

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**BEZPIECZEŃSTWO TWOJE ORAZ INNYCH JEST BARDZO WAŻNE**

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać. Informacje takie znajdują się również na samym urządzeniu.



Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.

**OSTRZEŻENIE**

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, a także informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko obrażeń oraz co się stanie w razie nieprzestrzegania instrukcji.

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do każdej czynności instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi miejscowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.

**OSTRZEŻENIE**

Niedokładne przestrzeganie zaleceń i wskazówek podanych w niniejszej instrukcji może spowodować powstanie ryzyka pożaru lub wybuchu, a w konsekwencji uszkodzenie mienia lub obrażenia ciała.

- Nie przechowywać paliwa ani innych łatwopalnych gazów lub płynów w pobliżu urządzenia.

W razie wyczucia gazu:

- Nie zapalać żadnego urządzenia.
- Nie dotykać żadnego wyłącznika elektrycznego.
- Nie używać żadnego telefonu w budynku.
- Natychmiast skontaktować się z gazownią z telefonu sąsiada. Wykonać instrukcje otrzymane z gazowni.
- Jeśli nie można skontaktować się z gazownią, należy zadzwonić po straż pożarną.
- Instalacja oraz serwisowanie powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego instalatora, punkt serwisowy lub gazownię.
- Z urządzenia można korzystać tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

Podłączenia elektryczne i gazowe muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.

- Podczas instalacji płyty należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik obwodu o odległości styków co najmniej 3 mm, który zapewnia całkowite odłączenie.
- Zgodnie z przepisami urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci
- Do połączenia gazowego należy używać wyłącznie elastycznego lub sztywnego węża metalowego.
- W razie potrzeby elektryczny przewód zasilający należy wymienić wyłącznie na przewód o identycznych parametrach, jak przewód oryginalny dostarczony przez producenta. Operacja ta musi być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom domowym lub mieniu, będące następstwem nieprzestrzegania tych wymagań.

-
- Nie należy stosować rozgałęźniaczy ani przedłużaczy.
 - Nie odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód.
 - Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
 - Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go bosą.
 - Niniejsza płyta (klasy 3) jest przeznaczona wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych w celu przygotowywania żywności. Nie należy używać tego urządzenia do ogrzewania pomieszczeń. Może to spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie płyty. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
 - Urządzenie i jego dostępne części mogą podczas pracy silnie się nagrzewać. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
 - Użytkowanie urządzenia gazowego powoduje wytwarzanie ciepła i zwiększenie wilgotności w pomieszczeniu. Należy upewnić się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane, ewentualnie zainstalować wyciąg kuchenny.
 - Zwierzęta domowe należy trzymać z dala od urządzenia.
 - W przypadku długotrwałego użytkowania może być wymagana dodatkowa wentylacja (przez otwarcie okna lub zwiększenie prędkości działania wyciągu).
 - Po użyciu należy upewnić się, że pokrętła znajdują się w pozycji wyłączonej, a następnie zamknąć główny zawór gazowy lub zawór butli gazowej.
 - Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu, oleju i alkoholu (np. rumu, koniaku lub wina).
 - Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy odczekać na ostygnięcie płyty.
 - Gotowanie bez nadzoru potraw z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie, a następnie stłumić ogień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
-

- Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

PROSIMY O ZACHOWANIE NINIEJSZYCH ZALECEŃ BEZPIECZEŃSTWA

INSTALACJA

Po rozpakowaniu płyty sprawdzić, czy nie została uszkodzona podczas transportu. W razie jakichkolwiek problemów skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Niniejsza instrukcja obowiązuje jedynie w krajach, których symbole umieszczono na tabliczce znamionowej (pod płytą).

