

Spis treści

1 Ostrzeżenia	276
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	276
1.2 Odpowiedzialność producenta	279
1.3 Przeznaczenie urządzenia	279
1.4 Utylizacja	280
1.5 Tabliczka znamionowa	280
1.6 Instrukcja obsługi	280
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	281
2 Opis	282
2.1 Opis ogólny	282
2.2 Symbole	283
3 Użytkowanie	284
3.1 Ostrzeżenia	284
3.2 Pierwsze użycie	284
3.3 Użytkowanie płyty	285
4 Czyszczenie i konserwacja	288
4.1 Ostrzeżenia	288
4.2 Czyszczenie urządzenia	288
5 Instalacja	290
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	290
5.2 Wycinanie otworu pod płytę	290
5.3 Zabudowa	292
5.4 Montaż przy użyciu obejm	294
5.5 Podłączenie gazu	295
5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	297
5.7 Podłączanie do instalacji elektrycznej	307
5.8 Instrukcje dla instalatora	308

Instrukcje te obowiązują wyłącznie w krajach przeznaczenia podanych na tabliczce z danymi przymocowanej do urządzenia.

Niniejsza płyta kuchenna do zabudowy należy do klasy 3.

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym będzie możliwe zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej 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 nieposiadających 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.
- Koniecznie należy 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 pokrywą i wyłączyć daną strefę grzewczą.
- Proces gotowania powinien odbywać się zawsze pod nadzorem. Proces gotowania krótkiego powinien być cały czas nadzorowany.



- Podczas obsługi nie należy kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni płyty, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie należy używać sprejów w pobliżu urządzenia, kiedy ono działa.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nigdy nie należy 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 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, który - po nadmiernemu nagraniu się - mógłby się zapalić. Należy zachować maksymalną ostrożność.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu piekarnika.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- 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.



Ostrzeżenia

- Nie wylewać na płytę kuchenną kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie stawiać pustych garnków lub 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 na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć ewentualnego przegrzania, urządzenie to nie powinno być instalowane za drzwiami dekoracyjnymi lub panelem.
- Przed każdą czynnością przy urządzeniu (instalacja, konserwacja, ustawianie lub przesuwanie), należy zawsze stosować środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością w zakresie urządzenia należy wyłączyć ogólne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie gazu 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.

Instalacja

- Niniejszego urządzenia **nie należy instalować** w łodziach lub przyczepach kempingowych.
- Niniejszego urządzenia nie można instalować na żadnej podstawie.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygnięcione.



- 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 do instalacji elektrycznej powinno zostać 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 dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- Ewentualną wymianę kabla elektrycznego powinien przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany personel.

1.2 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.

1.3 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.



Ostrzeżenia

1.4 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:



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.
- Odłączyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.
- 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.

1.5 Tabliczka znamionowa

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

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.

Instalacja



Informacje dla wykwalifikowanego technika: instalacja, pierwsze uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



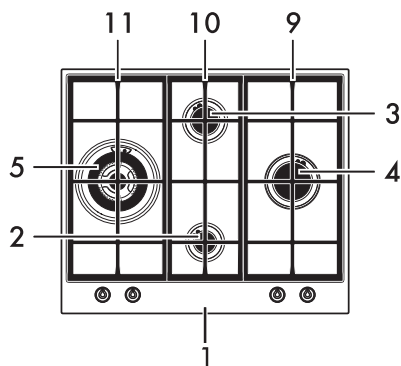
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.
 - Pojedyncza instrukcja obsługi.

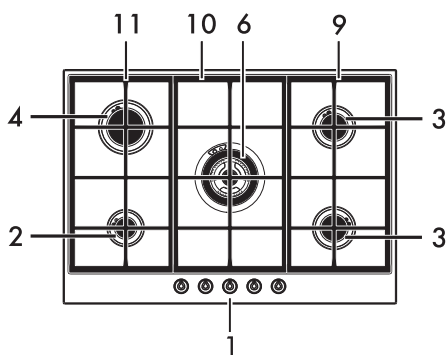


2 Opis

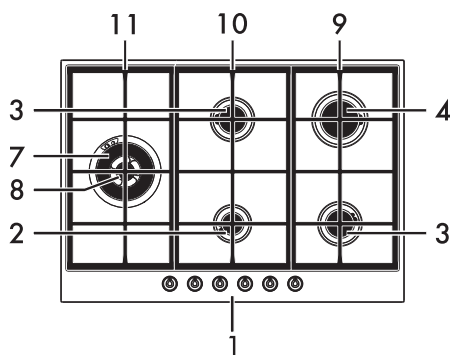
2.1 Opis ogólny



60 cm



70 cm UR na środku



70 cm UR z boku

1. Panel sterowania
2. Palnik pomocniczy (AUX)
3. Palnik półszybki (SR)
4. Palnik szybki ograniczony (RR)
5. Palnik ultraszybki z potrójną koroną (UR2)
6. Palnik ultraszybki z potrójną koroną (UR*)

