

pl Instrukcja obsługi

Szanowni Państwo!

Niniejsza elektryczna płyta gazowa do zabudowy przeznaczona jest do użytkowania w gospodarstwie domowym.
Do pakowania produktów używamy materiałów przyjaznych dla środowiska, które można bez zagrożenia dla środowiska ponownie przetwarzać, składować bądź utylizować. Materiały opakowania są w tym celu odpowiednio oznaczone.
Gdy urządzenie zostanie wyeksploatowane, należy zadbać, by nie zagrażało ono środowisku. Zalecamy przekazać je do upoważnionego punktu zbierania zużytego sprzętu gospodarstwa domowego.

Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla użytkownika. Zawiera opis urządzenia i sposób jego użytkowania. Instrukcja odnosi się do różnych typów urządzeń, dlatego też może zawierać opisy funkcji, których niniejsze urządzenie nie posiada.

Instrukcja podłączenia

Podłączenie urządzenia musi być wykonane zgodnie z instrukcją, załączoną do urządzenia, oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.
Podłączenia może dokonać wyłącznie fachowiec.

Tabliczka znamionowa

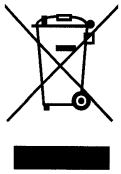
Tabliczka znamionowa, zawierająca podstawowe dane, umieszczona jest na spodzie płyty kuchennej.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa **45**
Zabudowa płyty kuchennej **46**
Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej **47**
Podłączenie płyty kuchennej do instalacji gazowej **48**
Tabela dysz **50**
Charakterystyka techniczna **50**
Opis urządzenia **52**
Czyszczenie i konserwacja **54**
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa oraz usuwanie błędów **56**

WSKAZÓWKI TECHNICZNE I ZABUDOWA PŁYTY KUCHENNEJ

Ważne ostrzeżenia

• Urządzenie może zostać zabudowane w elemencie kuchennym i podłączone do sieci elektrycznej oraz do instalacji gazowej wyłącznie przez fachowca.
• Podczas stosowania palników gazowych do pomieszczenia dodatkowo przedostają się ciepło i wilgoć. W razie intensywniejszego i dłuższy czas trwającego użytkowania urządzenia konieczne jest dłuższe wietrzenie lub włączenie wyciągu kuchennego w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie.
• Palników gazowych nie należy używać, jeżeli wypływający z nich gaz nie pali się stabilnym płomieniem.
• Czując w pomieszczeniu zapach ulatniającego się gazu, należy zamknąć główny zawór doprowadzający gazu na butli gazowej lub w instalacji gazowej, ugasić wszelkie rodzaje ognia (również papierosa), pomieszczenie natychmiast należy przewietrzyć, nie włączać urządzeń elektrycznych oraz natychmiast wezwać fachowca do napraw instalacji gazowych.
• Główny zawór doprowadzający gazu należy również zamknąć wtedy, gdy palników nie będzie się używać przez pewien okres czasu (na przykład z powodu wyjazdu na wakacje).
• Podczas działania urządzenia, małych dzieci nigdy nie należy pozostawiać bez opieki. Niebezpieczeństwo oparzeń!
• Podczas gotowania lub pieczenia rozgrzany na płycie kuchennej tłuszcz bądź olej mogą się łatwo zapalić. Istnieje niebezpieczeństwo oparzeń i pożaru, dlatego proces pieczenia należy mieć stale pod kontrolą.
• Płyty kuchennej nie należy wykorzystywać do ogrzewania pomieszczenia.
• Na płycie kuchennej nie należy stawiać pustych naczyń.
• Należy uważać, aby dokładnie zamocować wszystkie części palnika.
• Płyty witroceramicznej nie należy stosować jako powierzchni roboczej, gdyż może dojść do jej zadrapania ostrymi przedmiotami.
• Przyrządzanie potraw w cienkich naczyniach aluminiowych lub plastykowych na gorących płytach kuchennych nie jest dozwolone. Na witroceramiczną płytę kuchenną nie wolno kłaść przedmiotów z plastyku czy folii aluminiowej.
• W przypadku, gdy w pobliżu urządzenia podłączone jest do sieci jeszcze inne urządzenie elektryczne, trzeba uważać, aby jego kabel przyłączeniowy nie dotykał rozgrzanych palników.
• Pod urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów wrażliwych na temperaturę, npr. środków czyszczących, rozpylaczy itp.
• Nie wolno używać pękniętej lub uszkodzonej witroceramicznej płyty kuchennej. W przypadku pojawienia się jakiegokolwiek widocznego pęknięcia, urządzenie należy od razu odłączyć z sieci elektrycznej, ponieważ dzięki temu można uniknąć porażenia prądem.
• W przypadku jakichkolwiek zakłóceń czy nieprawidłowego działania, urządzenie należy od razu odłączyć z sieci elektrycznej i powiadomić upoważniony serwis naprawczy.
• Urządzenia nie wolno czyścić przy pomocy urządzeń czyszczących gorącą parą lub parą, znajdującą się pod wysokim ciśnieniem, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.
• Urządzenie wykonane jest zgodnie ze wszystkimi zalecanymi normami bezpieczeństwa, mimo tego nie zaleca się, aby bez koniecznego nadzoru użytkowały go osoby o zmniejszonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby bez doświadczenia lub wiedzy, chyba że pozostają one pod nadzorem osoby, odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Dzieci należy mieć pod nieustanną kontrolą i nie pozwolić im, aby bawiły się urządzeniem.
• Przy długotrwałym użytkowaniu płyt żeliwnych strefa wokół płyty oraz brzeg płyty grzejnej mogą zmienić kolor. Naprawa serwisowa nie jest w tym wypadku objęta gwarancją.
• Płyty kuchennej nie należy sterować za pomocą zewnętrznego zegara programującego lub układu zdalnego sterowania.

