

GB

English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions, 1
Warnings, 2
Assistance, 3
Description of the appliance, 4
Installation, 5
Start-up and use, 9
Precautions and tips, 9
Maintenance and care, 10
Troubleshooting, 10

PL

Polski

Instrukcja obsługi

PŁYTA

Spis treści

Instrukcja obsługi, 1
Ostrzeżenia, 2
Serwis Techniczny, 3
Opis urządzenia, 4
Instalacja, 11
Uruchomienie i użytkowanie, 15
Zalecenia i środki ostrożności, 15
Konserwacja i utrzymanie, 16
Anomalie i środki zaradcze, 16

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

PL

Ostrzeżenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych. Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

UWAGA: Pozostawienie bez nadzoru na kuchence tłuszczów i olejów może być niebezpieczne i może spowodować pożar.

Nie należy NIGDY próbować ugasić płomieni/pożaru wodą; należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub ognioodpornym kocem.

UWAGA: Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Usunąć ewentualne płyny na pokrywie przed jej otwarciem. Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest częścią wyposażenia), jeśli palniki gazowe lub płyta elektryczna są jeszcze rozgrzane.

Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub zdalnego systemu sterowania.

UWAGA: użycie niewłaściwych zabezpieczeń płyty może być przyczyną wypadków.

GB

Assistance

Communicating:

- Type of trouble
- Appliance model (Mod.)
- Serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

PL

Serwis Techniczny

Podać:

- rodzaj usterki;
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

GB

Description of the appliance

Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. Ignition for **GAS BURNERS**
5. **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** for flame adjustment.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

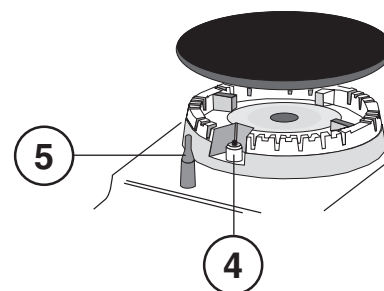
PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

1. Ruszty do ustawiania **NACZYŃ DO GOTOWANIA**
2. **PALNIKI GAZOWE**
3. Pokręta sterujące **PALNIKÓW GAZOWYCH**
4. Świeca zapłonowa **PALNIKÓW GAZOWYCH**
5. **URZĄDZENIE ZABEZPIEZAJĄCE**

- **PALNIKI GAZOWE** posiadają różne wymiary i moce. Należy wybrać ten palnik, który jest najbardziej odpowiedni dla średnicy używanego naczynia.
- Pokręta sterowania **PALNIKAMI GAZOWYMI** do regulowania płomienia.
- Świeca zapłonowa **PALNIKÓW GAZOWYCH** umożliwia automatyczne zapalenie wybranego palnika.
- **URZĄDZENIE ZABEZPIEZAJĄCE** w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia przerywa dopływ gazu.



Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

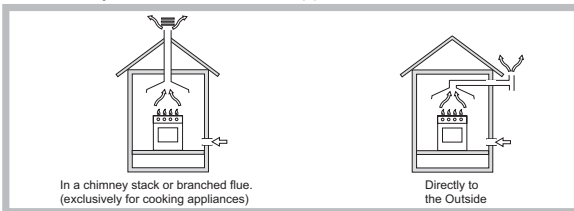
Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

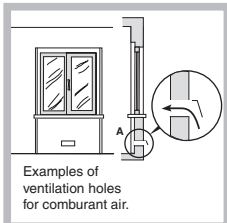
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current national regulations. The following requirements must be observed:

- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.

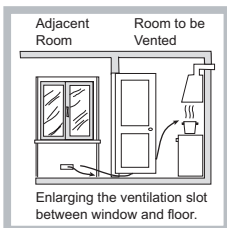


- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.



Examples of ventilation holes for comburant air.

The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



Enlarging the ventilation slot between window and floor.

