



Instrukcja obsługi

PŁYTA

Spis treści

Instrukcja obsługi,10
Ostrzeżenia,11
Serwis Techniczny,11
Opis urządzenia,12
Instalacja,13
Uruchomienie i użytkowanie,17
Zalecenia i środki ostrożności,17
Konserwacja i utrzymanie,18
Anomalie i środki zaradcze,18

PL

Ostrzeżenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych. Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

UWAGA: Pozostawienie bez nadzoru na kuchence tłuszczów i olejów może być niebezpieczne i może spowodować pożar.

Nie należy NIGDY próbować ugasić płomieni/pożaru wodą; należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub ognioodpornym kocem.

UWAGA: Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Usunąć ewentualne płyny na pokrywie przed jej otwarciem. Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest częścią wyposażenia), jeśli palniki gazowe lub płyta elektryczna są jeszcze rozgrzane.

Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub zdalnego systemu sterowania.

UWAGA: użycie niewłaściwych zabezpieczeń płyty może być przyczyną wypadków.

PL

Serwis Techniczny

Podać:

- rodzaj usterki;
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

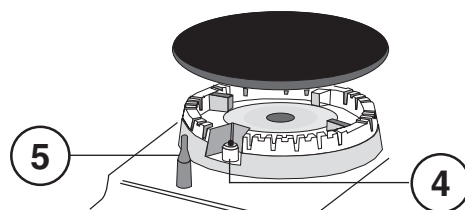
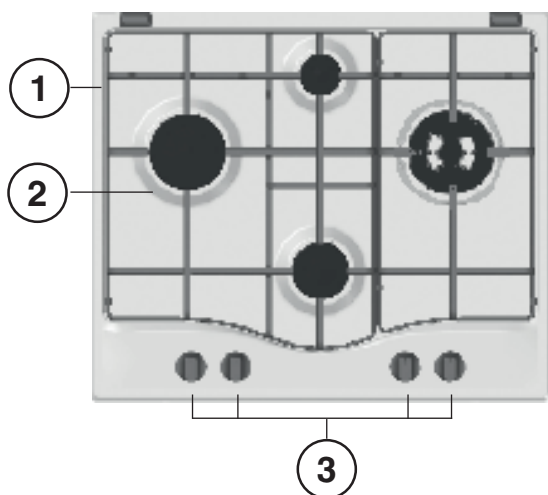
Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

Opis urządzenia

Widok ogólny

1. Ruszty do ustawiania **NACZYŃ DO GOTOWANIA**
2. **PALNIKI GAZOWE**
3. Pokręta sterujące **PALNIKÓW GAZOWYCH**
4. Świeca zapłonowa **PALNIKÓW GAZOWYCH**
5. **URZĄDZENIE ZABEZPICZAJĄCE**

- **PALNIKI GAZOWE** posiadają różne wymiary i moce. Należy wybrać ten palnik, który jest najbardziej odpowiedni dla średnicy używanego naczynia.
- Pokręta sterowania **PALNIKAMI GAZOWYMI** do regulowania płomienia.
- Świeca zapłonowa **PALNIKÓW GAZOWYCH** umożliwia automatyczne zapalenie wybranego palnika.
- **URZĄDZENIE ZABEZPICZAJĄCE** w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia przerywa dopływ gazu.



Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedania, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawierają ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

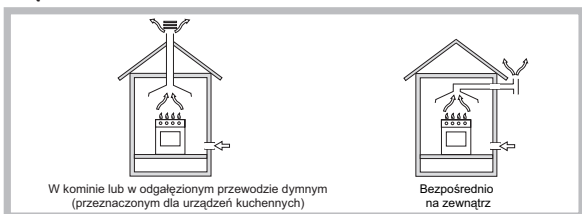
Ustawienie

! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

! Niniejsze urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych. Należy dochować następujących warunków:

- Pomieszczenie powinno posiadać system odprowadzający na zewnątrz gazów spalinowych składający się z okapu lub wyciągu elektrycznego, uruchamianego automatycznie każdorazowo podczas uruchomienia urządzenia.



- Pomieszczenie powinno posiadać funkcjonalny system dopływu powietrza umożliwiający normalne spalanie. Dopływ niezbędnego do spalania powietrza nie powinien być mniejszy niż 2 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy.



System może polegać na bezpośrednim poborze powietrza z zewnątrz budynku przy pomocy kanału o przekroju użytecznym przynajmniej 100 cm² i zabezpieczonego przed przypadkowym zaślepieniem.



