

1.	<i>OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA</i>	4
2.	<i>UMIESZCZENIE W BLACIE</i> _____	6
3.	<i>PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU</i> _____	12
4.	<i>CZYNNOŚCI KOŃCOWE</i> _____	14
5.	<i>UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ</i> _____	15
6.	<i>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</i> _____	17

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



**INSTRUKCJE DLA MONTAŻYSTY:** są przeznaczone dla **wykwalifikowanego technika**, który przeprowadza kontrolę instalacji gazowej, dokonuje montażu urządzenia, uruchomienia i próby technicznej.



**INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA:** zawierają porady dotyczące użytkowania, opis elementów sterowniczych oraz prawidłowy sposób czyszczenia i konserwacji urządzenia.

## 1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA



NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI NIEODŁĄCZNĄ CZĘŚĆ URZĄDZENIA. NALEŻY JĄ PRZECHOWYWAĆ W CAŁOŚCI I W MIEJSCU ZAWSZE DOSTĘPNYM DO KONSULTACJI PODCZAS CAŁEGO OKRESU EKSPLOATACJI PŁYTY KUCHENNEJ. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA ZALECA SIĘ UWAŻNE PRZECZYTANIE INSTRUKCJI I WSZYSTKICH ZAWARTYCH W NIEJ WSKAZÓWEK. NALEŻY RÓWNIEŻ ZACHOWAĆ DYSZE ZNAJDUJĄCE SIĘ W WYPOSAŻENIU. MONTAŻU MUSI DOKONAĆ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. NINIEJSZE URZĄDZENIE ZOSTAŁO ZAPROJEKTOWANE DO UŻYTKU DOMOWEGO I JEST ZGODNE Z OBOWIĄZUJĄCYMI **DYREKTYWAMI EWG**. URZĄDZENIE ZOSTAŁO SKONSTRUOWANE DO NASTĘPUJĄCEGO CELU: **GOTOWANIE I PODGRZEWANIE POTRAW**; KAŻDE INNE UŻYCIE NALEŻY UZNAĆ ZA NIEWŁAŚCIWE.

**PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI W PRZYPADKU UŻYCIA INNEGO NIŻ WSKAZANE.**



NIE POZOSTAWIAĆ OPAKOWANIA BEZ NADZORU. PODZIELIĆ RÓŻNE MATERIAŁY ODPADOWE POCHODZĄCE Z OPAKOWANIA I PRZEKAZAĆ JE DO NAJBLIŻSZEGO CENTRUM RECYKLINGU.



NALEŻY OBOWIĄZKOWO WYKONAĆ UZIEMIENIE ZGODNIE Z NORMAMI BEZPIECZEŃSTWA INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH.



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

PO ZABUDOWIE URZĄDZENIA GNIAZDKO MUSI BYĆ DOSTĘPNE.

**NIGDY NIE WYJMOWAĆ WTYCZKI POCIĄGAJĄC ZA KABEL.**



NATYCHMIAST PO MONTAŻU PRZEPROWADZIĆ KRÓTKĄ PRÓBĘ TECHNICZNĄ PŁYTY KUCHENNEJ STOSUJĄC SIĘ DO PRZEDSTAWIONYCH DALEJ INSTRUKCJI. W PRZYPADKU NIEFUNKCJONOWANIA, ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD SIECI ELEKTRYCZNEJ I SKONSULTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ.

**NIGDY NIE PRÓBOWAĆ NAPRAWIAĆ URZĄDZENIA.**



PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA ZAWSZE SPRAWDZIĆ, CZY POKRĘTŁA ZNAJDUJĄ SIĘ NA POZYCJI ○ (WYŁĄCZONE).



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

**NIE WOLNO USUWAĆ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ Z OBUDOWY.**



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



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



**URZĄDZENIE MOŻE BYĆ OBSŁUGIWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ OSOBY DOROSŁE.** NIE POZWOLIĆ, ABY DZIECI ZBLIŻAŁY SIĘ DO URZĄDZENIA LUB BAWIŁY SIĘ NIM.



ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/WE ODNOŚNIE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE) NINIEJSZE URZĄDZENIE POSIADA OZNAKOWANIE.

DYREKTYWA TA OKREŚLA ZASADY ZBIÓRKI I RECYKLINGU ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ OBOWIĄZUJĄCE NA CAŁYM TERYTORIUM UNII EUROPEJSKIEJ.



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



## 2. UMIESZCZENIE W BLACIE

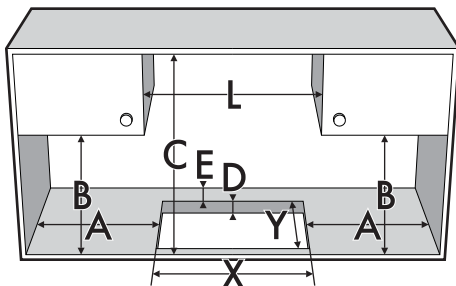


Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

Płyte można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte warstwowym odpornym na wysoką temperaturę ( $T 90^{\circ}\text{C}$ ).

### 2.1 Mocowanie do konstrukcji nośnej zwyczajnego modelu do zabudowy

Wykonać otwór w blacie mebla o wymiarach wskazanych na rysunku.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 110	min 460	min 750	20+50	min 50	870	482	847

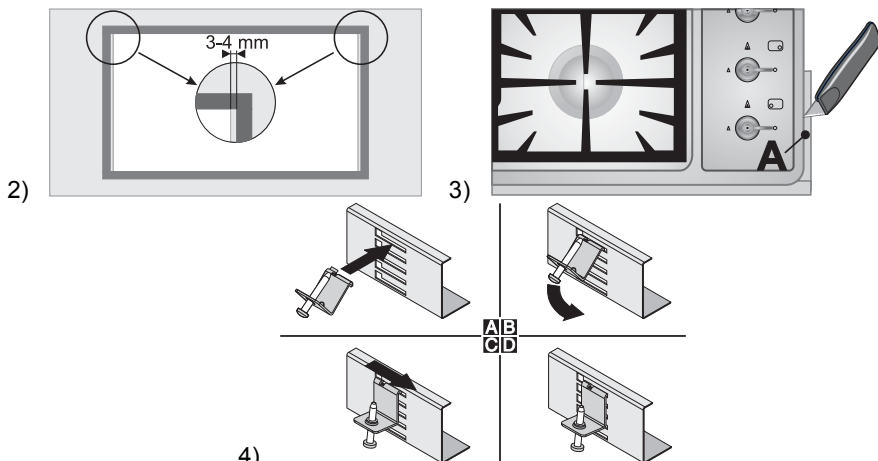
Precyzyjnie nałożyć znajdujące się w wyposażeniu uszczelnienie na zewnętrznym obwodzie otworu wykonanego w blacie, jak wskazano na poniższym rysunku 2, lekko dociskając rękami, aby przylegało na całej powierzchni. Przedni i tylny brzeg uszczelki muszą się stykać z otworem. Po wykonaniu takich czynności położyć płytę na uszczelce izolującej i za pomocą śrub i listew mocujących (Rys. 4) przymocować ją do konstrukcji nośnej, aż do uzyskania idealnej płaskości.

Usunąć nadmiar C (Rys. 3) uszczelnienia. Wartości wskazane na rysunku 2 dotyczą otworu po wewnętrznej stronie uszczelnienia. Listewki wskazane na rys. 4 można umieścić tylko po włożeniu płyty.