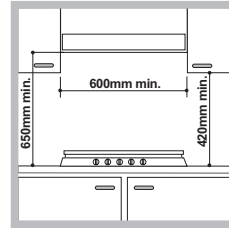
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).
- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Fitting the appliance

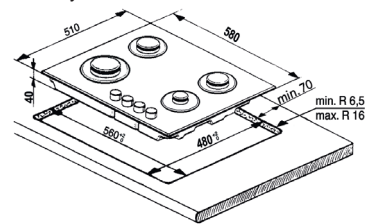
The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob (see figure).
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).



If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure.



NOTE: In case of installation of a hood above the hob, please refer to the hood instructions for the correct distance.

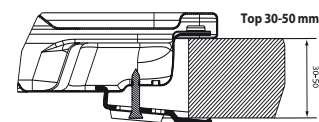
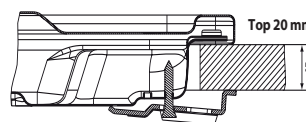
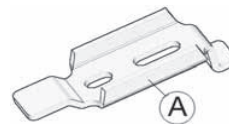
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



Position the hob in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the Instruction.

NOTE: the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

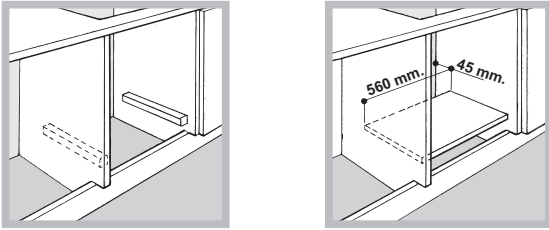
To secure the hob, use the brackets (A) provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).



- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Attention! Before connection remove a transport plug from the connecting hole of the cooker gas pipeline

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

Checking the tightness of the connection

! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

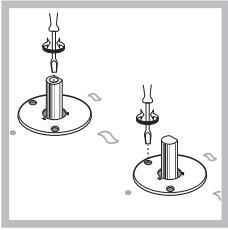
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a socket spanner of the appropriate size, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

• Adjusting the burners' primary air
Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum

1. Turn the tap to the low flame position;



2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.

4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.

5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
ECODESIGN	
This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1	

Burner and nozzle specifications

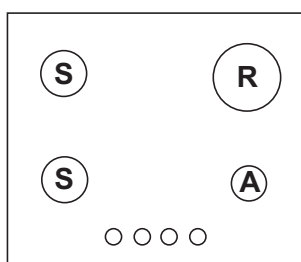
Table 1

CATEGORY I12ELwLs3B/P

TYPE OF GAS USED	TYPE OF BURNER	NOZZLE	RATED THERMAL FLOW RATE kW	RATED CONSUMPTION	REDUCED HEAT CAPACITY kW	GAS PRESSURE mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) G20	Rapid	115Y	3.00	286 l/h	0.75	17	20	25
	Semi-Rapid	95Z	1.65	157 l/h	0.40			
	Auxiliary	72X	1.00	95 l/h	0.40			
NATURAL GAS G2.350	Rapid	158F2	3.00	397 l/h	0.75	10	13	16
	Semi-Rapid	121Y	1.65	218 l/h	0.40			
	Auxiliary	95Y	1.00	132 l/h	0.40			
NATURAL GAS G27	Rapid	140F3	3.00	348 l/h	0.75	16	20	23
	Semi-Rapid	98Y	1.65	191 l/h	0.40			
	Auxiliary	77F1	1.00	116 l/h	0.40			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Rapid	80	3.00	218 g/h	0.75	25	37	45
	Semi-Rapid	62	1.65	120 g/h	0.40			
	Auxiliary	47	1.00	73 g/h	0.40			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31	Rapid	80	3.00	214 g/h	0.75	25	37	45
	Semi-Rapid	62	1.65	118 g/h	0.40			
	Auxiliary	47	1.00	71 g/h	0.40			

Type of gas used	Model configuration 4 BURNERS	Rated thermal flow rate (kW)	Total rated consumption	Air required (m ³) for burning 1 m ³ of gas
G20 20 mbar	1R - 2S -1A	7.30	695 l/h	9.52
G2.350 13 mbar	1R - 2S -1A	7.30	965 l/h	6.85
G27 20 mbar	1R - 2S -1A	7.30	847 l/h	7.90
G30/31 37 mbar	1R - 2S -1A	7.30	531 g/h	30.94

ELECTRIC SUPPLY: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



642 THA IX/I

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.

Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
-  Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

Models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present, but not the button. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it in the counter-clockwise direction to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

Practical advice on using the burners

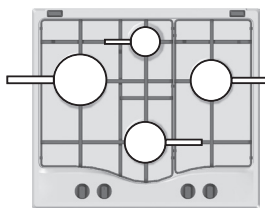
To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 22
Auxiliary (A)	8 - 14

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

- For maximum stability, always make sure that the pan supports are correctly fitted and that each pan is placed centrally over the burner.
- Pan handles should be positioned in line with one of the support bars on the pan support grid.
- Pan handle should be positioned so not to protrude beyond the front edge of the hob.



greatest stability.

The more variable aspect in terms of pan stability can often be the pan itself, (or the positioning of that pan during use). Well balanced pans, with flat bases that are placed centrally over the burner, with the pan handles aligned with one of the support fingers obviously offer the

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- This is a class 3 built-in appliance.
- Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol

on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the hob surface

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.
- Clean stainless steel only with soft cloth or sponge.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

Cleaning the hob parts

- Clean the enamelled and glass parts only with soft cloth or sponge.
- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry.
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.

! To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not even around the burner.

Check whether:

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

The cookware is unstable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedania, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawierają ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

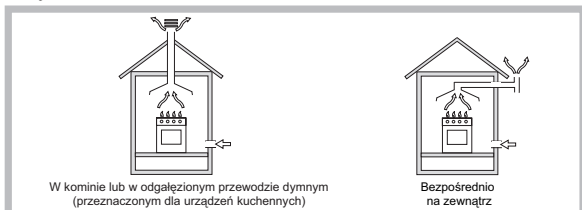
Ustawienie

! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

! Niniejsze urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych. Należy dochować następujących warunków:

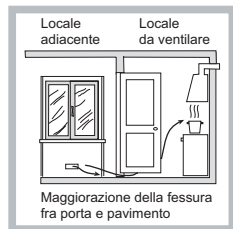
- Pomieszczenie powinno posiadać system odprowadzający na zewnątrz gazów spalinowych składający się z okapu lub wyciągu elektrycznego, uruchamianego automatycznie każdorazowo podczas uruchomienia urządzenia.



- Pomieszczenie powinno posiadać funkcjonalny system dopływu powietrza umożliwiający normalne spalanie. Dopyw niezbędny do spalania powietrza nie powinien być mniejszy niż 2 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy.



System może polegać na bezpośrednim poborze powietrza z zewnątrz budynku przy pomocy kanału o przekroju użytecznym przynajmniej 100 cm² i zabezpieczonego przed przypadkowym zaślepieniem.



Albo też, w sposób pośredni, z przyległych pomieszczeń wyposażonych w przewód wentylacyjny jak opisany powyżej, a nie będący częścią wspólną dla całej nieruchomości ani nie mający połączeń z pomieszczeniami sypialni lub w których występuje zagrożenie pożarem.

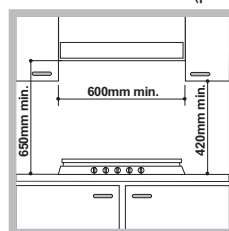
- Intensywne i długotrwałe stosowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, zwiększającej mechaniczną siłę ssania (jeśli już istnieje).
- Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół. Dlatego pomieszczenia, w których przechowywane są butle GPL powinny przewidywać otwory prowadzące na zewnątrz umożliwiające spływanie ku dołowi ewentualnych wycieków gazu. Ponadto butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub komorach o położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). Dobrze

jest przechowywać w pomieszczeniu jedynie butle aktualnie użytkowaną, umocowaną w sposób nie narażający jej na bezpośrednie oddziaływanie źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki, itp.) mogące doprowadzić do wzrostu temperatury powietrza powyżej 50°C.

