3,80 kW

OPIS STEROWANIA

6. Pokrętko regulacji palnika (4)
7. Pokrętko regulacji palnika (3)
8. Pokrętko regulacji palnika (2)
9. Pokrętko regulacji palnika (1)
10. Pokrętko regulacji palnika (5)

UWAGI:

- Zapłon elektryczny jest wbudowany w pokrętkła.
- Urządzenie posiada zainstalowany system zaworów bezpieczeństwa, dopływ gazu zostanie zatrzymany w przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia.

OSTROŻNIE:

Jeśli palnik przypadkowo zgaśnie, wyłącz gaz pokrętkłem i odczekaj co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

OSTROŻNIE:




Płyty gazowe wytwarzają ciepło i wilgoć w środowisku, w którym są zainstalowane. Należy zapewnić dobrą wentylację obszaru gotowania, otwierając kratki naturalnej wentylacji lub instalując okap podłączony do kanału wylotowego.

OSTROŻNIE:

Jeśli płyta jest używana przez dłuższy czas, może być konieczne zapewnienie dodatkowej wentylacji przez otwarcie okna lub zwiększenie siły ssącej okapu kuchennego (jeśli jest na wyposażeniu).

PALNIKI GAZOWE

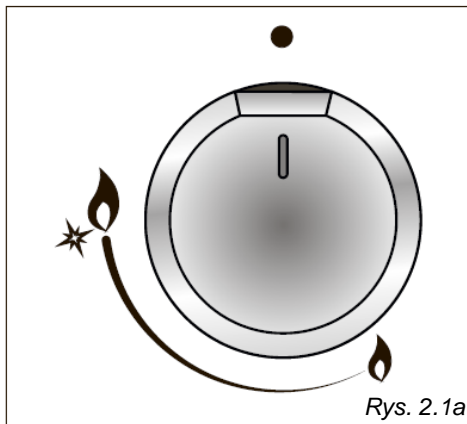
Dopływ gazu do palników reguluje się obracając pokrętkami (pokazanymi na rys. 2.1a lub 2.1b) sterującymi zaworami bezpieczeństwa. Obracając pokrętkiem tak, aby linia wskaźnika wskazywała na symbole nadrukowane na panelu, uzyskuje się następujące funkcje:

- symbol  zamknięty zawór
- symbol  lub **9** maksymalny otwór lub przepływ
- symbol  lub **1** minimalny otwór lub przepływ

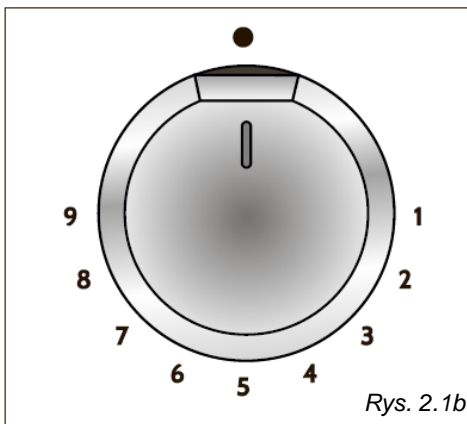
■ Maksymalne położenie przystony pozwala na szybkie gotowanie ciecchy, natomiast minimalne położenie przystony pozwala na wolniejsze podgrzewanie żywności lub utrzymywanie warunków wrzenia płynów.

■ Aby zmniejszyć przepływ gazu do minimum, obróć pokrętko dalej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby skierować wskaźnik w stronę symbolu małego płomienia.

■ Inne pośrednie regulacje operacyjne można uzyskać, ustawiając wskaźnik między maksymalnym a minimalnym położeniem przystony, a nigdy między maksymalnym otworem a położeniem zamkniętym.



Rys. 2.1a



Rys. 2.1b

UWAGA:

Pokrętko i symbole mogą się różnić.

Ostrożnie!

Nie przykrywaj płyty folią aluminiową.

UWAGA Gdy płyta nie jest używana, ustaw pokrętki gazu w pozycji zamkniętej, a także zamknij zawór kurkowy na butli gazowej lub głównym przewodzie doprowadzającym gaz.


