

1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania	4
2. Umieszczenie w blacie	5
2.1 Przymocowanie do konstrukcji nośnej	5
2.2 Montaż uszczelki	6
2.3 Mocowanie za pomocą elementów mocujących	6
3. Podłączenie elektryczne	7
4. Podłączenie gazu	8
4.1 Podłączenie do gazu płynnego	8
4.2 Wentylacja pomieszczeń	8
4.3 Odprowadzanie produktów ze spalania	8
5. Przystosowanie do innych rodzajów gazu	9
5.1 Zdjęcie płyty	9
5.2 Ustawienie na gaz płynny	10
5.3 Ustawienie na gaz ziemny	11
5.4 Regulacja powietrza pierwotnego	11
5.5 Ponowny montaż płyty	12
5.6 Regulacja minimum dla gazu ziemnego	12
5.7 Regulacja minimum dla gazu płynnego	12
5.8 Pozycja palników na płycie kuchennej	12
5.9 Smarowanie kurków gazu	12
6. Opis elementów sterowniczych	13
6.1 Przedni panel	13
7. Użytkowanie płyty kuchennej	14
7.1 Nakładanie kratek	14
7.2 Włączenie palników za pomocą urządzenia zabezpieczającego	16
7.3 Praktyczne porady dotyczące stosowania palników	16
7.4 Średnica naczyń	17
8. Czyszczenie i konserwacja	18
8.1 Czyszczenie płyty	18
8.2 Czyszczenie komponentów	18

INSTRUKCJE SĄ WAŻNE WYŁĄCZNIE W KRAJACH, KTÓRYCH SYMBOLE ZOSTAŁY PRZEDSTAWIONE NA OKŁADCE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI. OMAWIANA PŁYTA KUCHENNA DO ZABUDOWY JEST KLASY 3.



**INSTRUKCJE DLA MONTAŻYSTY:** są przeznaczone dla **wykwalfikowanego technika**, który przeprowadza kontrolę instalacji gazowej, dokonuje montażu urządzenia, uruchomienia i próby technicznej.



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

# Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania

## 1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania



NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI NIEODŁĄCZĄĄ 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 NIEWŁĄŚCIWE.

**PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI W PRZYPADKU UŻYCIA INNEGO NIŻ WSKAZANE.**



NIE POZOSTAWIAĆ OPAKOWANIA BEZ NADZORU. PODZIELIĆ RÓŻNE MATERIAŁY ODPADOWE POCHODZĄCE Z OPAKOWANIA I PRZEKAZAĆ JE DO NAJBLIŻSZEGO CENTRUM RECYKLINGU.



NALEŻY OBOWIĄZKOWO WYKONAĆ UZIEMIENIE ZGODNIE Z NORMAMI BEZPIECZEŃSTWA INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH.



WTYCZKA DO PODŁĄCZENIA DO KABLA ZASILAJĄCEGO MUSI BYĆ TEGO SAMEGO RODZAJU CO GNIAZDKO ORAZ ZGODNA Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. PO ZABUDOWIE URZĄDZENIA GNIAZDKO MUSI BYĆ DOSTĘPNE **NIGDY NIE WYJMOWAĆ WTYCZKI POCIĄGAJĄC ZA KABEL.**



NATYCHMIAST PO MONTAŻU PRZEPROWADZIĆ KRÓTKĄ PRÓBĘ TECHNICZNĄ PŁYTY KUCHENNEJ 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.**



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



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



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



TABLICZKA ZNAMIONOWA, ZAWIERAJĄCA DANE TECHNICZNE, NUMER SERYJNY I OZNAKOWANIE JEST UMIESZCZONA W WIDOCZNYM MIEJSCU POD OBUDOWĄ, ZAŁĄCZONA DO NINIEJSZEJ INSTRUKCJI I NAKLEJONA NA CERTYFIKACIE JAKOŚCI.

**NIE WOLNO USUWAĆ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ Z OBUDOWY.**



**URZĄDZENIE MOŻE BYĆ OBSŁUGIWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ OSOBY DOROSŁE.** NIE POZWOLIĆ, ABY DZIECI ZBLIŻAŁY SIĘ DO URZĄDZENIA LUB BAWIŁY SIĘ NIM.

