

---

# gorenje

PL

Podręcznik użytkownika  
Instrukcja instalacji  
Instrukcja konwersji

BGH6xxA

BGH6xxB

BGR6xxA

BGR6xxB



---

---

**Stosowane symbole:**



Istotne informacje



Wskazówka



Przyłącze gazu



Przyłącze elektryczne



Prawidłowo



Nieprawidłowo

# SPIS TREŚCI

## **Zasady bezpieczeństwa**

Bezpieczeństwo użytkowania	4
Dzieci i osoby szczególnie zagrożone	7

## **Podręcznik użytkownika**

Modele	8
Opis	8
Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko UE) 66/2014	9
Przed pierwszym użyciem	10
Podczas użytkowania	10
Naczynia	11
Regulacja	12
Akcesoria	13
Położenie palnika	13
Czyszczenie	14
Wskaźnik wł./wył. oraz wskaźnik ciepła resztkowego	16
Tabela usterek	17

## **Instrukcja instalacji**

Zasady bezpieczeństwa	18
Serwis	18
Przygotowanie do montażu	19
Taśma uszczelniająca	20
Przyłącze gazu	21
Montaż w blacie	21
Podłączanie i testowanie	21

## **Instrukcja konwersji**

Instrukcja konwersji	22
Tabela konwersji	22
Tabela mocy (kW-g/h)	23
Konwersja dysz	23
Konwersja śrub obejściowych	24
Kontrola szczelności i działania	25
Uruchomienie	25
Kontrola działania	26

## **Kwestie środowiskowe**

Utylizacja urządzenia i opakowania	27
------------------------------------	----

### PRZECZYTAĆ DOKŁADNIE I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!

#### *Bezpieczeństwo użytkowania*



- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niestosowania się do instrukcji bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń.
- Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym podłączeniem, mocowaniem lub niewłaściwą eksploatacją nie są objęte gwarancją.
- **OSTRZEŻENIE:** to urządzenie oraz jego elementy będące w zasięgu ręki nagrzewają się podczas użytkowania. Nie wolno dotykać gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** niebezpieczeństwo zaprószenia ognia: nie zostawiać przedmiotów na płycie.
- **UWAGA:** gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Krótkie gotowanie powinno odbywać się pod ciągłym nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie na płycie z zastosowaniem tłuszczu lub oleju może powodować zagrożenie i doprowadzić do pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, np. za pomocą koca pożarowego.
- Zabrania się flambirowania pod okapem kuchennym. Wysokie płomienie mogą wywołać pożar nawet przy wyłączonym okapie.
- **OSTRZEŻENIE:** stosować wyłącznie osłony płyty zaprojektowane przez producenta urządzenia lub wskazane przez niego w instrukcji obsługi albo osłony, w które wyposażono urządzenie.

Korzystanie z niewłaściwych osłon może doprowadzić do wypadków.

- Płytę grzejną można stosować jedynie do przygotowywania żywności.

Nie można jej stosować do ogrzewania pomieszczeń.

- Na płycie nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek. Ciśnienie rosnące w ich wnętrzu może doprowadzić do wybuchu puszki. Może być to przyczyną obrażeń lub poparzeń.
- Zabrania się zakrywania urządzenia tkaniną lub podobnym materiałem. Jeśli płyta będzie włączona lub nadal gorąca, może to doprowadzić do wybuchy pożaru.
- Zabrania się wykorzystywania urządzenia jako blatu kuchennego. Płyta może zostać przypadkowo włączona lub być nadal gorąca, co może spowodować stopienie się obiektów, ich rozgrzanie lub wywołać pożar.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w temperaturach poniżej 5°C.
- Umieszczanie lub korzystanie z płyty grzejnej poza pomieszczeniami jest zabronione.
- Przy pierwszym korzystaniu z urządzenia może pojawić się „nowy zapach”. Jest to normalne zjawisko. Jeśli kuchnia jest odpowiednio wentylowana, zapach szybko zniknie.
- Urządzenie nie jest zaprojektowane do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Zabrania się otwierania obudowy urządzenia.
- Do czyszczenia płyty grzejnej nie wolno używać myjek ciśnieniowych ani parowych.
- Blat ceramiczny jest bardzo wytrzymały, ale można go uszkodzić, np. może pęknąć po upuszczeniu na niego słoika lub ostrego narzędzia.



- **OSTRZEŻENIE** „W przypadku uszkodzenia szklanej płyty grzewczej”:
  - natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i elektryczny element grzewczy i odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
  - nie dotykać powierzchni urządzenia.
  - nie używać urządzenia.
- **UWAGA:** Użytkowanie gazowych urządzeń do gotowania powoduje powstawanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym się one znajdują. Zapewnić odpowiednią wentylację kuchni, szczególnie podczas korzystania z urządzenia. Nie zakrywać otworów wentylacji grawitacyjnej lub zamontować urządzenia wentylacyjne (okap wyciągowy).
- Podczas użytkowania oraz tuż po zakończeniu gotowania elementy palnika są gorące. Nie wolno ich dotykać; należy także unikać ich kontaktu z materiałami nieodpornymi na wysokie temperatury.
- Elektryczne elementy grzejne stają się bardzo gorące podczas użytkowania i pozostają gorące przez pewien czas po ich używaniu. Podczas gotowania i krótko po jego zakończeniu w pobliżu płyty grzewczej nie mogą przebywać małe dzieci.
- Zabrania się zanurzania pokryw palnika oraz rusztów palnika w zimnej wodzie. Szybki spadek temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.
- Odległość między naczyniem i pokręteł lub ścianą nieżaroodporną powinna być zawsze większa niż dwa centymetry. W przypadku mniejszych odległości wysoka temperatura może spowodować przebarwienie i/lub deformację pokręteł lub ściany.
- Zawsze należy stosować ruszty nad palnikami oraz odpowiednie naczynia.
- Naczynie należy zawsze umieszczać na ruszcie nad palnikiem. Ułożenie naczynia bezpośrednio na pokrywie palnika może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Tace aluminiowe lub foliowe nie nadają się do stosowania

jako naczynia do gotowania. Mogą wtopić się w pokrywy palników oraz ruszty nad palnikami.