Ostrożnie!

Podczas pracy płyta kuchenna bardzo się nagrzewa.

Trzymaj dzieci poza zasięgiem.

ROZPALANIE PALNIKÓW

Aby zapalić palnik, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Wciśnij odpowiednie pokrętkę i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 2.2a lub 2.2b) do pozycji pełnego płomienia oznaczonej symbolem "  " lub " 9 "; przytrzymaj pokrętkę, aż płomień się zapali.

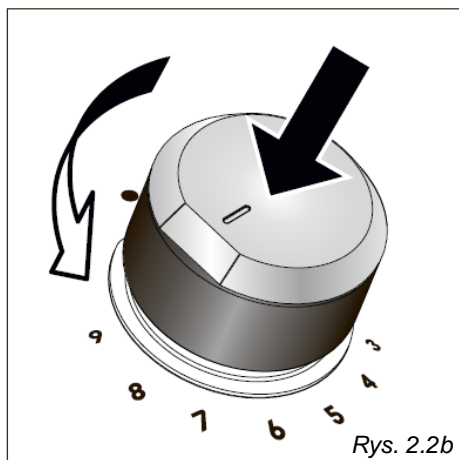
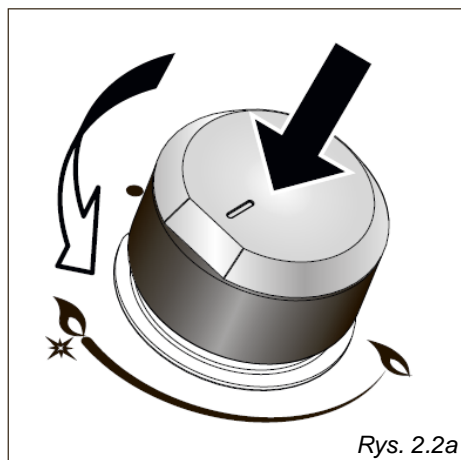
W przypadku braku zasilania zapal palnik zapalką lub zapalonym stożkiem.

2. Po zapaleniu palnika gazowego należy odczekać kilka sekund przed puszczeniem pokrętki (opóźnienie zadziałania zaworu).
3. Ustaw zawór gazu w żądanej pozycji.

Jeśli płomień palnika z jakiegoś powodu zgaśnie, zawór bezpieczeństwa automatycznie zatrzyma dopływ gazu.

Aby ponownie zapalić palnik, przekręć pokrętkę do pozycji zamkniętej " ● ", odczekaj **co najmniej 1 minutę**, a następnie powtórz procedurę zapalania.

Uwaga: Jeśli lokalne źródło gazu utrudnia rozpalenie palnika przy pokrętkie ustawionym na maksimum, ustaw pokrętkę na minimum i powtórz operację.



WYBÓR PALNIKA

Na pulpicie sterowniczym przy każdym pokrętle znajduje się schemat pokazujący, który palnik jest sterowany tym pokrętle.

Odpowiedni palnik należy dobrać odpowiednio do średnicy i stosowanej mocy.

Palników i patelni należy używać zgodnie z następującymi instrukcjami:

ŚREDNICE PATELNI, KTÓRE MOGĄ BYĆ STOSOWANE NA PALNIKACH

PALNIKI	MINIMUM	MAKSIMUM
Pomocniczy	6 cm	14 cm
Średnioszybki	16 cm	24 cm
Szybki	24 cm	26 cm
Podwójny pierścień	26 cm	28 cm

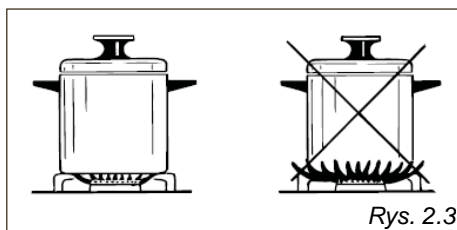
nie używaj patelni z wklęsłymi lub wypukłymi dnami

Ważne jest, aby średnica garnka była odpowiednia do potencjału palnika, aby nie narażać na szwank wysokiej mocy palników, a tym samym strat energii.