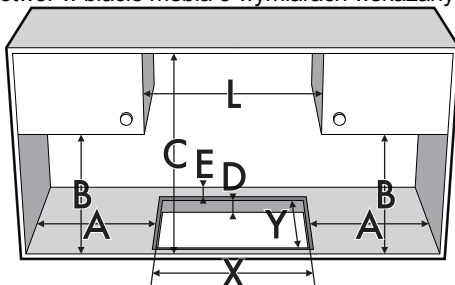
# Instrukcje dla montażysty

PL



## 2.2 Mocowanie do konstrukcji nośnej modelu równego z blatem

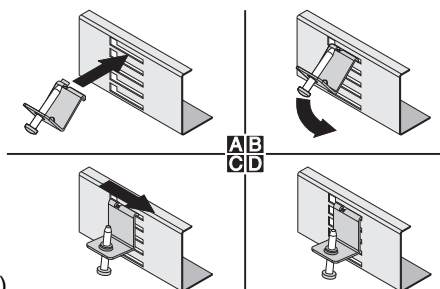
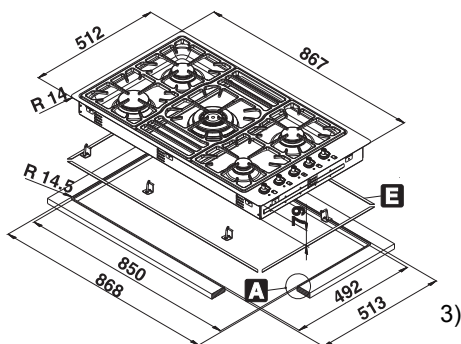
Wykonać otwór w blacie mebla o wymiarach wskazanych na rysunku.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 110	min 460	min 750	20+40	min 50	870	482	847

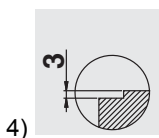
Taki rodzaj urządzenia wymaga również wykonania otworu na blacie o głębokości 3 mm, którego wymiary zostały wskazane na rysunku 4 (element A na rysunku 2).

Przed umieszczeniem płyty należy umieścić na całej powierzchni otworu gąbkę samoprzylepną „E” znajdującą się w wyposażeniu (rys. 2). Po wykonaniu takich czynności umieścić płytę w otworze i za pomocą śrub i listew mocujących (kolejność jak na Rys. 3) przymocować płytę do konstrukcji nośnej, aby uzyskać idealną płaskość. Listewki wskazane na rys. 3 można umieścić tylko po włożeniu płyty.



2)

3)



4)

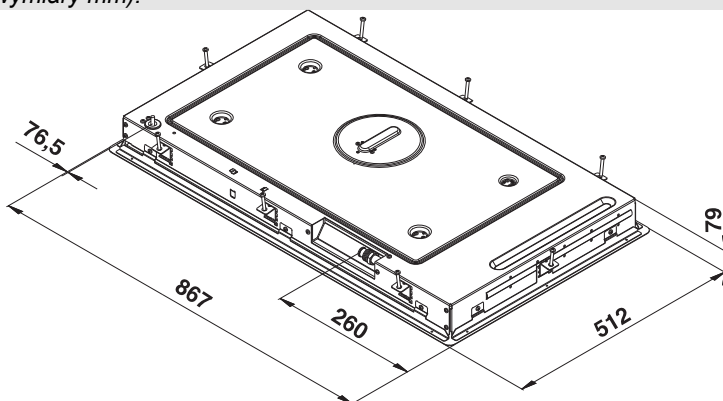


Umieścić na przeciętej powierzchni warstwę „podkładu” zapobiegającego infiltracji.



Ważne: Inne rodzaje montażu są możliwe tylko pod nadzorem producenta!

Gabaryty: pozycja przyłącza gazu i podłączenia elektrycznego (wymiary mm).



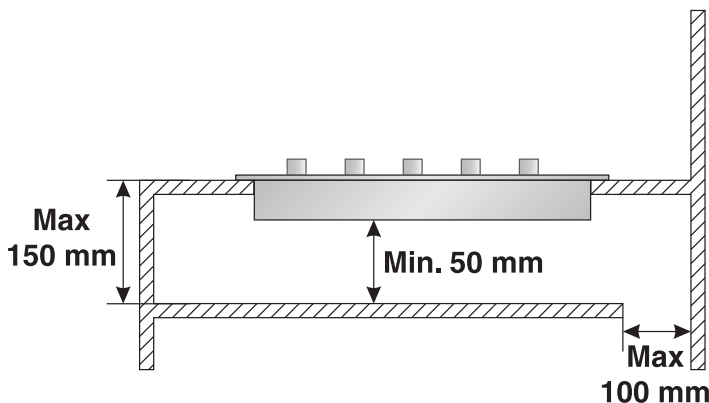
5)

