

1.	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA	4
2.	UMIESZCZENIE W BLACIE	6
3.	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	8
4.	PODŁĄCZENIE GAZU	8
5.	PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU	11
6.	CZYNNOŚCI KOŃCOWE	14
7.	UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ	16
8.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	19

INSTRUKCJE SĄ WAŻNE WYŁĄCZNIE W KRAJACH, W 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.



Dodatkowe informacje o produktach dostępne na stronie www.smeg.com

1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA



NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI NIEODŁĄCZĄ 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: **PRZYRZĄDZANIE I PODGRZEWANIE POTRAW**; KAŻDE INNE UŻYCIE NALEŻY UZNAĆ ZA NIEWŁAŚCIWE.

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



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



NALEŻY OBOWIĄZKOWO WYKONAĆ UZIEMIENIE, ZGODNIE Z NORMAMI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCYMI INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH.



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

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 POKRĘTLA ZNAJDUJĄ SIĘ NA POZYCJI "ZERO" (WYŁĄCZONE).



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

NIE WOLNO USUWAĆ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ Z OBUDOWY.

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



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



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



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



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

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



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



2. UMIESZCZENIE W BLACIE



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

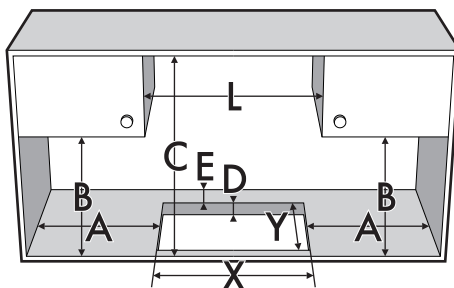
Płytkę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornych na wysoką temperaturę (T 90°C).

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

2.1.1 Przymocowanie do konstrukcji nośnej

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

Niniejsze urządzenie zmoże być umieszczone przy ściankach przekraczających wysokość blatu roboczego pod warunkiem, że zostanie zachowana odległości wskazana na rysunku, aby uniknąć uszkodzeń wynikających z przegrzania. Upewnić się, że odległość palników od ewentualnie znajdującej się nad nimi półki wynosi przynajmniej **750 mm**.



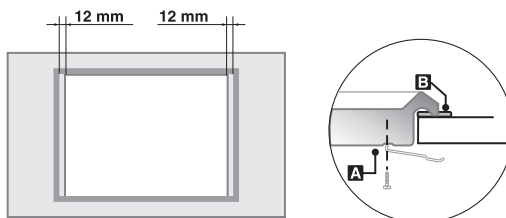
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	600	555÷560	478÷482



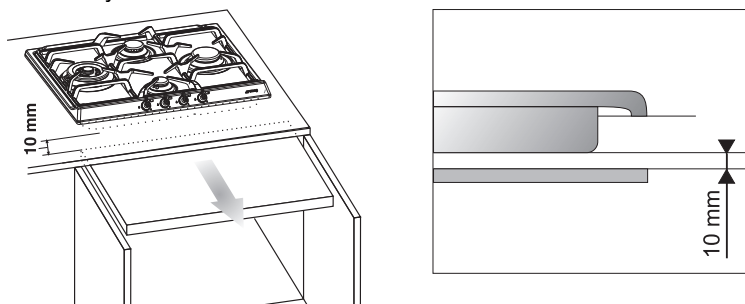
Instrukcje dla montażysty

PL

Precyzyjnie nałożyć znajdujące się w wyposażeniu uszczelnienie na zewnętrznym obwodzie otworu wykonanego w blacie, jak wskazano na poniższym rysunku, lekko dociskając rękami, aby przylegało na całej powierzchni. W zależności od montowanego modelu, sprawdzić wartości przedstawione na rysunkach, biorąc pod uwagę, że dla obydwu modeli przednia i tylna część musi się stykać z otworem. Zamocować płytę kuchenną do mebla za pomocą elementów **A** znajdujących się w wyposażeniu. Usunąć nadmiar **B** uszczelnienia. Wartości wskazane na rysunku dotyczą otworu **po wewnętrznej stronie** uszczelnienia.