Mały garnek na dużym palniku nie zapewni temperatury wrzenia w krótszym czasie, ponieważ zdolność absorpcji ciepła przez masę cieczy zależy od objętości i powierzchni garnka.

OSTROŻNIE: Upewnij się, że patelnie znajdują się centralnie w stosunku do palnika, aby zapewnić maksymalną stabilność i większą wydajność.

Upewnij się, że garnki nie stykają się z pokrętłami, w przeciwnym razie płomień może przegrzać pokrętła i trwale je uszkodzić.



Rys. 2.3

PODSTAWKA POD WOK (OPCJONALNIE)

(rys. 2.4a - 2.4b)

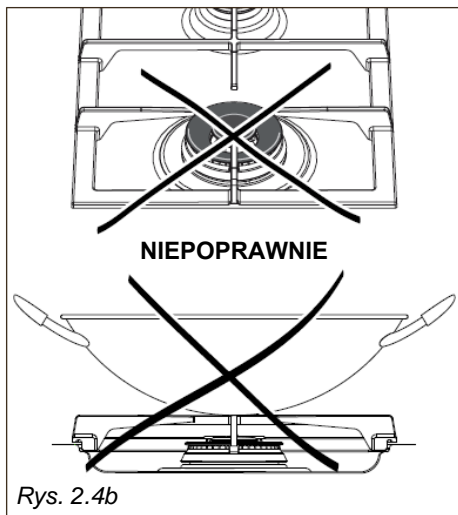
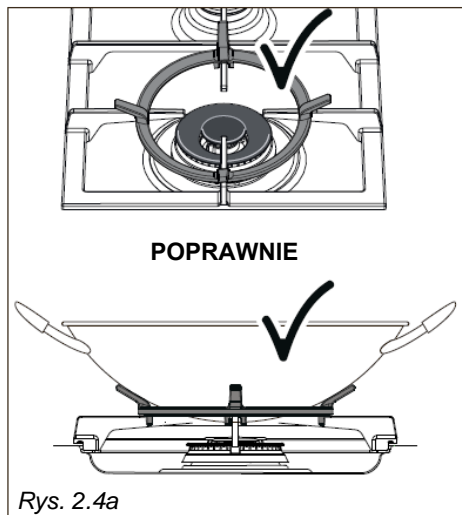
Ta specjalna kratka do woków powinna być umieszczona nad podstawką pod patelnię w przypadku palnika kompaktowego z podwójnym pierścieniem, podwójnego pierścienia lub podwójnego palnika (w zależności od modelu).