7. Palnik ultraszybki korona zewnętrzna (UR2 ext.)
8. Palnik ultraszybki korona wewnętrzna (UR2 ext.)
9. Prawa kratka
10. Środkowa kratka
11. Lewa kratka

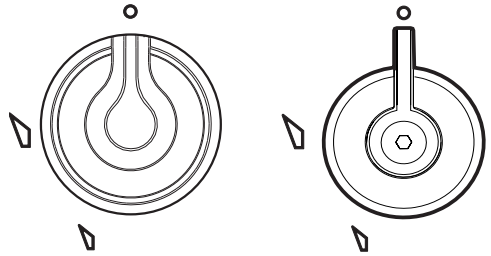


2.2 Symbole

Strefy gotowania

- Przednia lewa
- Środkowa lewa
- Tylna lewa
- Środkowa
- Tylna prawa
- Środkowa prawa
- Przednia prawa
- Boczna wewnętrzna
- Boczna zewnętrzna

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.



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 działającego urządzenia. Przed ewentualnym wyczyszczeniem należy pozostawić je do ochłodzenia.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować arkuszy folii aluminiowej w celu przykrycia palników lub płyty.
- 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 do gotowania lub podgrzewania żywności korzystanie z garnków z gliny lub kamienia.


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).



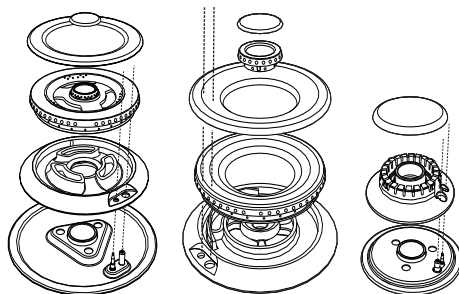
3.3 Użytkowanie płyty


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. Zwrócić uwagę, aby otwory palnika pasowały do zapalników i termopar. Należy ponadto sprawdzić, czy złączki koron palników wchodzą prawidłowo 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.

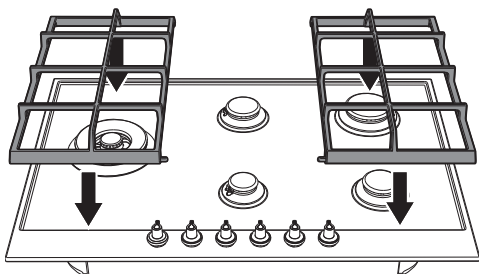


Użytkowanie

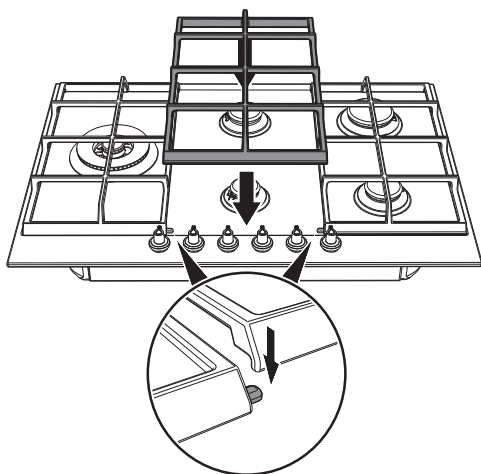
Prawidłowa pozycja kratki

W celu zamontowania kratki należy postępować zgodnie z instrukcjami i poniższymi rysunkami.

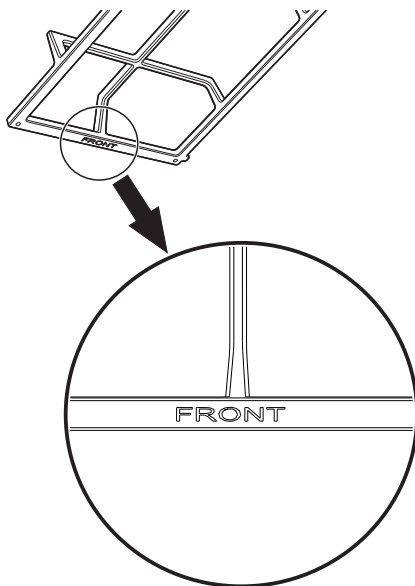
1. Położyć kratki boczne na płytę, dbając o umieszczenie przednich zębów tak, aby były skierowane w stronę pokręteł.



2. Położyć kratkę środkową tak, aby osadzić rowki na zębach kratki bocznych.



Zwrócić również uwagę na wytłoczony napis „**FRONT**” pod przednią częścią każdej kratki. Jest to dodatkowy wyznacznik prawidłowego ułożenia kratki na płycie.



- Ustawić kratki tak, aby wytłoczone napisy „**FRONT**” były skierowane w stronę pokręteł płyty.



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: 12 - 18 cm.
- Półszybki: 14 - 24 cm.
- Szybki: 20 - 26 cm.
- Ultra szybki: 20 - 30 cm.