- Płyta grzejna będzie działać skutecznie tylko, jeśli elementy palnika zostaną zmontowane z wykorzystaniem rowków prowadzących. Ruszty nad palnikami powinny być ustawione odpowiednio względem siebie oraz w płaskim położeniu na tacy ociekowej. Tylko taka pozycja zapewnia stabilne ułożenie naczyń.
- Rękawice lub szmatki kuchenne należy trzymać z dala od płomienia.
- Nie stosować płyt do smażenia ani blach do pieczenia.

### ***Dzieci i osoby szczególnie zagrożone***



- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wielu 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się płytą grzejną. Dzieci nie mogą czyścić ani pielęgnować urządzenia bez nadzoru.
- W szafkach nad lub za urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów, które mogłyby wzbudzać zainteresowanie dzieci.
- Elementy grzejne / palniki rozgrzewają się podczas eksploatacji i pozostają gorące chwilę po wyłączeniu. Podczas gotowania i tuż po zakończeniu dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.

# PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

## Modele

**Aa:**

Palnik mały

**Bb:**

Palnik średni

**Cc:**

Palnik duży

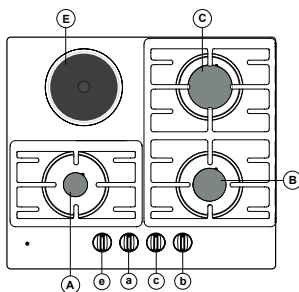
**Dd:**

element grzejny  $\varnothing 180$  mm

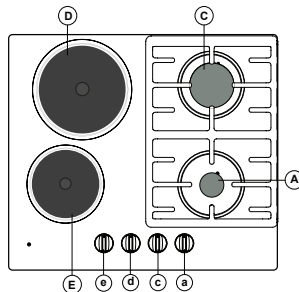
**Ee:**

element grzejny  $\varnothing 145$  mm

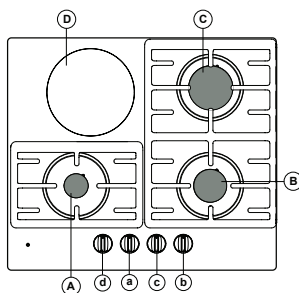
**BGH6xxA**



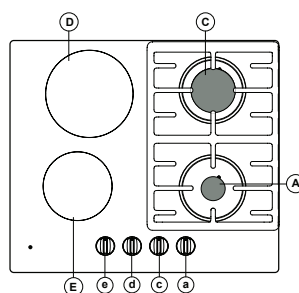
**BGH6xxB**



**BGR6xxA**



**BGR6xxB**



## Opis

### Palniki gazowe

G20 / 20 mbar			
	Palnik	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Mały	1,00 kW	1,00 kW
Bb	Średni	1,80 kW	
Cc	Duży	3,00 kW	3,00 kW

G30 / 30 mbar			
	Palnik	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Mały	1,05 kW / 76 g/h	1,05 kW / 76 g/h
Bb	Średni	1,80 kW / 130 g/h	
Cc	Duży	3,00 kW / 216 g/h	3,00 kW / 216 g/h



# PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

G30 / 50 mbar				
	Palnik	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB	Arabia Saudyjska
Aa	Mały	1,05 kW / 76 g/h	1,05 kW / 76 g/h	76 g/h
Bb	Średni	1,90 kW / 137 g/h		130 g/h
Cc	Duży	3,00 kW / 216 g/h	3,00 kW / 216 g/h	216 g/h

## Elektryczny element grzejny

Moc znamionowa (maks. ustawienie grzania) [W]					
	Element grzejny	BGH6xxA	BGH6xxB	BGR6xxA	BGR6xxB
Dd	ø 180 mm		2000	1800	1800
Ee	ø 145 mm	1500	1500		1200

## Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko UE) 66/2014

Wartości zmierzone zgodnie z normą EN60350-2 (G20-20 mbar)

Model		BGH6xxA	BGH6xxB	BGR6xxA	BGR6xxB
Typ płyty grzejnej		Płyta grzejna gazowo-elektryczna			
Liczba elektrycznych elementów grzejnych		1	2	1	2
Technologia grzewcza elektrycznych elementów grzejnych		Lite płyty		Promieniujące elementy grzejne	
Średnica elektrycznego elementu grzejnego	Duży element grzejny:		Ø 180 mm		Ø 180 mm
	Mały element grzejny:	Ø 145 mm	Ø 145 mm	Ø 180 mm	Ø 145 mm
Zużycie energii na kg (EC gotowania elektrycznego)	Duży element grzejny:		193,6 Wh/kg	182,9 Wh/kg	189,7 Wh/kg
	Mały element grzejny:	184,3 Wh/kg	190,4 Wh/kg		189,9 Wh/kg
Liczba palników gazowych		3	2	3	2
Efektywność energetyczna na palnik gazowy (EE palnika gazowego) w procentach	Palnik średni:	58,8		58,8	
	Palnik duży:	56,3	56,3	56,3	56,3

## ***Przed pierwszym użyciem***

### **BGH6xxA/B:**

- Włączyć elektryczne elementy grzejne (**bez naczyń**) na maksymalną moc na 3–5 minut. W tym czasie powłoka ochronna tworzy trwałą warstwę na elektrycznych elementach grzejnych. Przy pierwszym nagrzewaniu się elementów może pojawić się nieco dymu.

### **BGR6xxA/B:**

- Wyczyścić elementy grzejne za pomocą wilgotnej szmatki.
- Włączyć elektryczne elementy grzejne (**bez naczyń**) na maksymalną moc na 3–5 minut.

## ***Podczas użytkowania***

### **BGH6xxA/B**

- Elementy ze stali nierdzewnej wokół elektrycznych elementów grzejnych mogą ulec odbarwieniu z powodu obciążenia cieplnego podczas gotowania.



**Po wyłączeniu elektryczne elementy grzejne pozostają gorące przez dłuższy czas. Należy unikać kontaktu z elektrycznymi elementami grzejnymi przez ten czas.**

### **BGR6xxA/B:**

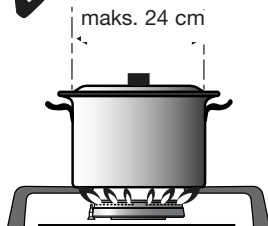
- Temperatura elementów grzejnych jest sterowana wewnętrznie przez ich włączanie i wyłączenie. Gdy element grzejny jest włączony, widoczna jest wyraźna czerwona poświata. Gdy element grzejny jest ustawiony na lekkie podgrzewanie, wyłącza się częściej i na dłużej.



