

Płyta kuchenna do zabudowy

HIS 64120

BEKO



Przed zainstalowaniem i uruchomieniem tego urządzenia prosimy przeczytać niniejszą instrukcję!

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy wyboru urządzenia o zaawansowanej technologii i najwyższej jakości.

1 Wyprodukowano je w nowoczesnym zakładzie, zgodnie z obowiązującymi normami dotyczącymi ochrony środowiska.

Instrukcja ta jest integralną częścią urządzenia. Zawarte w niej informacje pomogą w sprawnym i bezpiecznym korzystaniu z piekarnika.

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Zawiera ona ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji piekarnika.
- Instrukcję należy zachować na przyszłość. Musi być ona dołączona do urządzenia w przypadku sprzedaży, przekazywania innym osobom lub przeprowadzki.
- Przy odbiorze prosimy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeśli zauważysz jakieś uszkodzenie transportowe, nie instaluj urządzenia, tylko bezzwłocznie skontaktuj się z punktem sprzedaży.
- Wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu piekarnika od zasilania.



Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 96/396/EWG Gaz
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

**Importer: Beko S.A.
ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa**

| | | | |
|---------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------|----|
| 1 INFORMACJE OGÓLNE | 4 | Przygotowanie | 10 |
| Opis urządzenia..... | 4 | Instalacja i przyłączenie..... | 11 |
| Parametry techniczne | 5 | Dostosowanie kuchenki do rodzaju gazu | 13 |
| Tabela dysz gazowych..... | 5 | 4 PRZYGOTOWANIE | 15 |
| 2 INSTRUKCJA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA | 6 | Wskazówki, jak oszczędzać energię | 15 |
| Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa | 6 | Działanie wstępne..... | 15 |
| Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa . | 6 | Pierwsze czyszczenie | 15 |
| Bezpieczeństwo dzieci..... | 7 | 5 JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ | 16 |
| Bezpieczeństwo obsługi urządzeń gazowych | 7 | Ogólne informacje o gotowaniu | 16 |
| Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych..... | 8 | Jak używać płyty kuchennej..... | 16 |
| Zastosowanie płyty kuchennej..... | 8 | 6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | 17 |
| Pozbywanie się odpadów | 8 | Informacje ogólne..... | 17 |
| Opakowanie | 8 | Czyszczenie płyty kuchennej..... | 17 |
| Stare urządzenia | 8 | 7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 18 |
| Planowanie transportu | 9 | | |
| 3 INSTALACJA | 10 | | |

1 INFORMACJE OGÓLNE

Opis urządzenia

[2]

- | | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| 1 | Szkoło hartowane | 4 | Klamra montażowa |
| 2 | Ruszt | 5 | Pokręta palników |
| 3 | Pokrywa podstawy | | |

[3]

- | | | | |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Palnik mały. Przedni prawy | 3 | Palnik średni. Tylny lewy |
| 2 | Palnik duży. Przedni lewy | 4 | Palnik średni. Tylny prawy |

Parametry techniczne

| | |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Napięcie/częstotliwość | 220-230 V ~ 50 Hz |
| Bezpiecznik ochronny | min. 16 A |
| Typ/ przekrój przewodu | H05RR-FG 3 x0,75 mm |
| Napięcie/częstotliwość | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Kategoria urządzenia gazowego | Kat.II 2ELs3B/P |
| Typ/ ciśnienie gazu zastosowane w płycie | 2E (G20)/20 mbar |
| Całkowita moc cieplna palników | 7,9 kW |
| Typ/ ciśnienie gazu do podłączenia | 2E (G20)/20 mbar 2Ls (G2.350)/13 mbar 3B/P (G30)/37 mbar |
| Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.) | 98 mm/590 mm/510 mm |
| Wymiary instalacyjne (szer./głęb.) | 560 mm/490 mm |