Zabudowa

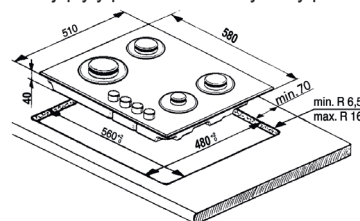
W celu poprawnego zainstalowania płyty grzewczej należy zachować następujące środki ostrożności:

- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość blatu, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 200 mm od krawędzi blatu.
- Okapy powinny być zainstalowane zgodnie z warunkami wymaganymi podanymi przez instrukcje samych okapów, jednak w minimalnej odległości 650 mm od blatu (patrz ilustracja).
- Umieścić sąsiadujące z okapem szafki wiszące na wysokości minimalnej 420 mm od blatu (patrz ilustracja).



By płyta grzewcza mogła być zainstalowana pod szafką wiszącą, ta ostatnia powinna znajdować się w odległości minimalnej od blatu wynoszącej 700 mm.

- Wnęka do instalacji płyty powinna mieć wymiary pokazane na rysunku.



UWAGA: W przypadku instalacji okapu nad płytą, należy zapoznać się z instrukcją obsługi okapu w celu wyznaczenia prawidłowej odległości.

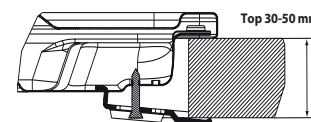
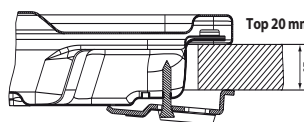
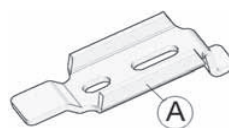
- Po oczyszczeniu powierzchni na obwodzie płyty należy zamontować dostarczoną uszczelkę jak pokazano na rysunku.



Umieść płytę w otworze blatu wykonanym z zachowaniem wymiarów podanych w instrukcji.

UWAGA: Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty od góry.

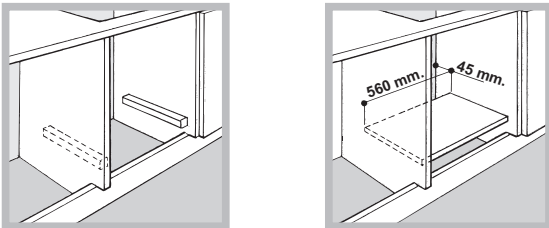
Aby zamocować płytę kuchenną, należy użyć dostarczonych w zestawie elementów mocujących (A). Przymocować elementy do odpowiednich otworów wskazanych strzałką, a następnie przykręcić wkrętami o długości w zależności od grubości blatu roboczego (patrz poniższe rysunki).



- W przypadku, gdy płyta nie jest zainstalowana na zabudowanym piekarniku, koniecznym jest zastosowanie płyty drewnianej jako izolatora. Powinna być ona zamocowana w odległości minimum 20 mm od dolnej części samej płyty roboczej.

Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwietem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



! Płyta może być zainstalowana tylko nad piekarnikami do zabudowy wyposażonymi w obieg chłodzący.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyty wyposażone w przewód zasilający trójżyłowy dostosowane są do pracy na prąd zmienny przy napięciu i częstotliwości zasilania wskazanych na tabliczce znamionowej (umieszczonej w dolnej części płyty). Przewód uziemienia w sznurze oznaczony jest kolorem żółto-zielonym. W przypadku zainstalowania ponad piekarnikiem zabudowanym podłączenia elektryczne płyty i piekarnika powinny być wykonane osobno, tak z przyczyn bezpieczeństwa elektrycznego, jak i dla ułatwienia ewentualnego wyjęcia piekarnika.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążen wskazanych na tabliczce znamionowej.

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym punkcie temperatura otoczenia nie przekraczała 50°C.

