

1.	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA _____	4
2.	UMIESZCZENIE W BLACIE _____	6
3.	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE _____	8
4.	PODŁĄCZENIE GAZU _____	9
5.	PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU _	11
6.	CZYNNOŚCI KOŃCOWE _____	18
7.	UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ _____	20
8.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA _____	22

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



INSTRUKCJE DLA MONTAŻYSTY: są przeznaczone dla **wykwalifikowanego 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.

1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA



NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI NIEODŁĄCZNĄ CZĘŚĆ URZĄDZENIA. NALEŻY JĄ PRZECHOWYWAĆ W CAŁOŚCI I W MIEJSCU ZAWSZE DOSTĘPNYM DO KONSULTACJI PODCZAS CAŁEGO OKRESU EKSPLOATACJI PŁYTY KUCHENNEJ. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA ZALECA SIĘ UWAŻNE PRZECZYTANIE INSTRUKCJI I WSZYSTKICH ZAWARTYCH W NIEJ WSKAZÓWEK. NALEŻY RÓWNIEŻ ZACHOWAĆ DYSZĘ ZNAJDUJĄCĄ 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: **PRZYRZĄDZANIE I PODGRZEWANIE POTRAW**; KAŻDE INNE UŻYCIE NALEŻY UZNAĆ ZA NIEWŁAŚCIWE.

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 DOTYCZĄCYMI INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH.



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

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).



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

NIE WOLNO USUWAĆ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ Z OBUDOWY.

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



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



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



URZĄDZENIE MOŻE BYĆ OBSŁUGIWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ OSOBY DOROSŁE. NIE POZWOLIĆ, ABY DZIECI ZBLIŻAŁY SIĘ LUB BAWIŁY SIĘ URZĄDZENIEM.



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



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 ($T 90^{\circ}\text{C}$).

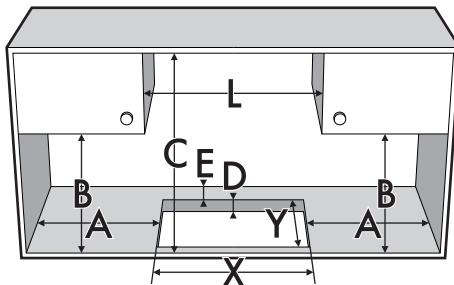
Podczas montażu urządzenia nie stosować silikonu lub innych materiałów izolacyjnych, użyć wyłącznie gumy znajdującej się w wyposażeniu.

2.1.1 Przymocowanie do konstrukcji nośnej

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

Niniejsze urządzenie zostało sklasyfikowane jako urządzenie "typu Y" pod względem ryzyka pożarowego i może być umieszczone przy ściankach przekraczających wysokość blatu roboczego pod warunkiem, że zostanie zachowana odległości **145 mm**, jak wskazano na rysunku, aby uniknąć uszkodzeń wynikających z przegrzania.

Upewnić się, że odległość palników od ewentualnie znajdującej się nad nimi półki wynosi przynajmniej **750 mm**.



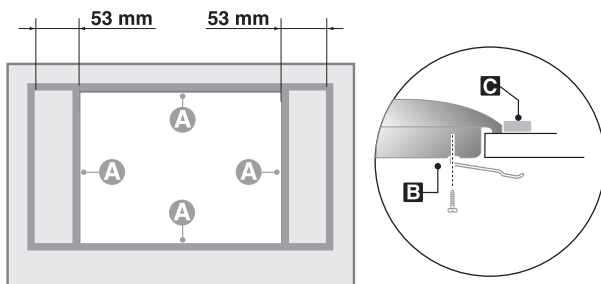
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 145	min 460	min 750	20÷40	min 50	685-690	555÷560	478÷482