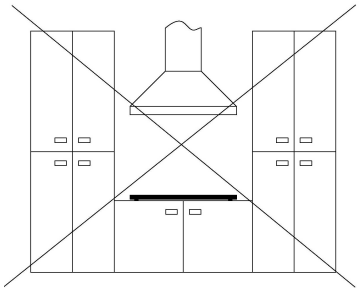


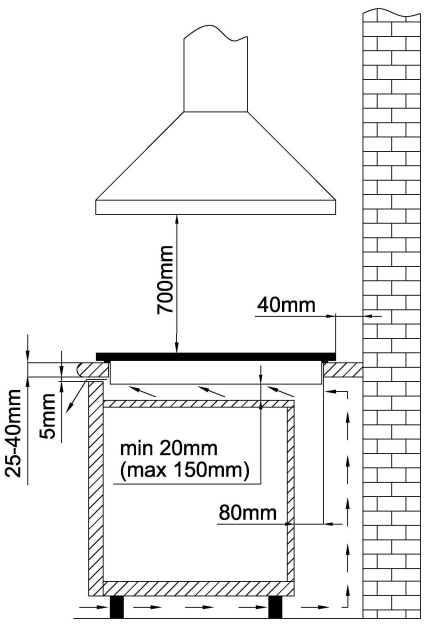
Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie należy składować wraz z innymi odpadami komunalnymi. Należy oddać go do właściwego punktu utylizacji zużytego sprzętu elektronicznego i elektrotechnicznego. Właściwy sposób eliminacji produktu pomaga zapobiec ewentualnym niekorzystnym skutkom i wpływom na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzi, które mogłyby mieć miejsce w przypadku niewłaściwego usuwania produktu. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji o możliwości recyklingu i zagospodarowywania niniejszego urządzenia, należy zwrócić się do odpowiednich służb miejskich zajmujących się usuwaniem odpadów, służb komunalnych lub sklepu, w którym produkt został zakupiony.

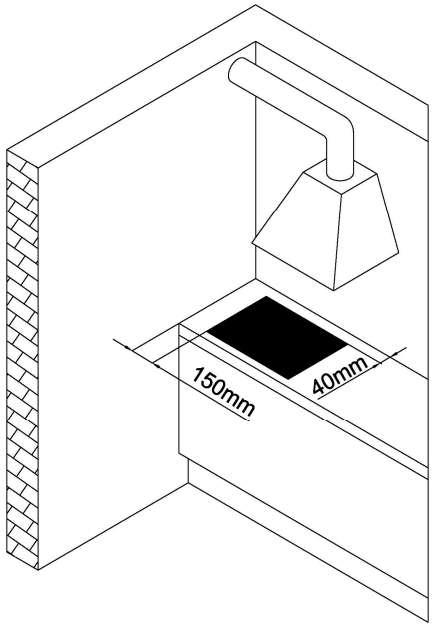
ZABUDOWA PŁYTY KUCHENNEJ

Ważne ostrzeżenia!

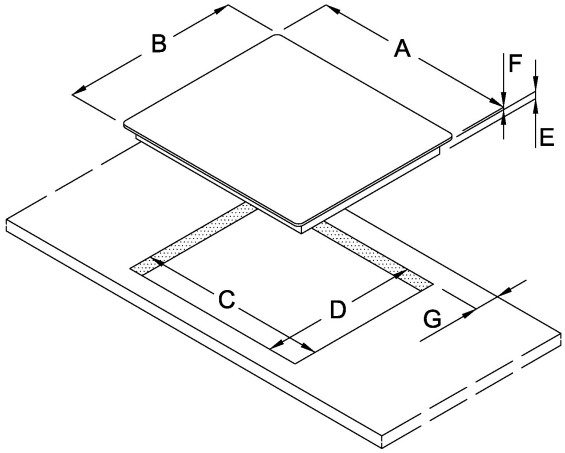
• Urządzenie może zostać zabudowane w elemencie kuchennym i podłączone do sieci elektrycznej oraz do instalacji gazowej wyłącznie przez fachowca.
• Fornir bądź okładzina zabudowanego elementu meblowego powinny być wykonane z użyciem klejów odpornych na wysokie temperatury (100 ℃), w przeciwnym razie, z powodu mniejszej wytrzymałości na temperaturę, mogą zmienić kolor i ulec deformacji.
• Płyta kuchenna jest przystosowana do zabudowy w blacie roboczym nad elementem kuchennym szerokości 600 mm i więcej.
• Płyta kuchenna do zabudowy powinna być po zakończeniu montażu zabudowana w taki sposób, aby do przednich dwóch elementów mocujących możliwy był dostęp od spodu.
• Element kuchenny, znajdujący się pod płytą kuchenną, nie powinien posiadać szuflady. Jeżeli element kuchenny posiada wbudowaną poziomą przegrodę, powinna ona znajdować się w odległości co najmniej 20 mm od dolnej powierzchni blatu roboczego. Przestrzeń pomiędzy przegrodą i płytą kuchenną musi pozostać wolna i nie można przechowywać w niej żadnych przedmiotów.
• Wiszące nad płytą kuchenną elementy kuchenne powinny być umieszczone na tyle wysoko, by nie przeszkadzały w użytkowaniu urządzenia.
• Odległość pomiędzy płytą kuchenną a okapem kuchennym powinna wynosić conajmniej tyle, ile przewiduje instrukcja montażu okapu kuchennego. Najmniejsza odległość wynosi 700 mm.
• Najmniejsza odległość między krawędzią urządzenia a sąsiednim wysokim elementem kuchennym wynosi 150 mm.
• Stosowanie listew wykończeniowych z litego drewna na blacie roboczym za płytą kuchenną jest dozwolone, jeżeli minimalny odstęp pozostaje taki, jak to jest oznaczone na rysunkach demonstrujących zabudowę.
• Najmniejsza odległość między płytą kuchenną do zabudowy a tylną ścianą jest oznaczona na rysunkach demonstrujących zabudowę.
• Płytę kuchenną do zabudowy można zabudować w blacie roboczym o grubości od 25 do 40 mm.
• Z przodu powinna być pozostawiona przestrzeń szerokości conajmniej 5 mm.



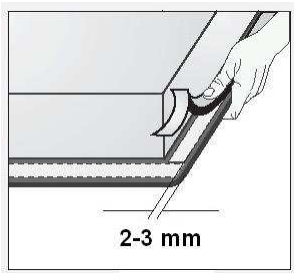




	GW65CLB	GW65CLI
A (mm)	600	600
B (mm)	510	510
C (mm)	560	560
D (mm)	480	480
E (mm)	45	45
F (mm)	3	3
G (mm)	50	50



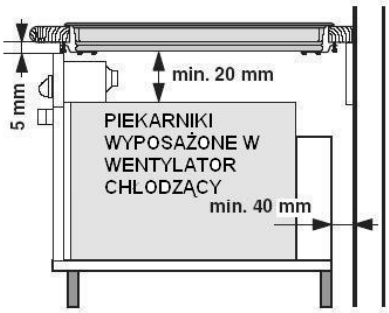
Montaż uszczelki piankowej



Przed zabudową urządzenia w blacie kuchennym, należy pod spodem witroceramicznej (szklanej) płyty kuchennej nalepić uszczelkę piankową, załączoną do urządzenia (patrz: rysunek).
Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest niedozwolona!

Uszczelkę należy umieścić na urządzeniu w następujący sposób:
- z uszczelki należy usunąć folię ochronną;
- uszczelkę należy następnie przykleić na spodzie szklanej powierzchni, jak to jest ukazane na rysunku (2 - 3 mm od krawędzi szklanej powierzchni), uszczelka powinna być przyklejona wzdłuż całej krawędzi szklanej płyty, nie powinna zachodzić na siebie na rogach płyty;
- podczas umieszczania uszczelki należy zadbać, aby szkło nie zostało uszkodzone jakimś ostrym przedmiotem.