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

Używanie patelni grillowej



W przypadku zamiaru korzystania z patelni grillowej należy mieć na uwadze następujące środki ostrożności:

- patelnię grillową można wstępnie rozgrzewać na maksymalnej mocy palnika przez nie dłużej niż 10 minut.
- uważać, aby płomień z palnika nie wychodził poza krawędź patelni grillowej.
- zachować 160 mm minimalnej odległości pomiędzy ścianą boczną i krawędzią patelni grillowej.
- nie ustawiać patelni grillowej na większej liczbie palników równocześnie.
- Patelnie grillowe nie powinny wykraczać poza obwód płyty kuchennej.
- Gdyby jeden z palników w pobliżu ściany tylnej był palnikiem typu ultraszybkiego („5”, „6” lub „7 + 8”, patrz rozdział 2.1), należy zachować między taką ścianą a krawędzią patelni grillowej odległość 160 mm;
- Odradza się do gotowania lub podgrzewania żywności używanie garnków z gliny lub kamienia.
- nie przekraczać nigdy 40 minut czasu użytkowania.



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).
- W razie kontaktu ze zbyt agresywnymi detergentami, wodą wapienną lub ewentualnymi innymi płynami wydostającymi się z naczyń (woda gotowana, sos, kawa itd.), należy płyny takie wyczyścić natychmiast po ochłodzeniu się płyty.
- Nie stosować na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- 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

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, nieściernie, 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.



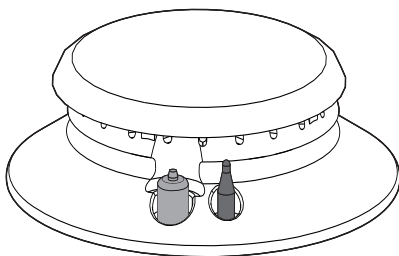
Kratki płyty kuchennej

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

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

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.



Korony i nakładki

W celu wyczyszczenia można zdjąć korony i nakładki.

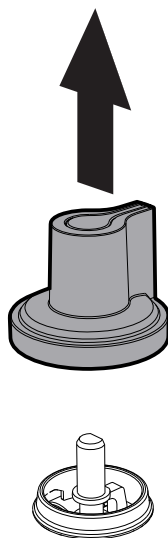
Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego środka czyszczącego. Dokładnie usunąć cały zaschnięty brud i poczekać, aż całkowicie wyschną. Ponownie zamontować korony upewniając się o włożeniu ich razem z nakładkami na miejsce.

Pokręta



Do czyszczenia pokręteł nie należy używać produktów agresywnych zawierających alkohol ani produktów do czyszczenia stali lub szkła, ponieważ mogłyby one spowodować trwałe uszkodzenia.

Pokręta należy czyścić miękką ściereczką zwilżoną letnią wodą i dokładnie wytrzeć do sucha. Można je łatwo wyjąć poprzez pociągnięcie do góry.





5 Instalacja

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 na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę ($>90^{\circ}\text{C}$), w przeciwnym razie w miarę upływu czasu mogą ulec odkształceniu.



Minimalna odległość, jaka powinna być zachowana pomiędzy okapami wyciągowymi i powierzchnią płyty kuchennej, powinna być zgodna z minimalną odległością wskazaną w instrukcji montażu okapu.

Należy także przestrzegać minimalnych odległości wystających elementów płyty po stronie tylnej, jak wskazano w ilustracjach montażowych.

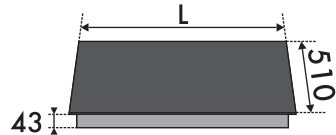
5.2 Wycinanie otworu pod płytę



Poniższa czynność wymaga prac murarskich i/lub stolarskich, dlatego powinna ją wykonywać wykwalifikowana osoba.

Instalację można wykonać na różnych materiałach, jak konstrukcja murowana, metal, drewno surowe i drewno powleczone laminatami plastycznymi, pod warunkiem, że będą one odporne na ciepło ($>90^{\circ}\text{C}$).

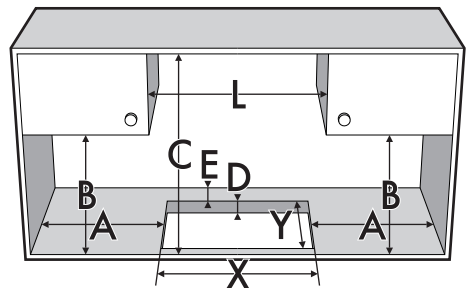
Należy w blacie roboczym mebla wykonać otwór o następujących rozmiarach.



L (cm)	X (mm)	Y (mm)
60 - 70 C	555 ÷ 560	478 ÷ 482
70 L	655 ÷ 660	478 ÷ 482

L: Modele o długości 70 cm z UR bocznym

C: Modele o długości 70 cm z UR środkowym



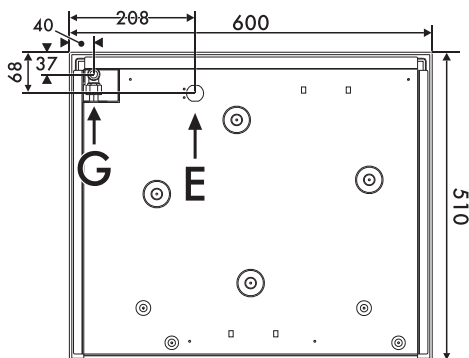
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20 ÷ 40	min 50

*W przypadku mebla umieszczanego nad płytą kuchenną. Jeśli chodzi o okap kuchenny, należy zapoznać się z wymiarami podanymi we właściwej instrukcji.