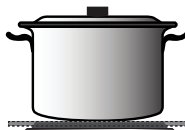
**Po wyłączeniu elektryczne elementy grzejne pozostają gorące przez dłuższy czas. Pokazuje to wskaźnik ciepła resztkowego. Należy unikać kontaktu z elektrycznymi elementami grzejnymi przez ten czas.**

## Naczynia

### Palniki gazowe



### Elektryczne elementy grzejne



### BGH6xxA/B & BGR6xxA/B

- Należy zawsze zachowywać odległość min. 1 cm między pokrętkami regulacyjnymi a naczyniem.
- Naczynie musi zawsze znajdować się w granicach płyty grzejnej.
- Spód naczynia oraz powierzchnia elektrycznego elementu grzejnego muszą zawsze być czyste i suche, co zapewnia dobre przewodnictwo ciepłe i zapobiega uszkodzeniu powierzchni do gotowania.
- Gotując w naczyniu wykonanym ze szkła trudno topliwego i żaroodpornego, należy przestrzegać instrukcji producenta.
- W naczyniu musi zawsze znajdować się wystarczająca ilość cieczy. Puste naczynie może spowodować przegrzanie się płyty grzejnej skutkujące jej uszkodzeniem lub zniszczeniem blatu kuchennego.

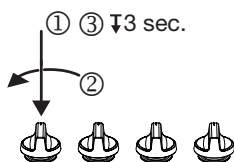
# PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

## BGR6xxA/B

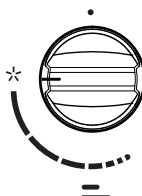
- Nie należy używać naczyń o szorstkim spodzie, gdyż mogą zarysować powierzchnię płyty grzejnej.
- Piasek (np. z warzyw) może zarysować powierzchnię płyty grzejnej.
- Nie wolno przesuwac naczyń po powierzchni płyty grzejnej, gdyż może to spowodować zarysowania.
- Powierzchnia płyty grzejnej jest trwała, ale nie jest odporna na punktowe uderzenia. Jeśli upadnie na nią twardy i/lub ostry przedmiot, może ją uszkodzić.
- Cukier i inne słodkie produkty mogą znacznie uszkodzić powierzchnię płyty szkło-ceramicznej. Należy natychmiast usunąć je skrobaczką, aby uniknąć uszkodzeń powierzchni, nawet jeśli płyta grzejna jest jeszcze gorąca.
- Nie wolno gotować na płycie grzejnej używając naczyń aluminiowych o cienkich ściankach, naczyń foliowych ani pojemników plastikowych. Materiały te mogą ulec stopieniu i uszkodzić płytę grzejną.

## Regulacja

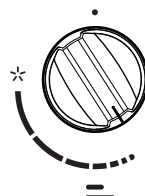
**BGH6xxA/B & BGR6xxA/B**  
**Sterowanie palnikami gazowymi**  
(1) Nacisnąć  
(2) Obrócić w lewo i przytrzymać  
(3) Przytrzymać przez 3 sekundy



ustawienie wysokie

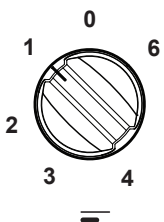


ustawienie niskie

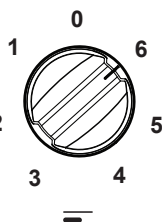


**BGH6xxA/B**  
**Sterowanie elektrycznymi elementami grzejnymi**

ustawienie niskie

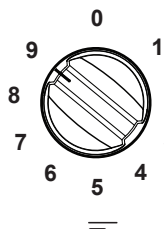


ustawienie wysokie

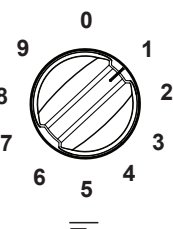


**BGR6xxA/B**  
**Sterowanie elektrycznymi elementami grzejnymi**

ustawienie wysokie



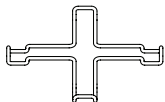
ustawienie niskie



## Akcesoria

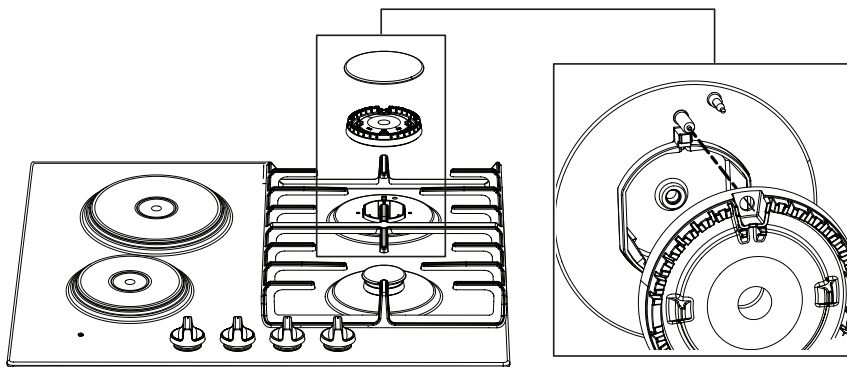
---

*Pasuje do małego  
palnika:*

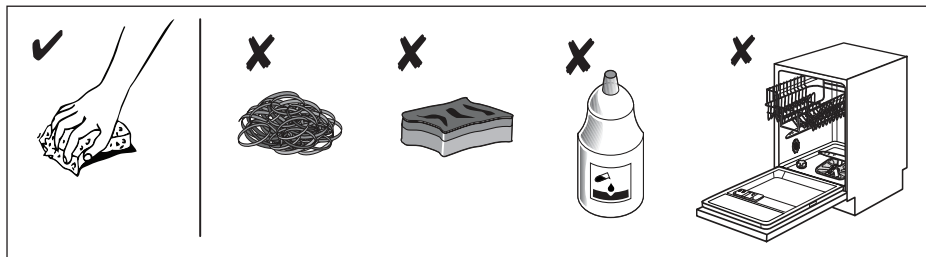



## Położenie palnika

---



## Czyszczenie



 Zalecamy czyszczenie urządzenia po każdym użyciu. Zapobiega to uszkodzeniu powierzchni szklanej przez gotowane jedzenie.

