

Spis treści

PL

1 Ostrzeżenia	4
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Tabliczka znamionowa	8
1.3 Odpowiedzialność producenta	8
1.4 Przeznaczenie urządzenia	8
1.5 Utylizacja	8
1.6 Instrukcja obsługi	9
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	9
2 Opis	10
2.1 Opis ogólny	10
2.2 Oznaczenia	11
2.3 Dostępne akcesoria	12
3 Użytkowanie	13
3.1 Ostrzeżenia	13
3.2 Pierwsze użycie	13
3.3 Użytkowanie płyty	14
4 Czyszczenie i konserwacja	17
4.1 Ostrzeżenia	17
4.2 Czyszczenie urządzenia	17
5 Montaż	19
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	19
5.2 Wycięcie blatu	19
5.3 Zabudowa	20
5.4 Podłączenie gazu	22
5.5 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	25
5.6 Podłączenie elektryczne	31

Instrukcje są ważne wyłącznie w krajach, których symbole zostały przedstawione na okładce niniejszej instrukcji.

Omawiana płyta kuchenna do zabudowy jest klasy 3.

Zalecamy Państwu uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.



- Należy nadzorować proces gotowania. Krótkie gotowanie należy ciągle nadzorować.
- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztucze, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucze lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- W pobliżu funkcjonującego urządzenia nie wolno używać puszek spray.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.



Ostrzeżenia

- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

Montaż

- Niniejszego urządzenia **nie można montować** na łodziach i w przyczepach kempingowych.
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) założyć odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie gazowe powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.



- Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów w przypadku giętkich stalowych przewodów oraz 1,5 metra w przypadku gumowego węża.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Powierzchnia vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ jeżeli są ostre mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



Ostrzeżenia

1.2 Tabliczka znamionowa

- Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

1.3 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.4 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.5 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE).

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odłączyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



Napięcie elektryczne

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.



Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.6 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

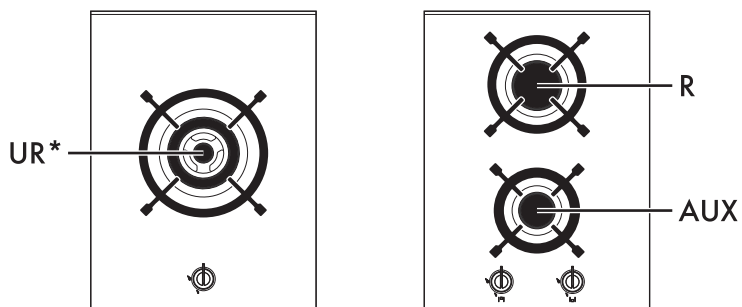
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja użytkowania.