Palniki

| | |
|---------------|----------------------|
| Przedni prawy | Palnik mały |
| Moc | 1000 W |
| Przedni lewy | Palnik duży |
| Moc | 2900 W |
| Tylny lewy | Palnik średni |
| Moc | 2000 W |
| Tylny prawy | Palnik średni |
| Moc | 2000 W |

Tabela dysz gazowych

| Palnik | 1000 W Przedni prawy | 2900 W Przedni lewy | 2000 W Tylny lewy | 2000 W Tylny prawy |
|--------------------|----------------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| Typ/ciśnienia gazu | | | | |
| G 2.350/13 mbar | ? | ? | ? | ? |
| G 20/20 mbar | 72 | 115 | 103 | 103 |
| G 30/37 mbar | 50 | 87 | 72 | 72 |

2 INSTRUKCJA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA

Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa

W instrukcji stosuje się następujące oznaczenia zachowania szczególnej uwagi.

[13] ZAGROŻENIE
Możliwość doznania znacznych obrażeń ciała.

Nieprzestrzeganie może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.

[14] UWAGA
Możliwość doznania urazów i obrażeń ciała.

Nieprzestrzeganie może spowodować drobne lub średnie obrażenia.

[15] POWIADOMIENIE
Ryzyko szkody materialnej
Nieprzestrzeganie może powodować uszkodzenie urządzenia lub/i otoczenia.

[16] Uwaga!
Wskazówka dla użytkowników.
Przydatne informacje, jak użytkować urządzenie.

Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa

- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej w celu poprawy jakości tego wyrobu bez uprzedniego powiadomienia. Niektóre informacje podane w tej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym i mogą nie odnosić się wprost do danego modelu wyrobu. Wartości podane na oznaczeniach wy-

robu lub w innych dokumentach drukowanych dostarczanych wraz z nim uzyskano w warunkach laboratoryjnych z zachowaniem odnośnych norm. Wartości te mogą się różnić w zależności od użytkowania wyrobu i warunków otoczenia.

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), którym możliwości fizyczne, czuciowe lub psychiczne, lub brak doświadczenia i znajomości sprzętu nie pozwala używać bezpiecznie sprzętu bez nadzoru lub instrukcji.
- Uważaj, aby dzieci, nie bawiły się tym urządzeniem.
- Nie uruchamiaj tej jednostki, jeśli jest uszkodzona lub objawia widoczne uszkodzenia.
- Nie wykonuj żadnych napraw ani modyfikacji urządzenia. Możesz, jednakże, zaradzić niektórym usterkom; patrz *ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW*, strona 18.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj zamkniętych pojemników z żywnością i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Upewnij się, że z piekarnikiem nie stykają się żadne przedmioty łatwopalne, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają podczas pracy.
- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników. Trzymaj dzieci z daleka!

- Na rusztach nie ustawiaj żadnych pustych garnków ani rondli. Mogą się uszkodzić.
- Na płycie podpalnikowej nie należy pozostawiać naczyń plastikowych ani aluminiowych.
- Po zakończeniu użytkowania upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone.

[17] Uwaga!

Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika. Jest to warunek uzyskania gwarancji.

Bezpieczeństwo dzieci

- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części znacznie się nagrzewają, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- Na urządzeniu nie stawiaj żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Elementy opakowania mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymajcie materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń gazowych

- Wszelkie prace naprawcze urządzeń i instalacji gazowych może prowadzić wyłącznie autoryzowany i wykwalifikowany personel.
- Przed instalacją należy upewnić się, czy warunki w miejscowej sieci rozdzielczej (rodzaj i ciśnienia gazu) są kompatybilne z parametrami urządzenia.