### BGH6xxA/B

#### Codzienne czyszczenie

- Obszar wokół elektrycznych elementów grzejnych należy czyścić ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń. Przedtem należy zmiękczyć zaschnięty brud za pomocą gąbki.

#### Mocno zabrudzone elektryczne elementy grzejne

- Wszystkie brudne elementy grzejne należy dokładnie wyczyścić natychmiast po użyciu, gdy tylko ostygną. Jeśli elementy grzejne są lekko zabrudzone, wystarczy wytrzeć je szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem detergentu. Mocno zabrudzone elementy należy wyszorować myjką drucianą namoczoną w detergencie. Po czyszczeniu należy zawsze wytrzeć elementy grzejne do sucha.
- Ciecze zawierające sól, przegotowane potrawy i wilgoć mogą uszkodzić elementy grzejne. Należy więc zawsze wyczyścić elementy grzejne i wytrzeć je do sucha.

#### Konserwacja

- Do konserwacji elektrycznych elementów grzejnych można sporadycznie używać oleju do maszyn do szycia lub popularnych produktów do czyszczenia i konserwacji dostępnych w sklepach. Nigdy nie wolno używać masła, boczku/smalcu ani podobnych substancji (ryzyko korozji). Jeśli element grzejny jest lekko ciepły, detergent szybciej przeniknie do porów.

## BGR6xxA/B

### Codzienne czyszczenie

1. Urządzenie należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki i łagodnego środka czyszczącego (płynu do mycia naczyń).
2. Osuszać urządzenie ręcznikiem papierowym lub szmatką.

### Mocno zabrudzone szkło

1. Należy natychmiast usunąć wszelkie resztki jedzenia, przypalony tłuszcz, cukier i zaschnięte plamy ze szklano-ceramicznej płyty grzejnej za pomocą skrobaczki, nawet jeśli płyta jest nadal gorąca! Cukier i/lub inne pozostałości jedzenia mogą trwale uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną.
  - Skrobaczkę należy trzymać pod właściwym kątem (45–60°) do szklanej powierzchni. Lekko docisnąć skrobaczkę do szkła i przesunąć ją po powierzchni, by usunąć brud. Upewnić się, że plastikowa rączka skrobaczki (dotyczy niektórych modeli) nie styka się z gorącym elementem grzejnym.
  - Nie dociskać skrobaczki do szkła pod kątem prostym.
  - Nie drapać powierzchni płyty grzejnej końcami skrobaczki — może to trwale zarysować szkło.
2. Po usunięciu zaschniętych plam ze szkła należy kontynuować codzienne czyszczenie płyty grzejnej.
3. Jeśli rezultaty czyszczenia są niezadowolające, można powtarzać powyższe kroki tak często, jak to konieczne.



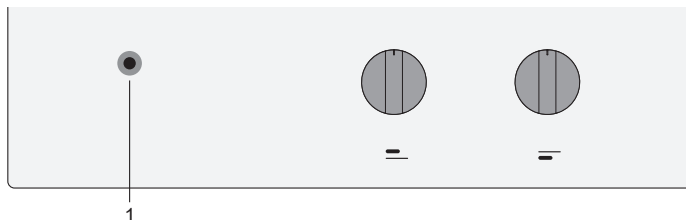
**Nie wolno używać środków czyszczących z dodatkami ściernymi, gdyż mogą spowodować zarysowania.**

**Nie czyścić urządzenia za pomocą wełny stalowej, myjki drucianej ani innych ostrych przedmiotów.**

**Płyta grzejna może nadal być bardzo gorąca w wyniku gotowania! Nie dotykać bezpośrednio powierzchni urządzenia. W razie potrzeby można użyć rękawiczek podczas czyszczenia urządzenia bezpośrednio po gotowaniu, by uniknąć oparzeń.**

## Wskaźnik wł./wył. oraz wskaźnik ciepła resztkowego

**BGH6xxA/B:**



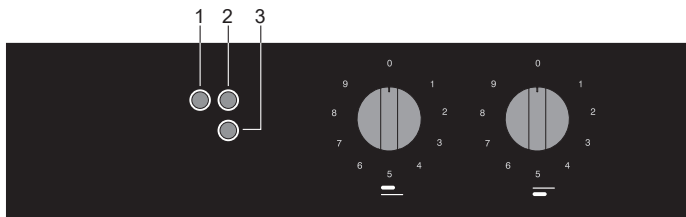
1. Wskaźnik wł./wył.:

Pokazuje, czy włączony(ch) jest jeden, czy więcej elementów grzewczych.



**Przestroga!** Gdy element grzewczy zostanie wyłączony, wskaźnik wł./wył. także się wyłączy. Po wyłączeniu elektryczne elementy grzewcze pozostają jednak gorące przez dłuższy czas. **Dotkni cie gorcego elementu grzewczego w tym czasie grozi obra eniami.**

**BGR6xxA/B:**



1. Wskaźnik wł./wył.:

Pokazuje, że jeden lub więcej elementów grzewczych jest włączony(ch).

2. Wskaźnik ciepła resztkowego tylnego elementu grzewczego:

Pokazuje, że tylny element grzewczy jest (nadal) gorący.

3. Wskaźnik ciepła resztkowego przedniego elementu grzewczego:

Pokazuje, że przedni element grzewczy jest (nadal) gorący.