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





3. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



Upewnić się, że napięcie i wymiary linii zasilającej odpowiadają danym wskazanym na tabliczce znajdującej się pod obudową urządzenia.

Nigdy nie zdejmować tabliczki znamionowej.



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



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



Przeciągnąć kabel zasilający z tyłu mebla uważając, aby nie zetknął się z dolną obudową płyty kuchennej lub ewentualnie znajdującym się pod nią piekarnikiem.




Unikać stosowania przejściówek, przedłużaczy i boczników.

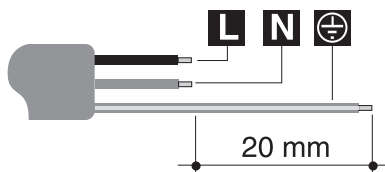


W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, przekrój nowego kabla nie może być mniejszy niż $0,75 \text{ mm}^2$ (kabel $3 \times 0,75$). Należy pamiętać, że przewód uziemienia (żółto-zielony) końcówki podłączanej do urządzenia musi być dłuższy o przynajmniej 20 mm. W modelach wyposażonych w płyty elektryczne kabel musi być większy niż 1 mm^2 (kabel 3×1). Wymiany musi dokonać wykwalifikowany technik, który wykona podłączenie do sieci zgodnie z poniższym schematem.

L = brązowy

N = niebieski

 = żółto-zielony



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

4. PODŁĄCZENIE GAZU



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

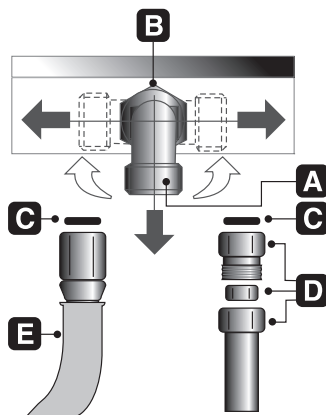
W celu ułatwienia podłączenia łącznik **A**, znajdujący się na tylnej ścianie urządzenia został skierowany w bok; poluzować nakrętkę sześciokątną **B**, przekręcić łącznik **A** na żądaną pozycję i ponownie dokręcić nakrętkę **B** (szczelność gwarantuje pierścień dwustożkowy z mosiądzu). Po zakończeniu czynności sprawdzić idealną szczelność za pomocą roztworu wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z **gazem ziemnym G20 (2H)** pod ciśnieniem 20 mbar. W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział "5. PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU". Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2" zewnątrz (ISO 228-1).

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

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

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu: Stosować wyłącznie przewody wykonane ze stali nierdzewnej o pełnej ściance, spełniające obowiązujące normy, zawsze nakładając uszczelkę **C** znajdującą się w wyposażeniu, między łącznikiem **A** a przewodem **E**.



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



4.1 Podłączenie do gazu płynnego

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

Upewnić się, że maksymalne ciśnienie zasilania nie wykracza poza wartości przedstawione w tabeli w paragrafie „5.2 Ustawienie na gaz płynny”



4.2 Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkaniu, nawet częściowemu.

Pomieszczenie musi być odpowiednio nawietrzne, aby usunąć ciepło i wilgoć emitowane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna w celu zwiększenia prędkości ewentualnych wentylatorów.



4.3 Odprowadzanie produktów ze spalania

Należy zapewnić odprowadzanie produktów ze spalania za pośrednictwem okapu z naturalnym ciągiem lub za pomocą ciągu wymuszonego. Skuteczny system wyciągowy wymaga starannego zaprojektowania przez upoważnionego fachowca i wykonania według pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach. Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.



5. PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU

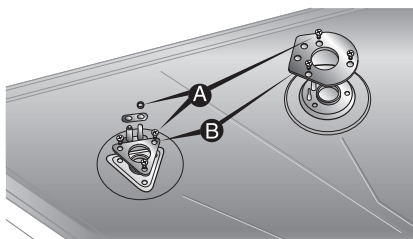


Przed przystąpieniem do opisanych dalej czynności należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

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

5.1 Zdjęcie płyty

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

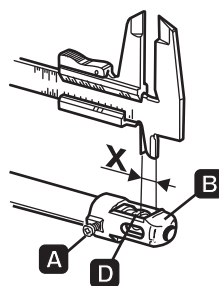
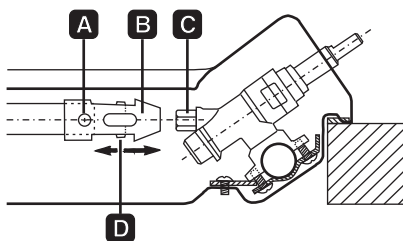




5.2 Ustawienie na gaz płynny

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

Wyregulować dopływ powietrza przesuwaną zwięzkę Venturiego **D**, na odległość „**X**” wskazaną w paragrafie „5.5 Regulacja powietrza pierwotnego” i przymocować śrubą **A**. Po dokonaniu regulacji założyć plomby lakowe lub wykonane z równoznacznego materiału.



Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz płynny – G30/G31 30/37 mbar					
		Średnica dyszy 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Moc ograniczona (W)	Moc g/h G30	Moc g/h G31
Pomocniczy (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75
Pół-szybki (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118
Szybki (3)	2.55	76	37	40 (*)	650	185	182
Szybki (4)	3.1	85	43	45 (*)	750	225	222
Ultraszybki (5)	3.9	95	65		1600	283	279

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



5.3 Ustawienie na gaz miejski

Wykonać czynności wskazane w paragrafie „5.2 Ustawienie na gaz płynny” stosując dysze i regulując powietrze pierwotne na gaz miejski, jak wskazano w poniżej tabeli i w paragrafie „5.5 Regulacja powietrza pierwotnego”.

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz miejski – G110 8 mbar	
		Średnica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)
Pomocniczy (1)	1.05	132	380
Pół-szybki (2)	1.65	165	380
Szybki (3)	2.55	210	650
Szybki (4)	3.1	240	750
Potrójna korona (5)	3.9	290	1400

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

5.4 Ustawienie na gaz ziemny

Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z **gazem ziemnym G20** (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. Aby przywrócić ustawienie urządzenia do funkcjonowania z takim rodzajem gazu, wykonać czynności opisane w paragrafie „5.2 Ustawienie na gaz płynny” wybierając dysze i regulując powietrze pierwotne na gaz ziemny, jak wskazano w poniżej tabeli i w paragrafie „5.5 Regulacja powietrza pierwotnego”.

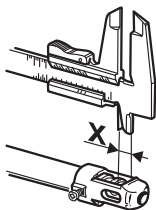
Po dokonaniu regulacji założyć plomby lakowe lub wykonane z równoznacznego materiału.

Palnik	Znamionowa moc cieplna (kW)	Gaz ziemny – G110 20 mbar	
		Średnica dyszy 1/100 mm	Moc ograniczona (W)
Pomocniczy (1)	1.05	73	380
Pół-szybki (2)	1.65	92	380
Szybki (3)	2.55	115	650
Szybki (4)	3.1	126	750
Ultraszybki (5)	3.9	140	1400



5.5 Regulacja powietrza pierwotnego

W odniesieniu do odległości „X” in mm.



PALNIK	G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar	G110 8 mbar
Pomocniczy (1)	2.0	2.0	1.0
Pół-szybki (2)	1.5	1.5	1.0
Szybki (3)	2.0	5.0	1.0
Szybki (4)	2.5	10.0	1.5
Ultraszybki (5)	2.0	4.0	2.0

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

6. CZYNNOSCI KOŃCOWE

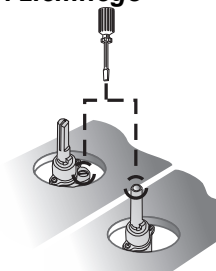
Po przeprowadzeniu wskazanych regulacji, zmontować urządzenie wykonując czynności opisane w paragrafie „5.1 Zdjęcie płyty” w odwrotnej kolejności.