- Należy je zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymogi dotyczące wentylacji; Patrz *Przed zainstalowaniem, strona 9*
- Używanie gazowych urządzeń kuchennych powoduje powstawanie ciepła i wilgotności w pomieszczeniu, w którym są umieszczone. Należy zapewnić dobrą wentylację w kuchni: nie zamykaj naturalnych otworów wentylacyjnych lub zainstaluj urządzenie wentylacji mechanicznej (wyciąg).
- Prawidłowe funkcjonowanie urządzeń i systemów gazowych trzeba regularnie kontrolować. Prosimy przygotować się do corocznej konserwacji.
- Regularnie czyść palniki gazowe. Płomień powinny być błękitne i powinny palić się równo.
- W urządzeniach gazowych wymagane jest dobre spalanie. W razie niecałkowitego spalania może powstawać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonym i bardzo trującym gazem o skutkach śmiertelnych nawet w bardzo małych dawkach.
- Poproś miejscowego dostawcę gazu o informację o telefonach alarmowych służb gazowych i środkach bezpieczeństwa na wypadek ulatniania się gazu.

Co robić, gdy poczuje się zapach gazu

[17] ZAGROŻENIE**Zagrożenie wybuchem i skażeniem**

Nie używaj otwartego ognia i nie pal papierosa. Nie używaj żadnych przełączników elektrycznych (np. wyłącznika światła, czy dzwonka do drzwi). Nie używaj telefonu stacjonarnego ani komórkowego.

1. Zamknij wszystkie zawory na urządzeniu gazowym i instalacji gazowej.
2. Otwórz drzwi i okna.
3. Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z mieszkania.
4. Ostrzeż sąsiadów.
5. Wezwij straż pożarną. Użyj telefonu poza domem.
6. Nie wracaj na teren nieruchomości, dopóki nie zostanie zapewnione bezpieczeństwo.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

- Wszelkie prace związane z instalacją i naprawą urządzenia mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego technika.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik.
- Zastosowany bezpiecznik musi być dostosowany do maksymalnej wartości prądu pobieranego przez urządzenie.

Zastosowanie płyty kuchennej

Płyta kuchenna jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

Wyrobu tego nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub błędną obsługą.

Pozbywanie się odpadów**Opakowanie****[18] ZAGROŻENIE****Zagrożenie uduszeniem materiałami opakowaniowymi!**

Trzymajcie dzieci z dala od materiałów opakowaniowych.

Opakowanie i blokady transportowe wykonane są z materiałów nieszkodliwych dla środowiska naturalnego. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

[19]

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego

konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Planowanie transportu

[20] POWIADOMIENIE

Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.

Zachowaj oryginalne pudło na to urządzenie i transportuj je w oryginalnym opakowaniu kartonowym. Postępuj według wskazówek wydrukowanych na opakowaniu.

[21] Uwaga!

Po rozpakowaniu urządzenie należy obejrzeć w celu wykluczenia wszelkich uszkodzeń transportowych.

Zabezpiecz taśmą klejącą palniki i ruszty.

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania kartonowego

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w trakcie transportu zawiń je w folię z bąbelkami lub gruby karton i zabezpiecz taśmą klejącą.

3 INSTALACJA

Przygotowanie

Urządzenie przeznaczone jest do zainstalowania w blacie kuchennym. Pomiędzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm).

- Rozpakuj urządzenie i usuń blokady transportowe

- Materiały zastosowane w blacie muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat należy przymocować po wypoziomowaniu.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.

[22]

* min.

Wentylacja pomieszczenia

Powietrze do spalania pobierane jest z pomieszczenia, bezpośrednio do pomieszczenia ułatwiają się spaliny.

Dobra wentylacja pomieszczenia jest niezbędna dla pracy tego urządzenia. Jeśli pomieszczenia nie można wietrzyć oknem lub drzwiami, należy zainstalować dodatkową wentylację.

| Rozmiar pomieszczenia | Otwór wentylacyjny |
|---------------------------------------|--------------------------|
| mniejsze niż 5 m ³ | min. 100 cm ² |
| 5 m ³ do 10 m ³ | min. 50 cm ² |
| większe niż 10 m ³ | nie potrzeba |
| W piwnicy | min. 65 cm ² |

Instalacja i przyłączenie

- Przed zainstalowaniem urządzenia, należy przyłączyć je do źródeł zasilania zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi instalacji gazowych i elektrycznych.