Wymiary: umiejscowienie przyłącza gazu i energii elektrycznej (wymiary podane w milimetrach)

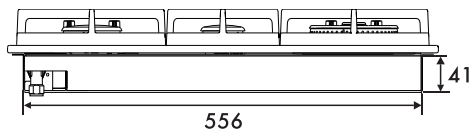
Modele o długości 60 cm:



Widok od dołu

G Przyłącze gazu

E Przyłącze energii elektrycznej

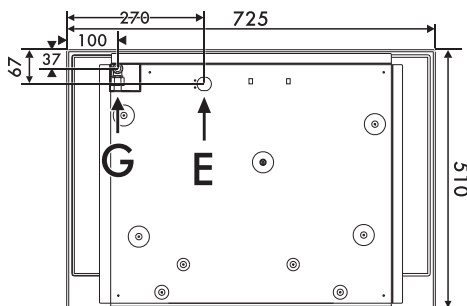


Widok od tyłu



Widok od prawej strony

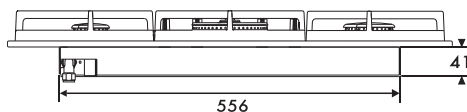
Modele o długości 70 cm z UR środkowym:



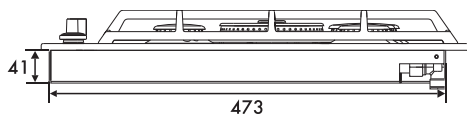
Widok od dołu

G Przyłącze gazu

E Przyłącze energii elektrycznej



Widok od tyłu

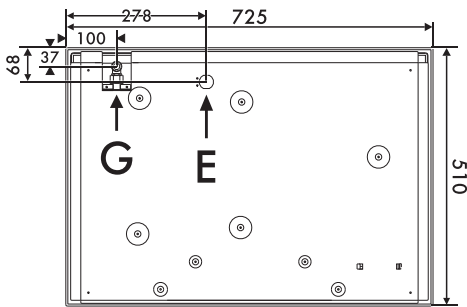


Widok od prawej strony



Instalacja

Modele o długości 70 cm z UR bocznym:



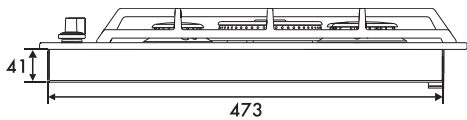
G Przyłącze gazu

E Przyłącze energii elektrycznej

Widok od dołu



Widok od tyłu



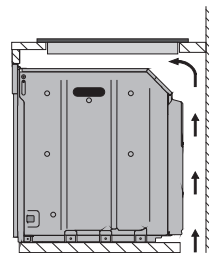
Widok od prawej strony

5.3 Zabudowa

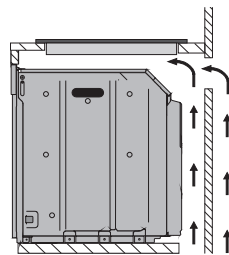
Nad zabudową piekarnika

Odległość pomiędzy płytą kuchenną a meblami kuchennymi i zabudowanymi urządzeniami powinna zapewniać dostateczną wentylację i wystarczające odprowadzanie powietrza.

W razie instalacji nad piekarnikiem należy pozostawić pomiędzy dnem płyty kuchennej a częścią zainstalowanego pod nią urządzenia niezbędną przestrzeń.



z otworem na dno



z otworem na dno i na tył

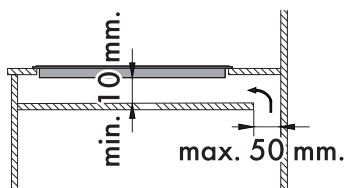
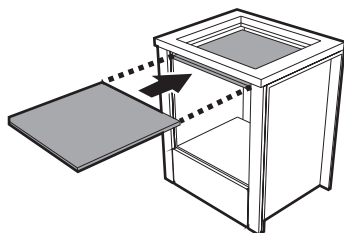


W przypadku instalacji nad piekarnikiem powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.