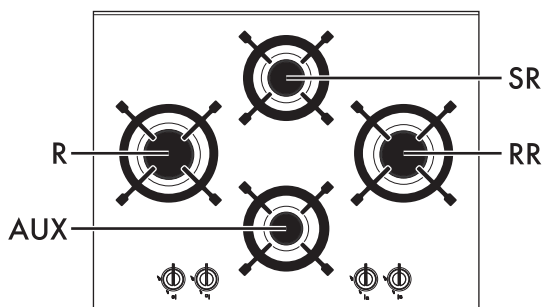


2 Opis

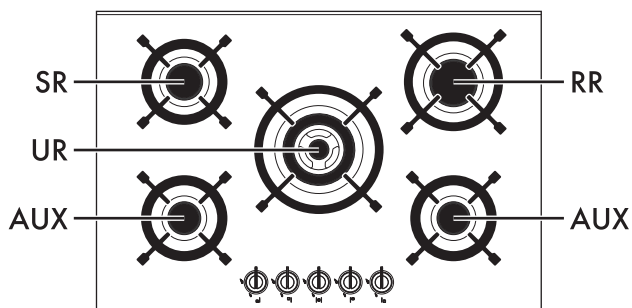
2.1 Opis ogólny



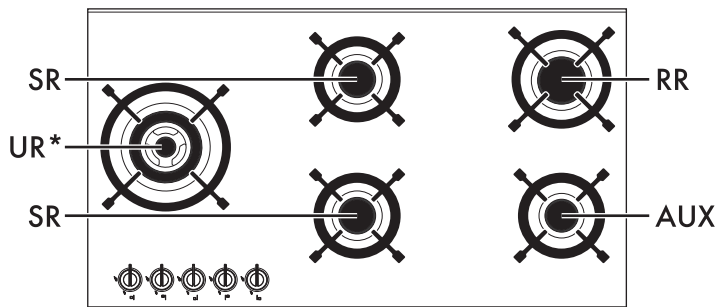
38 cm



65 cm



75 cm



90 cm

AUX = Pomocniczy

SR = Pół-szybki

RR = Szybki ograniczony

R = Szybki

UR = Ultraszybki

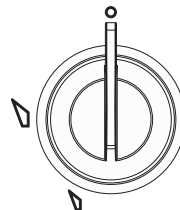
UR* = Ultraszybki

2.2 Oznaczenia

Strefy grzewcze

- ☐ Przednia lewa
- ☐ Środkowa lewa
- ☐ Tylna lewa
- ☐ Środkowa
- ☐ Tylna prawa
- ☐ Środkowa prawa
- ☐ Przednia prawa

Pokręta palników

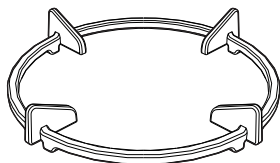


Do włączania i regulowania palników płyty. Aby włączyć dane palniki wcisnąć i przekręcić pokrętko w lewo na wartość Przekręcać pokrętko w zakresie od maksimum do minimum aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętko na pozycję aby wyłączyć palniki.



2.3 Dostępne akcesoria

Kratka redukująca Wok



Przydatna podczas stosowania patelni Wok.



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



Oryginalne akcesoria dostarczane z piekarnikiem lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie dotykać elementów grzejnych urządzenia podczas działania. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż ostygną.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie zakrywać palników papierem i folią aluminiową.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Odradza się używanie garnków glinianych lub kamieni do pieczenia i podgrzewania żywności.

3.2 Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).



3.3 Użytkowanie płyty

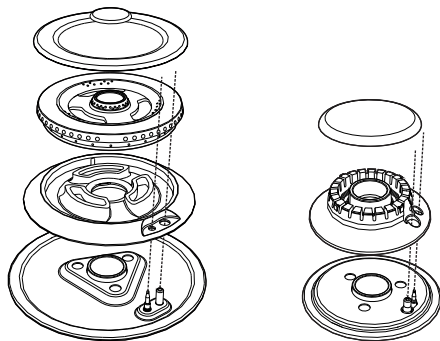
Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazany przypisany mu palnik.

Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się.

W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała. Poczekać chwilę i powtórzyć czynność. Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.

Prawidłowa pozycja koron i nakładek

Przed włączeniem palników upewnić się, że korony i ich nakładki znajdują się na prawidłowej pozycji. Otwory palnika muszą się znajdować na świecach i termoparach. Należy również sprawdzić, czy korony zostały prawidłowo włożone do otworów palnika.

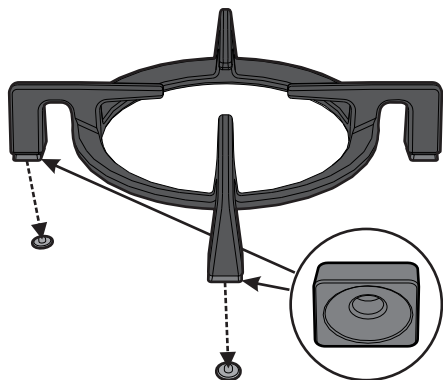


W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet, gdy kurek jest otwarty. Ustawić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund.



Prawidłowa pozycja kratki

Pod kratkami znajdują się silikonowe wkłäste podkładki, które należy wyśrodkować na sworzniu blokującym znajdującym się na płycie.