Podłączenie urządzenia do prądu

- [26] Uwaga!**
To urządzenie musi być uziemione!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane użytkowaniem piekarnika bez sprawnego uziemienia.

- [27] ZAGROŻENIE**
Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika. Jest to warunek uzyskania gwarancji.

- [28] ZAGROŻENIE**
Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przygniatać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego wymiany na nowy dokonuje jedynie wykwalifikowany elektryk.

- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową widać po otwarciu drzwi piekarnika.

- Przewód zasilający urządzenia musi odpowiadać podanym parametrom elektrycznym; patrz *Parametry techniczne, strona 5*.

- [29] Uwaga!**

Wtyczka po instalacji musi być łatwo dostępna (ale nie ponad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę z przewodem zasilającym do gniazdka.

Przyłączenie do gazu

- [27] ZAGROŻENIE**

Zagrożenie wybuchem lub skażeniem na skutek niefachowej instalacji.

Urządzenie to może być przyłączone do sieci gazowej tylko przez upoważnionego i wykwalifikowanego technika.

- [27] ZAGROŻENIE**
Zagrożenie wybuchem!

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, należy odłączyć zasilanie gazem.

- Ciśnienie i typ gazu dostarczanego z lokalnej rozdzielni muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia lub etykiecie z oznaczeniem typu gazu.

POWIADOMIENIE

Kuchenka ta przystosowana jest do zasilania gazem ziemnym.

- Domową instalację gazu ziemnego należy przystosować przed zainstalowaniem urządzenia.

- Do instalacji gazowej należy przyłączyć elastyczny przewód gazowy. Przewód powinien być zaślepiony.
- Przy przyłączaniu urządzenia uprawniony pracownik zdejmie zaślepkę i przyłączy urządzenie za pomocą prostego złącza (mufy).
- Upewnij się, że jest łatwy dostęp do zaworu gazu ziemnego.
- Jeśli później zechcesz używać tego urządzenia zasilając go innego typu gazem, musisz skonsultować się z upoważnionym serwisem w sprawie odnośnej procedury dostosowania urządzenia do rodzaju gazu.

Jeśli pod płytą kuchenną zainstalowany jest piekarnik do zabudowy;

- Wąż gazowy należy poprowadzić tak, aby nie dotykał ostrych krawędzi i narożników pod płytą kuchenną, i nie był ściśnięty ani skrzywiony.

Jeśli przyłączasz gaz po swojej lewej stronie, umocuj wąż klamrami.



- 1 Płyta kuchenna (widok z dołu)
- 2 Końcówka węża
- 3 Wąż
- 4 Klamra
- 5 Piekarnik

Instalacja

1. Po instalacji płyty załóż z powrotem palniki oraz ruszty na swoje miejsca.

2. Przy płytach kuchennych z krawędziami obramowanymi na krawędzie płyty podpalnikowej należy od spodu założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę.



3. Włóż płytę kuchenną do otworu i wyrównaj ją.
4. Połącz ją z otworami w dolnej obudowie, jak pokazano na rysunku.



* min. 20 i max. 40 mm

- 1 Płyta kuchenna
- 2 Śrubka
- 3 Klamra mocująca
- 4 Błat
- 5 Uszczelka

Widok z dołu (otwory przyłączeniowe)



Mocowanie płyty

[!] Uwaga!

Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

Ostateczne sprawdzenie

1. Otwórz główny zawór gazowy.
2. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność instalacji gazowych.
3. Zapal palniki i sprawdź wygląd płomienia.

Uwaga!

Płomienie powinny być błękitne i palić się równo. Jeśli płomienie żółkną, sprawdź, czy kołpak palnika pewnie siedzi albo oczyść palnik.

Dostosowanie kuchenki do rodzaju gazu

[!] ZAGROŻENIE

Zagrożenie wybuchem!

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, prosimy odciąć zasilanie gazem.