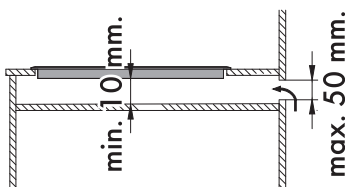


Nad półkami lub szufladami

Gdyby pod płytą kuchenną znajdowały się inne meble (ściany boczne, szuflady itd.), zmywarka lub lodówka, aby zapobiec przypadkowemu stykaniu się z nimi, należy przewidzieć montaż podwójnego drewnianego dna i minimalną odległość **10 mm** od dolnej strony płyty kuchennej. Podwójne dno powinno mieć możliwość wyjęcia go jedynie przy użyciu specjalnych narzędzi.



z otworem na dno

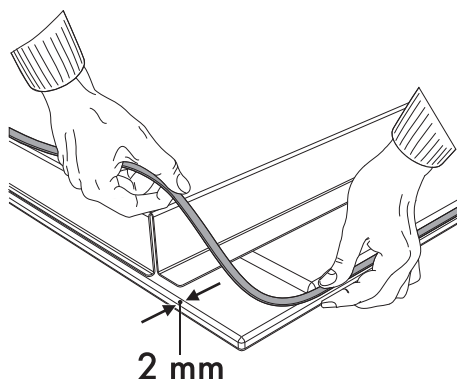


z otworem na tył

Uszczelnienie płyty kuchennej

Przed zamontowaniem płyty, aby uniknąć przenikania płynów pomiędzy ramką płyty a blatem roboczym, należy umieścić uszczelkę dołączoną do zestawu.

1. Założyć dołączoną uszczelkę wzdłuż obwodu płyty urządzenia.



2. Umieścić urządzenie w przygotowanym otworze w blacie kuchennym (roz. 5.2 „Wycinanie otworu pod płytę”).

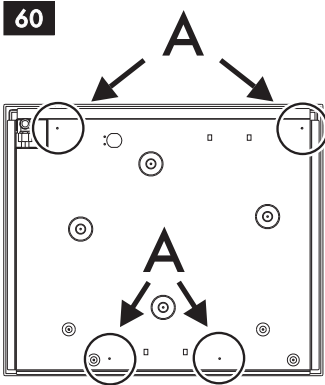
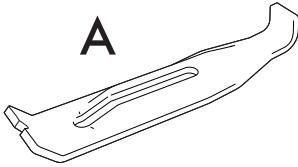


Brak montażu podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na ewentualny przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi elementami.

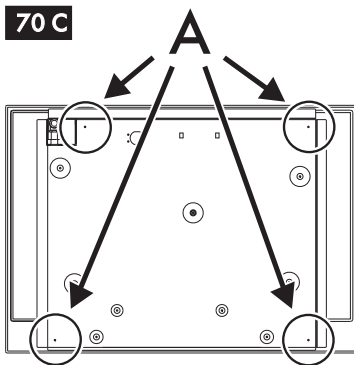


5.4 Montaż przy użyciu obejm

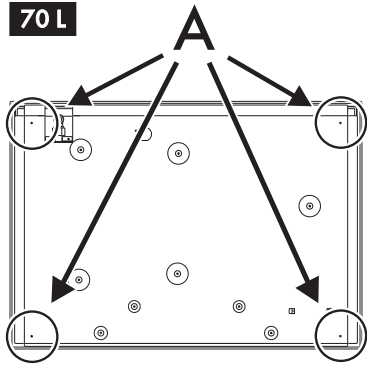
Na poniższych rysunkach pokazano otwory, które należy wykorzystać w celu prawidłowego umocowania płyty do blatu za pomocą obejm.



Modele o długości 60 cm

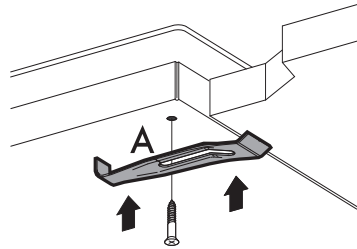


Modele o długości 70 cm z UR środkowym



Modele o długości 70 cm z UR bocznym

Przykręć obejmy mocujące (A) w odpowiednich otworach na bokach obudowy dolnej, aby prawidłowo umocować płytę kuchenną do konstrukcji.





5.5 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 miedzianego przewodu sztywnego lub giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2” zewnętrznie (ISO 228-1).

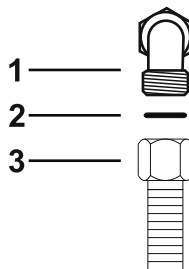


Nie mocować płyty kuchennej na silikonie. Gdyby konieczne było wyjęcie płyty kuchennej, będzie to niemożliwe bez uszkodzenia jej.

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

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

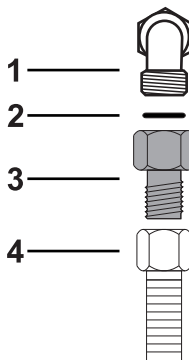
Dokładnie dokręcić przyłączyce **3** do przyłącza gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, 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 (1/2” ISO 7.1), a następnie dokręcić giętki stalowy wąż **4** do przyłącza **3**.