**Przestroga! Dotknięcie gorącego elementu grzewczego grozi obrażeniami.**



## Tabela usterek

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palniki nie palą się. Płomień jest nierównomierny/ niestabilny.	Płomień jest nierównomierny z powodu nieprawidłowego ustawienia gazu.	Fachowiec powinien sprawdzić instalację gazową!
Płomień palników nagle się zmienia.	Nieprawidłowo zmontowane elementy płyty kuchennej.	Prawidłowo zmontować palnik.
Zapłon palnika trwa dłużej, niż powinien.	Nieprawidłowo zmontowane elementy płyty kuchennej.	Prawidłowo zmontować palnik.
Płomień gaśnie tuż po zapłonie.	Zbyt krótko lub słabo naciśnięte pokrętko.	Dłużej przytrzymać naciśnięte pokrętko.
Kratka w obszarze palnika uległa przebarwieniu.	Jest to normalne zjawisko wynikające z wysokiej temperatury.	Oczyścić kratkę środkiem do pielęgnacji powierzchni metalowych.
Nie działa instalacja zasilania elektrycznego.	Możliwe przepalenie bezpiecznika.	Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i w razie potrzeby wymienić.
Nie działa zapłon elektryczny palników.	Między świecą zapłonową a palnikiem znajdują się resztki pokarmu lub środków czyszczących.	Otworzyć i dokładnie oczyścić przestrzeń między świecą a palnikiem.
Pokrywa palnika wygląda na zabrudzoną.	Zwykłe zabrudzenie.	Oczyścić pokrywy palników środkiem do pielęgnacji powierzchni metalowych.
Przy pierwszym użyciu elektryczne elementy grzejne wydzielają lekki zapach.	Nowe urządzenie się nagrzewa.	To normalne. Po kilku użyciach zapach zniknie. Należy przewietrzyć kuchnię.



Jeśli urządzenie będzie działać nieprawidłowo w wyniku niewłaściwego użytkowania, wizyta technika serwisowego w okresie gwarancyjnym będzie płatna. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w miejscu łatwo dostępnym; przekazując urządzenie innej osobie. Należy przekazać także niniejszą instrukcję.



Jeśli problem nie zostanie usunięty mimo stosowania się do powyższych instrukcji, należy wezwać autoryzowanego technika serwisowego. Usuwanie usterek lub rozpatrywanie zgłoszeń wynikających z nieprawidłowego podłączenia lub użytkowania urządzenia nie jest objęte gwarancją. W takich przypadkach koszty naprawy są ponoszone przez użytkownika.

## Zasady bezpieczeństwa



- Urządzenie może być podłączane jedynie przez instalatorów z odpowiednimi uprawnieniami.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji mediów (napięcie, częstotliwość, rodzaj gazu oraz ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są prawidłowe.



- Urządzenie należy uziemić.
- Informacje o znamionowym napięciu, częstotliwości, rodzaju gazu oraz kraju, dla którego przeznaczone jest urządzenie, znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Złącze elektryczne musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi rozporządzeniami.
- Gniazdko elektryczne oraz wtyczka powinny być zawsze dostępne.
- Jeśli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający oraz wtyczkę bądź inne środki służące do odłączania od sieci elektrycznej z separacją styków dla wszystkich biegunów, zapewniające kompletne odłączenie zgodnie z warunkami przepięciowymi kategorii III, wówczas należy zapewnić takie środki zgodnie z zasadami dotyczącymi podłączania okablowania. Wymogi te spełnia np. przełącznik omnipolarny z co najmniej 3-milimetrową separacją styków zamontowany w przewodzie zasilającym.



- Kabel połączeniowy powinien swobodnie zwisać i nie powinien być prowadzony w szufladzie.
- Przyłącze gazu 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / tylko FR 1/2" ISO 228).
- Przyłącze gazowe musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi rozporządzeniami. Dane techniczne gazu znajdują się na stosownej etykiecie.
- Urządzenie nie jest podłączane do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Szczególną uwagę należy zwrócić na obowiązujące wymagania dotyczące wentylacji.
- Zaleca się podłączenie płyty gazowej za pomocą sztywnej rury. Dozwolone jest także podłączanie za pomocą specjalnie zaprojektowanych elastycznych przewodów bezpieczeństwa.
- Rura za piekarnikiem powinna być w całości wykonana z metalu.
- Przewód bezpieczeństwa nie może być zgięty ani stykać się z ruchomymi elementami wyposażenia kuchennego.
- Zawór dopływu gazu powinien znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Błat kuchenny, na którym montowana będzie płyta grzejna, powinien być płaski.
- Ściany oraz blat kuchenny w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperatury co najmniej do 85°C. Choć samo urządzenie się nie nagrzewa, ciepło generowane przez rozgrzane naczynie może powodować przebarwienia lub deformacje ścian.
- Dolna część kuchenki musi posiadać wbudowaną półkę poziomą w odległości co najmniej 15 cm od spodu płyty grzejnej. Przestrzeń między półką a płytą grzejną musi być pusta i nie wolno jej wykorzystywać do przechowywania żadnych przedmiotów.

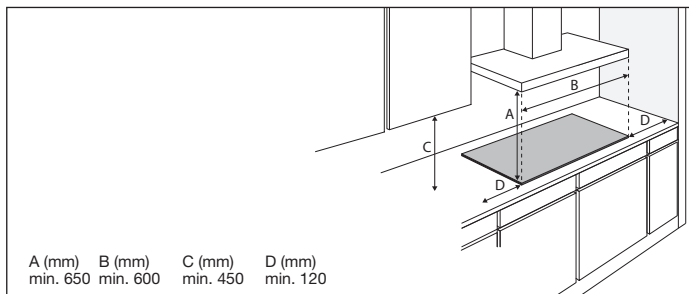
## Serwis



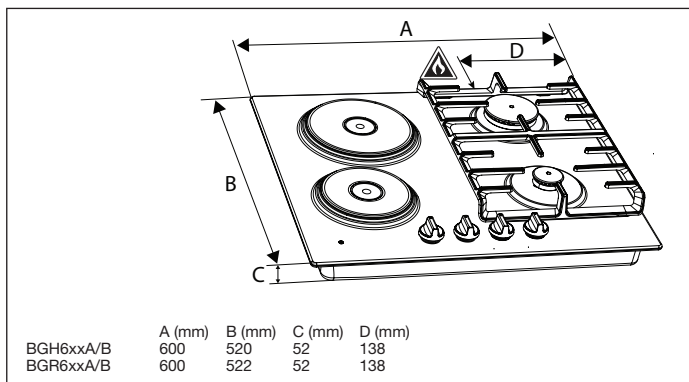
- Uszkodzone części można wymieniać tylko na części oryginalne. Producent gwarantuje, że jedynie oryginalne części spełniają wymogi bezpieczeństwa.
- Aby uniknąć niebezpiecznej sytuacji, w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego może być on wymieniany jedynie przez producenta, jego serwisantów lub podobnie wykwalifikowane osoby.