Aby zmienić typ gazu zasilającego to urządzenie, wymienia się wszystkie dysze i reguluje płomień na wszystkich zaworach przy ograniczonym przepływie gazu.

- **Aby dokonać zmiany rodzaju gazu zasilającego to urządzenie, wezwij autoryzowany serwis gazowy.**

Wymiana dysz palników

1. Zdejmij kołpak palnika i wyjmij korpus



POWIADOMIENIE

Pozycje nowych dysz są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli *Tabela dysz gazowych, strona 5*

[!] Uwaga!

O ile nie zachodzą warunki nie-normalne, nie staraj się demontować kurków gazowych palników. Jeśli trzeba wymienić te kurki, musisz wezwać autoryzowany serwis.

Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

1. Zapal palnik, który ma być ustawiany, i obróć pokrętko do pozycji ograniczonej.
2. Zdejmij pokrętko.
3. Śrubokrętem nastaw minimalną wysokość płomienia.

Dla gazu LPG (propan-butan) wystarczy zakręcić śrubę.

Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

» Normalna długość wyprostowanego płomienia w stanie ograniczenia wynosi 6-7 mm.

4. Jeśli płomień sięga wyżej, niż należy, obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest



1 Śruba regulacji przepływu



1 Śruba regulacji przepływu

 **POWIADOMIENIE**

Jeśli zmieniono rodzaj gazu zasilającego urządzenie, wówczas trzeba także zmienić tabliczkę znamionową, gdzie jest podany rodzaj gazu.

4 PRZYGOTOWANIE

Wskazówki, jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować to urządzenie w sposób ekologiczny i ekonomiczny.

- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Zużycie energii przy gotowaniu bez pokrywki może być do czterech razy większe.
- Wybieraj palniki odpowiednie do podstawy rondli. Zawsze wybieraj rondle o wielkości odpowiedniej do potrawy. Do gotowania w większych garnkach potrzeba więcej energii.

Działanie wstępne

Pierwsze czyszczenie

[38] POWIADOMIENIE

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

5 JAK UŻYWAĆ PŁYTY KUCHENNEJ

Ogólne informacje o gotowaniu

[41] ZAGROŻENIE

Zagrożenie pożarem od przegrzanego oleju!

Nie pozostawiaj podgrzewanego oleju bez dozoru. **Nie gaś ognia wodą!** Gdy olej się zapali, należy natychmiast przykryć garnek lub patelnię pokrywką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę. W sytuacji pożaru należy zatelefonować po straż pożarną.

- Zwróć uwagę, aby rączki rondli nie uwięzły ani nie obijały się o siebie i aby nie nagrzewały się od sąsiednich stref grzewczych.

Gotowanie na gazie

- Rozmiar garnka i wielkość płomienia gazowego powinny sobie odpowiadać. Ustaw wielkość płomieni gazowych tak, aby nie sięgały poza dno garnka i postaw garnek na środku na ruszcie.

Jak używać płyty kuchennej

[1]

Średnice garnków dla poszczególnych palników

- 1 Palnik mały 12-18 cm

- 2 Palnik duży 22-24 cm
- 3 Palnik średni 18-20 cm
- 4 Palnik średni 18-20 cm

Symbol dużego płomienia odpowiada gotowaniu przy największej mocy, symbol płomienia małego odpowiada najmniejszej mocy gotowania. W górnej pozycji "off" (Wył.) gaz jest odłączony od palników.

Zapalanie palników gazowych

Palniki zapala się pokrętkami sterowania płyty.

1. Przyciśnij i przytrzymaj wciśnięte pokrętło sterowania płytą.
 - » Przy palniku zapala się iskra.
2. Obróć pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara w stronę symbolu dużego płomienia.
 - » Zapala się ulatniający się gaz.
3. Nastaw wymaganą moc gotowania.

Wyłączanie palników gazowych

Obróć pokrętło sterowania płytą do górnej pozycji "Off" ("wył.").