Albo też, w sposób pośredni, z przyległych pomieszczeń wyposażonych w przewod wentylacyjny jak opisany powyżej, a nie będący częścią wspólną dla całej nieruchomości ani nie mający połączeń z pomieszczeniami sypialni lub w których występuje zagrożenie pożarem.

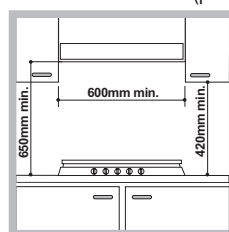
- Intensywne i długotrwałe stosowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, zwiększającej mechaniczną siłę ssania (jeśli już istnieje).
- Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół. Dlatego pomieszczenia, w których przechowywane są butle GPL powinny przewidywać otwory prowadzące na zewnątrz umożliwiające spływanie ku dołowi ewentualnych wycieków gazu. Ponadto butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub

komorach o położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). Dobrze jest przechowywać w pomieszczeniu jedynie butle aktualnie użytkowaną, umocowaną w sposób nie narażający jej na bezpośrednie oddziaływanie źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki, itp.) mogące doprowadzić do wzrostu temperatury powietrza powyżej 50°C.

Zabudowa

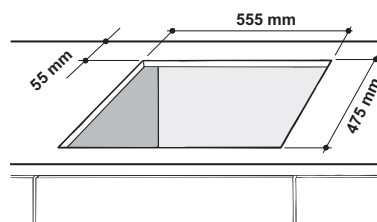
W celu poprawnego zainstalowania płyty grzewczej należy zachować następujące środki ostrożności:

- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość blatu, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 200 mm od krawędzi blatu.
- Okapy powinny być zainstalowane zgodnie z warunkami wymaganymi podanymi przez instrukcje samych okapów, jednak w minimalnej odległości 650 mm od blatu (patrz ilustracja).
- Umieścić sąsiadujące z okapem szafki wiszące na wysokości minimalnej 420 mm od blatu (patrz ilustracja).

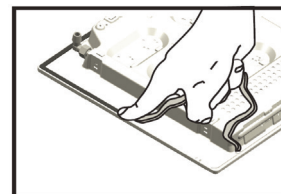


By płyta grzewcza mogła być zainstalowana pod szafką wiszącą, ta ostatnia powinna znajdować się w odległości minimalnej od blatu wynoszącej 700 mm.

- Wnęka na obudowę powinna mieć wymiary podane na ilustracji. Przewidziano uchwyty mocujące umożliwiające zamocowanie płyty na podstawie posiadającej grubość od 20 do 40 mm. Aby solidnie zamocować płytę zaleca się zastosowanie wszystkich uchwytów znajdujących się do dyspozycji.

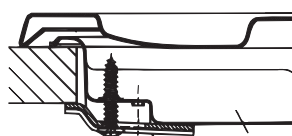


Przed zainstalowaniem płyty kuchennej, należy zdjąć ruszty i palniki i odwrócić ją częścią spodnią do góry, uważając na to, aby nie uszkodzić termopar i świec zapłonowych.

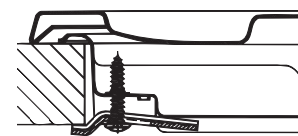


Następnie należy założyć uszczelki dostarczone na wyposażeniu na zewnętrzne krawędzie płyty kuchennej, aby uniemożliwić przedostawanie się powietrza, wilgoci i wody (zob. rysunek). Aby wykonać powyższą czynność prawidłowo, należy upewnić się, że uszczelniane powierzchnie są czyste, suche i nie są zabrudzone smarami/olejami.

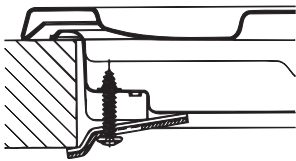
Schemat mocowania uchwytów



Położenie uchwyty w stosunku do blatu H=20mm



Położenie uchwyty w stosunku do blatu H=30mm



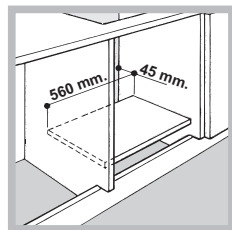
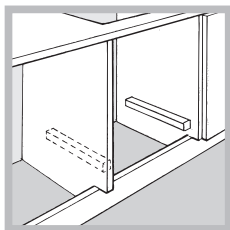
Położenie uchwyty w stosunku do blatu $H=40\text{mm}$