! Instalator odpowiada za poprawność podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i zgodne jest z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko musi być odpowiednie dla wtyczki urządzenia. W przeciwnym razie należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy, ani rozgałęźników.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabla nie wolno zginać ani przyciskać.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis).

! Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność w przypadku, gdy niniejsze zasady nie będą przestrzegane.

Podłączenie gazu

Podłączenie urządzenia do przewodów lub butli gazowej powinno zostać wykonane zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych dopiero po upewnieniu się, że jest ono wyregulowane do pracy z rodzajem gazu, którym będzie zasilane. W przeciwnym wypadku wykonać czynności wskazane w paragrafie „Dostosowanie do różnych rodzajów gazu” W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

! W celu uzyskania pewności pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia należy upewnić się czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach zalecanych w tabeli 1 „Charakterystyki palników i dysz”.

Podłączenie przewodem sztywnym (miedź lub stal)

! Podłączenie do urządzenia gazowego powinno być wykonane w taki sposób, aby nie powodować żadnych naprężeń urządzenia.

Na przewodzie zasilającym urządzenie znajduje się ruchome złącze kolankowe „L”, którego szczelność zapewniona jest uszczelką. W przypadku gdyby okazało się, że koniecznym jest obrócenie kolanka należy obowiązkowo wymienić uszczelkę (na wyposażeniu urządzenia). Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim.

Podłączenie z przewodem elastycznym ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim.

Użycie przewodów tego rodzaju powinno być wykonane w ten sposób, aby ich długość, w warunkach maksymalnego rozszerzenia nie przekraczała 2000 mm. Po wykonaniu podłączenia upewnić się, czy metalowy przewód elastyczny nie styka się z elementami ruchomymi, ani nie jest przygnieciony.

! Stosować wyłącznie przewody i uszczelki zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

Kontrola szczelności

! Po zakończeniu instalacji skontrolować szczelność wszystkich złączy stosując w tym celu wodny rozwór mydła, nigdy płomień.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

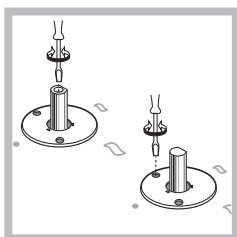
W celu dostosowania płyty do innego rodzaju gazu niż ten, do którego jest przystosowana (wskazanego na etykiecie w dolnej części płyty lub na opakowaniu), należy wymienić dysze palników wykonując następujące czynności:

1. Zdjąć ruszt z płyty i wykręcić palniki z ich gniazd.
2. Odkręcić dysze posługując się kluczem rurowym 7mm i wymienić je na nowy rodzaj przystosowany do nowego rodzaju gazu (patrz tabela 1 „Charakterystyki palników i dysz”).
3. Ponownie zmontować części w kolejności odwrotnej.
4. Na zakończenie czynności wymienić poprzednią etykietę regulacyjną na nową, odpowiadającą nowemu paliwu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

- Regulacja powietrza pierwotnego palników
Palniki nie wymagają żadnej regulacji powietrza pierwotnego.

• Regulacja minimum

1. Ustawić kurek w położeniu minimum;
2. Zdjąć pokrętło i posługując się śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka uzyskać najmniejszy regularny płomień.
3. Upewnić się, czy podczas szybkiego obracania pokrętłem z położenia maksymalnego do minimalnego nie występuje gaśnięcie palników.
4. W urządzeniach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (termopara) w przypadku niezadziałania urządzenia z palnikami ustawionymi na minimum należy zwiększyć minimalne przepływy przy pomocy śruby regulacyjnej.



5. Po zakończeniu regulacji ponownie założyć plomby lakowe, lub z równorzędnego materiału, umieszczone na obejściu.

! W przypadku gazu płynnego śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca.

! Po zakończeniu operacji należy wymienić poprzednią etykietę nastawień na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi użytkowemu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

! W sytuacji, gdy ciśnienie stosowanego gazu stanie się różne (lub zmienne) od przewidywanego, koniecznym jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia (zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi).