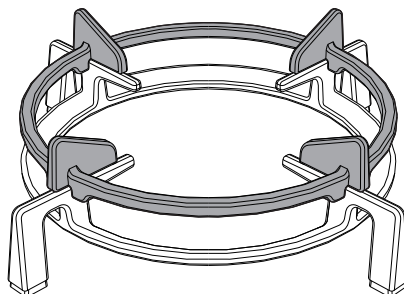


Upewnić się, że kratki są wyśrodkowane na palnikach i nie są podniesione lub pochylone; w takim przypadku powtórzyć nałożenie.

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

Kratki redukujące

Kratkę redukującą należy umieścić na kratce płyty. Upewnić się, że jest dobrze wyśrodkowana.





Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

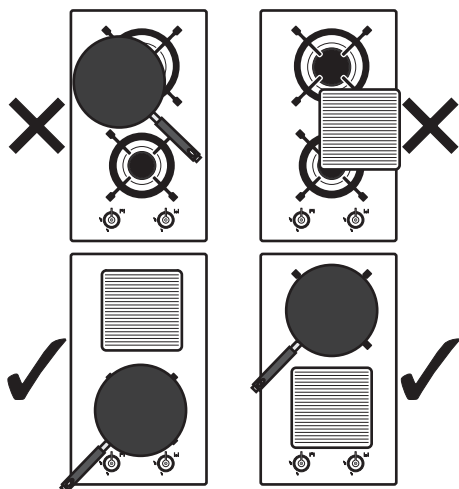
Aby uzyskać lepsze osiągi palników i minimalne zużycie gazu oraz, aby płomień nie przypalał boków garnka należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika. W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykapał.



Średnica naczyń:

- Pomocniczy: 8 - 18 cm
- Pół-szybki: 10 - 24 cm
- Szybki ograniczony: 18 - 24 cm
- Szybki: 20 - 26 cm
- Ultraszybki: 20 - 30 cm

Aby uniknąć poparzeń podczas gotowania lub uszkodzenia płyty i blatu, wszystkie naczynia i patelnie grillowe (nie znajdujące się w wyposażeniu) muszą się znajdować wewnątrz obwodu płyty.



Użycie patelni grillowej

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

- można nagrzewać patelnię grillową na maksymalnej mocy palnika przez nie dłużej niż 10 minut.
- zaleca się ustawienie gotowania na ograniczonej mocy;
- uważać, aby płomień palnika nie wykraczał poza krawędzie patelni grillowej;
- zachować minimalną odległość 150 mm krawędzi patelni grillowej od bocznej ściany;
- nie kłaść patelni na kilku palnikach jednocześnie.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

4.2 Czyszczenie urządzenia

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codzienne czyszczenie płyty

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem) ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.



Czyszczenie i konserwacja

Kratki płyty kuchennej

Zdjąć kratki i umyć w letniej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym. Dokładnie usunąć stwardniałe zabrudzenia. Wytrzeć i umieścić na płycie.



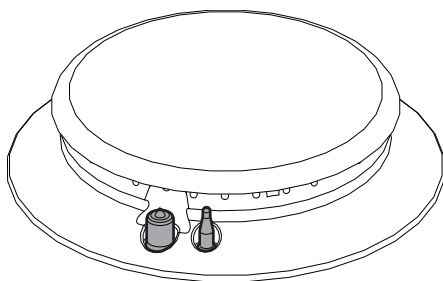
Ciągły kontakt kratki z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzupełniej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

Korony i nakładki

W celu wyczyszczenia można zdjąć korony i nakładki. Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego środka czyszczącego. Dokładnie usunąć cały zaschnięty brud i poczekać, aż całkowicie wyschną. Ponownie zamontować korony upewniając się o włożeniu ich razem z nakładkami na miejsce.

Świece i termopary

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





5 Montaż

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.

Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę ($>90^{\circ}\text{C}$), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.



Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.

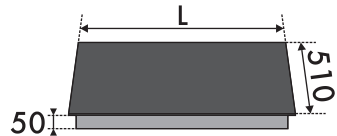
Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej ścianie, jak wskazano na rysunkach montażowych.