[52]

ZAGROŻENIE

Zagrożenie zapłonem w razie pozostawanie niewypalonego gazu!

Jeśli nie nastąpi zapłon, nie przyciskaj żadnego pokrętła dłużej niż 15 sekund.

Odczekaj jedną minutę i powtórz proces zapalania.

6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Informacje ogólne

[67] ZAGROŻENIE
Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Aby uniknąć porażenie elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć od źródła zasilania.

[68] ZAGROŻENIE
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Przed czyszczeniem płyty odczekaj, aż ostygnie.

[69] POWIADOMIENIE
Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

Starannie czyść to urządzenie po każdym użyciu; w ten sposób łatwiej będzie usuwać resztki z gotowania unikając tym samym zapalenia ich przy następnym użyciu płyty.

Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Zaleca się używać ciepłej wody z mydłem w płynie, miękkiej ściereczki lub gąbki oraz suchej ściereczki do wycierania do sucha.

Nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących!

[70] Uwaga!
Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Czyszczenie płyty kuchennej

Płyty gazowe

1. Zdejmij ruszty i palniki, oczyść je.
2. Oczyść płytę.
3. Załóż z powrotem palniki, upewnij się, że są pewnie założone.
4. Ustawiając ruszty zadbaj, aby palniki były w samym ich środku.

Płyty ceramiczne

Zawsze wycieraj starannie czystą ściereczką zwilżoną w czystej wodzie (ponieważ resztki mogą uszkodzić powierzchnię ceramiczną przy ponownym użyciu płyty).

Nie wolno skrobać powłok płyty ząbkowanym ostrzem noża, watał stalową, lub czymś podobnym.

Plamy z wapnia (żółte plamy) usuwa się niewielką ilością środka odwapniającego, np. Durgolu, octu, lub soku z cytryny.

Środek nakłada się gąbką, w razie większego zabrudzenia pozostawia się go tam na dłużej. Na koniec myje się płytę wodą.

[70] Uwaga!
Plamy z potraw na bazie cukru, np. sosów cukierniczych lub syropów, należy wycierać natychmiast nie czekając na ostygnięcie płyty. W przeciwnym razie płyta może się trwale uszkodzić.

7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

[79] ZAGROŻENIE Zagrożenie wybuchem lub skażeniem na skutek niefachowej naprawy.

Urządzenie to naprawiać może wyłącznie technik z autoryzowanego serwisu.

Normalne warunki pracy

- W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin może się wydzielać dym i nieprzyjemny zapach.
- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki.

Zanim wezwiesz serwis techniczny, prosimy sprawdzić następujące punkty.

Gaz

| Niesprawność/problem | Możliwa przyczyna | Rada/środek zaradczy |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Nie zapala się iskra zapłonowa. | Nie ma prądu. Uszkodzony lub wyłączony bezpiecznik. | Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień go lub załącz. |
| Nie wypływa gaz. | Zakręcony jest główny zawór sieci gazowej. | Odkręć zawór gazu. |
| | Zagięta rurka bezpieczeństwa. | Zainstaluj rurkę bezpieczeństwa bez zagięć. |
| Palniki palą się nierówno albo wcale. | Palniki są brudne. | Oczyść palniki. |
| | Palniki są wilgotne. | Osusz palniki. |
| | Element palnika jest krzywo ułożony. | Ustaw palnik prawidłowo. |
| | Zakręcony jest główny zawór sieci gazowej. | Odkręć zawór gazu. |
| | Pojemnik z gazem jest pusty (w przypadku zasilania gazem LPG). | Wymień butlę z gazem. |

Jeśli problem nie został rozwiązany:

1. Odłącz jednostkę od sieci zasilającej (wyłącz lub wykręć bezpiecznik).
2. Wezwij serwis techniczny.

[80] **Uwaga!**
Nie próbujcie sami naprawiać kuchenki. Wewnątrz kuchenki nie ma elementów do obsługi przez klientów.

Envelope III

Envelope IV