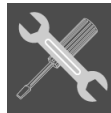


ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/WE ODNOŚNIE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE) NINIEJSZE URZĄDZENIE POSIADA OZNAKOWANIE.

DYREKTYWA TA OKREŚLA ZASADY ZBIÓRKI I RECYKLINGU ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ OBOWIĄZUJĄCE NA CAŁYM TERYTORIUM UNII EUROPEJSKIEJ.



*Producent uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia na osobach i szkody na rzeczach wynikające z nieprzestrzegania takich zaleceń lub z powodu wprowadzenia zmian nawet na jednej części urządzenia oraz zastosowania nieoryginalnych części zamiennych.*



## 2. Umieszczenie w blacie

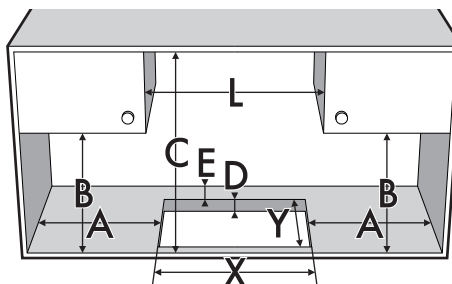


Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornych na wysoką temperaturę ( $T 90^{\circ}\text{C}$ ).

### 2.1 Przymocowanie do konstrukcji nośnej

Wykonać otwór w blacie mebla o wymiarach wskazanych na rysunku, zachowując minimalną odległość **100 mm** od tylnej krawędzi. Niniejsze urządzenie zmoże być umieszczone przy ściankach przekraczających wysokość blatu roboczego pod warunkiem, że zostanie zachowana odległości wskazana na rysunku, aby uniknąć uszkodzeń wynikających z przegrzania. Upewnić się, że odległość palników od ewentualnie znajdującej się nad nimi półki lub okapu wynosi przynajmniej **750 mm**.



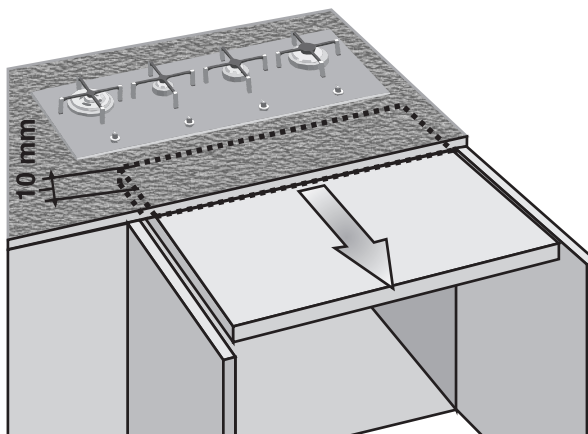
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 200	min 460	min 750	20÷60	min 100	1000	364÷367	842÷847

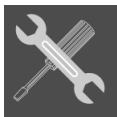


Jeżeli jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.



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.





# Instrukcje dla montażysty

## 2.2 Montaż uszczelki

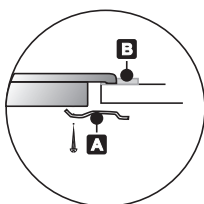
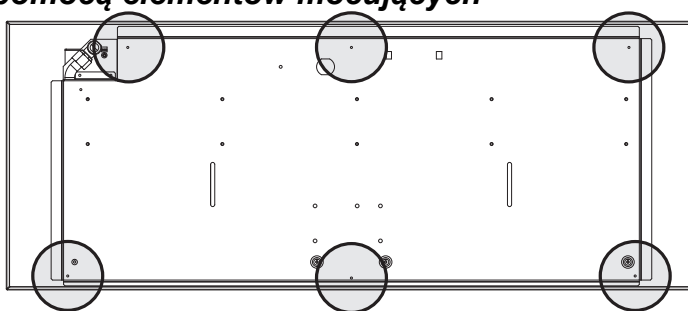
Precyzyjnie nałożyć znajdujące się w wyposażeniu uszczelnienie na zewnętrznym obwodzie otworu wykonanego w blacie, jak wskazano na poniższych rysunkach, lekko dociskając rękami, aby przylegało na całej powierzchni. Skonsultować wartości wskazane na rysunku pamiętając, że przedni dłuższy bok musi się stykać z otworem.