Informacje techniczne dla instalatora

- Niniejsze urządzenie można osadzać w blatach roboczych o grubości od 20 do 50 mm.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie ma piekarnika, należy zainstalować płytę oddzielającą, której powierzchnia jest co najmniej równa otworowi w blacie roboczym. Odległość pomiędzy ww. płytą oddzielającą, która musi całkowicie pokrywać wycięcie, aby zapobiec kontaktowi ze spodem płyty kuchennej, a górną powierzchnią blatu roboczego nie może przekraczać 150 mm. W żadnym przypadku odległość pomiędzy płytą oddzielającą a dolną częścią płyty kuchennej nie może być mniejsza od 20 mm. Jeżeli użytkownik zamierza zainstalować piekarnik pod płytą kuchenną, powinno to być urządzenie wyprodukowane przez firmę Whirlpool i wyposażone w układ chłodzenia. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku zainstalowania pod płytą kuchenną piekarnika innej marki.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że:
 - lokalne parametry dostarczanego gazu (rodzaj i ciśnienie) są zgodne z ustawionymi w płycie kuchennej (patrz: tabliczka znamionowa oraz tabela dysz);
 - zewnętrzne powierzchnie mebli lub urządzeń znajdujących się w pobliżu płyty kuchennej są odporne na ciepło zgodnie z przepisami lokalnymi;
 - urządzenie nie jest podłączone do instalacji wyciągu gazów. Należy je zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczególną uwagę należy zwrócić na wymagania dotyczące wentylacji.
 - produkty spalania są usuwane na zewnątrz za pomocą specjalnych okapów lub wentylatorów elektrycznych montowanych na ścianach i/lub w oknach.

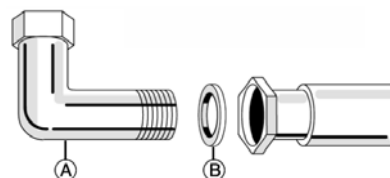
PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ



OSTRZEŻENIE

Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

- Podłączenie gazowej musi być zgodne z lokalnymi przepisami.
- Przepisy lokalne dotyczące kilku krajów podano w rozdziale pt.: "Zgodność z przepisami lokalnymi". Jeśli nie podano informacji dotyczących Państwa kraju, należy zwrócić się o szczegóły do instalatora.
- Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowniczej lub butli z gazem musi być wykonane za pomocą sztywnej rurki miedzianej lub stalowej wraz z armaturą spełniającą wymagania lokalnych przepisów lub też za pomocą ciągłego stalowego węża spełniającego wymogi lokalnych przepisów. Włożyć uszczelkę (B) do kolanka. Maksymalna długość węża wynosi 2 m.
- **DOTYCZY TYLKO BELGII:** Konieczna jest wymiana kolanka (A) w urządzeniu na inne, dołączone w zestawie (jeśli jest).



WAŻNE: Jeśli zainstalowany zostanie wąż ze stali nierdzewnej, musi on być zamontowany w taki sposób, aby nie miał żadnego kontaktu z ruchomymi częściami mebli. Musi on przechodzić przez obszar bez żadnych przeszkód, tak aby zawsze możliwa była jego kontrola na całej długości.

- Po podłączeniu do sieci gazowej należy sprawdzić szczelność za pomocą wody z mydłem.

Zapalić palniki i przekręcić pokrętkę od pozycji maksymalnej  do pozycji minimalnej , aby sprawdzić stabilność płomienia.

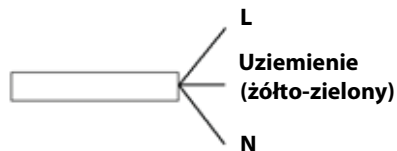
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

⚠ OSTRZEŻENIE

Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Podłączenia elektryczne muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.
- Przepisy prawa nakładają obowiązek uziemienia urządzenia.
- Nie stosować przedłużaczy.