Uwaga: temperatura dolnej powierzchni płyty może być bardzo wysoka i przekraczać 125° C. Aby uniknąć zagrożenia należy zabezpieczyć do niej dostęp. Skonsultować instrukcje montażowe

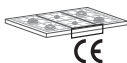


# Instrukcje dla montażysty

PL



**WAŻNE:** jeżeli urządzenie zostanie zamontowane na meblu, należy zamontować panel oddzielający, jak wskazano na rysunku. Jeżeli natomiast urządzenie zostanie umieszczone nad piekarnikiem nie będzie konieczny panel oddzielający. Jeżeli jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.



## 2.3 Podłączenie elektryczne

Upewnić się, że napięcie i wymiary linii zasilającej odpowiadają danym wskazanym na tabliczce znajdującej się pod obudową urządzenia. **Nigdy nie zdejmować tabliczki znamionowej.**



Wtyczka na końcu kabla zasilającego powinna być tego samego rodzaju co gniazdko znajdujące się na ścianie. Wtyczka i gniazdko muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych. Sprawdzić, czy linia zasilająca posiada odpowiednie uziemienie.



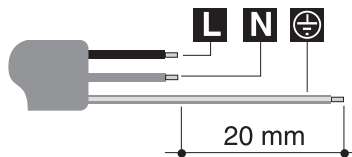
Zastosować na linii zasilającej płytę wyłącznik omnipolarny o minimalnym rozwarciu styków **3 mm**. Należy go zamontować w łatwo dostępnym miejscu, w pobliżu urządzenia.



Unikać stosowania przejściówek, przedłużaczy i boczników.



W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, przekrój nowego kabla nie może być mniejszy niż  $0.75 \text{ mm}^2$  (kabel  $3 \times 0,75$ ).



Należy pamiętać, że przewód uziemienia (żółto-zielony) końcówki podłączanej do urządzenia musi być dłuższy o przynajmniej 20 mm. Stosować wyłącznie kable typu H05V2V2-F lub równoznaczne, odporne na maksymalną temperaturę  $90^\circ\text{C}$ . Wymiany musi dokonać wykwalifikowany technik, który wykona podłączenie do sieci zgodnie z poniższym schematem.

**L** = brązowy

**N** = niebieski

 = żółto-zielony



**Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia na osobach i szkody na rzeczach wynikające z nieprzestrzegania takich zaleceń lub z powodu dokonania zmiany nawet na jednej z części urządzenia.**



## 2.4 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 dla konieczności wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkanii, nawet częściowemu.

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



## 2.5 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 przepisach. Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.





## Instrukcje dla montażysty

PL

### 2.6 Podłączenie gazu

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

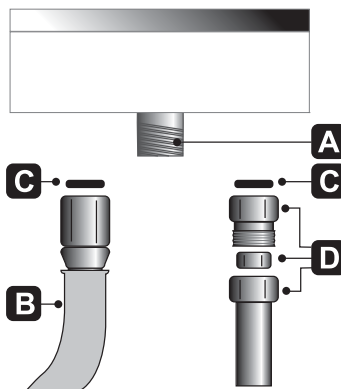
Po zakończeniu czynności sprawdzić idealną szczelność za pomocą roztworu wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z **gazem ziemnym G20 (2H)** pod ciśnieniem 20 mbar. W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „3. PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2” zewnętrcznie (ISO 228-1).

**Podłączenie za pomocą sztywnego miedzianego przewodu:** Podłączenie należy wykonać tak, aby urządzenie nie zostało narażone na żadne naprężenia.

Można wykonać podłączenie używając przejściówki **D** z elementem dwustożkowym, zawsze nakładając uszczelkę **C** znajdującą się w wyposażeniu.

**Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu:** Stosować wyłącznie przewody wykonane ze stali nierdzewnej o pełnej ściance, spełniające obowiązującą normę UNI-CIG 9891, zawsze nakładając uszczelkę **C** znajdującą się w wyposażeniu, między łącznikiem **A** a przewodem **B**.



*Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów; upewnić się, że przewody nie będą wchodzić w kontakt z ruchomymi elementami oraz nie zostaną zgniecione.*



### 2.7 Podłączenie do gazu płynnego

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

Upewnić się, że maksymalne ciśnienie zasilania nie wykracza poza wartości przedstawione w tabeli w paragrafie „3.2 Tabele danych palników i dysz”.



### 3. PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU



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

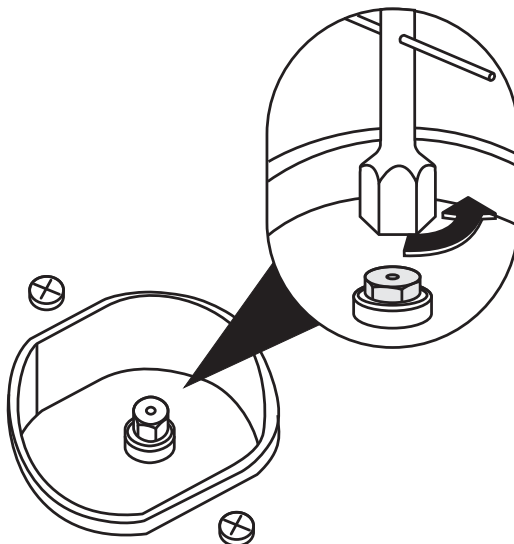
Urządzenie zostało poddane próbie technicznej z **gazem ziemnym G20** (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze palników i wyregulować minimalny płomień na kurkach gazowych. W celu wymiany dysz należy się zastosować do wskazówek opisanych w kolejnych paragrafach.

#### 3.1 Wymiana dysz płyty kuchennej

1. Zdjąć kratki, usunąć wszystkie nakrywki i korony;
2. Za pomocą klucza rurowego 7 mm odkręcić dysze palników;
3. Wymienić dysze palników w zależności od gazu, który będzie stosowany (patrz paragraf „3.2 Tabele danych palników i dysz”);
4. Umieścić prawidłowo palniki w odpowiednich gniazdach.



Dysze stosowane w przypadku podłączenia do gazu miejskiego (G110 – 8 mbar) są dostępne w autoryzowanych centrach serwisowych.





# Instrukcje dla montażysty

PL

## 3.2 Tabele danych palników i dysz

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz płynny – G30/G31 30/37 mbar					
		Średnica dyszy 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Moc ograniczona (W)	Moc g/h G30	Moc g/h G31
Pomocniczy (1)	1.05	50	30 (*)	28/30 (**)	400	76	75
Pół-szybki (2)	1.75	65	30 (*)	32/33 (**)	500	130	128
Szybki (3)	2.3	75	45 (*)	42/45 (**)	800	166	164
Ultraszybki (4)	3.9	100	65 (*)	63/65 (**)	1600	284	279

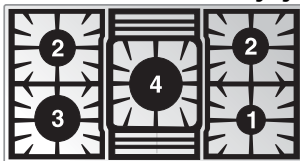
\*/\*\*: średnice oznaczone \* i \*\* są montowane na kurkach oznaczonych \* i \*\* przedstawionych w paragrafie „4.1 Regulacja minimum dla gazu miejskiego i ziemnego”.

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz ziemny – G110 20 mbar	
		Średnica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)
Pomocniczy (1)	1.05	72	400
Pół-szybki (2)	1.75	97	500
Szybki (3)	2.3	103	800
Ultraszybki (4)	3.9	135	1600

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz miejski – G110 8 mbar	
		Średnica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)
Pomocniczy (1)	1.05	145	400
Pół-szybki (2)	1.75	185	500
Szybki (3)	2.3	220	800
Ultraszybki (4)	3.9	340	1200

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

## 3.3 Pozycja palników na płycie kuchennej



### PALNIKI

- 1 Pomocniczy
- 2 Pół-szybki
- 3 Szybki
- 4 Ultraszybki



#### 4. CZYNNOSCI KOŃCOWE

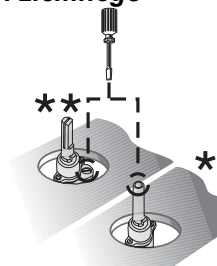
Po przeprowadzeniu wskazanych regulacji, zmontować urządzenie wykonując czynności opisane w paragrafie „3.1 Wymiana dysz płyty kuchennej” w odwrotnej kolejności.