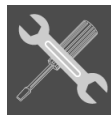


## 2.3 Mocowanie za pomocą elementów mocujących

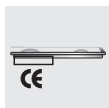
Zamocować płytę kuchenną do mebla za pomocą odpowiednich listewek **A** znajdujących się w wyposażeniu. Usunąć nadmiar **B** uszczelnienia. Wartości wskazane na rysunku dotyczą otworu **po wewnętrznej stronie** uszczelnienia.

Na rysunku z boku przedstawiono otwory, których należy użyć do prawidłowego zamocowania płyty do blatu.

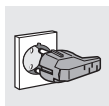




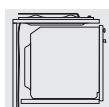
## 3. Podłączenie elektryczne



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



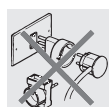
Wtyczka na końcu kabla zasilającego powinna być tego samego rodzaju co gniazdko znajdujące się na ścianie. Wtyczka i gniazdko muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych. Sprawdzić, czy linia zasilająca posiada odpowiednie uziemienie.



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.

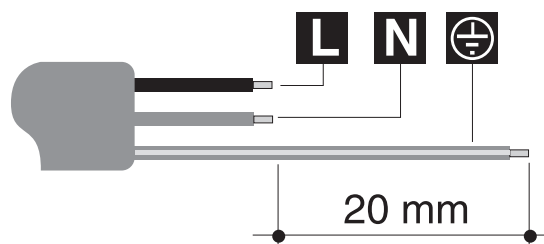


W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, przekrój nowego kabla nie może być mniejszy niż  $0,75 \text{ mm}^2$  (kabel  $3 \times 0,75$ ). Należy pamiętać, że przewód uziemienia (żółto-zielony) końcówki podłączanej do urządzenia musi być dłuższy o przynajmniej 20 mm. Stosować wyłącznie kable typu H05V2V2-F lub równoznaczne, odporne na maksymalną temperaturę  $90^\circ\text{C}$ . Wymiany musi dokonać wykwalifikowany technik, który wykona podłączenie do sieci zgodnie z poniższym schematem.

**L** = brązowy

**N** = niebieski

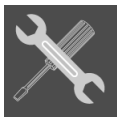
 = żółto-zielony



*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.*



# Instrukcje dla montażysty

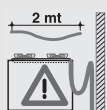
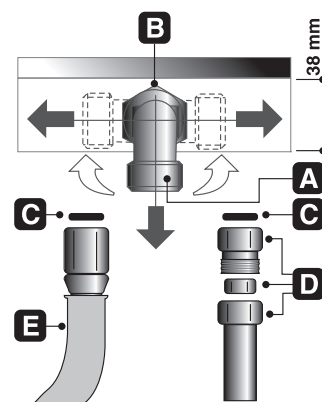
## 4. Podłączenie gazu

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 sztywnego 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 żądaną 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 „5 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**.



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.

### 4.1 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 rozdziale „5.2 Ustawienie na gaz płynny”.

### 4.2 Wentylacja pomieszczeń

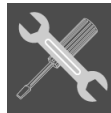
Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i dla konieczności wymiany powietrza w lokalu. 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 wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć emitowane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

### 4.3 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 na podstawie pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących przepisach. Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.





## 5. Przystosowanie do innych rodzajów gazu



**Podczas takich czynności urządzenie nie powinno być podłączone do sieci.**

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z gazem ziemnym G20 (2H) pod ciśnieniem 20 mbar.