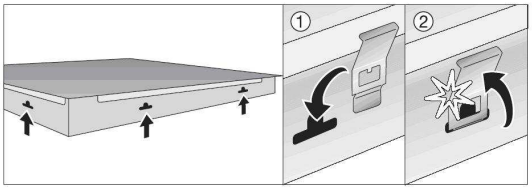
Wymiary wycięcia do zabudowy płyty kuchennej

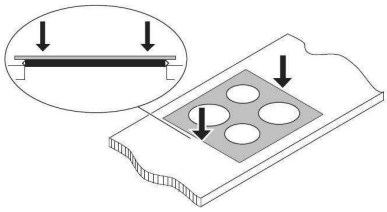


• Pod płytą kuchenną mogą zostać zabudowane jedynie typy piekarników, posiadające wentylator chłodzący.
• Przed zabudowaniem piekarnika, w strefie otworu pod zabudowę, należy koniecznie usunąć tylną ściankę elementu kuchennego. Z przodu powinna być pozostawiona przestrzeń szerokości conajmniej 5 mm.

Procedura zabudowy (mocowanie z użyciem sprężyn mocujących)

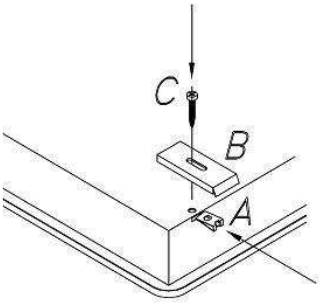
• Blat kuchenny powinien być zamontowany całkowicie poziomo.
• Krawędzie wyciętych powierzchni należy odpowiednio zabezpieczyć.
• Płytę kuchenną należy podłączyć do sieci elektrycznej (patrz: instrukcja podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej).
• Załączone sprężyny mocujące należy zamocować w przewidzianych do tego punktach.
• Płytę kuchenną należy wstawić w wycięty otwór.
• Płytę kuchenną należy mocno od góry docisnąć do blatu kuchennego.





Procedura zabudowy (mocowanie z użyciem wsporników mocujących)

Płytę kuchenną należy zamocować do blatu roboczego za pomocą załączonych wsporników mocujących oraz objemek. Na spodzie płyty przygotowane są otwory, w które należy wstawić na njih vstavite navojne ploščice (A), v katere lahko potem z vijaki (C) privijačite pritrdilne konzole (B) na predvidena mesta.



A = wkładka z otworami gwintowanymi do mocowania na spodzie blatu roboczego
B = wspornik mocujący
C = śruba

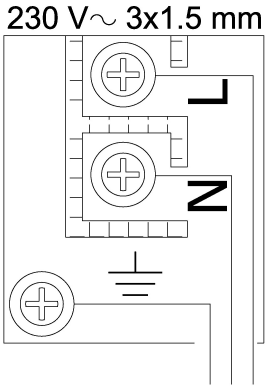
PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

• Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie upoważniony specjalista.
• Zabezpieczenie instalacji elektrycznej musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
• Zaciski przyłączeniowe są dostępne po odkręceniu pokrywy gniazda przyłączeniowego.
• Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe zapisane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu domowej instalacji elektrycznej.
• Tabliczka znamionowa zawierająca podstawowe dane o urządzeniu jest zamocowana na spodzie płyty kuchennej.
• Urządzenie przystosowane jest do zasilania prądem zmiennym 220-240 V ~.
• Jeżeli zamierza się podłączyć urządzenie bezpośrednio do sieci elektrycznej (bez

wtyczki), wówczas w instalacji elektrycznej pomiędzy urządzeniem a siecią powinien być zainstalowany wyłącznik instalacyjny, wielobiegunowo odcinający urządzenie od sieci, zgodnie z przepisami, odnoszącymi się do warunków przepięciowych III kategorii.
• W związku z zasadami ochrony przeciwpożarowej, urządzenie tego typu może być zabudowane z jednej strony przy wysokim elemencie kuchennym, wyższym od urządzenia (gdy jest ono zabudowane). Z drugiej strony może znajdować się jedynie element meblowy tej samej wysokości, co urządzenie.
• Elementy przewodzące prąd i izolacyjne płyty powinny być po zabudowie zabezpieczone przed możliwością zetknięcia.

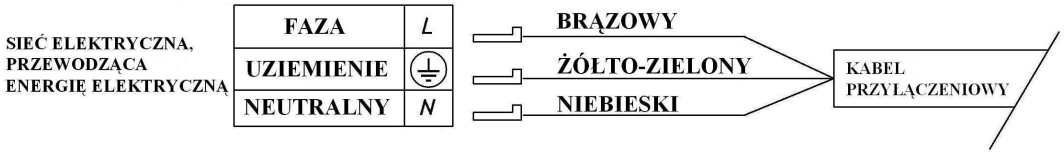
UWAGA!
• Przed jakąkolwiek ingerencją urządzenie należy zawsze odłączyć z sieci elektrycznej. Uwzględniając napięcie sieciowe, urządzenie należy podłączyć według przedstawionego schematu. Przewód ochronny (PE) należy podłączyć za pomocą zacisku oznaczonego symbolem uziemienia.
• Kabel przyłączeniowy powinien zostać poprowadzony przez urządzenie odciążające, zabezpieczające kabel przed niekontrolowanym wyciągnięciem.
• Po podłączeniu należy wszystkie palniki włączyć na około 3 minuty, aby sprawdzić, czy działają one prawidłowo.

Schemat podłączenia:



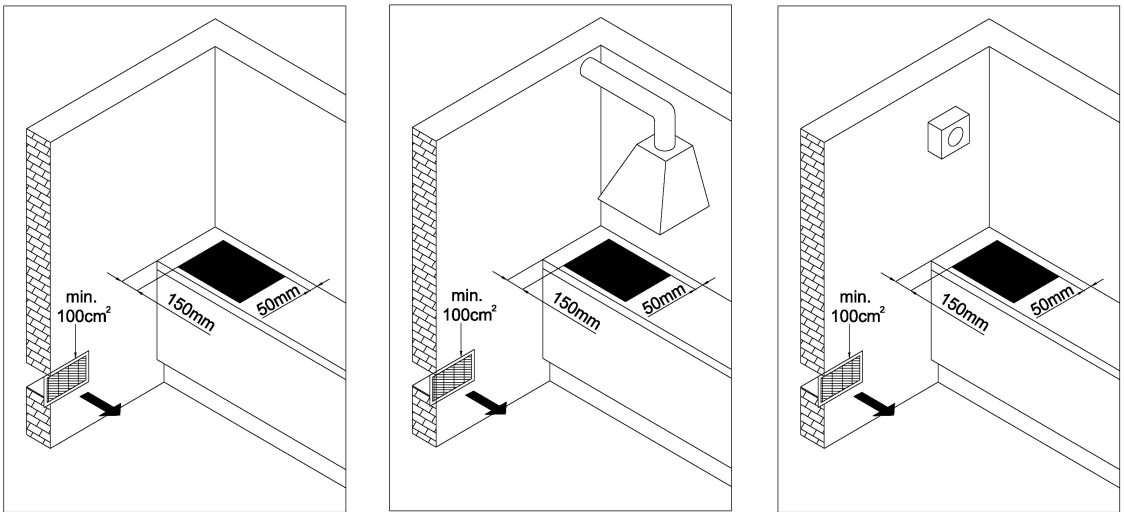
• Z powodu nieprawidłowego podłączenia uszkodzeniu mogą ulec części urządzenia, co nie jest objęte naprawą w ramach gwarancji!
• Przed podłączeniem należy skontrolować, czy napięcie znamionowe, zapisane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w danej sieci elektrycznej. Napięcie przyłączeniowe użytkownika powinien zmierzyć specjalista za pomocą urządzenia pomiarowego!
• Kabel przyłączeniowy z tyłu urządzenia należy poprowadzić w taki sposób, aby nie dotykał tylnej ścianki płyty kuchennej, ponieważ nagrzewa się ona podczas działania płyty.

Do podłączenia można zastosować:
• gumowe kable przyłączeniowe typu H05 RR-F z żółto-zielonym przewodem neutralnym,
• gumowe kable przyłączeniowe typu H07 RN-F z żółto-zielonym przewodem neutralnym lub inne kable o takich samych bądź wyższych parametrach.



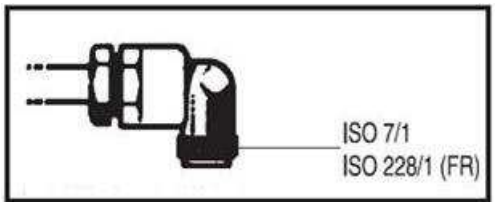
PODŁĄCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ DO DOPŁYWU GAZU

• Niniejsze urządzenie powinno być podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami, a użytkować je można tylko w dobrze wietrzonych pomieszczeniach. Przed podłączeniem bądź użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
• Przed montażem i podłączeniem należy sprawdzić, czy lokalne warunki przyłącza gazowego (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) są kompatybilne w odniesieniu do parametrów urządzenia.
Kategorie oraz odpowiadające temu poszczególne rodzaje gazu, do których dostosowane jest płyta kluchenna, podane są w Tabeli 1
• Dostosowanie niniejszego urządzenia do rodzaju gazu podane jest na tabliczce znamionowej.
• Niniejszego urządzenia nie należy podłączać do urządzenia, odprowadzającego produkty spalania (komina). Urządzenie powinno być zamontowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami, dotyczącymi przyłączy gazowych. Szczególną uwagę należy zwrócić na to, czy spełnione zostały wymogi, związane z wentylacją.

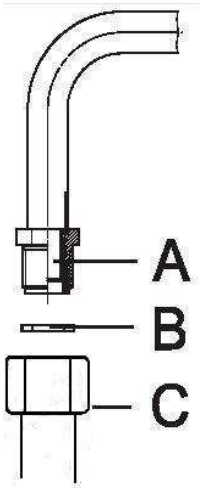


Podłączenie

• Urządzenie należy podłączyć do instalacji gazowej zgodnie z przepisami lokalnego dystrybutora gazu.
• Płyta kuchenna posiada na spodzie przyłącze gazowe z gwintem ISO7-1 R1/2.
• Do urządzenia załączono kształtkę do gazu płynnego, złączkę stożkową oraz niemetalową uszczelkę.



• Podczas podłączania kolanko R 1/2 należy przytrzymać, aby się nie obracało.
• Do uszczelniania przyłącza gazowego stosuje się zatwierdzone uszczelki niemetalowe oraz zatwierdzone środki uszczelniające.
• Uszczelki są przeznaczone tylko do jednokrotnego uszczelniania. Grubość płaskich uszczelek niemetalowych może ulec odkształceniu do 25 %.
• Urządzenie należy podłączyć do instalacji gazowej za pomocą atestowanego przewodu giętkiego do gazu.
• Przewód giętki do gazu nie powinien być w żaden sposób unieruchomiony. Nie powinien dotykać żadnych ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflad), jak również dna płyty kuchennej
• Jeśli w elemencie kuchennym pod płytą kuchenną zabudowany będzie elektryczny piekarnik do zabudowy, musi być wyposażony w wentylator chłodzący.



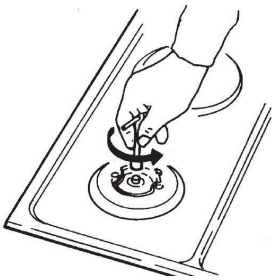
Po podłączeniu gazowej płyty kuchennej należy sprawdzić szczelność spojeń.

Przyłącze do podłączenia do instalacji gazowej
A Przyłącze gazowe ISO7-1 R1/2.
B Niemetalowa uszczelka grubości 2 mm
C Przyłącze rurowe gazu płynnego (w zależności od modelu urządzenia)

Stosować należy wyłącznie przewody przyłączeniowe i uszczelki, zgodne z obowiązującymi normami. Maksymalna długość przewodów przyłączeniowych do gazu po całkowitym rozciągnięciu nie powinna przekraczać 2000 mm. W celu łatwiejszego zainstalowania i aby zapobiec wypływowi gazu, należy najpierw wykonać połączenie płyty kuchennej z przewodem, a następnie połączenie przewodu z instalacją gazową. Postępując w odwrotnej kolejności można doprowadzić do uszkodzenia uszczelki, znajdującej się pomiędzy przewodem a płytą kuchenną.
Ważne: po zakończeniu instalacji należy przy pomocy roztworu mydła i wody sprawdzić, czy wszystkie spojenia zostały całkowicie uszczelnione. Nigdy nie należy sprawdzać uszczelnień za pomocą płomienia. Należy również zadbać, aby przewód giętki do gazu nie dotykał ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflad), jak również nie znalazł się w pozycji, w której mógłby ulec uszkodzeniu.

Po podłączeniu należy sprawdzić prawidłowe działanie palników. Palniki powinny palić się płomieniem z jasnymi widocznymi zielono-niebieskimi stożkami. Gdy płomień jest niestabilny, jeśli zachodzi taka potrzeba, należy podwyższyć jego najniższą moc.