6.1 Regulacja minimum dla gazu miejskiego i ziemnego

Założyć komponenty na palnik i wsunąć pokrętkę na drążki kurków.

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

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



6.2 Regulacja minimum dla gazu płynnego

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

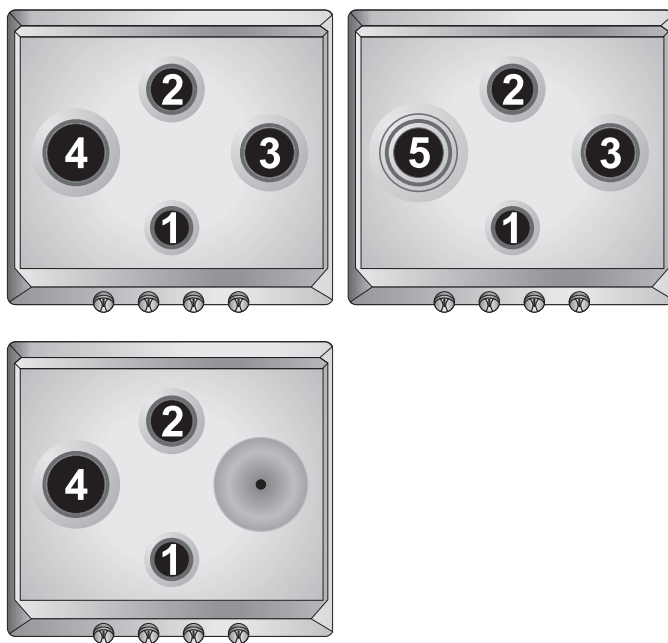
W tabeli „5.2 Ustawienie na gaz płynny” przedstawiono średnice by-pass każdego palnika.



Po ustawieniu na funkcjonowanie z gazem innym niż ustawiony fabrycznie wymienić etykietę znajdującą się na obudowie urządzenia. Musi być zgodna z nowym rodzajem gazu. Etykiety znajdują się w worku z dyszami.



6.3 Pozycja palników na płycie kuchennej



PALNIKI

1. Pomocniczy
2. Pół-szybki
3. Szybki Średni
4. Szybki
5. Ultraszybki



6.4 Smarowanie kurków gazu

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



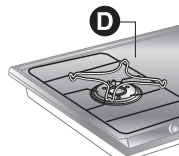
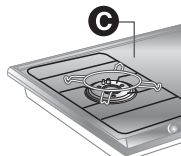
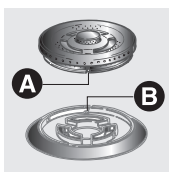
7. UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ



Przed zapaleniem palników upewnij się, że korony, nakładki i kratki są prawidłowo zamontowane.

W super szybkim palniku wpust **A** musi być wyśrodkowany ze sworzniem **B**.

Kratka **C** znajdująca się w wyposażeniu jest stosowana podczas używania „wok” (chińska patelnia). Element redukcyjny **D** znajduje się tylko na wyposażeniu modeli z otwartymi kratkami i jest stosowany podczas używania małych naczyń.



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

7.1 Włączenie palników



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



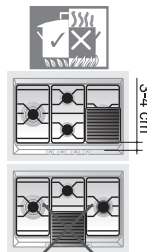
W modelach z zaworami, jeżeli palniki przypadkowo wyłączą się, po około 20 sekundach przerwy zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu, nawet przy otwartym kurku.



7.2 Praktyczne porady dotyczące stosowania palników

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

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



7.3 Średnica naczyń



(*)	Palnik	Ø min. i max. (w cm)
1	Pomocniczy	12-14
2	Pół-szybki	16-24
3	Szybki (3)	18-26
4	Szybki (4)	22-26
5	Ultraszybki	22-26

(*) Numerację pozycji palników na płycie wskazano na str. 15.