! Stosować uchwyty zawarte w „zestawie akcesoriów”

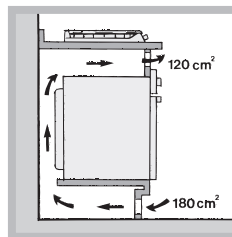
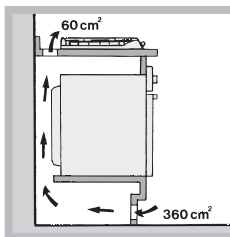
- W przypadku, gdy płyta nie jest zainstalowana na zabudowanym piekarniku, koniecznym jest zastosowanie płyty drewnianej jako izolatora. Powinna być ona zamocowana w odległości minimum 20 mm od dolnej części samej płyty roboczej.

Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwietem przynajmniej $45 \times 560\text{ mm}$ (patrz ilustracje).



W przypadku instalacji na piekarniku nie wyposażonym w obieg chłodzący należy zapewnić swobodny przepływ powietrza w celu właściwej wentylacji (patrz ilustracje).



Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyty wyposażone w przewód zasilający trójżyłowy dostosowane są do pracy na prąd zmienny przy napięciu i częstotliwości zasilania wskazanych na tabliczce znamionowej (umieszczonej w dolnej części płyty). Przewód uziemienia w sznurze oznaczony jest kolorem żółto-zielonym. W przypadku zainstalowania ponad piekarnikiem zabudowanego podłączenia elektryczne płyty i piekarnika powinny być wykonane osobno, tak z przyczyn bezpieczeństwa elektrycznego, jak i dla ułatwienia ewentualnego wyjęcia piekarnika.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążen wskazanych na tabliczce znamionowej.

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z

otwarciami minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym punkcie temperatura otoczenia nie przekraczała 50°C .

! Instalator odpowiada za poprawność podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i zgodne jest z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko musi być odpowiednie dla wtyczki urządzenia. W przeciwnym razie należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy, ani rozgałęźników.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabla nie wolno zginać ani przyciskać.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis).

! Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność w przypadku, gdy niniejsze zasady nie będą przestrzegane.

Podłączenie gazu

Podłączenie urządzenia do przewodów lub butli gazowej powinno zostać wykonane zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych dopiero po upewnieniu się, że jest ono wyregulowane do pracy z rodzajem gazu, którym będzie zasilane. W przeciwnym wypadku wykonać czynności wskazane w paragrafie „Dostosowanie do różnych rodzajów gazu” W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

! W celu uzyskania pewności pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia należy upewnić się czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach zalecanych w tabeli 1 „Charakterystyki palników i dysz”.

Podłączenie przewodem sztywnym (miedź lub stal)

! Podłączenie do urządzenia gazowego powinno być wykonane w taki sposób, aby nie powodować żadnych naprężeń urządzenia.

Na przewodzie zasilającym urządzenie znajduje się ruchome złącze kolankowe „L”, którego szczelność zapewniona jest uszczelką. W przypadku gdyby okazało się, że koniecznym jest obrócenie kolanka należy obowiązkowo wymienić uszczelkę (na wyposażeniu urządzenia). Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim.

Podłączenie z przewodem elastycznym ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim.

Użycie przewodu tego rodzaju powinno być wykonane w ten sposób, aby ich długość, w warunkach maksymalnego rozszerzenia nie przekraczała 2000 mm. Po wykonaniu podłączenia upewnić się, czy metalowy przewód elastyczny nie styka się z elementami ruchomymi, ani nie jest przygnieciony.

! Stosować wyłącznie przewody i uszczelki zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

Kontrola szczelności

! Po zakończeniu instalacji skontrolować szczelność wszystkich złączy stosując w tym celu wodny rozwór mydła, nigdy płomień.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

W celu dostosowania płyty do innego rodzaju gazu niż ten, do którego jest przystosowana (wskazanego na etykiecie w dolnej części płyty lub na opakowaniu), należy wymienić dysze palników wykonując następujące czynności:

1. Zdjąć ruszt z płyty i wykręcić palniki z ich gniazd.
2. Odkręcić dysze posługując się kluczem rurowym 7mm i wymienić je na nowy rodzaj przystosowany do nowego rodzaju gazu (patrz tabela 1 „Charakterystyki palników i dysz”).
3. Ponownie zmontować części w kolejności odwrotnej.
4. Na zakończenie czynności wymienić poprzednią etykietę regulacyjną na nową, odpowiadającą nowemu paliwu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