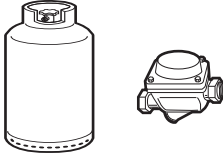




Instalacja

Podłączenie do gazu płynnego

Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłącze 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

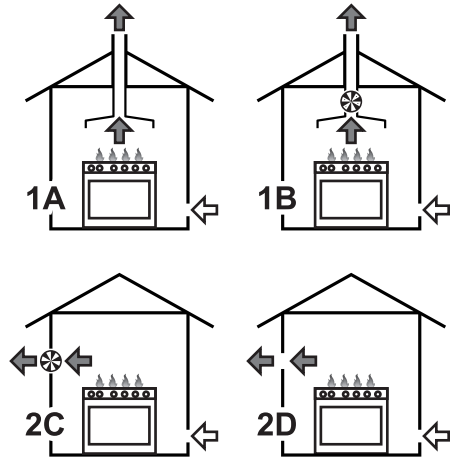
Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza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

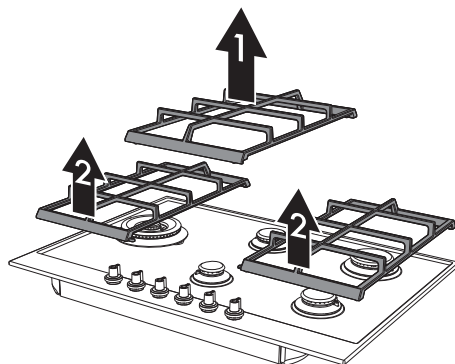
⊗ Wentylator elektryczny

5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

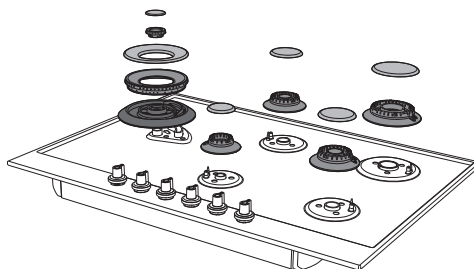
W przypadku zasilania innymi rodzajami gazu należy wymienić dysze i wyregulować dopływ powietrza pierwotnego. W celu dokonania wymiany dysz i wyregulowania palników należy wyjąć płytę.

Wymywanie płyty

1. Wyjąć kratki z płyty; najpierw środkową, a następnie boczne.



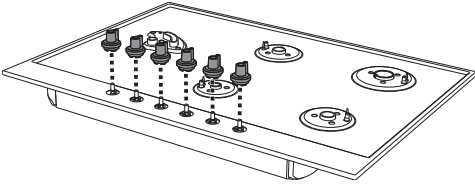
2. Wyjąć korony palników i odnośnie nakładki.



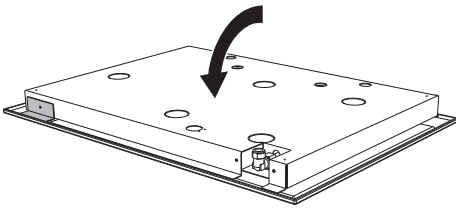


Instalacja

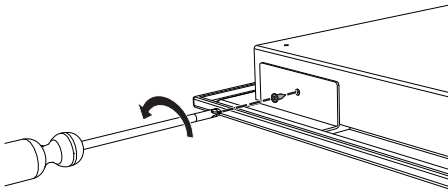
3. Pociągnąć pokręta do góry w celu wyjęcia ich.



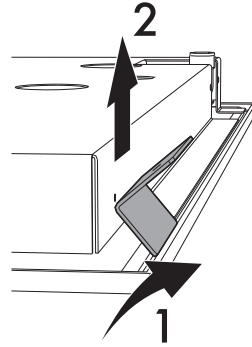
4. Tylko w przypadku modeli z UR bocznym: podnieść urządzenie poza jego gniazdo i odwrócić je.



5. Tylko w przypadku modeli z UR bocznym: odkręcić śrubę mocującą obejmę.

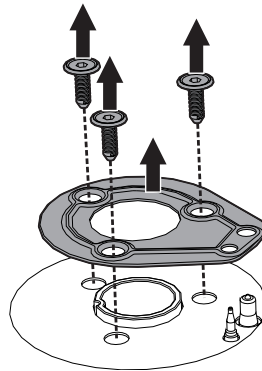


6. Tylko w przypadku modeli z UR bocznym: wyjąć obejmę.



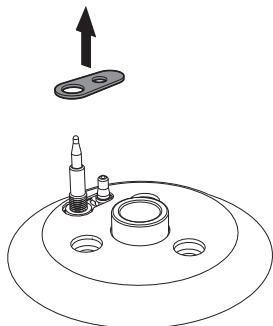
7. Tylko w przypadku modeli z UR bocznym: wyrównać urządzenie.

8. W przypadku każdego palnika odkręcić trzy śruby mocujące płytki do płyty.

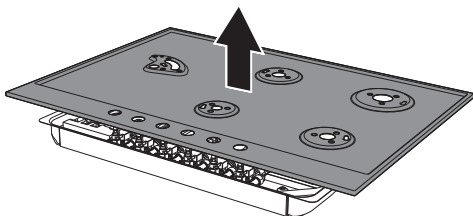




9. Wyjąć uszczelki zapalników i termopar każdego palnika.



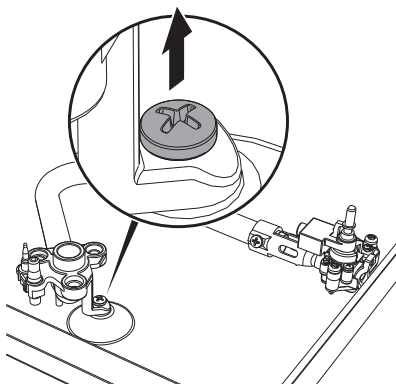
10. Podnieść płytę, aby ją wyjąć.