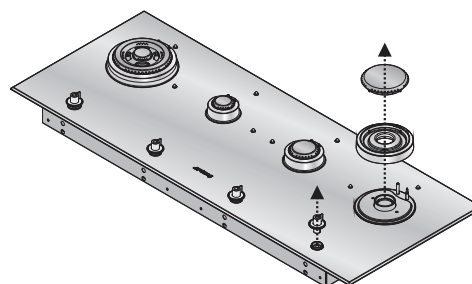
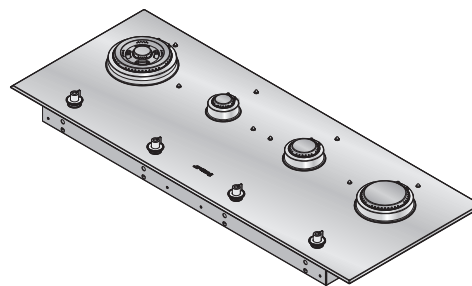
**W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze i wyregulować powietrze pierwotne.**

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

### 5.1 Zdjęcie płyty

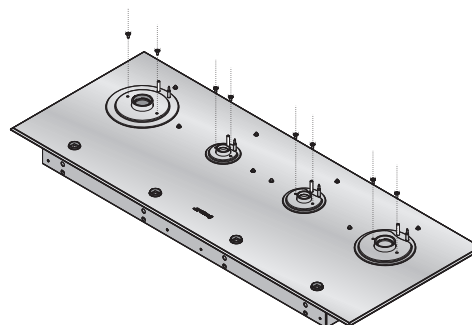
Zdjąć wszystkie komponenty palnika przestrzegając kolejności wskazanej na poniższych rysunkach:

- Zdjąć wszystkie pokrętła pociągając do góry.
- Zdjąć z płyty wszystkie komponenty palników.



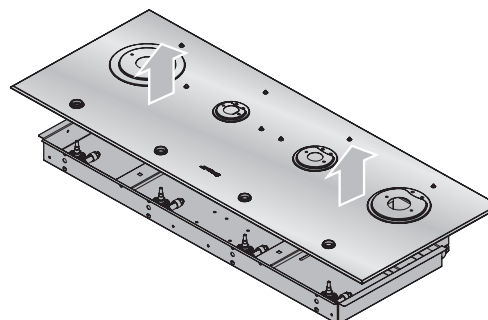
1

- Wyjąć śruby mocujące z płyty.



2

- Po usunięciu wszystkich wskazanych wyżej elementów podnieść płytę do góry. Równocześnie odłączyć połączone części (na płycie znajduje się 5 punktów łączących ze znajdującą się pod spodem obudową).



3



**Podczas ponownego montażu, po umieszczeniu płyty, nacisnąć na wskazane wcześniej punkty połączenia w celu zaczepienia zaczepów.**



## Instrukcje dla montażysty

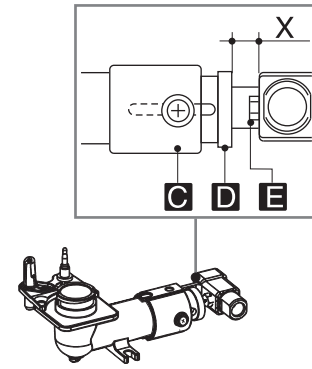
### 5.2 Ustawienie na gaz płynny

Poluzować śrubę **C** i popchnąć do oporu regulator powietrza **D**.

Za pomocą klucza 7 mm wyjąć dyszę **E** i wymienić na odpowiednią, śledząc zalecenia wskazane w tabelach dotyczących rodzaju gazu. Moment dokręcenia dyszy nie może przekraczać **3 Nm**.

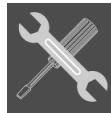
Wyregulować powietrze przesuwając regulator **D** na odległość „**X**” wskazaną w tabeli w paragrafie „5.4 Regulacja powietrza pierwotnego”.

Zablokować regulator **D** dokręcając śrubę **C**.



Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz płynny – G30/G31 30/37 mbar			
		Średnica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)	Moc g/h G30	Moc g/h G31
Pomocniczy	1.05	48	400	76	75
Pół-szybki	1.7	62	450	124	121
Szybki	3.0	82	1050	218	214
Ultraszybki	4.2	98	1600	305	300





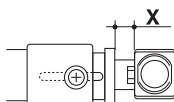
## 5.3 Ustawienie na gaz ziemny

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 "5.2 Ustawienie na gaz płynny" wybierając dysze i regulując powietrze pierwotne na gaz ziemny, jak wskazano w poniższej tabeli i w paragrafie „5.4 Regulacja powietrza pierwotnego”.