Wymiana dysz palnika Potrójna Korona

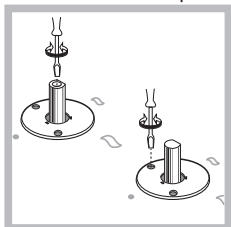
1. Zdjąć ruszt z płyty i wyjąć palniki z ich gniazd. Palnik składa się z dwóch części (patrz ilustracje).
2. Odkręcić dysze posługując się kluczem rurowym 7mm. i wymienić je na te przystosowane do nowego rodzaju gazu (patrz tabela 1 „Charakterystyki palników i dysz”). Obydwe dysze mają tę samą średnicę.
3. Zamontować wszystkie części w kolejności odwrotnej do tej podanej powyżej.



- Regulacja powietrza pierwotnego palników
Palniki nie wymagają żadnej regulacji powietrza pierwotnego.

• Regulacja minimum

1. Ustawić kurek w położeniu minimum;



2. Zdjąć pokrętło i posługując się śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka uzyskać najmniejszy regularny płomień.

3. Upewnić się, czy podczas szybkiego obracania pokrętłem z położenia maksymalnego do minimalnego nie występuje gaśnięcie palników.
4. W urządzeniach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (termopara) w przypadku niezadziałania urządzenia z palnikami ustawionymi na minimum należy zwiększyć minimalne przepływy przy pomocy śruby regulacyjnej.
5. Po zakończeniu regulacji ponownie założyć plomby lakowe, lub z równorzędnego materiału, umieszczone na obejściu.

! W przypadku gazu płynnego śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca.

! Po zakończeniu operacji należy wymienić poprzednią etykietę nastawień na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi użytkowemu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

! W sytuacji, gdy ciśnienie stosowanego gazu stanie się różne (lub zmienne) od przewidywanego, koniecznym jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia (zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi).

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Podłączenia elektryczne	patrz tabliczka znamionowa
ECODESIGN	
Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014, integrującym dyrektywę 2009/125/KE.	
Rozporządzenie EN 30-2-1.	

Charakterystyki palników oraz dysz

Tabela 1

Palnik	Średnica (mm)	Moc cieplna kW (p.c.s.*) Zreduk.	Gaz płynny					Gaz naturalny (G20)			Gaz naturalny (G2.350)		
			Moc cieplna kW (p.c.s.*) Nomin.	By-pass 1/100 (mm)	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* g/godz.		Moc cieplna kW (p.c.s.*) Nomin.	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/godz.	Moc cieplna kW (p.c.s.*) Nomin.	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/godz.
Szybki zredukowany (RR)	100	0.80	2.90	39	80	211	207	2.70	122(H3)	257	2.90	183	384
Półszybki (Średni) (S)	75	0.45	1.80	28	64	131	129	1.75	96(Z)	167	1.75	135	231
Pomocniczy (Mały) (A)	55	0.45	1.05	28	50	76	75	1.05	79(6)	100	1.05	106(6)	139
Potrójna korona (TC)	130	1.65	3.70	61	65x2	269	264	3.50	103x2	333	3.40	138x2	450
Ciśnienia zasilania	Nominalne (mbar) Minimalne (mbar) Maksymalne (mbar)					37 25 44		20 17 25		13 10 16			

* W 15°C i 1013,25 mbar - gaz suchy

** Propan (G31) P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Butan (G30) P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Naturalny (G20) P.C.S. = 37.78 MJ/m

Naturalny (G2.350) P.C.S. = 27.20 MJ/m³

Model	Część gazowa		Część elektryczna	
	Klasa	Moc nominalna (kW) ⁽¹⁾	Napięcie i częstotliwość	Moc (W)
PCN 640T(OW) R /HA PL PCN 640T(AN) R /HA PL	II2ELs3B/P	9,45 (687 g/h-G30) (675 g/h-G31)	220-240V~ 50-60Hz	0,6

⁽¹⁾Wartości w g/h odnoszą się do przepływu gazu ciekłego (butan, propan).

PCN 640T(OW) R /HA PL
PCN 640T(AN) R /HA PL

Uruchomienie i użytkowanie

! Dla każdego z pokręteł wskazane jest położenie palnika gazowego odpowiadających im.