5.2 Wycięcie blatu

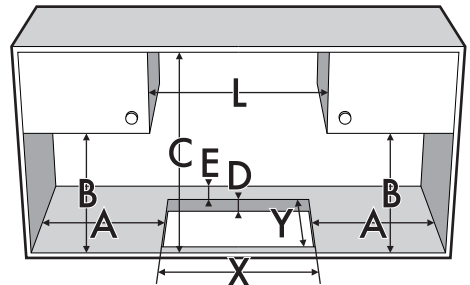


Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik. Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornych na wysoką temperaturę ($>90^{\circ}\text{C}$).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
380	252 ÷ 256	482 ÷ 486
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	560 ÷ 564	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 200	min 460	min 750	40 ÷ 60	min 50

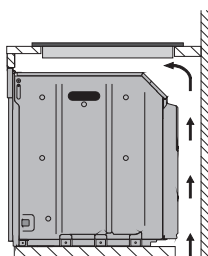


5.3 Zabudowa

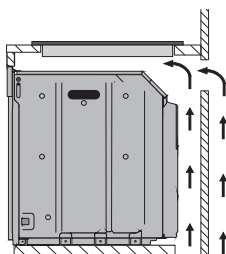
Na wnęcie zabudowy piekarnika

Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza.

Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną powierzchnią urządzenia znajdującego się pod spodem.



z otwarciem pod spodem



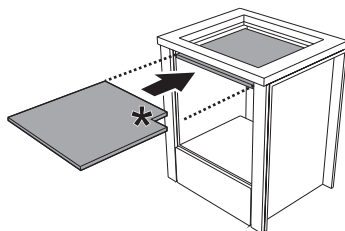
z otwarciem pod spodem i z tyłu



Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

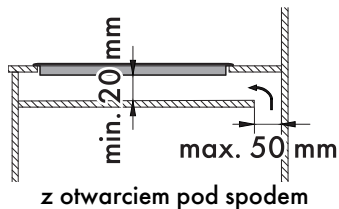
Na neutralnej wnęcie lub szufladzie

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówką, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości **20 mm** od dolnej powierzchni płyty. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.

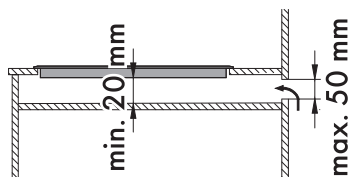


*150 x 150 (mm)

Niezbędne do podłączenia gazu



z otwarciem pod spodem



z otwarciem z tyłu

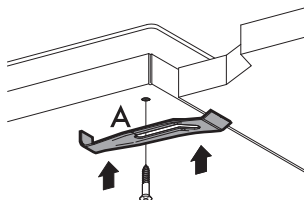


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



Elementy mocujące

W celu prawidłowego przymocowania płyty kuchennej do konstrukcji, przykręcić elementy mocujące (A) w otworach znajdujących się na bokach dolnej obudowy.

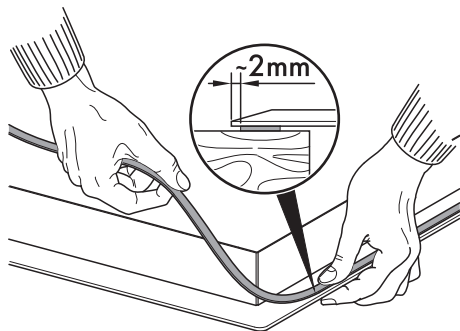


Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.

Uszczelnienie płyty kuchennej

W przypadku szklanej płyty

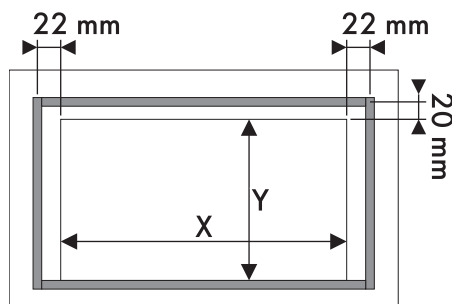
Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.