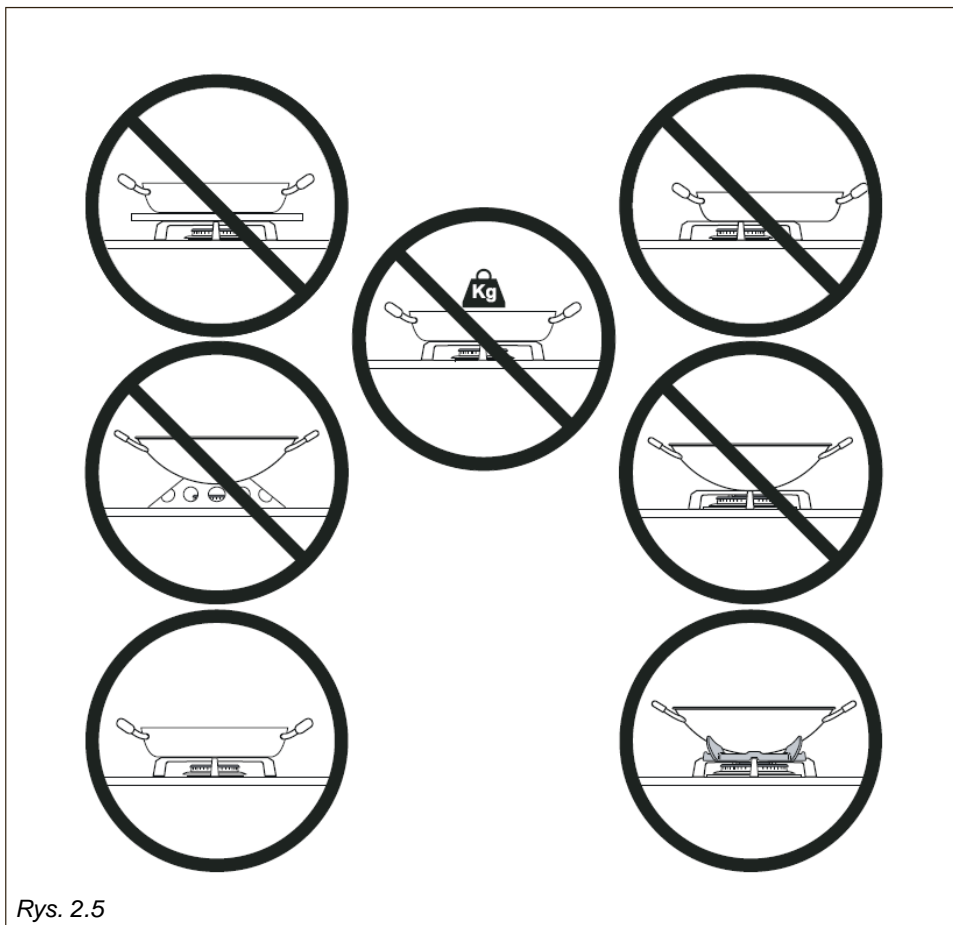
Ostrzeżenie:

- Nie używaj woków bez prawidłowo założonej specjalnej podstawki pod wok.
- Nie używaj podstawki pod wok do zwykłych garnków z płaskim dnem.

WAŻNE:

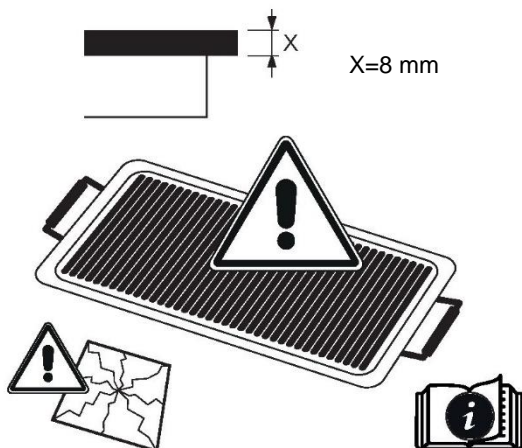
Specjalna kratka do patelni wok **MUSI BYĆ UMIESZCZONA TYLKO** nad podstawką pod patelnię w przypadku palnika kompaktowego z podwójnym pierścieniem, podwójnym pierścieniem lub podwójnego (w zależności od modelu).





Rys. 2.5

OGRANICZENIA DOTYCZĄCE UŻYWANIA PATELNI GRILLOWEJ



WAŻNE! Nie używaj żeliwnych patelni i talerzy ani garnków z terakoty, kamionki lub materiałów ogniotrwałych do grillowania lub opiekania: RYZYKO pęknięcia szkła z powodu ekstremalnej transmisji ciepła przez promieniowanie.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRAWDŁOWEGO GRILLOWANIA

- Do grillowania potraw należy używać wyłącznie aluminiowych patelni grillowych (mogą one również posiadać powłokę nieprzywierającą) o maksymalnych wymiarach 35 x 28 cm.
- Podczas grillowania używaj tylko największego palnika.
- Nie umieszczaj patelni grillowej na kilku palnikach jednocześnie.
- Aby uniknąć trwałego uszkodzenia szklanej płyty grzewczej, nigdy nie rozgrzewaj pustych patelni grillowych dłużej niż 5 minut. Następnie zmniejsz ogień i umieść jedzenie na patelni grillowej.
- Nigdy nie przekraczaj 50 minut działania.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

- Nie używaj stref grzejnych bez garnków lub gdy garnki są puste.
- Stosować naczynia o średnicy dostosowanej do wielkości palnika (patrz rozdział „WYBÓR PALNIKA”).
- Zawsze upewnij się, że patelnia znajduje się na środku strefy gotowania.
- Nie używaj szklanej powierzchni płyty do odkładania garnków/innych przedmiotów, kiedy ich nie używasz.
- Używaj wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.