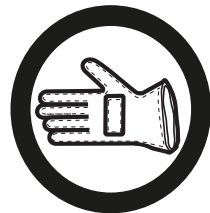
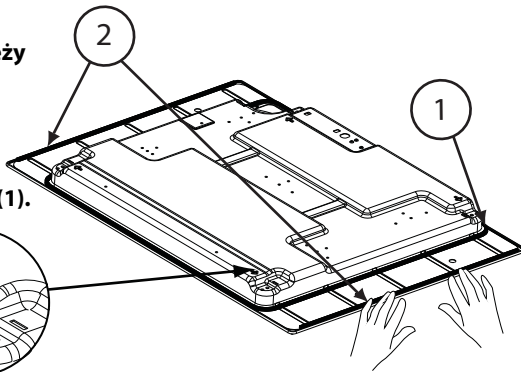
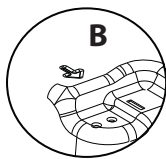
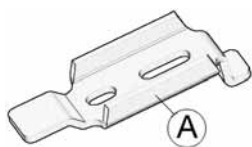


WAŻNE: Dane dotyczące napięcia oraz poboru mocy podano na tabliczce znamionowej.

MONTAŻ

Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych należy używać rękawic ochronnych, następnie należy zamontować dostarczone uszczelki na płycie kuchennej zgodnie z ilustracją.

Konieczne jest zamontowanie zarówno uszczelki bocznych (2), jak i uszczelki głównej (1).

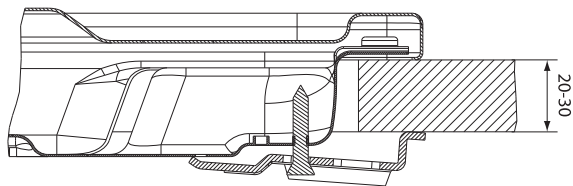


Umieścić płytę kuchenną w otworze blatu roboczego. Przestrzegać wymiarów podanych w Instrukcji.

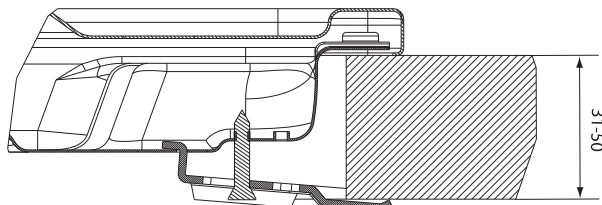
UWAGA: Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty do góry.

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

Blat 20 - 30 mm



Blat 31 - 50 mm



USTAWIANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

⚠ OSTRZEŻENIE

Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

Jeżeli urządzenie ma pracować z wykorzystaniem gazu innego typu niż podany na tabliczce znamionowej oraz etykiecie informacyjnej znajdującej się na górze płyty kuchennej, należy wezwać SERWIS i poprosić o wymianę dysz.

Etykietę informacyjną należy zdjąć i przechowywać łącznie z instrukcją obsługi.

- Dysze gazowe muszą być wymieniane w serwisie lub przez wykwalifikowanego technika.
- Dysze niedostarczone wraz z urządzeniem należy zamówić w serwisie technicznym.
- Po wymianie dysz SERWIS musi dokonać regulacji minimalnego ustawienia zaworów.

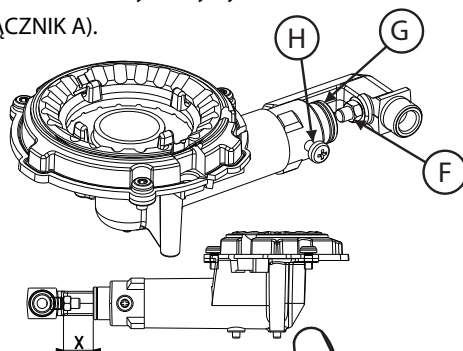
UWAGA: Należy zastosować reduktory gazu odpowiednie dla ciśnień podanych w instrukcji.

UWAGA: Jeżeli używany jest gaz LPG (G30/G31), śruba regulacji minimalnego ustawienia gazu musi zostać wkręcona do oporu.

WAŻNE: W razie problemów z obracaniem pokręteł palników należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okażą się one wadliwe.