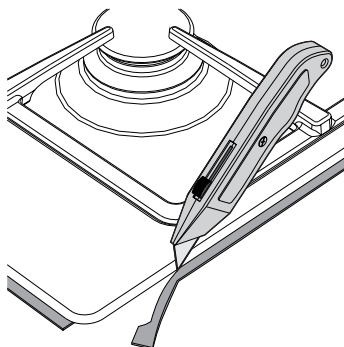
W przypadku płyty ze stali

Przed montażem, aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej i blat, założyć uszczelkę izolacyjną znajdującą się w wyposażeniu.

1. Skonsultować wartości wskazane na rysunku pamiętając, że przedni dłuższy bok musi się stykać z otworem.



2. Delikatnie docisnąć, aby przyległa do powierzchni na całym zewnętrznym obwodzie otworu wykonanego w blacie.
3. Usunąć nadmiar uszczelnienia.





5.4 Podłączenie gazu



Wyciek gazu

Niebezpieczeństwo wybuchu

- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.

Informacje ogólne

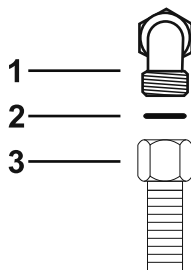
Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą sztywnego miedzianego przewodu lub giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „5.5 Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2" zewnętrznie (ISO 228-1).

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić przyłączy **3** do przyłącza gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.

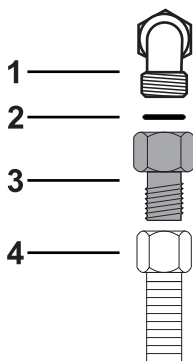




Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

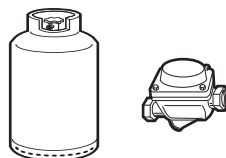
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ścianie, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić przyłączyce **3** do przyłącza gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu. Na gwint przyłącza **3** nałożyć środek izolacyjny, a następnie dokręcić giętki stalowy wąż **4** do przyłącza **3**.



Podłączenie do gazu płynnego

Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłączyce na butli zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach.



Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli „Rodzaj gazu i Kraje”.

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 wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.



Odprowadzanie produktów ze spalania

Należy zapewnić odprowadzanie produktów ze spalania za pośrednictwem okapu z naturalnym ciągiem lub za pomocą ciągu wymuszonego. Skuteczny system wyciągowy wymaga starannego zaprojektowania przez upoważnionego fachowca i wykonania na podstawie pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach.

Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.

1 Odprowadzanie za pomocą okapu

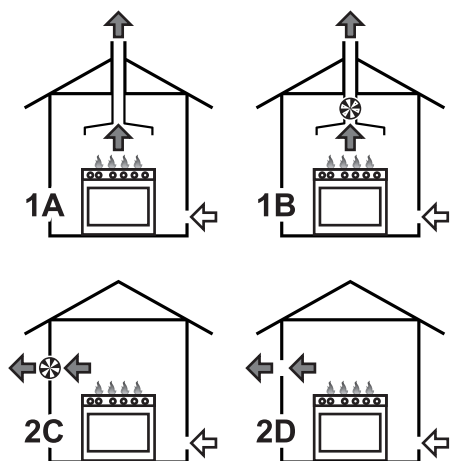
2 Odprowadzanie bez okapu

A Odprowadzanie do pojedynczego komina o naturalnym ciągu

B Odprowadzanie do pojedynczego komina z wentylatorem elektrycznym

C Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz z naściennym lub znajdującym się na szybie wentylatorem elektrycznym

D Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz przez ścianę



⇐ Powietrze

⇐ Spaliny

⊗ Wentylator elektryczny

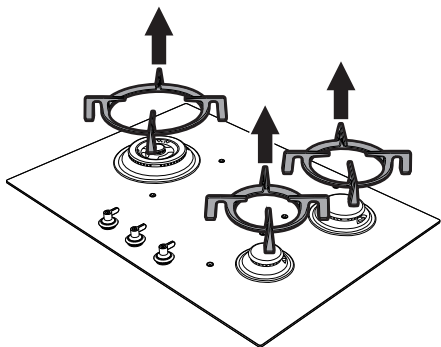


5.5 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

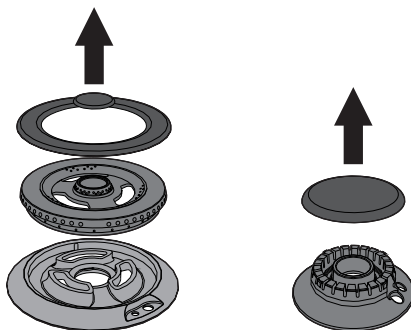
W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze i wyregulować powietrze pierwotne. W celu wymiany dysz i regulacji palników, należy zdjąć płytę.

Zdjęcie płyty

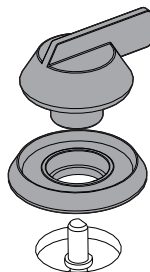
1. Zdjąć kratki z płyty.



2. Usunąć korony i ich nakładki.



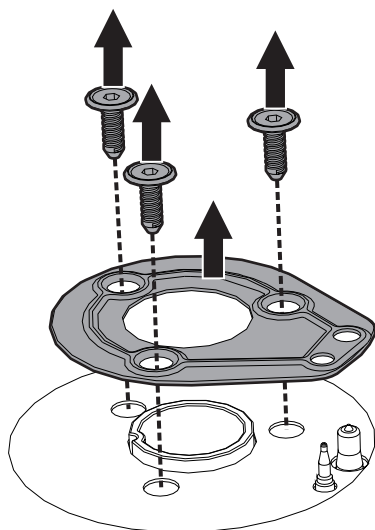
3. Pociągnąć pokrętki i ich rozety do góry w celu ich zdjęcia.



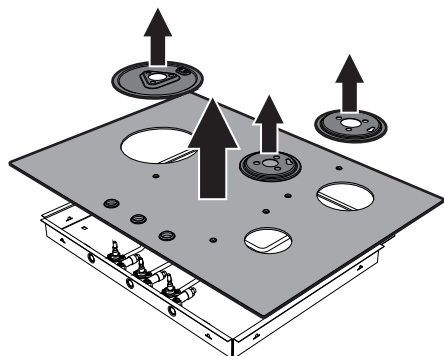
Pomiędzy pokrętkiem a rozetą znajduje się sprężyna wskazana na rysunku.



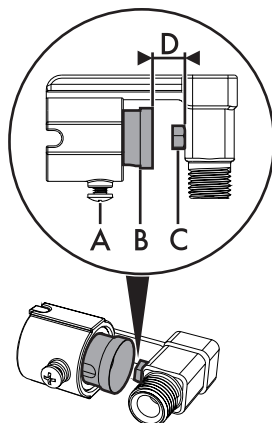
4. Wyjąć śruby mocujące płytę i płytki każdej strefy palników.



5. Zdjąć kołpaki i płytę.



Wymiana dysz



1. Poluzować śrubę **A** i popchnąć do oporu regulator powietrza **B**.
2. Za pomocą płaskiego klucza wyjąć dysze **C** i zamontować nowe zgodnie z rodzajem gazu, stosując się do wskazówek przedstawionych w tabelach (patrz „Rodzaj gazu i Kraje”).



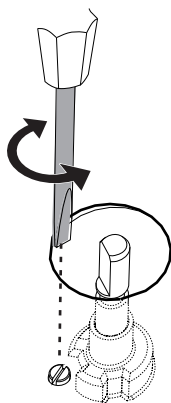
Moment dokręcenia dyszy nie może przekraczać 3 Nm.

3. Wyregulować dopływ powietrza przesuwając regulator **B** w celu uzyskania odległości **D** przedstawionej w tabeli (patrz „Rodzaj gazu i Kraje”).
4. Po wyregulowaniu każdego palnika, prawidłowo złożyć urządzenie.



Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

1. Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum.
2. Zdjąć pokrętkę kurka gazowego i użyć śruby regulacyjnej znajdującej się z boku drążka (w zależności od modelu), aż do uzyskania minimalnego regularnego płomienia.
3. Założyć pokrętkę i sprawdzić stabilność płomienia.
4. Szybko przekręcić pokrętkę z pozycji maksimum na minimum: płomień nie powinien zgasnąć.
5. Powtórzyć czynność na wszystkich kurkach gazowych.



Regulacja minimum dla gazu płynnego

Całkowicie dokręcić w prawo śrubę znajdującą się z boku drążka kurka.



Po przystosowaniu do gazu innego niż ustawiony fabrycznie wymienić etykietę urządzenia na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu. Etykieta znajduje się w worku z dyszami (gdzie obecne).

Smarowanie kurków gazu

Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurków gazu i mogą się one zablokować. Należy je wyczyścić od wewnątrz i wymienić środek smarny.



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.



Montaż

Rodzaj gazu i Kraje

Rodzaj gazu	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gaz Ziemny G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Gaz Ziemny G20													
G20 25 mbar													•
3 Gaz Ziemny G25													
G25 25 mbar						•							
4 Gaz Ziemny G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Gaz Ziemny G25													
G25 20 mbar				•									
6 Gaz Ziemny G27													
G27 20 mbar												•	
7 Gaz Ziemny G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
8 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
9 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 37 mbar												•	
10 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
11 Gaz Miejski G110													
G110 8 mbar	•								•		•		
12 Gaz Miejski G120													
G120 8 mbar									•				



W zależności od kraju, można określić dostępne rodzaje gazu. Sprawdzić numer, aby określić w „Tabele danych palników i dysz” prawidłowe wartości.



Tabele danych palników i dysz

1	Gaz ziemny G20 - 20 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	4.2	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	95	117	126	148	175
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1	2	1
2	Gaz ziemny G20 - 25 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	4.2	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	73	87	110	120	140	165
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1	1.5	0.5
3	Gaz ziemny G25 - 25 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.5	3.0	4.1	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	95	117	126	148	185
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1	2	0.5
4	Gaz ziemny G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	4.2	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	98	123	135	160	190
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1	1.5	0.5
5	Gaz ziemny G25 - 20 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	4.2	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	82	105	126	140	165	200
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1	1.5	0.5
6	Gaz ziemny G27 - 20 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	4.2	5.8
	Średnica dyszy (1/100 mm)	82	105	130	145	165	200
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	0.5	0.5	1	0.5	0.5
7	Gaz ziemny G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	4.2	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	100	126	160	175	210	280
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1	1.5	3



Montaż

8	Gaz płynny G30/G31 - 30/37 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	4.2	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	48	62	76	85	98	115
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1100	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1.5	2	2	8	10	12
	Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	80	124	189	225	305	436
	Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	79	121	186	221	300	429
9	Gaz płynny G30/G31 - 37 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	4.2	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	48	60	73	80	93	110
	Moc ograniczona (W)	450	550	850	1100	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1.5	2	1.5	10	10	12
	Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	80	124	189	225	305	436
	Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	79	121	186	221	300	429
10	Gaz płynny G30/G31 - 50 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.7	3.1	4.2	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	42	54	67	76	85	102
	Moc ograniczona (W)	450	550	850	1100	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0.5	2	2	2.5
	Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)	80	124	196	225	305	436
	Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)	79	121	193	221	300	429
11	Gaz miejski G110 - 8 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.8	3.8
	Średnica dyszy (1/100 mm)	132	165	230	250	310	310
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	0.5	1	1	1.5	1.5
12	Gaz miejski G120 - 8 mbar	AUX	SR	RR	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	4.0	4.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	126	160	210	230	310	310
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	0.5	1	1	1.5	1.5

Dysze znajdujące się w wyposażeniu można dostać w autoryzowanych centrach serwisowych.



5.6 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odcłaczyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

Informacje ogólne

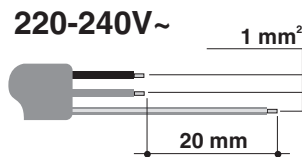
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N~



Kabel **trójżyłowy 3 x 1 mm²**.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.



914776565/C