Dostosowanie do innego rodzaju gazu



• Przed dostosowaniem do innego rodzaju gazu, płyty kuchennej nie trzeba wyjmować z blatu roboczego.
• Przed rozpoczęciem dostosowywania, urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej i zamknąć dopływ gazu.
• Istniejące dysze o nominalnej pojemności cieplnej należy zamienić na dysze właściwe dla nowego rodzaju gazu (patrz: Tabela).
• Po zakończeniu procedury, należy zamienić starą nalepkę, zawierającą stare dane dotyczące gazu, na nową, załączoną do nowych dyszy.

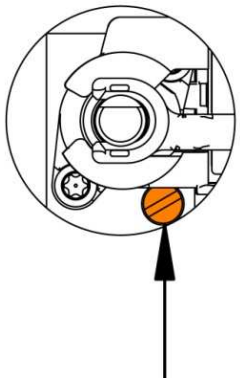
Elementy regulacyjne

Dostęp do elementów regulacyjnych przepływu gazu możliwy jest w poniższy sposóv:
• W pierwszej kolejności należy zdjąć kratkę nadpalnikową, a następnie pokrywy palników oraz korony palników.
• W przypadku podwójnych palników elementy regulacyjne znajdują się za płytką ochronną dyszy głównej palnika.

• Zdjąć należy również pokrętła, znajdujące się na zaworach gazowych wraz z uszczelkami.

Kurek gazowy
Śruba do regulacji minimalnej mocy cieplnej.

Ustawienie najniższego przepływu gazu



Wskazówki odnoszące się do gazu ziemnego (G110, G120, G150.1) oraz metanu (G20, G25)

1. Zapalić należy palnik i ustawić go na pozycji działania na najniższej mocy.
2. Zdjąć pokrętło zaworu gazowego i obracać śrubę regulacyjną, znajdującą się:
   - chcąc powiększyć przepływ gazu, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara;
   - chcąc zmniejszyć przepływ gazu, w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara,

dopóki nie zostanie osiągnięta prawidłowa pozycja minimalnego płomienia.
3. Pokrętło zaworu gazowego należy ponownie zamocować na właściwym miejscu i sprawdzić stablność płomienia palnika (przy szybkim obracaniu pokrętła z pozycji najwyższej mocy na pozycję najniższej mocy płomień nie powinien ugasnąć).
4. Procedurę należy powtórzyć w odniesieniu do wszystkich pokręteł zaworów gazowych.

Wskazówki odnoszące się do gazu płynnego (LPG: G30, G31)
Śrubę regulacyjną z boku osi pokrętła zaworu gazowego należy obrócić do końca w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Ostrzeżenie: Wykonanie opisanych powyżej prac można zlecić wyłącznie upoważnionemu przez dystrybutora gazu fachowcowi lub upoważnionemu serwisowi!

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA (TABELA 1)

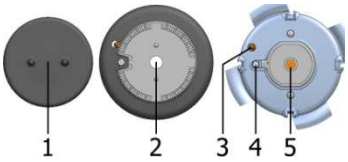
	GW65CLI --- GW65CLB
Wymiary urządzenia (mm)	600
Napięcie	220-240 V~, 50/60 Hz
Palniki gazowe	A: palnik pomocniczy (1,0 kW) SR: palnik średnio szybki (1,75 kW) R: palnik szybki (3,0 kW) TC: palnik trójpierścieniowy (3,8 kW)
Przedni lewy	R
Tylny lewy	-
Środkowy z przodu	SR
Środkowy z tyłu	A
Przedni prawy	TC
Tylny prawy	-
Kategoria gazu	**G20/20mbar , G30/30mbar , G25/20mbar**
Moc przyłączeniowa (W)	**9550**

TABELA DYSZ

Palnik		**A**	**SR**	**R**	**TC**
Nominalna moc cieplna (kW)		1.00	1.75	3.00	3.80
Ø DYSZE (mm)					
G30/G31	28..30/30-37 mbar	0.50	0.65	0.85	0.98
G20	20 mbar	0.72 - X	0.97 - Z	1.28 - H3	1.35 - K
G25	20mbar	0.77 - F1	1.00 - Y	1.26 - Y	1.52 - F3
Ø BY-PASS (mm)					
G30/G31	28..30/30-37 mbar	0.27	0.34	0.42	0.62
G20	20 mbar	REG.	REG.	REG.	REG.
G25	20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.

Ważne ostrzeżenia

• W przypadku niektórych modeli urządzeń palniki gazowe posiadają zabezpieczenie przeciwwypływowe. Jeśli płomień palnika przypadkowo zgaśnie (zalanie, przeciąg itp.), automatycznie odcięty zostanie dopływ gazu. Wykluczona jest więc możliwość ulatniania się gazu do pomieszczenia.

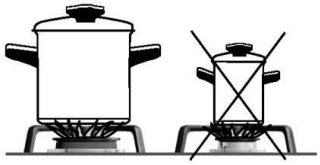


• Pokrywę palnika należy zawsze bardzo dokładnie położyć na koronie palnika. Należy też uważać, aby otwory płomieniowe w koronie palnika były zawsze drożne.

1 Pokrywa palnika
2 Korona palnika z nośnikiem pokrywy
3 Zabezpieczenie przeciwwypływowe
4 Świeca zapłonowa (iskrownik)
5 Dysza

Naczynia

• Prawidłowo wybrane naczynie gwarantuje optymalny czas gotowania i zużycie gazu. Najważniejsza jest średnica naczynia.
• Płomienie, sięgające poza krawędzie zbyt małego garnka, niszczą garnek. Większe jest również zużycie gazu.
• Do spalania gazu ziemnego konieczne jest także powietrze, tego zaś przy zbyt dużym naczyniu brakuje, wobec czego słabsza jest efektywność procesu spalania.