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz ziemny – G110 20 mbar	
		Średnica dyszy 1/100 mm	Moc Ograniczona (W)
Pomocniczy	1.05	73	400
Pół-szybki	1.7	92	450
Szybki	3.0	123	1050
Ultraszybki	4.2	150	1600

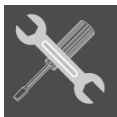
## 5.4 Regulacja powietrza pierwotnego

W odniesieniu do odległości „X” in mm.



PALNIK	G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar
Pomocniczy	0.5	3
Pół-szybki	0.5	2
Szybki	2	3
Ultraszybki	4	10

Aby określić palniki znajdujące się na płycie kuchennej skonsultować rysunki przedstawione w paragrafie „5.8 Pozycja palników na płycie kuchennej”.




# Instrukcje dla montażysty

## 5.5 Ponowny montaż płyty

Wykonać czynności wskazane w paragrafie „5.1 Zdjęcie płyty” w odwrotnej kolejności. Umieścić kratki jak wskazano w rozdziale „7.1 Nakładanie kratki”.

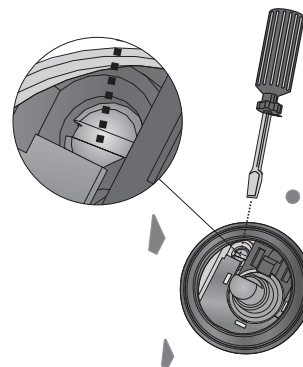
## 5.6 Regulacja minimum dla gazu ziemnego

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 (przy szybkim przekręceniu pokrętła na pozycję maksymalną i na minimalną, płomień nie powinien zgasnąć).



## 5.7 Regulacja minimum dla gazu płynnego

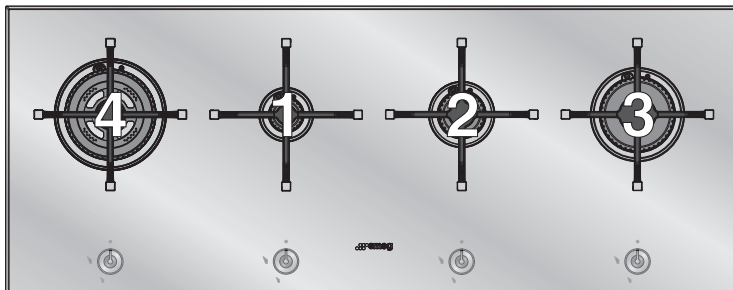
Aby wyregulować minimum w przypadku stosowania gazu płynnego należy całkowicie dokręcić w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, śrubę znajdującą się wewnątrz lub z boku drążka (w zależności od modelu).

W tabeli „5.2 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 urządzenia. Musi być zgodna z nowym rodzajem gazu. Etykieta znajduje się w worku z dyszami GPL (G30 – G31).

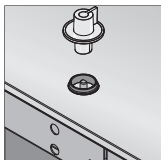
## 5.8 Pozycja palników na płycie kuchennej



### Rodzaj palnika

- 1 Pomocniczy
- 2 Pół-szybki
- 3 Szybki
- 4 Ultraszybki

## 5.9 Smarowanie kurków gazu



Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurka gazu i może się on zablokować. Należy go wyczyścić od wewnątrz i wymienić środek smarny.

Taką czynność wykonuje wykwalifikowany technik.



## 6. Opis elementów sterowniczych

### 6.1 Przedni panel

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne znajdują się na przednim panelu.