Najlepiej wymienić dysze przed rozpoczęciem użytkowania instalacji. Procedura wymiany dysz:

1. Zdjąć ruszty oraz palnik/pierścienie/nasadki i pokrętła (patrz ZAŁĄCZNIK A).
2. Wykręcić śruby mocujące palnik do pokrywy górnej.
W rękawicach podnieść pokrywę.
Zdjęcie pokrywy górnej pozwala na dostęp do dyszy palnika.
3. Wymontować dyszę (F) za pomocą klucza kątownego 7 mm.
Zainstalować nową dyszę zgodnie z tabelą.
4. Poluzować śrubę mocującą (H), tak aby wyregulować pozycję (X) złącza wlotowego gazu (G) względem dyszy.
Należy tego dokonać tylko wtedy, gdy złącze (G) zostało zdemonstrowane – lub gdy wymiar (X) nie jest ustawiony zgodnie z tabelą.



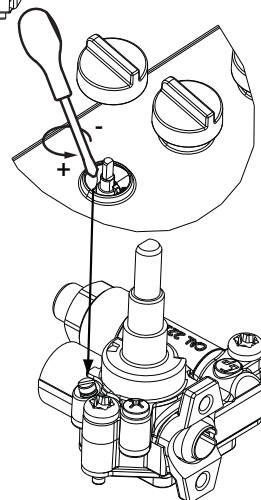
Regulowanie minimalnego przepływu zaworów gazu

Regulacji minimalnego przepływu należy dokonać, gdy zawór jest ustawiony w pozycji minimalnej (mały płomień) .

Nie ma potrzeby regulacji przepływu głównego powietrza w palnikach.

Aby prawidłowo wyregulować minimalny poziom, należy zdemonstrować pokrętło i ustawić śruby na zaworze w następujący sposób (patrz ilustracja):

1. Dokręcić w celu zmniejszenia wysokości płomienia (-);
2. Poluzować w celu zwiększenia wysokości płomienia (+);
3. Po włączeniu palnika obrócić pokrętła od pozycji maksimum  do pozycji minimum  w celu sprawdzenia stabilności płomienia.



MIEJSCOWE PRZEPISY

Instalacja oraz podłączenia gazowe i elektryczne powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami producenta i lokalnymi przepisami bezpieczeństwa.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym należy przygotować następujące informacje:

- rodzaj usterki lub problemu;
- dokładny model (informacja na nalepce w instrukcji/gwarancji);
- numer serwisowy, który następuje po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej na spodzie płyty kuchennej oraz na nalepce w instrukcji/gwarancji;
- swój dokładny adres i numer telefonu.

Jeżeli konieczne są jakiegokolwiek naprawy, prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem technicznym, zgodnie z informacjami podanymi w karcie gwarancyjnej.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Jeśli płyta nie pracuje prawidłowo, przed wezwaniem serwisu należy zapoznać się z instrukcją wyszukiwania i usuwania usterek, aby ustalić na czym polega problem.

1. Nie można zapalić palnika lub płomień jest nierównomierny

Sprawdzić, czy:

- Zasilanie gazowe lub elektryczne nie są odcięte, zwłaszcza jeżeli zawór na linii gazowej jest otwarty.
- Butla gazowa (gaz LPG) nie jest pusta.
- Otwory palników nie są zatkane.
- Iskrownik nie jest brudny.
- Wszystkie elementy palnika zostały prawidłowo ustawione.
- Nie ma przeciągu w pobliżu płyty.
- Elementy palnika zostały prawidłowo wyczyszczone, wysuszone i ustawione.
- Nie ma pozostałości płynu w pobliżu palnika.

SERVICE 0000 000 00000



(Tutaj przykleić naklejkę gwarancyjną)

2. Palnik gaśnie

Sprawdzić, czy:

- Podczas zapalania palnika pokrętko zostało przytrzymane wystarczająco długo, aby włączyć zabezpieczenie.
- Otwory palnika nie są zatkane w pobliżu termoelementu.
- Końcówka urządzenia zabezpieczającego nie jest zanieczyszczona.
- Ustawienie minimalne gazu jest prawidłowe (patrz stosowny rozdział).