## Przygotowanie do montażu

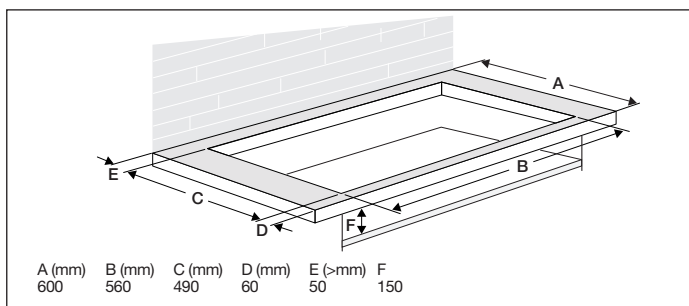
**Wolna przestrzeń wokół urządzenia:**



**Wymiary urządzenia:**



**Wymiary zabudowy:**



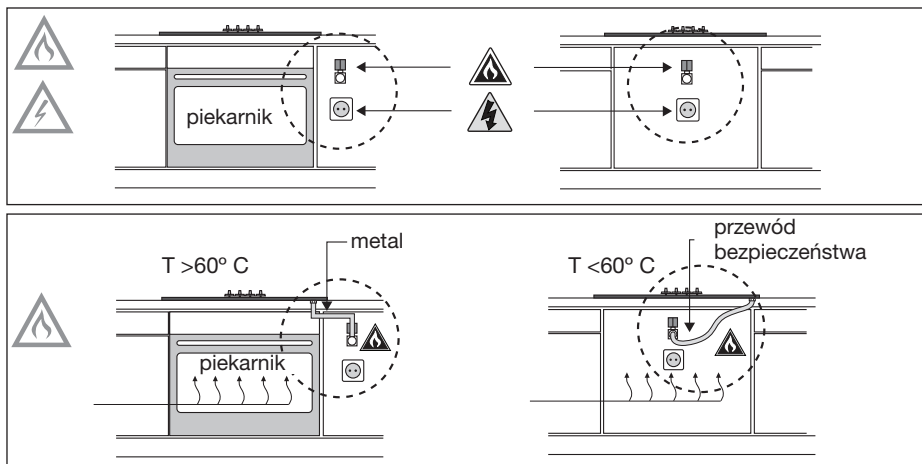
### Przeostroga:



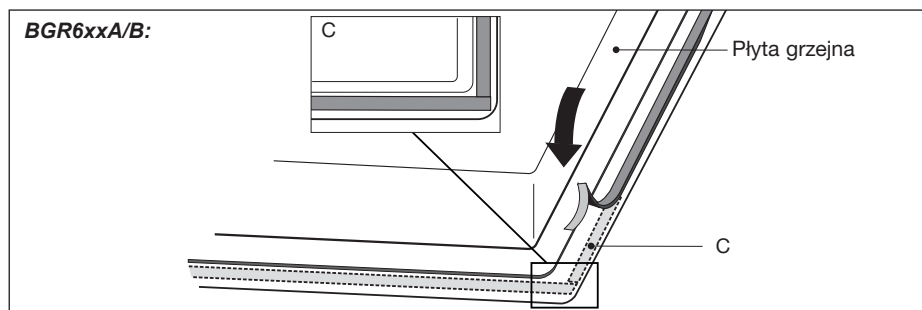
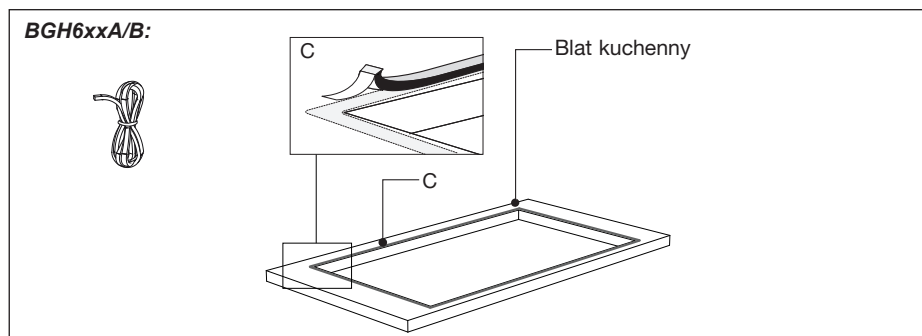
Dolna część kuchenki musi posiadać wbudowaną półkę poziomą w odległości co najmniej 150 mm od spodu blatu kuchennego. Przestrzeń między półką a płytą grzejną musi być pusta i nie wolno jej wykorzystywać do przechowywania żadnych przedmiotów.