#### STREFA ELEMENTÓW STEROWNICZYCH



Płyta z 4 palnikami

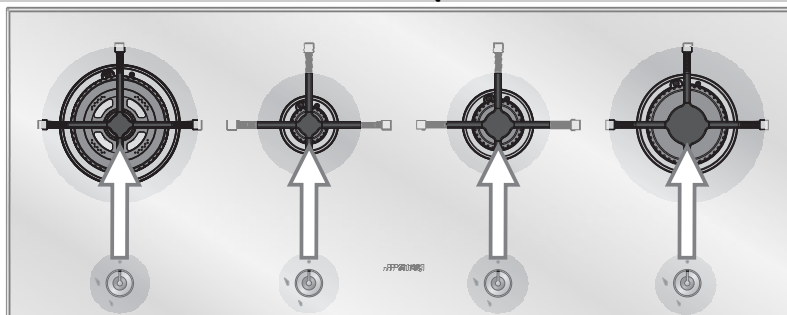
#### OPIS POKRĘTŁA

Zapalenie płomienia następuje przy jednoczesnym wciśnięciu i przekręceniu pokrętki w lewo, na symbol minimalnego płomienia ↺.

Aby wyregulować intensywność płomienia przekręcać pokrętło w zakresie pomiędzy maksymalnym ↻ a minimalnym ↺ poziomem. Palnik zostaje wyłączony po przekręceniu pokrętki na O.



#### ZGODNOŚĆ POKRĘTŁO - PALNIK



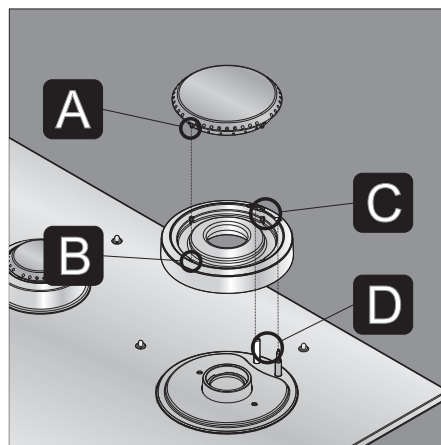


# Instrukcje dla użytkownika

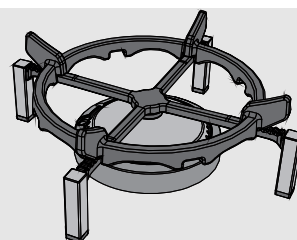
## 7. Użytkowanie płyty kuchennej



Upewnić się, że palniki, korony i kratki są prawidłowo zamontowane. Znaczniki **A** koron muszą się znajdować w gniazdach **B** palnika. Otwory **C** palnika należy nasunąć na świece i termopary **D** znajdujące się na płycie.

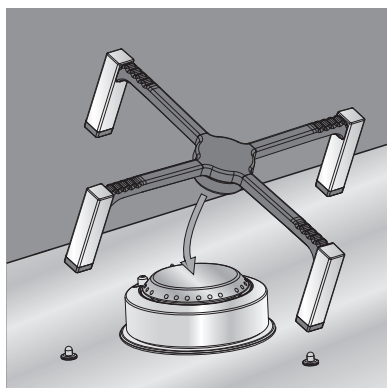


Naczynia „wok” (chińska patelnia) należy zawsze stawiać na odpowiedniej kratce (na żądanie). Element redukcyjny musi być umieszczony na kratce płyty kuchennej, jak przedstawiono na rysunku z boku.

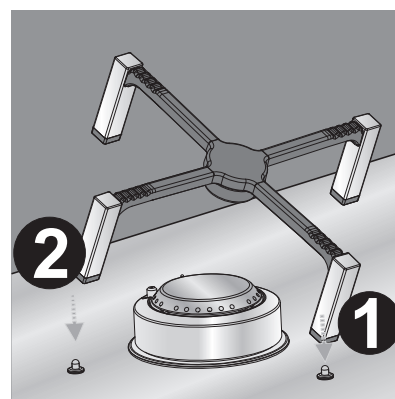
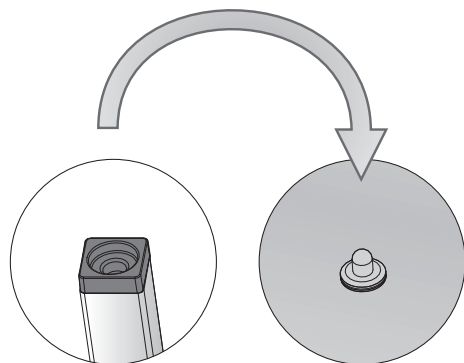


### 7.1 Nakładanie kratki

Kratki są dostarczane oddzielnie, nie zamontowane na płycie. Aby prawidłowo umieścić każdą kratkę na odpowiadającym jej palniku zastosować się do poniższych instrukcji:



Aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie każda kratka musi się znajdować na odpowiadającym jej palniku. Zwrócić uwagę podczas dopasowywania różnych średnic środkowych kratki do koron.