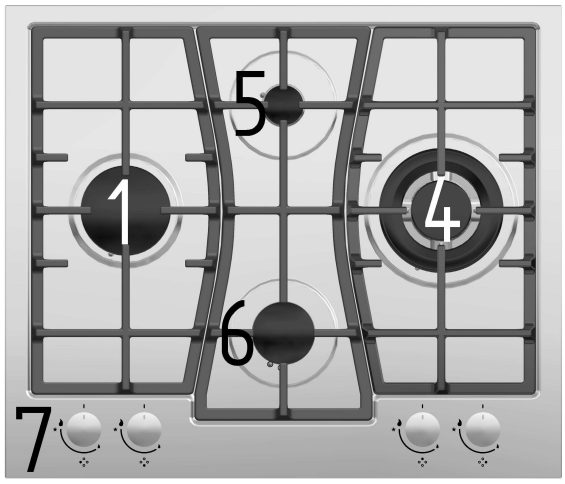


Rodzaj palnika	Średnica naczynia
Pomocniczy (1,0 kW)	120 - 180 mm
Średnio szybki (1,75 kW)	180 - 220 mm
Szybki (3,0 kW)	220 - 260 mm
Trójpierścieniowy (3,8 kW)	220 - 300 mm

Ważne ostrzeżenia związane z użytkowaniem płyty witroceramicznej
• Palniki szybko osiągają nastawioną moc czy też temperaturę gotowania, jednak płyta wokół gorących palników pozostaje zimna.
• Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
• Płyta jest również odporna na uderzenia. Naczynia można postawić na płycie z impetem, a przy tym nie ulegnie ona uszkodzeniu.
• Płyty witroceramicznej nie należy używać jako płyty roboczej. Ostrymi przedmiotami można podrapać jej powierzchnię.
• Przyrządzanie potraw w naczyniach aluminiowych lub plastykowych na gorących polach grzejnych nie jest dozwolone. Na witroceramiczną płytę kuchenną nie wolno kłaść przedmiotów z plastyku czy folii aluminiowej.
Nie wolno używać pękniętej lub uszkodzonej witroceramicznej płyty kuchennej.
Ostro zakończony przedmet, który upadnie na płytę, może spowodować jej pęknięcie.
Skutki tego mogą być widoczne od razu lub dopiero po pewnym czasie. W przypadku pojawienia się jakiegokolwiek widocznego pęknięcia, urządzenie należy od razu odłączyć z sieci elektrycznej.
• W przypadku rozsypania cukru lub rozlania mocno słodzonej potrawy po gorącym polu grzejnym, płytę należy od razu oczyścić.

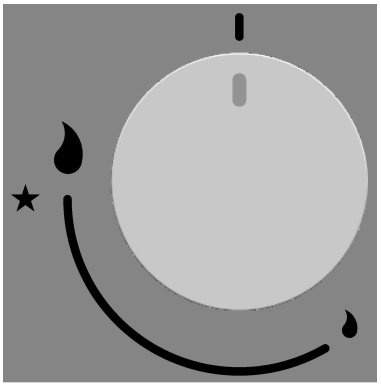
INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI

OPIS URZĄDZENIA



1. Przedni lewy palnik gazowy
4. Prawy przedni palnik gazowy
5. Palnik gazowy środkowy z tyłu
6. Palnik gazowy środkowy z przodu
7. Panel sterujący płyty kuchennej

Panel sterujący płyty kuchennej




Zamknięty dopływ gazu


Iskra zapalarki


Najwyższa moc


Najniższa moc

Zapalanie i sposób sterowania palnikami

Wskazówki dla użytkownika

Niniejsze urządzenie można użytkować jedynie zgodnie z jego przeznaczeniem, do przygotowywania potraw dla potrzeb gospodarstwa domowego. Użytkowanie urządzenia w jakichkolwiek innych celach jest niedozowolne i przedstawia zagrożenie. Producent nie odpowiada za jakąkolwiek szkodę, która nastałaby na skutek nieodpowiedniego lub nierozważnego użytkowania urządzenia.

Sterowanie palnikami

- Jeżeli palniki nie były używane przez jakiś czas, należy odczekać kilka sekund zanim się je zapali, aby z przewodów uszło ewentualne powietrze, które mogło się tam zgromadzić.
- Palniki niniejszej płyty kuchennej wyposażone są w automatyczny system zapalania. W celu zapalenia palnika gazowego należy przycisnąć odpowiednie pokrętło palnika i przekręcić je do pozycji, oznaczonej małą gwiazdką. Urządzenie do zapalania używa świecy zapłonowej.
- Jeśli gaz nie zapali się w ciągu 5 sekund, pokrętło należy ponownie obrócić do pozycji wyjściowej 0 i powtórzyć procedurę; jeżeli świeca zapłonowa do gazu nie działa z jakiegokolwiek powodu, np. z powodu przerwy w dostawie prądu lub wilgotności świec zapłonowych, wówczas gaz można zapalić również za pomocą zapałki lub zapalarki do gazu.
- W przypadku modeli urządzeń z zabezpieczeniem przeciwwypływowym (odcinającym dopływ gazu w przypadku, gdy ogień na palniku zgasłby samoczynnnie z jakiejkolwiek przyczyny), palniki zapala się w ten sam sposób, jak to opisano powyżej, z tą różnicą, że **po zapaleniu palnika, pokrętło należy przytrzymać dociśnięte jeszcze przez około 5 do 6 sekund.** W ten sposób umożliwi się wystarczające nagrzanie i aktywację urządzenia zabezpieczającego oraz umozliwi stabilizację płomienia.
- Wysokość płomienia można regulować dowolnie, pomiędzy najwyższym i najniższym stopniem mocy. Nie zaleca się ustawiania płomienia w pozycji pomiędzy wysokim płomieniem a 0. W tym obszarze płomień jest niestabilny i może zgasnąć.

OSTRZEŻENIE: Po zakończeniu czyszczenia powierzchni płyty kuchennej należy sprawdzić, czy palniki są dobrze ustawione na swoich pozycjach i nie przeszkadzają w działaniu iskrownika.

Najlepsze rezultaty gotowania na palnikach gazowych osiąga się, stosując naczynia z płaskim dnem, których średnica odpowiada średnicy bądź wielkości użytkowanego palnika. W przypadku garnków o mniejszej średnicy niż średnica palnika (naczynia do parzenia kawy, czajniczki do herbaty itp.), należy moc palnika dostosować tak, aby płomień nie sięgał poza krawędź dna naczynia. Stosowanie naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem nie jest zalecane.

UWAGA! Jeśli płomień palnika samoczynnnie zgaśnie, za pomocą pokrętła palnik należy wyłączyć i odczekać przynajmniej 1 minutę, zanim ponowi się próbę zapalenia palnika.

• Aby wyłączyć palnik i zamknąć dopływ gazu, pokrętło zaworu gazowego należy obrócić do pozycji wyłączenia ‘OFF’ ( ).

UWAGA: Podczas użytkowania gazowej płyty kuchennej do pomieszczenia, w którym się znajduje, uwalniają się ciepło, wilgoć i produkty spalania. Należy zadbać o wystarczającą wentylację w pomieszczeniu (kuchni), szczególnie podczas użytkowania urządzenia. Otworzyć należy naturalne drogi wentylacyjne lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (mechaniczny wyciąg kuchenny bądź wentylator).
Intensywne użytkowanie urządzenia przez dłuższy czas wymaga dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okien, lub bardziej skutecznej wentylacji, na przykład bardziej intensywnej wentylacji mechanicznej (wyciąg kuchenny).