*Po ustawieniu na funkcjonowanie z gazem innym niż ustawiony fabrycznie wymienić etykietę znajdującą się na obudowie urządzenia. Musi być zgodna z nowym rodzajem gazu. Etykieta jest dostępna w Autoryzowanym Centrum Serwisowym.*

##### 4.1 Regulacja minimum dla gazu miejskiego i ziemnego

Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum. Zdjąć pokrętło kurka gazowego i użyć śruby regulacyjnej znajdującej się wewnątrz lub z boku drążka (w zależności od modelu), aż do uzyskania minimalnego regularnego płomienia. Założyć pokrętło i sprawdzić stabilność płomienia palnika (przy szybkim przekręceniu pokrętła na pozycję maksymalną i na minimalną, płomień nie powinien zgasnąć). Powtórzyć czynność na wszystkich kurkach gazowych.



##### 4.2 Regulacja minimum dla gazu płynnego

Aby wyregulować minimum w przypadku stosowania gazu płynnego należy całkowicie dokręcić w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, śrubę znajdującą się wewnątrz lub z boku drążka (w zależności od modelu).

W tabeli „3.2 Tabele danych palników i dysz” przedstawiono średnice bypass każdego palnika.

##### 4.3 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. **Taką czynność wykonuje wykwalifikowany technik.**





## 5. UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

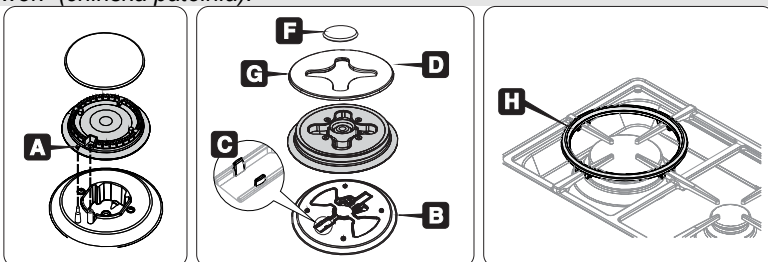
### 5.1 Włączenie palników płyty


Przed włączeniem palników płyty, należy się upewnić, że korony znajdują się wraz z nakładkami na prawidłowym miejscu. Otwory A koron muszą odpowiadać pozycji świec i termopar.

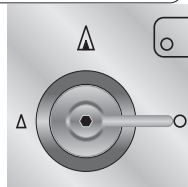


Aby uniknąć zniszczenia blatu, płyta została wyposażona w podnoszoną kratkę H: będzie ona umieszczana pod naczyniami przekraczającymi średnicę wskazaną w tabeli w paragrafie „5.3 Średnica naczyń”. W każdym przypadku, naczynia o średnicy powyżej 28 cm można stawiać wyłącznie na środkowym palniku.

Kratka H znajdująca się w wyposażeniu jest stosowana podczas używania „wok” (chińska patelnia).




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.



W modelach z zaworami, po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się. W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara nie rozgrzała się jeszcze. Poczekać i powtórzyć czynność przytrzymując pokrętkę przez dłuższą chwilę. Taka czynność nie jest konieczna w palnikach nieposiadających termopary.

Po włączeniu palnika można wyregulować płomień w zależności od potrzeb.

Po zakończeniu użytkowania zawsze sprawdzić, czy pokrętki znajdują się na pozycji  (wyłączone).



Jeżeli palniki przypadkowo wyłączą się, po około 20 sekundach przerwy zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu, nawet przy otwartym kurku.