11. W celu zmontowania urządzenia należy postępować zgodnie ze wcześniejszymi instrukcjami, wykonując je w odwrotnej kolejności.

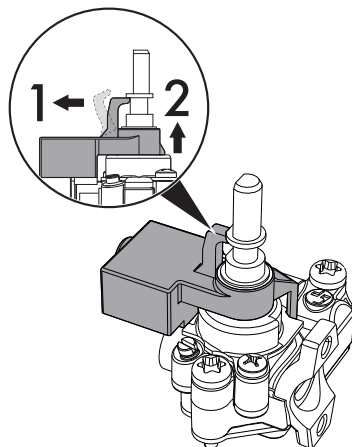
Wymiana dysz

1. Odkręcić śrubę mocującą wspornik palnika.



2. Wyjąć wspornik palnika i odnośny przewód spalin.

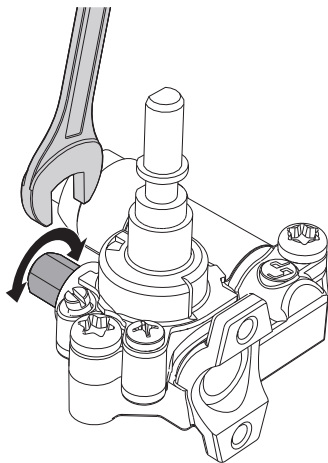
3. Podnieść spust mikroprzełącznika kurka gazu (1), aby następnie wyjąć go (2).





Instalacja

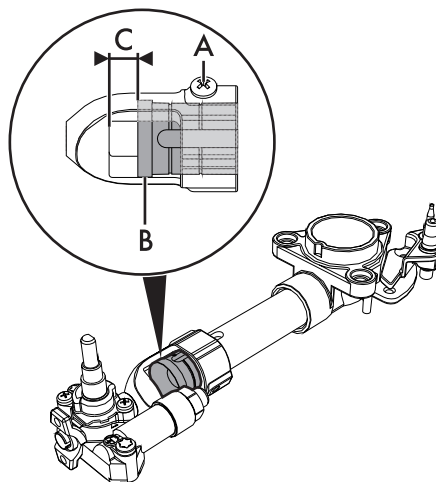
4. Kluczem płaskim 7 mm wyjąć dyszę i wymienić ją na dyszę dostosowaną do nowego typu gazu zgodnie ze wskazaniami zamieszczonymi w odnośnych tabelach (patrz „Rodzaj gazu i Kraje”).



Regulacja powietrza pierwotnego

Po wyjęciu płyty należy:

1. Poluzować śrubę **A**. Wyregulować dopływ powietrza, przesuwając regulator powietrza **B** tak, aby uzyskać odległość **C** zgodną z odnośną tabelą (patrz „Rodzaj gazu i Kraje”).



2. Po wyregulowaniu każdego palnika zmontować prawidłowo urządzenie.

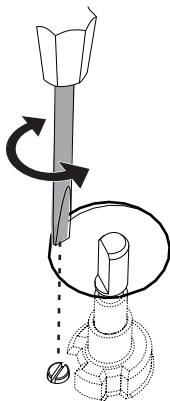


Moment dokręcenia dyszy nie powinien przekraczać 3 Nm.



Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

1. Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum.
2. Zdjąć pokrętło kurka gazowego i użyć śruby regulacyjnej znajdującej się z boku drążka (w zależności od modelu), aż do uzyskania minimalnego regularnego płomienia.
3. Założyć pokrętło i sprawdzić stabilność płomienia.
4. Szybko przekręcić pokrętło 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.



Instalacja

Rodzaj gazu i Kraje

Rodzaj gazu		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	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 G25.1													
G25.1	25 mbar												•
4 Gaz Ziemny G25													
G25	20 mbar				•								
5 Gaz Ziemny G27													
G27	20 mbar											•	
6 Gaz Ziemny G2.350													
G2.350	13 mbar											•	
7 Gaz Płynny G30/31													
G30/31	28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31	30/37 mbar	•						•					
G30/31	30/30 mbar								•		•		
8 Gas Płynny G30/31													
G30/31	37 mbar											•	
9 Gas Płynny G30/31													
G30/31	50 mbar				•	•							
10 Gaz Miejski G110													
G110	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

Modele o długości 60 cm:

1	Gaz Ziemny G20 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50
	Średnica dyszy (1/100 mm)	73	95	115	132
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1600
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1,5	1	1
2	Gaz Ziemny G20 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50
	Średnica dyszy (1/100 mm)	73	87	110	126
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1600
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1.5
3	Gaz Ziemny G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.00	1.80	2.60	3.50
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	98	123	145
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1600
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0.5	1.5
4	Gaz Ziemny G25 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.70	2.60	3.50
	Średnica dyszy (1/100 mm)	82	98	126	145
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1600
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0.5	0.5
5	Gaz Ziemny G27 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	-	-	-	-
	Średnica dyszy (1/100 mm)	-	-	-	-
	Moc ograniczona (W)	-	-	-	-
	Powietrze pierwotne (mm)	-	-	-	-
6	Gaz Ziemny G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50
	Średnica dyszy (1/100 mm)	100	126	160	190
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1600
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1.5