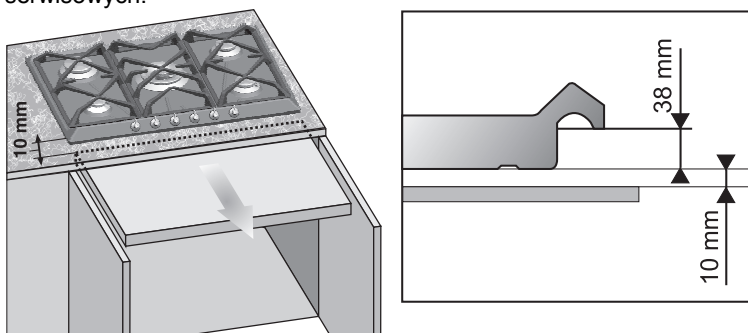
Instrukcje dla montażysty

PL

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



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





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.



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.

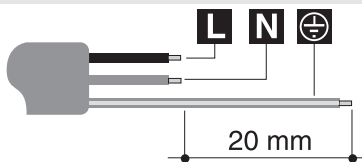


W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, przekrój nowego kabla nie może być mniejszy niż $0,75 \text{ mm}^2$ (kabel $3 \times 0,75$). Należy pamiętać, że przewód uziemienia (żółto-zielony) końcówki podłączanej do urządzenia musi być dłuższy o przynajmniej 20 mm. Stosować wyłącznie kable typu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

L = brązowy

N = niebieski

 = żółto-zielony



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.



4. PODŁĄCZENIE GAZU

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

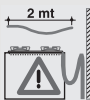
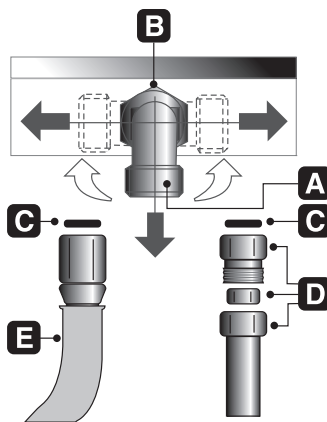
W celu ułatwienia podłączenia łącznik **A** znajdujący się na tylnej ścianie urządzenia został skierowany w bok; poluzować nakrętkę sześciokątną **B**, przekręcić łącznik **A** na żądaną pozycję i ponownie dokręcić nakrętkę **B** (pierścień dwustożkowy z mosiądzu gwarantuje szczelność). Po zakończeniu 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 paragrafie "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 ze względu na konieczność wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkaniu, nawet częściowemu.

Pomieszczenie musi być odpowiednio nawiętrzne, aby usunąć ciepło i wilgoć emitowane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna w celu zwiększenia 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 według pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach. Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.



5. PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU



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

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z **gazem ziemnym G20** (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze i wyregulować powietrze pierwotne. W celu wymiany dysz i regulacji palników, należy zdjąć płytę według opisu z kolejnego paragrafu.

5.1 Zdjęcie płyty

1. Usunąć wszystkie pokrętła, kratki, nakrywki i korony;
2. wyjąć śruby i nakrętki **A** mocujące oprawy palników;
3. usunąć płytki **B**;
4. podnieść płytę z miejsca;
5. wymienić dysze palników według tabeli gazu;
6. wyregulować powietrze pierwotne jak opisano w paragrafie "5.2 Ustawienie na gaz płynny".





5.2 *Ustawienie na gaz płynny*

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

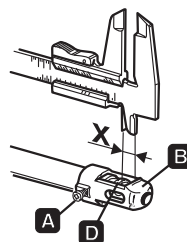
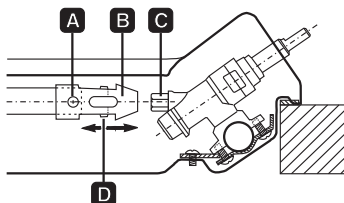
Wyregulować dopływ powietrza przesuwając zwężkę Venturiego **D**, na odległość "**X**" wskazaną w paragrafie "0



Instrukcje dla montażysty

PL

Regulacja powietrza pierwotnego” i przymocować śrubą **A**. Po dokonaniu regulacji założyć plomby lakowe lub wykonane z równoznacznego materiału.



Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz płynny – G30/G31 30/37 mbar						
		Średnica dyszy 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Moc ograniczona (W)	Moc g/h G30	Moc g/h G31	
Pomocniczy (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75	
Pół-szybki (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118	
Szybki średni (3)	2.55	76	37	40 (*)	750	185	182	
Szybki duży (4)	3.1	85	45		800	225	222	
Potrójna korona (5)	3.9	95	65		1700	283	279	
Potrójna korona (6)	3.3	87	55	65 (*)	1200	240	236	
Podwójna korona	wewnętrzna (7)	1.15	48	30	33 (*)	380	84	82
	zewnętrzna (7)	3.8	93	55	65 (*)	1200	276	271

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

**5.3 Ustawienie na gaz miejski**

Wykonać czynności wskazane w paragrafie "5.2 Ustawienie na gaz płynny" stosując dysze i regulując powietrze pierwotne na gaz miejski, jak wskazano w poniżej tabeli i w paragrafie "0"



Regulacja powietrza pierwotnego*.

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz miejski – G110 8 mbar	
		Średnica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)
Pomocniczy (1)	1.05	132	380
Pół-szybki (2)	1.65	165	380
Szybki średni (3)	2.55	210	600
Szybki duży (4)	3.1	240	800
Potrójna korona (5)	3.9	290	900
Potrójna korona (6)	3.3	250	1200
Podwójna korona	wewnętrzna (7)	1.05	132
	zewnątrzna (7)	3.9	290

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

5.4 Ustawienie na gaz ziemny

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z **gazem ziemnym G20** (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. Aby przywrócić ustawienie urządzenia do funkcjonowania z takim rodzajem gazu, wykonać czynności opisane w paragrafie “5.2 Ustawienie na gaz płynny” wybierając dysze i regulując powietrze pierwotne na gaz ziemny, jak wskazano w poniżej tabeli i w paragrafie “0



Regulacja powietrza pierwotnego*.

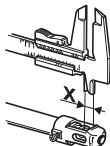
Po dokonaniu regulacji założyć plomby lakowe lub wykonane z równoznacznego materiału.

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz ziemny – G110 20 mbar	
		Srednica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)
Pomocniczy (1)	1.05	73	380
Pół-szybki (2)	1.65	92	380
Szybki średni (3)	2.55	115	750
Szybki duży (4)	3.1	126	800
Potrójna korona (5)	3.9	140	1400
Potrójna korona (6)	3.3	130	1200
Podwójna korona	wewnętrzna (7)	73	380
	zewnątrzna (7)	140	1200



5.5 Regulacja powietrza pierwotnego

W odniesieniu do odległości "X" in mm.



PALNIK	G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar	G110 8 mbar
Pomocniczy (1)	1.5	1	0.5
Pół-szybki (2)	1.5	1.5	0.5
Szybki średni (3)	1.0	1.5	1.0
Szybki duży (4)	2.5	10.0	1.0
Potrójna korona (5)	2.0	3.5	2.0
Potrójna korona (6)	2.0	2.5	1.5
Podwójna korona wewnętrzna (7)	4.5	6.0	1.0
Podwójna korona zewnętrzna (7)	3.0	10.0	5.0

Aby określić palniki znajdujące się na płycie kuchennej skonsultować rysunki przedstawione w paragrafie "6.3 Pozycja palników na płycie kuchennej"



6. CZYNNOSCI KOŃCOWE

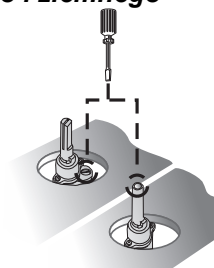
Po przeprowadzeniu wskazanych regulacji, zmontować urządzenie wykonując czynności opisane w paragrafie "5.1 Zdjęcie płyty" w odwrotnej kolejności.

6.1 Regulacja minimum dla gazu miejskiego i ziemnego

Założyć komponenty na palnik i wsunąć pokrętkę na drążki kurków.