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Podłączenia elektryczne	patrz tabliczka znamionowa
ECODESIGN	
Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014, integrującym dyrektywę 2009/125/KE. Rozporządzenie EN 30-2-1.	

Charakterystyki palników oraz dysz

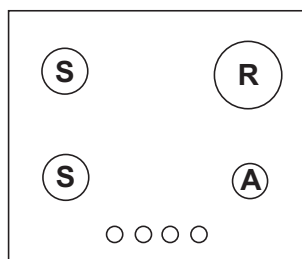
Tabela 1

KATEGORIA II2ELwLs3B/P

RODZAJ STOSOWANEGO GAZU	RODZAJ PALNIKA	DYSZA	ZNAMIONOWA WYDAJNOŚĆ TERMICZNA kW	ZUŻYCIE ZNAMIONOWE	ZREDUKOWANA MOC CIEPLNA kW	CIŚNIENIE GAZU mbar		
						min.	nom.	maks.
GAZ ZIEMNY (Metan) G20	Szybki	115Y	3.00	286 l/h	0.75	17	20	25
	Półszybki	95Z	1.65	157 l/h	0.40			
	Pomocniczy	72X	1.00	95 l/h	0.40			
GAZ ZIEMNY G2.350	Szybki	158F2	3.00	397 l/h	0.75	10	13	16
	Półszybki	121Y	1.65	218 l/h	0.40			
	Pomocniczy	95Y	1.00	132 l/h	0.40			
GAZ ZIEMNY G27	Szybki	140F3	3.00	348 l/h	0.75	16	20	23
	Półszybki	98Y	1.65	192 l/h	0.40			
	Pomocniczy	77F1	1.00	116 l/h	0.40			
GAZ PŁYNNY (Butan) G30	Szybki	80	3.00	218 g/h	0.75	25	37	45
	Półszybki	62	1.65	120 g/h	0.40			
	Pomocniczy	47	1.00	73 g/h	0.40			
GAZ PŁYNNY (Propan) G31	Szybki	80	3.00	214 g/h	0.75	25	37	45
	Półszybki	62	1.65	118 g/h	0.40			
	Pomocniczy	47	1.00	71 g/h	0.40			

Rodzaj stosowanego gazu	Konfiguracja modelu 4 PALNIKI	Znamionowa wydajność termiczna (kW)	Całkowite zużycie znamionowe	Objętość powietrza (m ³) potrzebna do spalania 1m ³ gazu
G20 20 mbar	1R - 2S -1A	7.30	695 l/h	9.52
G2.350 13 mbar	1R - 2S -1A	7.30	965 l/h	6.85
G27 20 mbar	1R - 2S -1A	7.30	848 l/h	7.90
G30/31 37 mbar	1R - 2S -1A	7.30	531 g/h	30.94

ZASILANIE ELEKTRYCZNE: 220-240 V ~ 50/60 Hz 0,6W



642 THA IX/I

Uruchomienie i użytkowanie

! Dla każdego z pokręteł wskazane jest położenie palnika gazowego odpowiadających im.

Palniki gazowe

Wybrany palnik może być regulowany odpowiednim pokrętelem w następujący sposób:

- Wyłączony
- Maksimum
- Minimum

W celu włączenia któregoś z palników, należy zbliżyć do niego płomień lub zapalarkę, nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc.

W modelach wyposażonych w urządzenia zabezpieczające, należy przytrzymać wduszone pokrętło przez około 2-3 sekundy aż rozgrzeje się urządzenie automatycznie podtrzymujące zapalony płomień.

W modelach wyposażonych w świecę zapłonową, aby włączyć wybrany wystarczy nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc, przytrzymując je wciśnięte dopóki nie nastąpi zapłon.

! W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika, zakręcić pokrętło sterujące i ponowić próbę zapalenia po upływie przynajmniej 1 minuty.

Aby zgasić palnik należy obrócić pokrętło zgodnie z ruchem zegara aż do zatrzymania (odpowiadającego symbolowi "●").