# Instrukcje dla użytkownika



PL

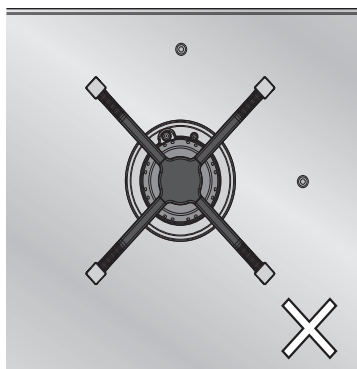
Na końcówkach nóżek znajdują się silikonowe podkładki z otworem, które należy nałożyć na sworznie blokujące znajdujący się na płycie.

W celu nałożenia kratki należy, przede wszystkim, trafić na sworznie blokujące (1) i (2) a następnie położyć kratkę na płycie.

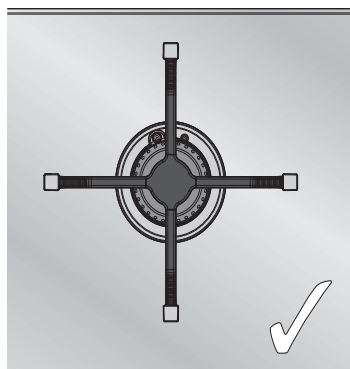
Po ustawieniu, nóżki kratki muszą się opierać na płycie, nie mogą nad nią wisieć.



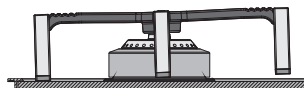
**Upewnić się, że kratki są wyśrodkowane na palnikach i nie są podniesione lub pochylone; w takim przypadku powtórzyć nałożenie.**



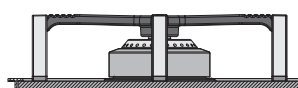
**BŁĘDNE**



**PRAWIDŁOWE**

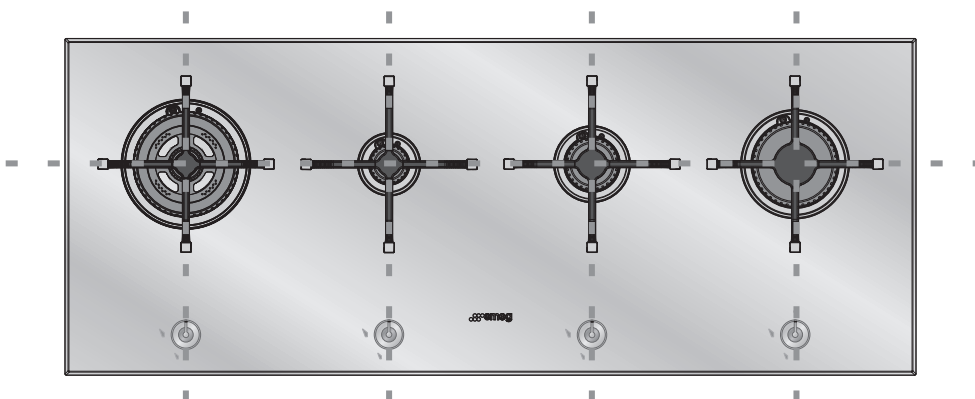


**BŁĘDNE**



**PRAWIDŁOWE**

Po wykonaniu opisanych wcześniej czynności (na każdej kratce), płyta będzie wyglądać jak na poniższym rysunku, z nóżkami kratki rozmieszczonymi według poziomych i pionowych linii.