UWAGA: Podczas użytkowania urządzenia niektóre dostępne jego elementy mocno się nagrzewają, dlatego należy uważać, aby małym dzieciom uniemożliwić dostęp do urządzenia.

UWAGA: Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie należy używać go w jakimkolwiek innym celu, np. do ogrzewania pomieszczeń.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować stacji parowej, ponieważ para mogłaby przedostać się do komponentów elektrycznych i spowodować zwarcie elektryczne.

- Urządzenie należy czyścić regularnie, najlepiej po każdym użytkowaniu, gdy powierzchnia płyty kuchennej się całkowicie ochłodzi.
- Aby po zakończeniu czyszczenia uniknąć zacieków z wody i osadu kamienia kotłowego, wszystkie powierzchnie, które uprzednio zostały wyczyszczone wodą, należy wytrzeć miękką suchą ściereczką.
- Wykipiałe jedzenie bądź płyny mogą spowodować zmianę koloru palników i ich części, jak również nierdzewnej kratki nadpalnikowej, na której stawiane są naczynia. **Dlatego zaleca się, aby plamy tego typu usuwać jak najszybciej.**

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia nie należy nigdy stosować poniższych środków, ponieważ można nimi uszkodzić te powierzchnie:

- środków czyszczących, zawierających sodę, substancje alkaliczne, amoniak, kwasy lub chlorki;
- środków czyszczących, zawierających usuwacze kamienia kotłowego;
- usuwaczy plam lub rdzy;
- żrących lub szorujących środków czyszczących, jak np. detergenty w formie proszku lub mleczka;
- środków czyszczących na bazie rozpuszczalników;
- płynów do mycia naczyć;
- środków czyszczących do czyszczenia grila lub piekarnika;
- środków czyszczących do mycia szyb;
- twardych, szorujących szczotek lub gąbek, jak np. chropowate gąbki do mycia garnków gobice za lonce, szczotek lub gąbek, którymi uprzednio czyszczono z użyciem żrących lub szorujących środków czyszczących;
- ostrych lub spiczastych przedmiotów (ponieważ mogą one uszkodzić uszczelkę pomiędzy ramą płyty a blatem roboczym).

Powierzchnie z blachy nierdzewnej

Powierzchnie z blachy nierdzewnej należy czyścić ściereczką z mikrofibry, roztworem ciepłej wody i delikatnego środka myjącego, który należy rozprowadzać miękką gąbką. Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy najpierw namoczyć i pozostawić, aż się odpowiednio rozmoczą. Na końcu powierzchnię należy wytrzeć suchą miękką ściereczką.

W razie konieczności do czyszczenia ramy z blachy nierdzewnej można stosować specjalny środek czyszczący do blachy nierdzewnej. Przyciskać należy równomiernie i w kierunku wzoru na powierzchni.
Po czyszczeniu powierzchnię można nasmarować specjalnymi środkami do pielęgnacji powierzchni nierdzewnych, dzięki którym utrzymuje się ładny i wypielęgnowany wygląd urządzenia oraz zapobiega się ponownemu zabrudzeniu. Miękką ściereczką należy rozprowadzić małe ilości środka, stosując się do zaleceń producenta, podanych na opakowaniu danego środka pielęgnacyjnego.

Oznaczenia

Wzór na płycie kuchennej może się zetrzeć z powodu zabrudzeń (np. jedzeniem lub płynami, zawierającymi sol, olej z oliwek itp.), dlatego substancje te należy natychmiast usunąć bądź oczyścić. Jakiekolwiek zabrudzenia najlepiej jest bezzwłocznie usuwać.
W miejscu wytłoczonych oznaczeń nie należy stosować środków czyszczących do czyszczenia powierzchni nierdzewnych, gdyż w ten sposób usuniete zostaną same oznaczenia.

Kratka nadpalnikowa i pokrętła zaworów gazowych

Kratki nadpalnikowej nie należy myć w zmywarce.
Kratkę należy zdjąć. Kratkę nadpalnikową i pokrętła zaworów gazowych należy czyścić z użyciem ciepłej wody z dodatkiem małej ilości płynu do mycia naczyń, miękką gąbką. Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy najpierw namoczyć i pozostawić, aż się odpowiednio rozmoczą. Na końcu należy wytrzeć suchą miękką ściereczką.

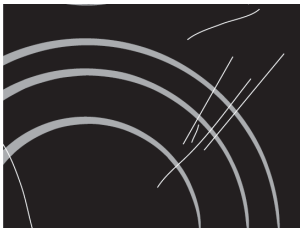
Palniki gazowe

Żadnych elementów palnika nie należy myć w zmywarce.
Palnik należy przed czyszczeniem rozebrać i wyczyścić ręcznie z użyciem ciepłej wody z dodatkiem małej ilości płynu do mycia naczyń, miękką gąbką.
Części palnika, których nie można zdjąć, należy jedynie wytrzeć wilgotną ściereczką.
Świecę zapłonową i czujnik zabezpieczenia przeciwwypływowego należy ostrożnie i dokładnie wyczyścić wilgotną ściereczką.
Świeca zapłonowa nie powinna być wilgotna, gdyż nie będzie działać.
Po wyczyszczeniu wszystkie powierzchnie należy wytrzeć do sucha czystą ściereczką.
Zadbać należy, aby otwory płomieniowe, znajdujących się w koronie palnika, były

całkowicie czyste i drożne oraz suche.
Powierzchnia pokrywy palnika z czasem utraci pierwotny blask i stanie się matowa. To zjawisko jest zajwiskiem zupełnie normalnym i w żaden sposób nie wpływa na funkcjonowanie płyty kuchennej.

Powierzchnia witroceramiczna

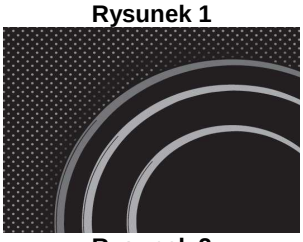
Ochłodzoną powierzchnię witroceramiczną należy czyścić po każdym użytkowaniu, ponieważ przy następnym korzystaniu z niej nawet najmniejsze zabrudzenie przypali się do gorącej powierzchni.



Rysunek 1

Do codziennej konserwacji powierzchni witroceramicznej należy stosować specjalne środki pielęgnujące, tworzące zapobiegający zabrudzeniom filtr ochronny.

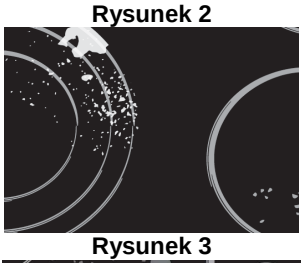
Przed każdorazowym użytkowaniem z powierzchni witroceramicznej oraz z dna naczynia należy usunąć kurz lub ewentualne inne ciała obce, które mogłyby porysować powierzchnię (Rysunek 1).