# INSTRUKCJA INSTALACJI

## Dostępność

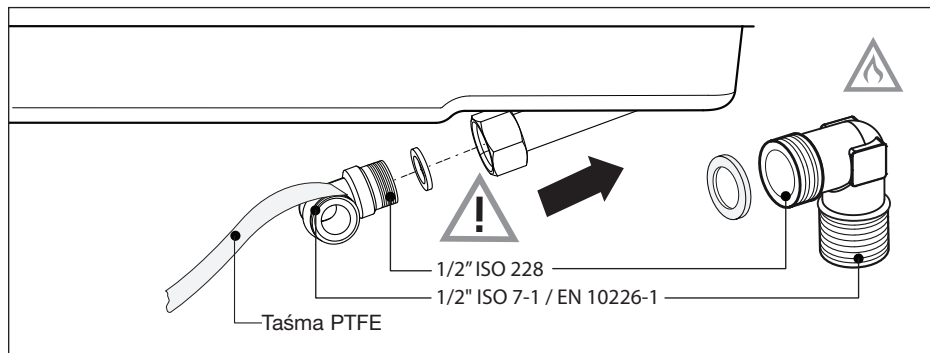


## Taśma uszczelniająca

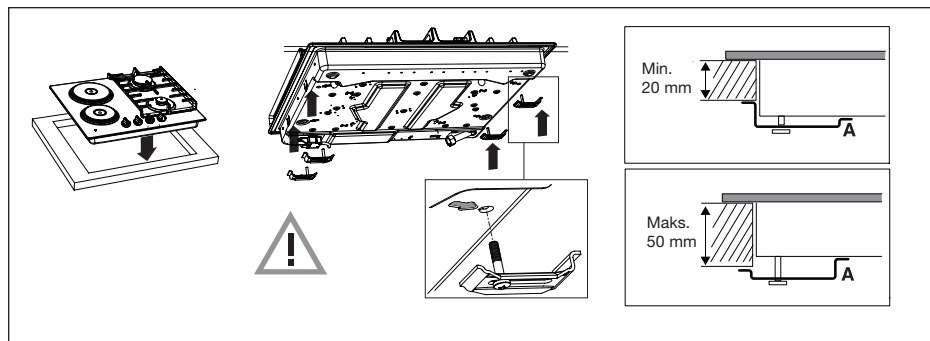


# INSTRUKCJA INSTALACJI

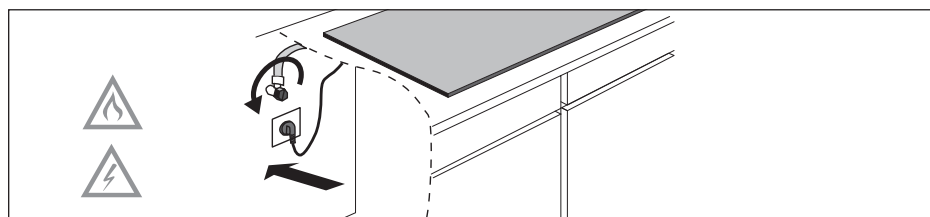
## Przyłącze gazu



## Montaż w blacie



## Podłączanie i testowanie



! Sprawdzić szczelność połączeń.

# INSTRUKCJA KONWERSJI

## Instrukcja konwersji



### Dostosowywanie do różnych rodzajów gazu

**Uwaga!** Wykonywanie niniejszych procedur przez niewykwalifikowanych techników może prowadzić do sytuacji zagrożenia. Dostawca nie odpowiada za skutki (wynikające z sytuacji zagrożenia i/lub obrażenia ciała oraz uszkodzenia mienia) spowodowane nieprawidłowym wykonaniem niniejszych procedur przez techników niebędących pracownikami dostawcy. Szkody wynikowe wynikające z nieprawidłowego wykonania niniejszych procedur nie będą rozpatrywane.

Za pomocą zestawu do konwersji można przystosować płytę gazową do innego rodzaju gazu. Zob. tabela konwersji.

## Tabela konwersji

Rodzaj gazu	P mBar	Modyfikacja	Mały	Sredni	Duży
			dysza	dysza	dysza
G20	20	-	72	97	128
Konwersja z G20/20 mbar na:					
G20	13	Wymiana dyszy i brak ingerencji w obejście	84	115	145
G25	20	Wymiana dyszy i brak ingerencji w obejście	77	105	134
G30/ G31	28- 30/37	Wymiana dyszy i wkręcenie obejścia (patrz 3A)	50	65	85
G150	8	Wymiana dyszy i regulacja obejścia (patrz 3C)	145	200	290
G30	50	Wymiana dyszy i wkręcenie obejścia (patrz 3A)	43	60	75

Rodzaj gazu	P mBar	Modyfikacja	Mały	Sredni	Duży
			dysza	dysza	dysza
G30	30	-	50	65	85
Konwersja z G30/30 mbar na:					
G20	20	Wymiana dyszy i regulacja obejścia (patrz 3C)	72	97	128

## Tabela mocy (kW-g/h)

	G20 13 mbar	G25 20 mbar	G30-G31 28-30/37 mbar	G30 50 mbar	Arabia Saudyjska G30 50 mbar	G150 8 mbar
Palnik mały	1,05	1,05	1.05/76	1.05/76	76 g/h	1,10
Palnik średni	1,95	1,95	1.80/130	1.90/137	130 g/h	1,85
Palnik duży	3,10	3,10	3.00/216	3.00/216	216 g/h	3,00

### Zawartość zestawu do konwersji

- Dysze dla palników (jeśli dotyczy) oraz śruby obejściowe do zaworów gazowych.
- Etykieta ze zmodyfikowanymi specyfikacjami i ustawieniami gazu.

### Potrzebne narzędzia:

T1 Klucz nasadowy (7 mm)

T2 Wkrętak płaski (4 mm)

T3 Szczypce

T4 Spray do wykrywania nieszczelności

## Konwersja dysz

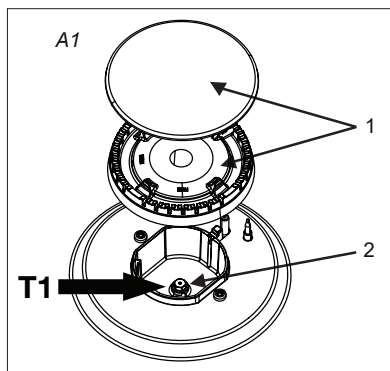


**Uwaga:** odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Zabezpieczyć blat kuchenny przed uszkodzeniem. Elementy urządzenia ułożyć na zabezpieczonej podstawie.



Przy konwersji do innego rodzaju gazu konieczna jest wymiana dysz. Odpowiednie wartości są podane także na dyszach.

1. Zdemontować ruszty nad palnikami, głowice palników, korony oraz pokrywy (zob. rysunek A1). Zdjąć pokrętła sterujące (pionowo).
2. Za pomocą klucza nasadowego (T1) odkręcić stare dysze i zamontować nowe w pokrywach palników (zob. rysunek A1).



## **Konwersja śrub obejściowych**

W zależności od rodzaju gazu, do którego wykonywana jest konwersja urządzenia, istnieje kilka sposobów regulacji śrub obejściowych.

W tabeli konwersji w kolumnie „Modyfikacja” należy sprawdzić, czy śruby obejściowe muszą zostać całkowicie wkręcone (patrz czynność 3A poniżej), wymienione na inne (patrz działanie 3B poniżej), czy wyregulowane (patrz czynność 3C poniżej).

Odpowiednie wartości zamieszczono także na górnych częściach śrub obejściowych.