3. Rondle lub garnki nie są stabilne

Sprawdzić, czy:

- Dno pojemnika jest idealnie płaskie.
- Pojemnik jest ustawiony centralnie nad palnikiem.
- Ruszty nie zostały zamienione lub ustawione nieprawidłowo.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie dalej nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Na powierzchni rusztów iXelium w trakcie użytkowania powstają małe zadrapania z powodu tarcia spodów garnków. Zalecamy, aby umieszczać garnki na wybranych palnikach i nie przesuwając ich na rusztach.

Obecność niewielkich plamek na dolnej powierzchni rusztów może być spowodowana ręcznym procesem produkcji. Nie obniżają one jakości produktu.

Czyścić ruszty iXelium zgodnie z zaleceniami dotyczącymi materiału iXelium.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ



OSTRZEŻENIE

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

- Wszystkie części emaliowane i szklane należy czyścić ciepłą wodą i neutralnym roztworem. Jeśli płyta jest wykonana z materiału iXelium, należy przestrzegać następujących zaleceń dotyczących czyszczenia:
- Używać miękkiej szmatki (najlepiej z mikrofibry) z wodą lub zwykłym detergentem do czyszczenia szkła.
- Nie używać kuchennego ręcznika papierowego, ponieważ może on pozostawiać strzępki papieru i smugi na płycie.
- Nie używać środków ściernych i żrących, czyszcików na bazie chloru ani druciaków do patelni.
- Nie korzystać z urządzeń czyszczących parą.
- Nie stosować produktów łatwopalnych.
- Nie pozostawiać na płycie rozlanych substancji kwaśnych lub alkalicznych, jak np. octu, musztardy, soli, cukru lub soku cytrynowego.

CZYSZCZENIE ELEMENTÓW PŁYTY

- Ruszty, korony palników i palniki można zdemontować do czyszczenia (patrz ZAŁĄCZNIK A).
- Należy je czyścić ręcznie ciepłą wodą z nieściernym detergentem. Ostrożnie usuwać wszelkie pozostałości żywności. Sprawdzić, czy żaden z otworów palników nie jest zatkany.
- Ostrożnie opłukać i wysuszyć.
- Zainstalować palniki i nasadki palników w prawidłowy sposób, umieszczając je w odpowiednich miejscach.
- Przy zakładaniu rusztów należy upewnić się, czy miejsca na naczynia są wyrównane z palnikami.
- Modele wyposażone w elektryczne iskrowniki oraz urządzenie zabezpieczające wymagają dokładnego czyszczenia końcówek, w celu zapewnienia ich prawidłowego działania. Elementy te należy często kontrolować i czyścić wilgotną ściereczką w miarę potrzeb. Przypieczoną żywność należy usuwać wykałaczką lub igłą.

UWAGA: Aby nie uszkodzić elektrycznego urządzenia zapłonowego, nie wolno go używać, gdy palniki nie są w swoich miejscach.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI C E

- Płyta kuchenna została zaprojektowana, wyprodukowana i wprowadzona na rynek zgodnie z:
 - wymogami bezpieczeństwa Dyrektywy 2009/142/WE w sprawie gazu (dawniej: 90/396/EWG);
 - wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie 2006/95/WE dotyczącej niskiego napięcia (która zastępuje Dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami);
 - wymogami dot. ochrony określonymi w Dyrektywie 2004/108/WE dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej;
- Niniejsza płyta kuchenna jest przeznaczona do kontaktu z żywnością i spełnia wymogi rozporządzenia EWG (WE) nr 1935/2004.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

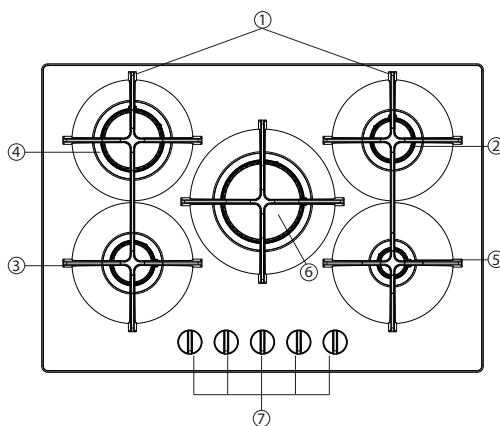
Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♻️). Należy w odpowiedzialny sposób pozbywać się materiałów opakowaniowych, przestrzegając miejscowych przepisów dotyczących utylizacji odpadów.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