Zalecenia praktyczne użytkownika palników

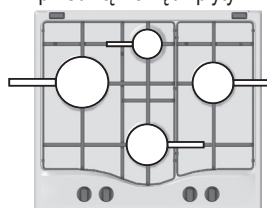
W celu uzyskania maksymalnej wydajności należy pamiętać, co następuje:

- Stosować naczynia odpowiednie dla każdego z palników (patrz tabela) w celu uniknięcia wychodzenia płomieni poza pole dna naczyń.
- Stosować zawsze naczynia o dnie płaskim i z przykrywką.
- W chwili zagotowania się obrócić pokrętło do położenia minimum.

Palnik	Ø Średnica naczyń (cm)
Szybki (Duży) (R)	24 - 26
Półszybki (Średni) (S)	16 - 24
Pomocniczy (Mały) (A)	8 - 14

W celu zidentyfikowania rodzaju palnika zapoznać się z ilustracjami znajdującymi się w paragrafie „Charakterystyki palników i dysz”.

- Dla uzyskania maksymalnej stabilności naczyń, należy upewnić się że ruszty są prawidłowo ustawione i czy każde naczynie znajduje się na środku palnika.
- Należy upewnić się że uchwyty garnków do gotowania są ustawione w linii z jednym z drążków rusztu.
- Należy upewnić się że uchwyty garnków do gotowania, nie wystają poza przednią krawędź płyty.



jednym z drążków rusztu.

Najbardziej zmienny czynnik, jeżeli chodzi o stabilność naczyń, stanowią najczęściej same naczynia (lub ich ustawienie podczas użytkowania). Maksymalną stabilność zapewniają dobrze wyważone naczynia z płaskim dnem, umieszczone centralnie na palniku, z uchwytami ustawionymi w linii z

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie jest urządzeniem przeznaczonym do zabudowy klasy 3.
- Urządzenia gazowe wymagają, dla swego poprawnego działania, regularnej wymiany powietrza. należy upewnić się, czy podczas ich instalowania przestrzegane były wymagania zawarte w odpowiednim paragrafie dotyczącym "Ustawienia".
- Zalecenia mają zastosowanie wyłącznie dla krajów przeznaczenia, których symbole znajdują się w instrukcji oraz na tabliczce z numerem fabrycznym.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzanymi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○", kiedy urządzenie nie jest używane;
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając kabel ale tylko trzymając za wtyczkę.
- Nie czyścić ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie usterki nie należy w żadnym wypadku sięgać do wewnętrznych części urządzenia, w celu usiłowania jego naprawy. Skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis).
- Nie stosować garnków niestabilnych lub odkształconych.
- Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest na wyposażeniu) gdy palniki gazowe lub płyta grzewcza są jeszcze rozgrzane.
- Nie pozostawiać włączonej elektrycznej płyty grzewczej bez naczyń.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.

Usuwanie odpadów

- Usuwanie materiałów opakowaniowych: dostosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać odzyskane.
- Europejska Dyrektywa 2012/19/UE dotycząca Zużytych Elektrycznych i Elektronicznych Urządzeń (WEEE) zakłada zakaz pozbywania się starych urządzeń domowego użytku jako nieposortowanych śmieci komunalnych. Zużyte urządzenia muszą być osobno zbierane i sortowane w celu

zoptymalizowania odzyskania oraz ponownego przetworzenia pewnych komponentów i materiałów. Pozwala to ograniczyć zanieczyszczenie środowiska i pozytywnie wpływa na ludzkie zdrowie. Przekreślony symbol „kosza” umieszczony na produkcie przypomina klientowi o obowiązku specjalnego sortowania.

Konsumenci powinni kontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących postępowania z ich użytymi urządzeniami gospodarstwa domowego.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki bardzo zwiększy zużycie energii.
- Używaj garnków i rondli z płaskim dnem.
- Jeśli gotujesz potrawy których przygotowanie jest czasochłonne, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i pozwala zmniejszyć zużycie energii o jedną trzecią.