Palniki gazowe

Wybrany palnik może być regulowany odpowiednim pokrętelem w następujący sposób:

- Wyłączony
- Maksimum
- Minimum

W celu włączenia któregoś z palników, należy zbliżyć do niego płomień lub zapalarkę, nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc. W modelach wyposażonych w urządzenia zabezpieczające, należy przytrzymać wduszone pokrętło przez około 2-3 sekundy aż rozgrzeje się urządzenie automatycznie podtrzymujące zapalony płomień.

W modelach wyposażonych w świecę zapłonową, aby włączyć wybrany wystarczy nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc, przytrzymując je wciśnięte dopóki nie nastąpi zapłon.

! W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika, zakręcić pokrętło sterujące i ponowić próbę zapalenia po upływie przynajmniej 1 minuty.

Aby zgasić palnik należy obrócić pokrętło zgodnie z ruchem zegara aż do zatrzymania (odpowiadającego symbolowi "•").

Zalecenia praktyczne użytkowania palników

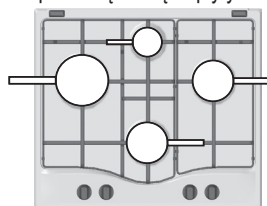
W celu uzyskania maksymalnej wydajności należy pamiętać, co następuje:

- Stosować naczynia odpowiednie dla każdego z palników (patrz tabela) w celu uniknięcia wychodzenia płomieni poza pole dna naczynia.
- Stosować zawsze naczynia o dnie płaskim i z przykrywką.
- W chwili zagotowania się obrócić pokrętło do położenia minimum.

Palnik	Ø Średnica naczyń (cm)
Szybki zredukowany (RR)	24 - 26
Półszybki (Średni) (S)	16 - 20
Pomocniczy (Mały) (A)	10 - 14
Potrójna korona (TC)	24 - 26

W celu zidentyfikowania rodzaju palnika zapoznać się z ilustracjami znajdującymi się w paragrafie „Charakterystyki palników i dysz”.

- Dla uzyskania maksymalnej stabilności naczyń, należy upewnić się że ruszty są prawidłowo ustawione i czy każde naczynie znajduje się na środku palnika.
- Należy upewnić się że uchwyty garnków do gotowania są ustawione w linii z jednym z drążków ruszta.
- Należy upewnić się że uchwyty garnków do gotowania, nie wystają poza przednią krawędź płyty.



Najbardziej zmienny czynnik, jeżeli chodzi o stabilność naczyń, stanowią najczęściej same naczynia (lub ich ustawienie podczas użytkowania). Maksymalną stabilność zapewniają dobrze wyważone naczynia z płaskim dnem, umieszczone centralnie na palniku, z uchwytami ustawionymi w linii z jednym z drążków ruszta.

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie jest urządzeniem przeznaczonym do zabudowy klasy 3.
- Urządzenia gazowe wymagają, dla swego poprawnego działania, regularnej wymiany powietrza. należy upewnić się, czy podczas ich instalowania przestrzegane były wymagania zawarte w odpowiednim paragrafie dotyczącym "Ustawienia".
- Zalecenia mają zastosowanie wyłącznie dla krajów przeznaczenia, których symbole znajdują się w instrukcji oraz na tabliczce z numerem fabrycznym.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzanymi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "•"/"o", kiedy urządzenie nie jest używane;
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając kabel ale tylko trzymając za wtyczkę.
- Nie czyścić ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie usterki nie należy w żadnym wypadku sięgać do wewnętrznych części urządzenia, w celu usiłowania jego naprawy. Skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis).
- Nie stosować garnków niestabilnych lub odkształconych.
- Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest na wyposażeniu) gdy palniki gazowe lub płyta grzewcza są jeszcze rozgrzane.
- Nie pozostawiać włączonej elektrycznej płyty grzewczej bez naczyń.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.

Usuwanie odpadów

- Usuwanie materiałów opakowaniowych: dostosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać odzyskane.
- Europejska Dyrektywa 2012/19/UE dotycząca Zużytych Elektrycznych i Elektronicznych Urządzeń (WEEE) zakłada zakaz pozbywania się starych urządzeń domowego użytku jako nieposortowanych śmieci komunalnych.

Zużyte urządzenia muszą być osobno zbierane i sortowane w celu zoptymalizowania odzyskania oraz ponownego przetworzenia pewnych komponentów i materiałów. Pozwala to ograniczyć zanieczyszczenie środowiska i pozytywnie wpływa na ludzkie zdrowie. Przekreślony symbol „kosza” umieszczony na produkcie przypomina klientowi o obowiązku specjalnego sortowania.