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

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



6.2 Regulacja minimum dla gazu płynnego

Aby wyregulować minimum przy stosowaniu gazu płynnego należy całkowicie dokręcić w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, śrubę znajdującą się wewnątrz lub z boku 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. Etykiety znajdują się w worku z dyszami.



6.3 Pozycja palników na płycie kuchennej



PALNIKI

- 1 Pomocniczy
- 2 Pół-szybki
- 3 Szybki średni
- 4 Szybki duży
- 5-6 Potrójna korona
- 7 Podwójna korona

6.4 Smarowanie kurków gazu



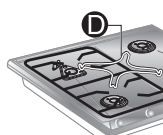
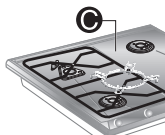
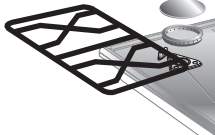
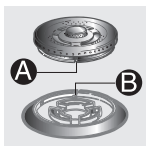
Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurka gazu i może się on zablokować. Należy go wyczyścić wewnętrznie i wymienić środek smarny. **Taką czynność wykonuje wykwalifikowany technik.**



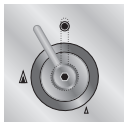
7. UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ



Upewnić się, że korony, nakładki i kratki są prawidłowo zamontowane. Kratka **C** znajdująca się w wyposażeniu jest stosowana podczas używania "wok" (chińska patelnia). Element redukcyjny **B**, znajdujący się w wyposażeniu, jest stosowany podczas używania małych naczyń.



7.1 Włączenie palników za pomocą urządzenia zabezpieczającego



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

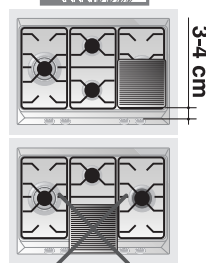


W modelach z zaworami, jeżeli palniki przypadkowo wyłączą się, po około 20 sekundach przerwy zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu, nawet przy otwartym kurku.

7.2 Praktyczne porady dotyczące stosowania palników

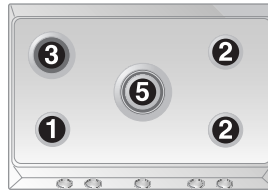
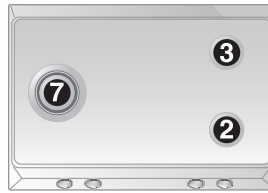
Aby uzyskać lepsze osiągi palników i minimalne zużycie gazu należy stosować naczynia o płaskim i regularnym dnie, z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika (patrz paragraf "7.3 Średnica naczyń").

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





7.3 Średnica naczyń



PALNIKI

Ø min. i max.
(w cm)

1	Pomocniczy	7-18
2	Pół-szybki	10-24
3	Szybki średni	12-24
4	Szybki duży	14-28
5-6	Potrójna korona	22-26
7	Podwójna korona	12-34

7.4 Użycie patelni grillowej

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

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



8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Ważne:

DO CZYSZCZENIA PŁYTY NIE STOSOWAĆ STRUMIENIA PARY.



Przed każdą interwencją odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

8.1 Czyszczenie



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 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 pozostałości

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

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

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





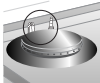
8.2 Czyszczenie komponentów płyty kuchennej

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



UWAGA: nie myć takich komponentów w zmywarce.

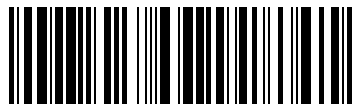
Podczas normalnego stosowania płyty, kratki i nakładki ze stali nierdzewnej czernieją na skutek wysokiej temperatury. Czyścić takie elementy za pomocą delikatnych gąbek ściernych lub podobnych produktów dostępnych na rynku. Następnie przetrzeć powierzchnię pastą polerską, aby przywrócić połysk stali. U autoryzowanego technika można dostać profesjonalne produkty do czyszczenia i pielęgnacji urządzeń gospodarstwa domowego.



8.2.1 Świece i urządzenia zabezpieczające

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

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



914775926/A