**Jeżeli zauważy się niestabilność garnka sprawdzić, czy kratka została prawidłowo ustawiona.**



# Instrukcje dla użytkownika

## 7.2 Włączenie palników za pomocą urządzenia zabezpieczającego

Przy każdym pokrętle wskazano odpowiadający mu palnik (przykład z boku wskazuje przedni lewy palnik).



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



(Tylko w niektórych modelach) Gdy palnik włączy się jego pokrętło podświetli się wskazując zapalenie. Wyłączy się po kilku sekundach od przekręcenia na pozycję 0 lub w przypadku przypadkowego zgaszenia. Włączanie i wyłączanie pokrętła jest stopniowe.



*Jeżeli palniki przypadkowo wyłączą się, po około 20 sekundach przerwy zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet, gdy kurek jest otwarty.*

## 7.3 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 „7.4 Średnica naczyń”).

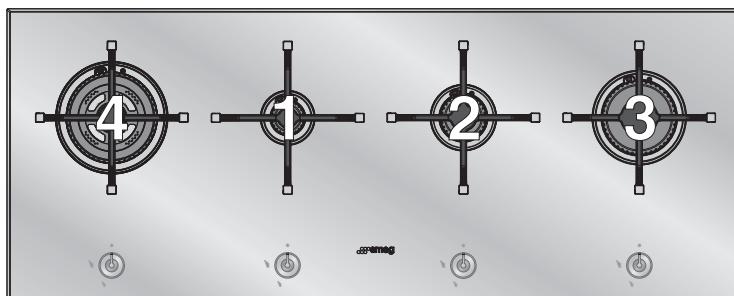
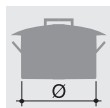
Aby uniknąć poparzeń podczas gotowania lub uszkodzenia blatu, wszystkie naczynia lub patelnie grillowe muszą się znajdować wewnątrz obwodu płyty kuchennej i w minimalnej odległości **5-7 cm** od pokręteł.

W razie przypadkowego wyłączenia płomienia palnika, zakręcić pokrętło i nie próbować włączać palnika przez przynajmniej 1 minutę.





## 7.4 Średnica naczyń



**PALNIKI**

**Ø min. i max. (w cm)**

1 Pomocniczy	7-18
2 Pół-szybki	10-24
3 Szybki	18-24
4 Ultraszybki	20-26



# Instrukcje dla użytkownika

## 8. Czyszczenie i konserwacja



**Przed każdą interwencją odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**



**Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.**

### 8.1 Czyszczenie płyty



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

#### 8.1.1 Codzienne czyszczenie płyty

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

**Sposób zastosowania:** nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i przetrzeć powierzchnię, dokładnie wypłukać a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z naturalnej skóry.

#### 8.1.2 Plamy z żywności lub resztki

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

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

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



### 8.2 Czyszczenie komponentów



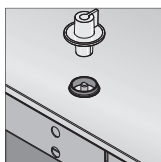
**Do czyszczenia pokręteł nie stosować agresywnych środków zawierających alkohol lub produktów do mycia stali lub szkła, ponieważ mogłyby nieodwracalnie je uszkodzić.**



Opisanych dalej komponentów nie wolno myć w zmywarce.

#### 8.2.1 Pokrętła

Pokrętła należy czyścić miękką ściereczką nasączoną letnią wodą, a następnie dokładnie wytrzeć. Łatwo się zdejmują, wystarczy je pociągnąć do góry.



#### 8.2.2 Kratki

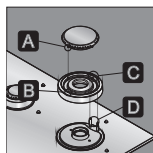
Zdjąć kratki i umyć w letniej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym usuwając cały osad. Nałożyć na płytę kuchenną według opisu z paragrafu „7.1 Nakładanie kratki”.



#### 8.2.3 Korony

W celu wyczyszczenia można zdjąć nakładki i korony; umyć je w ciepłej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym i usunąć wszelkie osady. Poczekać, aż **całkowicie wyschną**.

Sworznie **A** palnika muszą się znajdować w gniazdach **B** jego korony. Otwory **C** należy nasunąć na świece i termopary **D** znajdujące się na płycie.



#### 8.2.4 Świece i termopary

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