Konsumenci powinni kontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących postępowania z ich zużytymi urządzeniami gospodarstwa domowego.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki bardzo zwiększy zużycie energii.
- Używaj garnków i rondli z płaskim dnem.
- Jeśli gotujesz potrawy których przygotowanie jest czasochłonne, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i pozwala zmniejszyć zużycie energii o jedną trzecią.

Konserwacja i utrzymanie

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie powierzchni płyty

- Wszystkie emaliowane i szklane części należy myć ciepłą wodą z neutralnym środkiem do czyszczenia.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą być zabrudzone przez twardą wodę lub zbyt długi kontakt z agresywnymi detergentami. Wszystkie resztki żywności (woda, sosy, kawa itp.) należy zetrzeć przed wyschnięciem.
- Urządzenie należy myć ciepłą wodą i neutralnym detergentem, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub irchą. Ślady przypalenia należy usuwać za pomocą specjalnych środków do powierzchni ze stali nierdzewnej.
- Stal nierdzewną należy czyścić wyłącznie miękką szmatką lub gąbką.
- Nie należy używać środków ściernych lub żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.
- Nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie należy stosować środków łatwopalnych.
- Nie należy pozostawiać na płycie substancji kwaśnych ani zasadowych, takich jak ocet, musztarda, sól, cukier lub sok z cytryny.

Czyszczenie elementów płyty

- Emaliowane i szklane części należy czyścić wyłącznie miękką szmatką lub gąbką.
- Ruszty, nakładki na palniki oraz palniki można zdejmować do czyszczenia.
- Należy myć je ręcznie ciepłą wodą z detergentem bez właściwości ściernych, usuwając resztki żywności i sprawdzając, czy otwory palnika nie są zatkane.
- Przepłukać i wytrzeć.
- Zamontować ponownie palniki i nakładki na palniki w odpowiednich obudowach.
- Podczas ponownego zakładania rusztów należy upewnić się, że obszar do stawiania naczyń jest wyrównany z palnikiem.
- Modele wyposażone w elektryczne zapalniki i urządzenia zabezpieczające wymagają starannego czyszczenia końcówki zapalnika w celu zapewnienia prawidłowego działania. Należy regularnie sprawdzać te elementy i w razie potrzeby czyścić zwilżoną szmatką. Przypalone resztki żywności należy usuwać wykałaczką lub igłą.

! Aby nie dopuścić do uszkodzenia zapalnika elektrycznego, nie należy używać go, gdy palniki nie znajdują się w obudowach.

Konserwacja kurków gazowych

Z upływem czasu może pojawić się kurek blokujący się lub z trudem obracający się, dlatego może okazać się konieczną wymiana kurka.

! Czynność ta winna być wykonana przez autoryzowanego technika producenta.

Anomalie i środki zaradcze

Może się zdarzyć, że płyta nie działa lub źle działa. Zanim wezwiecie serwis naprawczy, zobaczmy razem, co można zrobić. Przede wszystkim należy sprawdzić, czy nie występują przerwy w sieci zasilania gazem lub prądem elektrycznym, a zwłaszcza czy zawory gazowe przed kuchenką są otwarte.

Palnik nie zapala się lub płomień jest nierównomierny

Sprawdzić i upewnić się:

- Są zatkane otwory wylotowe gazu w palniku.
- Zamontowane są poprawnie wszystkie części ruchome wchodzące w skład palnika.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty kuchennej.

Płomień nie zostaje zapalony w wersjach z zabezpieczeniem

Sprawdzić i upewnić się:

- Nie wdusiliście do końca pokrętła
- Nie przytrzymaście wduszonego do końca pokrętła przez czas wystarczający do uruchomienia urządzenia zabezpieczającego.
- Są pozatykane otwory wylotowe gazu w pobliżu urządzenia zabezpieczającego.

Palnik w położeniu minimum nie pali się

Sprawdzić i upewnić się:

- Są pozatykane otwory wylotowe gazu.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty.
- Regulacja minimum nie jest właściwa.

Naczynia są niestabilne

Sprawdzić i upewnić się:

- Dna garnków są dokładnie równe.
- Gamek jest ustawiony na środku palnika lub płyty elektrycznej.
- Ruszty zostały odwrócone.