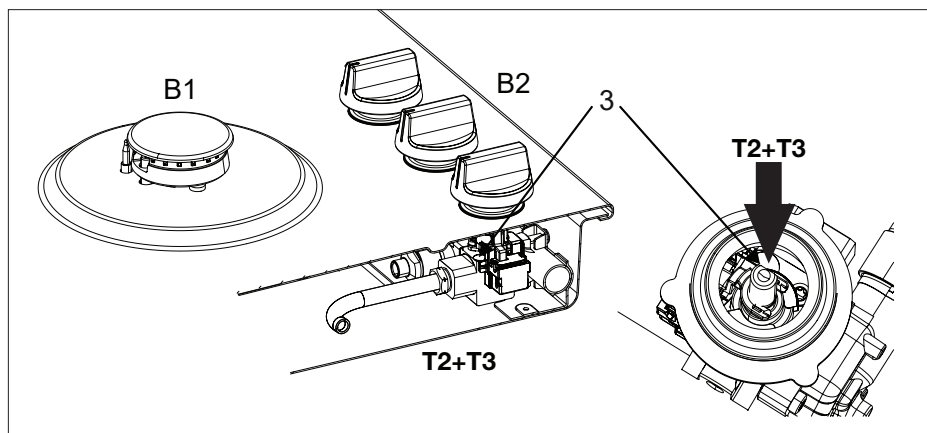
Dostęp do śrub obejściowych można uzyskać od góry płyty grzewczej po wyciągnięciu pokręteł (B1 i B2).

3A. Za pomocą wkrętaka płaskiego (T2) całkowicie wkręcić śruby obejściowe (3) wszystkich zaworów gazowych.

3B. Korzystając z wkrętaka płaskiego (T2) oraz szczypiec (T3), wymontować śruby obejściowe.

Korzystając ze szczypiec, umieścić nowe śruby obejściowe wszystkich zaworów gazowych na miejscach i wkręcić je za pomocą wkrętaka płaskiego.

3C. Korzystając z wkrętaka płaskiego (T2), wyregulować śruby obejściowe (3) wszystkich zaworów gazowych do uzyskania stabilnego płomienia przy minimalnym przepływie gazu. Należy sprawdzić stabilność płomienia przy zimnym i gorącym palniku.





## ***Kontrola szczelności i działania***

Gdy urządzenie jest podłączone do dopływu gazu, za pomocą sprayu sprawdzić szczelność układu:

1. Uszczelnić wtryskiwacz.
2. Odkręcić zawór gazowy.

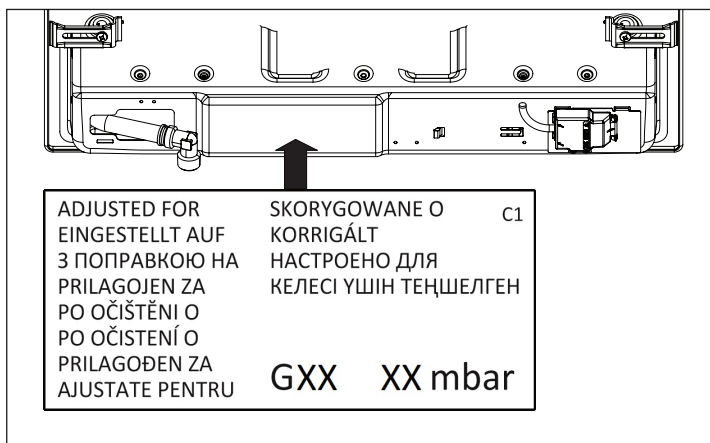


**Uwaga:** wcisnąć i otworzyć zawór aby obejść zabezpieczenie termiczne i trzymać zawór wciśnięty.

3. Nanieść spray do wykrywania nieszczelności na wszystkie połączenia i sprawdzić ich szczelność.
4. Powtórzyć operację dla każdego palnika.

## ***Uruchomienie***

1. Zamontować pokrętła, elementy palników oraz ruszty nad palnikami.
2. Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do instalacji gazowej odpowiedniego typu, a gaz ma właściwe ciśnienie.
3. Otworzyć główny zawór gazowy.
4. Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



## ***Kontrola działania***

---

1. Zapalić palniki.
2. Sprawdzić, czy profil płomienia jest prawidłowy, jednolity i stabilny w całym zakresie:
  - Sprawdzić, czy płomień nie słabnie przy ustawieniu minimalnym.
  - Sprawdzić, czy płomień nie zwiększa się gwałtownie przy ustawieniu maksymalnym.
  - Sprawdzić, czy nie są widoczne długie, żółte płomienie.
3. Nakleić etykietę ze zmodyfikowaną specyfikacją i ustawieniami gazu na etykietę ze starymi informacjami (na spodzie urządzenia w pobliżu przyłącza gazu).

### Utylizacja urządzenia i opakowania

Przy produkcji niniejszego urządzenia stosowane były materiały niestwarzające zagrożenia dla środowiska.

Opakowanie urządzenia podlega recyklingowi. Stosowane były następujące materiały:

- karton;
- papier;
- folia polietylenowa (PE);
- polistyren bez CFC (pianka sztywna PS);
- taśma polipropylenowa (PP).

Materiały te należy zutylizować w prawidłowy sposób, stosując się do obowiązujących lokalnie przepisów.



W celu poinformowania o wymogu specjalnej utylizacji elektrycznych urządzeń AGD na produkcie znajduje się symbol przekreślonego kontenera na śmieci.

Oznacza to, że po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie może być ono utylizowane jako odpady gospodarcze. Należy je przekazać do specjalnego centrum odbioru odpadów wskazanego przez lokalne władze lub pośrednika świadczącego takie usługi. Prawidłowa utylizacja urządzeń AGD takich jak ta płyta grzejna pozwala uniknąć negatywnego wpływu na środowisko oraz zdrowie, a także umożliwia odzyskiwanie materiałów, przyczyniając się tym samym do znacznych oszczędności energii i zasobów.



**Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.**



#### **Deklaracja zgodności**

Niniejszym oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z wymaganiami europejskich dyrektyw, rozporządzeń oraz regulacji, a także wymaganiami określonymi w przywołanych normach.

**Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o.**

Adres: Partizanska 12, 3320 Velenje, Slovenija

Telefon: +386 (0)3 899 10 00

Faks: +386 (0)3 899 28 00

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

**gorenje**



797181

pl (06-19)