WAŻNE! Na palnikach nie wolno stosować rozpraszaczy płomienia.

Ryzyko stłuczenia szklanej płyty kuchennej!



OGÓLNE ZALECENIE

- **Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego.**
- **Ważne:** Podczas obsługi lub czyszczenia tego urządzenia zaleca się stosowanie odpowiedniej odzieży ochronnej/rękawiczek.
- **W żadnym wypadku nie należy zdejmować zewnętrznych osłon w celu serwisowania lub konserwacji, chyba że przez odpowiednio wykwalifikowany personel.**
- Zaleca się czyszczenie, gdy urządzenie jest zimne, a zwłaszcza podczas czyszczenia części emaliowanych.
- Należy bardzo uważać, aby do wnętrza urządzenia nie dostała się woda.
- Unikaj pozostawiania substancji alkalicznych lub kwaśnych (sok z cytryny, ocet itp.) na powierzchniach.
- Unikaj używania środków czyszczących na bazie chloru lub kwasów.
- Powierzchnie czyść wilgotną ściereczką i neutralnymi, nieagresywnymi środkami czyszczącymi. Dokończ czyszczenie suchą, czystą szmatką.
- **WAŻNE:** Nigdy nie używaj produktów ściernych (np. niektórych rodzajów gąbek) i/lub produktów agresywnych (np. soda kaustyczna, detergenty zawierające substancje żrące), które mogą nieodwracalnie uszkodzić powierzchnie.
- **Nie używaj myjki parowej, ponieważ wilgoć może przedostać się do urządzenia i spowodować zagrożenie.**
- **Ważne:** Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane użyciem nieodpowiednich produktów do czyszczenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Prawidłowo zainstalowany produkt spełnia wszystkie wymogi bezpieczeństwa przewidziane dla tej kategorii produktów. Należy jednak zachować szczególną ostrożność wokół dolnej części urządzenia, ponieważ obszar ten nie jest przeznaczony do dotykania i może zawierać ostre lub szorstkie krawędzie, które mogą spowodować obrażenia.

POWIERZCHNIA SZKŁA

- Usuwać rozlane płyny i inne rodzaje osadów, używając tylko specjalnych produktów, które nie zawierają materiałów ściernych ani kwasów na bazie chloru.
- Jeśli używasz detergentu, upewnij się, że nie jest on ścierny ani szorujący. Proszki ścierne lub szorujące mogą uszkodzić szklaną powierzchnię płyty.
- Wszelkie ślady środka czyszczącego należy usunąć wilgotną ściereczką.
- Kurz lub resztki jedzenia można usunąć wilgotną ściereczką.
- Kurz, tłuszcz i płyny z potraw, które wykłapały należy jak najszybciej usunąć.
- Jeśli pozwoli się im stwardnieć, stają się one trudniejsze do usunięcia. Jest to szczególnie prawdziwe w przypadku mieszanek cukru i syropu, które mogą trwale uszkodzić powierzchnię płyty kuchennej, jeśli się na niej spalą.
- Unikaj używania noża lub innych ostrych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Nie używaj wełny stalowej ani szorstkiej gąbki, która mogłaby trwale zarysować powierzchnię.
- Nie kładź na płycie przedmiotów, które mogą się stopić: plastiku, folii aluminiowej, cukru, mieszanek syropów cukrowych itp.

Nie używaj ostrych środków ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.