Instalacja

7	Gaz Płynny G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.8	2.6	3.5
	Średnica dyszy (1/100 mm)	48	62	76	87
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1600
	Powietrze pierwotne (mm)	1.5	1.5	1.5	2
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	131	189	254
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	129	186	250
8	Gaz Płynny G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50
	Średnica dyszy (1/100 mm)	48	60	73	82
	Moc ograniczona (W)	450	500	800	1600
	Powietrze pierwotne (mm)	1.5	1.5	1.5	2
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	131	189	254
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	129	186	250
9	Gaz Płynny G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50
	Średnica dyszy (1/100 mm)	42	54	67	76
	Moc ograniczona (W)	450	500	900	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1.5	1	1
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	131	189	254
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	129	186	250
10	Gaz Miejski G110 – 8 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	3.50
	Średnica dyszy (1/100 mm)	132	165	210	270
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	0.5	1	0.5	1

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



Modele o długości 70 cm:

1	Gaz Ziemny G20 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	4.0	1.10	3.10
	Średnica dyszy (1/100 mm)	73	95	115	140	73	123
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1800	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1,5	1	1	1,5	1
2	Gaz Ziemny G20 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	4.0	1.10	3.10
	Średnica dyszy (1/100 mm)	73	87	110	132	73	120
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1800	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1	1,5	1,5
3	Gaz Ziemny G25.1 – 25 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	4.0	1.0	3.20
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	98	123	150	76	135
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1800	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0,5	1	1	1
4	Gaz Ziemny G25 – 20 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.70	2.60	4.00	1.10	3.10
	Średnica dyszy (1/100 mm)	82	98	126	155	82	140
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1800	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0,5	1	1	1
5	Gaz Ziemny G27 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Znamionowa moc cieplna (kW)	-	-	-	-	-	-
	Średnica dyszy (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Moc ograniczona (W)	-	-	-	-	-	-
	Powietrze pierwotne (mm)	-	-	-	-	-	-
6	Gaz Ziemny G2.350 – 13 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	4.0	1.10	3.10
	Średnica dyszy (1/100 mm)	100	126	160	200	48	85
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1800	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1,5	1,5	10



Instalacja

7	Gaz Płynny G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	4.0	1.10	3.10
	Średnica dyszy (1/100 mm)	48	62	76	95	48	85
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1800	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1.5	1.5	1.5	3	1.5	10
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	131	189	291	80	225
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	129	186	286	79	221
8	Gaz Płynny G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	4.0	0.90	3.20
	Średnica dyszy (1/100 mm)	48	60	73	89	45	80
	Moc ograniczona (W)	450	500	800	1850	450	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1.5	1.5	1.5	3	2	5
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	131	189	291	65	233
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	129	186	286	64	229
9	Gaz Płynny G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	4.0	1.10	3.10
	Średnica dyszy (1/100 mm)	42	54	67	82	42	73
	Moc ograniczona (W)	450	550	900	1850	450	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1.5	1	2	2	5
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	131	189	291	80	225
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	129	186	286	79	221
10	Gaz Miejski G110 – 8 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.10	1.80	2.60	4.0	1.10	3.10
	Średnica dyszy (1/100 mm)	132	165	210	290	132	240
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1400	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	0.5	1	0.5	1.5	1	1

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



5.7 Podłączanie do instalacji elektrycznej



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać 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 dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

Informacje ogólne

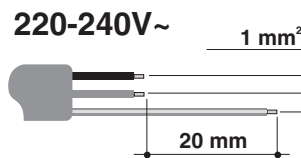
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno 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.

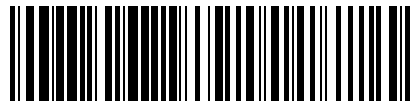
Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.

Odbiór

Po ukończeniu instalacji należy dokonać krótkiego odbioru. Jeśli urządzenie nie będzie działać, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i zwrócić się do Serwisu technicznego.

5.8 Instrukcje dla instalatora

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Nie próbować odkręcać lub działać siłą na gwintowanym kolanku złącza. Istnieje ryzyko uszkodzenia takiej części urządzenia, co może unieważnić gwarancję producenta.
- Na wszystkich połączeniach, użyć wody z mydłem, w celu sprawdzenia ewentualnych wycieków gazu. **NIE** używać wolnego ognia do wykrywania wycieków.
- Pojedynczo i równocześnie włączyć wszystkie palniki w celu zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania zaworu gazowego, palnika i zapałonu.
- Przekręcić pokrętko palników na pozycję minimalnego płomienia i sprawdzić jego stabilność na każdym palniku, pojedynczo i wszystkich równocześnie.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób, urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



91477A021/A