OPIS URZĄDZENIA



1. Ruszty zdejmowane

2. Palnik średni BR

3. Palnik średni FL

4. Palnik duży

5. Palnik mały

6. Palnik szybki

7. Pokręta

Symbole

Zaczernione koło



Kurek zamknięty

Duży płomień



Maksymalne otwarcie lub natężenie przepływu

Mały płomień



Minimalne otwarcie lub zmniejszone natężenie przepływu

Symbole  informują, które pole grzewcze jest włączane przez dane pokrętło.

Uwaga: Wygląd płyty kuchennej może nieznacznie różnić się od przedstawionego na rysunku. Rozmieszczenie palników oraz symbole mogą się różnić.

PRAKTYCZNE PORADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA PALNIKÓW

- Garnki lub patelnie powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą od palnika (patrz tabela po prawej stronie).
- Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.
- Używać właściwej ilości wody do gotowania żywności, a także przykrywać garnki.
- Upewnić się, że naczynia ustawione na ruszcie nie wystają poza krawędź płyty.

Palnik	Ø garnka
Szybki	od 24 do 26 cm
Szybkie	od 24 do 26 cm
Średni	od 16 do 24 cm
Mały	od 8 do 14 cm

WAŻNE: Nieprawidłowe użytkowanie rusztów może spowodować uszkodzenie płyty: nie należy kłaść rusztu spodem ku górze ani przesuwając go w poprzek płyty.

JAK KORZYSTAĆ Z PŁYTY KUCHENNEJ



OSTRZEŻENIE

Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia.

WAŻNE: GDY PŁYTA PRACUJE, CAŁY JEJ OBSZAR MOŻE BYĆ GORACY.

- Aby zapalić jeden z palników, należy obrócić odpowiednie pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, w położenie maksymalnego płomienia.
- Nacisnąć pokrętło w kierunku do pulpitu sterującego, aby dokonać zapłonu palnika.
- Po zapłonie palnika trzymać pokrętło wciśnięte przez ok. 5-10 sekund, aby umożliwić prawidłowe zadziałanie mechanizmu.

Zabezpieczenie, w które jest wyposażony palnik, zablokuje wypływ gazu w sytuacji przypadkowego zgaśnięcia (podmucha powietrza, chwilowy brak gazu, wykipienie płynów itd.).

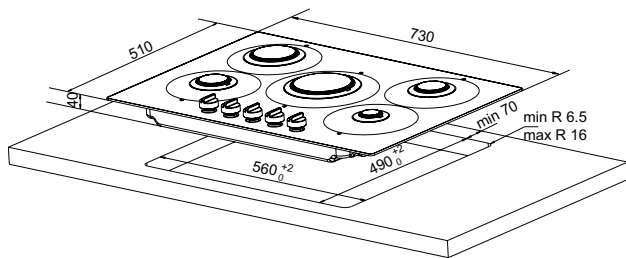
- **Pokrętło nie może być wciśnięte przez dłużej niż 15 sekund. Jeżeli po upływie tego czasu palnik gaśnie, należy odczekać co najmniej jedną minutę przed podjęciem następnej próby zapłonu.**

W razie przypadkowego zgaszenia płomienia, wyłączyć pokrętko palnika i odczekać co najmniej minutę przed ponownym włączeniem.

UWAGA: Jeżeli parametry gazu dostarczanego w danym regionie powodują, że zapłon palnika jest utrudniony, zaleca się wykonanie ponownego zapłonu, ale przy położeniu pokrętła na symbolu małego płomienia.

Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętle. Oznacza to, że mechanizm zabezpieczający nie rozgrzał się w wystarczającym stopniu. W takim przypadku należy powtórzyć czynności opisane powyżej.