POWIERZCHNIE EMALIOWANE

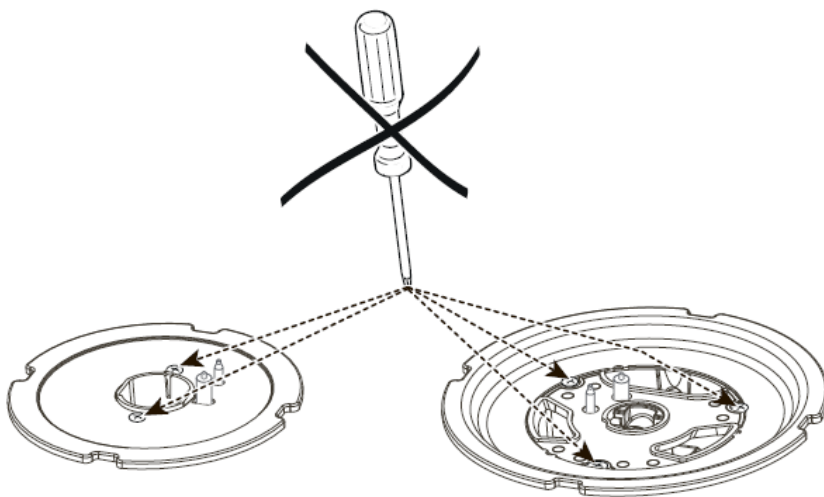
Wszystkie emaliowane części należy czyścić wyłącznie gąbką i wodą z mydłem lub innymi nieściernymi produktami. Wyszuszyć najlepiej mikrofibrą lub miękką ściereczką. Pozostawienie kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny, przetwory pomidorowe, ocet itp. na szkliwie przez długi czas, spowoduje jego wytrawienie i zmętnienie.

KURKI GAZOWE

- Nie dopuszczać do kontaktu środków czyszczących z zaworami.
- Okresowe smarowanie kurków gazowych może być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- W przypadku nieprawidłowości w działaniu kurków gazowych należy wezwać Serwis.

WAŻNE OSTRZEŻENIE

NIGDY nie odkręcaj śrub mocujących płytę palnika (rys. 3.1). Płyty palnika mogą być demontowane TYLKO przez autoryzowany serwis. Nieprzestrzeganie tego warunku spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może spowodować poważne obrażenia użytkownika. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za niedogodności wynikające z nieprzestrzegania tego warunku.



Rys. 3.1

PALNIKI

Części te należy czyścić gąbką i wodą z mydłem lub innymi odpowiednimi produktami nieściernymi. Wysusz miękką ściereczką.

Ostrzeżenie! Nie można myć w zmywarce.

Kwaśne substancje, takie jak sok z cytryny, sosy pomidorowe i passata, ocet i inne podobne produkty pozostawione na powierzchni przez dłuższy czas, uszkodzą powierzchnię i zmatowią jej połysk.

Bardzo ważne jest, aby sprawdzić, czy rozdzielacz płomienia palnika i nasadka są prawidłowo ustawione. Niezastosowanie się do tego może spowodować poważne problemy.

Sprawdzić, czy elektroda/y „S” (rys. 3.2, 3.4) obok każdego palnika jest/są zawsze czyste, aby zapewnić bezproblemowe iskrzenie.

Sprawdzić, czy sonda lub sondy „T” (rys. 3.2, 3.4) przy każdym palniku są zawsze czyste, aby zapewnić prawidłowe działanie zaworów bezpieczeństwa.

Zarówno sonda, jak i świeca zapłonowa muszą być bardzo dokładnie oczyszczone.

Uwaga: Aby uniknąć uszkodzenia elektrycznego zapłonu, nie używaj go, gdy palniki nie są na swoim miejscu.

PRAWIDŁOWA WYMIANA PALNIKA POMOCNICZEGO, ŚREDNIOSZYBKIEGO I SZYBKIEGO

Bardzo ważne jest, aby sprawdzić, czy rozdzielacz płomienia „F” palnika i nasadka „C” zostały prawidłowo ustawione (patrz rys. 3.2) - niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować poważne problemy.