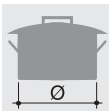
### 5.2 Praktyczne porady dotyczące stosowania palników

Aby uzyskać lepsze osiągi palników i minimalne zużycie gazu oraz uniknąć uszkodzenia brzegów przez płomień, należy stosować naczynia o płaskim i gładkim dnie, z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika (patrz paragraf „5.3 Średnica naczyń”). W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykypiał.

Aby uniknąć poparzeń podczas gotowania lub uszkodzenia blatu roboczego, wszystkie naczynia i patelnie grillowe muszą się znajdować wewnątrz obwodu płyty.

Podczas stosowania tłuszczu lub oleju zwrócić maksymalną uwagę, ponieważ mogą się one zapalić.

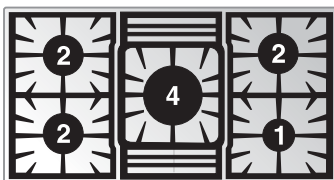
### 5.3 Średnica naczyń



#### PALNIKI PŁYTY

min. i max. Ø  
(w cm)

1	Pomocniczy	12 - 20
2	Pół-szybki	16 - 24
3	Szybki	18 - 26
4	Ultraszybki	20 - 26



Poniżej wskazano średnice naczyń, które można stosować na kratce podnoszącej.

min. i max. Ø (w cm)

1.	Pomocniczy	16-26
2.	Pół-szybki	22-26
3.	Szybki	24-28
4.	Ultraszybki	26-34



## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



*Przed każdą interwencją odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.*



*Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.*

### 6.1 Czyszczenie stali nierdzewnej



*Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w dobrym stanie, należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.*

#### 6.1.1 Codzienne czyszczenie płyty

Do czyszczenia i konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnej stosować **wyłącznie** produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

**Sposób zastosowania:** nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i przetrzeć powierzchnię, dokładnie wypłukać a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z naturalnej skóry.

#### 6.1.2 Plamy z żywności lub resztki

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

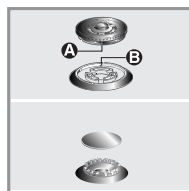
Używać zwyczajnych produktów, nieściernych, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych narzędzi.

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



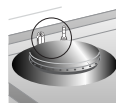
### 6.2 Czyszczenie komponentów płyty kuchennej

Można łatwo zdjąć kratki, nakładki, korony i palniki w celu wyczyszczenia; umyć je w ciepłej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym i usunąć wszelkie osady. Poczekać, aż **całkowicie wyschną**. Zamontować nakładki na ich koronach upewniając się, że wpusty **A** będą wyśrodkowane względem sworzniów **B** palników.

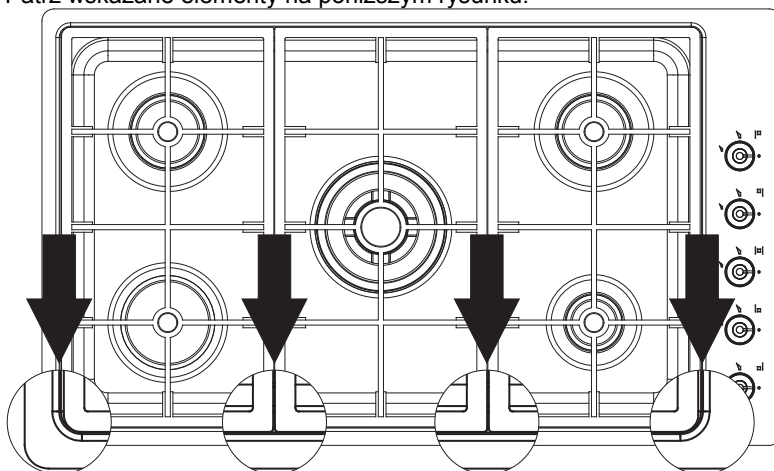




Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką. Ewentualny zasuszony osad można usunąć drewnianą wykałaczką lub igłą.



W modelach zawierających kratki przedstawione na rysunku, zamontować je uważając, aby umieścić je w odpowiednich miejscach. Patrz wskazane elementy na poniższym rysunku.



914776217/A