WYMAGANE WYMIARY I ODLEGŁOŚCI (mm)



UWAGA: Jeśli odległość "A" pomiędzy szafkami ściennymi mieści się w przedziale od 600 mm do 730 mm, to wysokość "B" musi wynosić minimum 530 mm.

Jeśli odległość "A" pomiędzy szafkami ściennymi jest większa od szerokości płyty, to wysokość "B" musi wynosić co najmniej 400 mm.

W razie instalowania okapu nad płytą prawidłową odległość należy sprawdzić w instrukcji okapu.

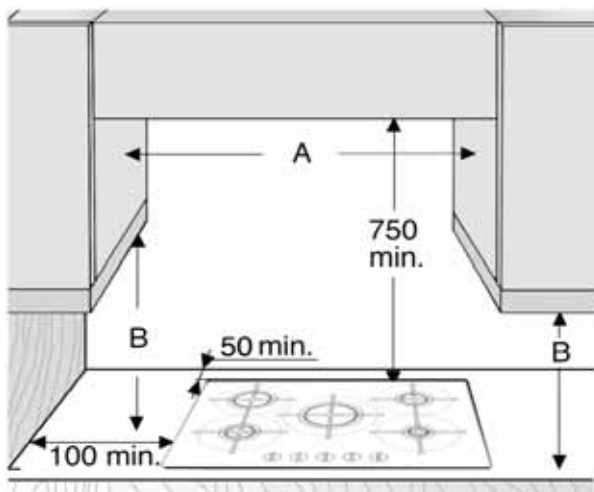


TABELA DYSZ

KATEGORIA II2ELwLs3/BP

Rodzaj stosowanego gazu	Rodzaj palnika	Oznakowanie dyszy	Reg. pow. Pierwotnego (X) (mm)	Znamionowa wydajność termiczna kW	Zużycie znamionowe	Znamionowa moc cieplna kW	Ciśnienie gazu mbar		
							min.	nom.	maks.
GAZ ZIEMNY (Metan) G20	Szybki	147	15	4,20	400 l/h	0,85	17	20	25
	Dużej mocy	125		3,00	286 l/h	0,85			
	Średni BR	99		1,90	181 l/h	0,45			
	Średni FL	86		1,40	133 l/h	0,45			
	Pomocniczy	74		1,00	95 l/h	0,30			
GAZ ZIEMNY G27	Szybki	168	15	4,20	488 l/h	0,85	26	20	23
	Dużej mocy	141		3,00	348 l/h	0,85			
	Średni BR	108		1,90	221 l/h	0,50			
	Średni FL	98		1,40	163 l/h	0,50			
	Pomocniczy	84		1,00	116 l/h	0,30			
GAZ LPG (Butan) G30 (Propan) G31	Szybki	94	15	4,20	305 g/h	0,85	25	37	45
	Dużej mocy	80		3,00	218 g/h	0,85			
	Średni BR	64		1,90	138 g/h	0,50			
	Średni FL	57		1,40	102 g/h	0,50			
	Pomocniczy	48		1,00	73 g/h	0,30			

Rodzaj stosowanego gazu	Konfiguracja modelu	Znamionowa wydajność termiczna (kW)	Zużycie znamionowe całkowite	Objętość powietrza (m ³) wymagana do spalenia 1 m ³ gazu
G20 20 mbar	5 palników	11,50	1095 l/h	9,52
G27 20 mbar	5 palników	11,50	1336 l/h	23,80
G30/31 37 mbar	5 palników	11,50	836 g/h	23,80

ZASILANIE ELEKTRYCZNE: 220-240V ~ 50/Hz

CZYSZCZENIE CZĘŚCI PŁYTY KUCHENNEJ (załącznik A) – Sposób demontażu części przedstawiony na ilustracji poniżej.

Aby zamontować części (ruszty, nasadki, pierścienie i palniki), należy postępować w kolejności odwrotnej do przedstawionej na ilustracji.