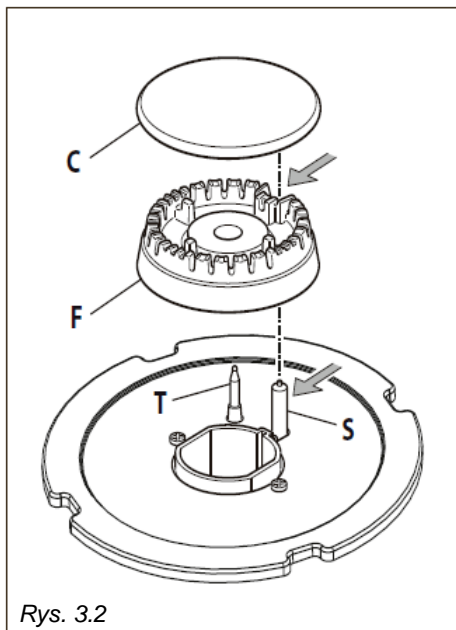
PRAWIDŁOWA WYMIANA PODWÓJNEGO PIERŚCIENIA

Palnik musi być prawidłowo ustawiony; niezastosowanie się do tego może spowodować poważne problemy.

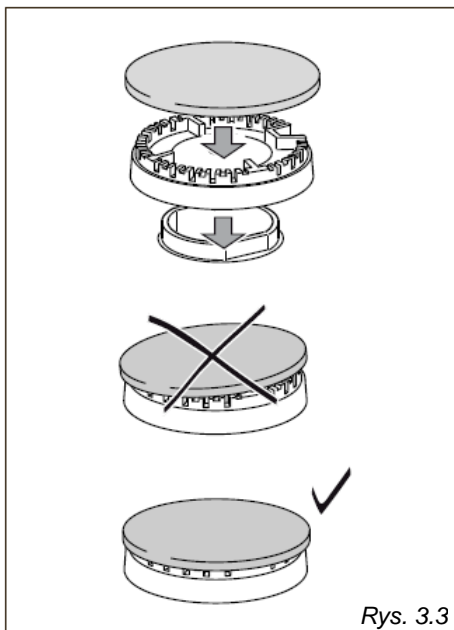
Zamontuj rozdzielacz płomienia w obudowie zgodnie ze strzałkami (patrz rys. 3.4).

Prawidłowo ustawiony palnik nie może się obracać (rys. 3.5).

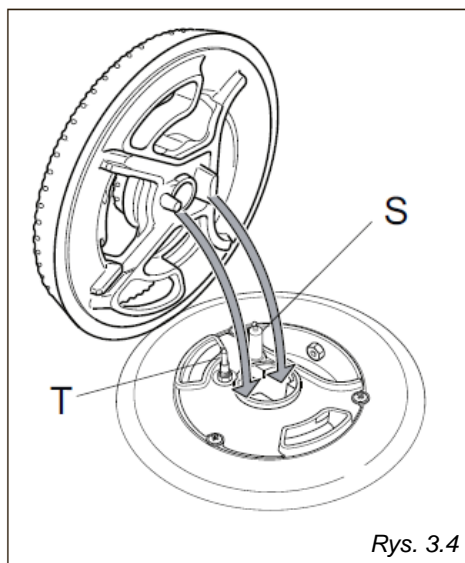
Następnie założyc nasadkę „A” i pierścień „B” (rys. 3.5, 3.6).