Rysunek 2

Uwaga: używając druciaka, gąbek do czyszczenia i proszków do szorowania można porysować powierzchnię. Uszkodzić można ją również, stosując silnie działające rozpylacze i nieodpowiednie płynne środki czyszczące (Rysunek 1 i Rysunek 2).

Wzór może się zetrzeć z powodu stosowania silnie działających lub szorujących środków czyszczących bądź uszkodzonych denek naczyń (Rysunek 2).

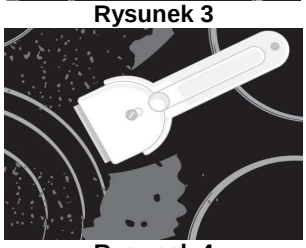


Rysunek 3

Mniejsze zabrudzenia należy usunąć wilgotną miękką ściereczką, a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha (Rysunek 3).

Zacieki po wodzie należy usuwać za pomocą delikatnego roztworu octu, którym nie należy jednak wycierać listwy wykończeniowej (dotyczy niektórych modeli), ponieważ straci ona połysk.

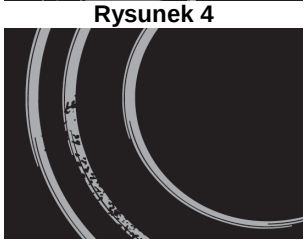
Nie należy stosować silnie działających rozpylaczy i środków usuwających wapienny osad (Rysunek 3).



Rysunek 4

Większe zabrudzenia należy usuwać przy pomocy specjalnych środków do czyszczenia powierzchni witroceramicznych. Należy się przy tym stosować do zaleceń producenta środka czyszczącego. Należy uważać, aby po wyczyszczeniu dokładnie usunąć środek czyszczący, ponieważ pozostałości środków czyszczących mogą po nagrzaniu się pól grzejnych uszkodzić powierzchnię witroceramiczną (Rysunek 3).

Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy usuwać za pomocą skrobaczki. Należy przy tym uważać, aby plastykowa rączka skrobaczki nie dotykała gorącej powierzchni płyty kuchennej (Rysunek 4). Posługując się skrobaczką należy uważać, aby się nie skaleczyć!



Rysunek 5

Cukier i żywność zawierająca cukier mogą trwale uszkodzić powierzchnię witroceramiczną (Rysunek 5), dlatego cukier i produkty zawierające cukier należy od razu usuwać za pomocą skrobaczki z powierzchni witroceramicznej, mimo tego że płyta jest jeszcze gorąca (Rysunek 4).

Zmiana koloru powierzchni witroceramicznej nie wpływa na działanie i stabilność powierzchni. Najczęściej zmiana koloru jest skutkiem przypalonych, pozostałych na powierzchni resztek żywności bądź może ją spowodować dno naczynia (na przykład aluminiowe lub miedziane), co jest bardzo trudne do całkowitego usunięcia.

Uwaga: Wszystkie omówione powyżej problemy są głównie natury estetycznej i nie wpływają bezpośrednio na funkcjonalność urządzenia, a ich usunięcie nie jest objęte gwarancją.

SPECJALNE OSTRZEŻENIA I USUWANIE BŁĘDÓW

Ważne

- **Wszelkich napraw, dokonywanych w okresie objętym gwarancją, może się podjąć wyłącznie upoważniony przez producenta serwis.**
- Przed rozpoczęciem naprawy, płytę kuchenną należy obowiązkowo odłączyć z sieci elektrycznej, a mianowicie wyłączając wyłącznik instalacyjny lub wyciągając z gniazdka wtyczkę kabla przyłączeniowego.
- Nieupoważnione ingerencje i naprawy płyty kuchennej mogą stanowić niebezpieczeństwo porażenia prądem i zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Prace tego typu powinien wykonać fachowiec lub pracownik serwisu.

W przypadku mniejszych zakłóceń w działaniu urządzenia, należy w niniejszej instrukcji sprawdzić, czy przyczyn nie możnaby jednak było usunąć samemu.
Usługi punktu serwisowego w czasie trwania gwarancji nie są bezpłatne, jeśli urządzenie nie działa z powodu nieprawidłowego użytkowania.

Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować, aby można z niej było w dowolnym momencie skorzystać; w chwili, gdy urządzenie zmienia właściciela, instrukcja obsługi powinna być wraz z urządzeniem przekazana nowemu właścicielowi.

Poniżej przedstawiamy kilka rad dotyczących usuwania zakłóceń, powstałych podczas działania urządzenia.

Problem	Możliwa przyczyna	Usunięcie zakłócenia
Palniki nie palą się równomiernie.	Płomień jest nierównomierny z powodu złego wyregulowania gazu.	Fachowiec powinien sprawdzić ustawienie gazu!
Płomień palnika nagle się zmieni.	Źle ułożone części palnika.	Należy prawidłowo zestawić części palnika.
W celu zapalenia palników, trzeba dłużej przytrzymać kurek do sterowania palnikami.	Źle ułożone części palnika.	Należy prawidłowo zestawić części palnika.
Płomień gaśnie po zapaleniu.	Zbyt krótkie przytrzymanie pokrętła.Niewystarczające dociskanie pokrętła.	Pokrętło należy dłużej przytrzymać. Przed zwolnieniem, pokrętło należy mocniej docisnąć.
Kratka nadpalnikowa wokół palnika zmieniła kolor.	Normalne zjawisko, spowodowane wysoką temperaturą.	Kratkę nadpalnikową należy wyczyścić środkiem do czyszczenia metali.
Działanie elektryczności płyty kuchennej jest nieprawidłowe.	Zepsuty bezpiecznik.	Bezpiecznik należy sprawdzić w skrzynce z bezpiecznikami i w razie potrzeby wymienić.
Zapalarka elektryczna przestała działać.	Resztki jedzenia lub środków czyszczących znajdują się pomiędzy świecą zapłonową a palnikiem.	Należy udrożnić i delikatnie wyczyścić przestrzeń pomiędzy świecą zapłonową a palnikiem.
Pokrywy palników wyglądają nieestetycznie.	Zwykłe zabrudzenie.	Pokrywy palników należy wyczyścić środkiem do czyszczenia metali.

Jeśli usterki, mimo uwzględnienia wyżej przedstawionych wskazówek, nie uda się poprawić, należy wezwać najbliższy punkt serwisowy.
Usuwanie błędów lub uszkodzeń bądź reklamacji, powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania, sterowania lub podłączenia urządzenia, nie podlega gwarancji. Koszty naprawy urządzenia kryje wówczas użytkownik.
Producent stara się nieprzerwanie ulepszać swoje produkty. Z tego też powodu tekst i/lub ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mogą ulegać zmianom bez uprzedniego powiadomienia.