Konserwacja i utrzymanie

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie powierzchni płyty

- Wszystkie emaliowane i szklane części należy myć ciepłą wodą z neutralnym środkiem do czyszczenia.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą być zabrudzone przez twardą wodę lub zbyt długi kontakt z agresywnymi detergentami. Wszystkie resztki żywności (woda, sosy, kawa itp.) należy zetrzeć przed wyschnięciem.
- Urządzenie należy myć ciepłą wodą i neutralnym detergentem, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub irchą. Ślady przypalenia należy usuwać za pomocą specjalnych środków do powierzchni ze stali nierdzewnej.
- Stal nierdzewną należy czyścić wyłącznie miękką szmatką lub gąbką.
- Nie należy używać środków ściernych lub żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.
- Nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie należy stosować środków łatwopalnych.
- Nie należy pozostawiać na płycie substancji kwaśnych ani zasadowych, takich jak ocet, musztarda, sól, cukier lub sok z cytryny.

Czyszczenie elementów płyty

- Emaliowane i szklane części należy czyścić wyłącznie miękką szmatką lub gąbką.
- Ruszty, nakładki na palniki oraz palniki można zdejmować do czyszczenia.
- Należy myć je ręcznie ciepłą wodą z detergentem bez właściwości ściernych, usuwając resztki żywności i sprawdzając, czy otwory palnika nie są zatkane.
- Przepłukać i wytrzeć.
- Zamontować ponownie palniki i nakładki na palniki w odpowiednich obudowach.
- Podczas ponownego zakładania rusztów należy upewnić się, że obszar do stawiania naczyń jest wyrównany z palnikiem.

- Modele wyposażone w elektryczne zapalniki i urządzenia zabezpieczające wymagają starannego czyszczenia końcówki zapalnika w celu zapewnienia prawidłowego działania. Należy regularnie sprawdzać te elementy i w razie potrzeby czyścić zwilżoną szmatką. Przypalone resztki żywności należy usuwać wykałaczką lub igłą.

! Aby nie dopuścić do uszkodzenia zapalnika elektrycznego, nie należy używać go, gdy palniki nie znajdują się w obudowach.

Konserwacja kurków gazowych

Z upływem czasu może pojawić się kurek blokujący się lub z trudem obracający się, dlatego może okazać się konieczną wymiana kurka.

! Czynność ta winna być wykonana przez autoryzowanego technika producenta.

Anomalie i środki zaradcze

Może się zdarzyć, że płyta nie działa lub źle działa. Zanim wezwiecie serwis naprawczy, zobaczmy razem, co można zrobić. Przede wszystkim należy sprawdzić, czy nie występują przerwy w sieci zasilania gazem lub prądem elektrycznym, a zwłaszcza czy zawory gazowe przed kuchenką są otwarte.

Palnik nie zapala się lub płomień jest nierównomierny

Sprawdzić i upewnić się:

- Są zatkane otwory wylotowe gazu w palniku.
- Zamontowane są poprawnie wszystkie części ruchome wchodzące w skład palnika.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty kuchennej.

Płomień nie zostaje zapalony w wersjach z zabezpieczeniem

Sprawdzić i upewnić się:

- Nie wdusiliście do końca pokrętła
- Nie przytrzymaście wduszonego do końca pokrętła przez czas wystarczający do uruchomienia urządzenia zabezpieczającego.
- Są pozatykane otwory wylotowe gazu w pobliżu urządzenia zabezpieczającego.

Palnik w położeniu minimum nie pali się

Sprawdzić i upewnić się:

- Są pozatykane otwory wylotowe gazu.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty.
- Regulacja minimum nie jest właściwa.

Naczynia są niestabilne

Sprawdzić i upewnić się:

- Dno garnków są dokładnie równe.
- Garnek jest ustawiony na środku palnika lub płyty elektrycznej.
- Ruszty zostały odwrócone.

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com