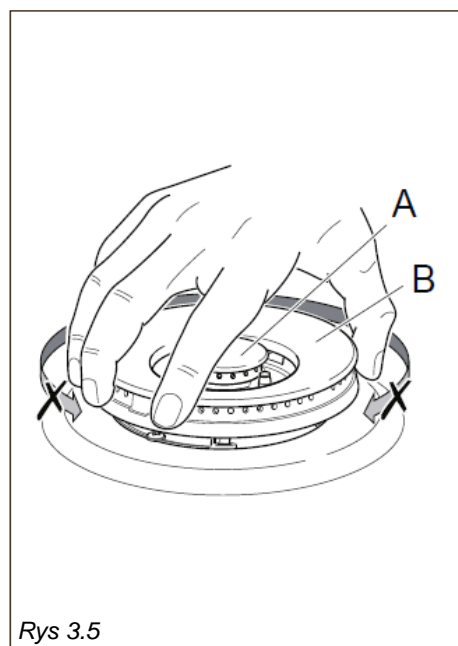
Rys. 3.2



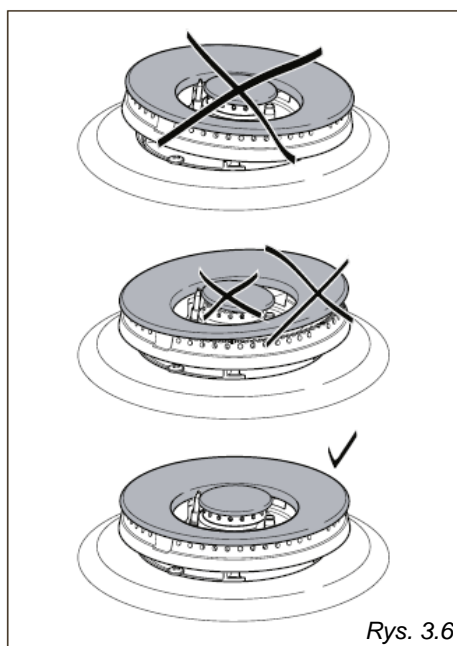
Rys. 3.3



Rys. 3.4



Rys 3.5



Rys. 3.6

WSPORNIKI NA PANEL

Części te należy czyścić gąbką i wodą z mydłem lub innymi odpowiednimi nieściernymi produktami. Wysusz miękką ściereczką.

Ostrzeżenie! Nie można myć w zmywarce.

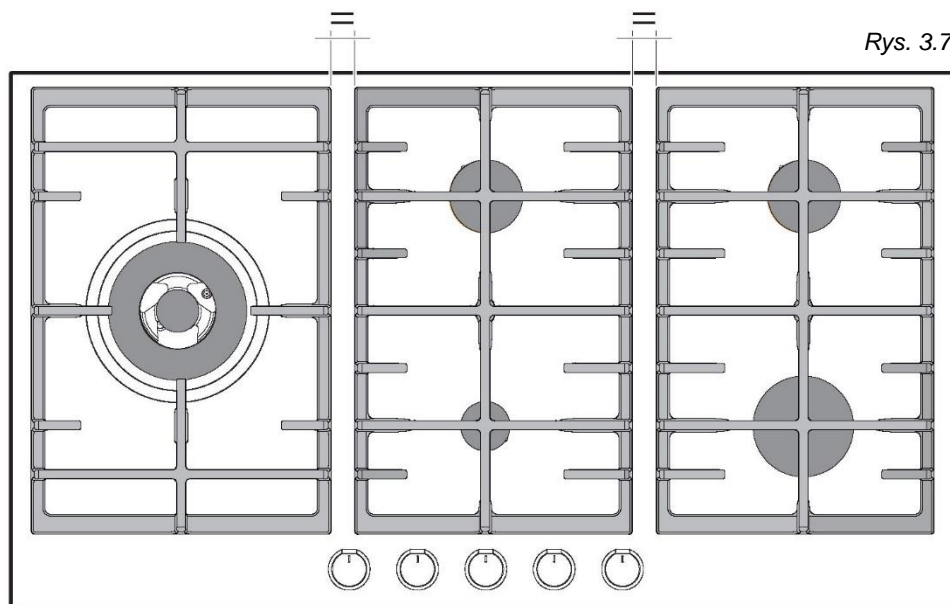
Po oczyszczeniu należy je odpowiednio ustawić (rys. 3.7).

Bardzo ważne jest, aby sprawdzić, czy ruszty do patelni zostały prawidłowo ustawione.

Niezastosowanie się do tego może spowodować poważne problemy.

Podstawki pod patelnie powinny być wypoziomowane.

Uwaga: Ciągłe użytkowanie może powodować zmiany szkliva wokół palników i rusztów, odpowiadające obszarom narażonym na ciepło. Jest to zjawisko naturalne i nie przeszkadza w prawidłowym działaniu części.



PL

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w druku lub transkrypcji zawartych w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa lub funkcjonalności.