7.4 Użycie patelni grillowej

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

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

7.5 Płyty elektryczne

7.5.1 Włączanie płyt elektrycznych

Płyty kuchenne mogą być wyposażone w płyty elektryczne o różnej średnicy. Są one sterowane przełącznikiem, a są włączane poprzez przekręcenie pokrętki na żądaną pozycję.



7.5.2 Jak używać płyt elektrycznych

Dzięki płytom elektrycznym możliwe jest ultraszybkie gotowanie. Przedstawiona poniżej tabela regulacji ma charakter wyłącznie przykładowy.

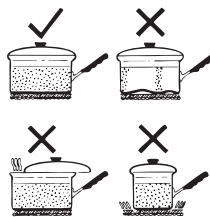
POZYCJA	INTENSYWNOŚĆ	RODZAJ GOTOWANIA
0	Wyłączona	-
1	Słaba	Rozpuszczanie masła, czekolady itp. Podgrzewanie niewielkich ilości płynów.
2	Umiarkowana	Podgrzewanie większych ilości płynów.
3	Powoli	Rozmrażanie zamrożonych produktów i przygotowywanie gulaszu, gotowanie w temperaturze wrzenia lub niewiele poniżej.
4	Średnia	Do gotowania produktów, które należy doprowadzić do temperatury wrzenia, delikatnych pieczeni mięsnych i ryb.
5	Mocna	Pieczenie, kotlety, steki i duże ilości gotowanego mięsa.
6	Żywa	Doprowadzenie do temperatury wrzenia dużych ilości wody, smażenie.

OSTRZEŻENIA

Podczas pierwszego włączenia lub, jeżeli płyta nie była stosowana przez dłuższy okres czasu należy ją wysuszyć ustawiając przełącznik płyty na pozycji nr **1** na 30 minut, w celu usunięcia ewentualnej wilgoci pochłoniętej przez masę izolacyjną.

W celu prawidłowego użytkowania należy pamiętać, by:

- Włączyć płytę tylko po umieszczeniu na niej garnka.
- Używać garnków o płaskim i grubym dnie.
- Nigdy nie stosować garnków mniejszych niż płyta.
- Przed umieszczeniem na płycie wytrzeć dno garnka.
- Podczas przyrządzania potraw z olejem i tłuszczem, które są łatwopalne, użytkownikowi nie wolno oddalać się od urządzenia.
- Nawet po wyłączeniu, płyty pozostają gorące na długi okres czasu: aby się nie poparzyć nigdy nie dotykać ich rękami lub innymi przedmiotami.
- Jak tylko zauważy się pęknięcie płyt, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.





8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed każdą interwencją odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

8.1 Czyszczenie



Aby utrzymać powierzchnię płyty kuchennej w dobrym stanie, należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.



Do czyszczenia płyty nie stosować strumienia pary.

8.1.1 Codzienne czyszczenie płyty

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

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

8.1.2 Plamy z żywności lub pozostałości

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

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

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





8.2 Czyszczenie komponentów płyty kuchennej



UWAGA: nie myć takich komponentów w zmywarce.

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

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**.



8.2.1 Świece i urządzenia zabezpieczające

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

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



8.2.2 Pokrywa

W modelach wyposażonych w pokrywę szklaną lub pokrywę wykonaną ze stali nierdzewnej, należy ją myć letnią wodą, bez stosowania chropowatych ścierek lub substancji ściernych. Aby ułatwić czyszczenie w tylnej części płyty kuchennej, można rozmontować pokrywę podnosząc ją do góry.

Po wyczyszczeniu zamontować pokrywę, upewniając się o jej poprawnym włożeniu.

Przed otwarciem pokrywy wytrzeć ewentualny płyn.

Nie zamykać pokrywy, gdy palniki lub płyta elektryczna są włączone lub jeszcze gorące.



914775929/A