



**Sam Cook**

**MASTERCHEF LINE**  
EXECUTIVE

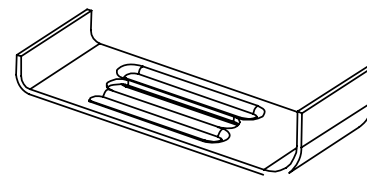
**PŁYTA GAZOWA**  
**PSC-VH-1060**



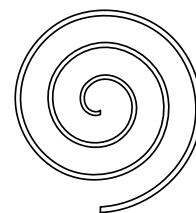
**PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI ..... 5

**GB** USER MANUAL ..... 27

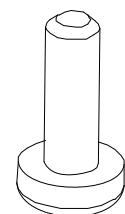
ELEMENTY MONTAŻOWE/FITTING ELEMENTS:



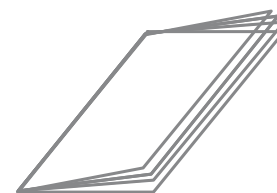
zawias/bracket (4)



uszczelka/sponge seal (4)



śrubka/screw (4)



instrukcja obsługi/  
Instruction Manual (1)



*Sam Cook*

**MASTERCHEF LINE**  
— EXECUTIVE —

**Gotowanie to dziś element sztuki. A sztuka kulinarna to eksperymenty i nieustanne obalanie stereotypów. Jednak perfekcyjne dzieło jest efektem nie tylko talentu artysty, ale i doskonałych urządzeń. Właśnie takich jak Sam Cook.**

Sam Cook to linia produktów stworzona dla wymagających. Rezultat pracy wielu profesjonalistów, dla których gotowanie jest życiową pasją. Ich kulinarny kunszt cechuje kreatywne szaleństwo i odwaga w eksperymentowaniu ze smakiem. Wypróbuj najwyższej klasy urządzenia kuchenne i poczuj się mistrzem w swojej kuchni.

**Cooking today has become an art. In preparing food, art means experimenting and breaking stereotypes. Nevertheless, achieving great art requires us to combine the artist's talent with excellent equipment. That is the case with Sam Cook.**


Sam Cook products are designed for demanding people, based on the efforts of many professionals who consider cooking a living passion. Their artistry in cooking is characterized by risk-taking and the courage to experiment with taste. Try our superb cookware and become a master chef in your own kitchen.

**Zapraszamy do sklepu internetowego [www.samcook.eu](http://www.samcook.eu), w którym można nabyć urządzenia, brakujące części i akcesoria do naszych produktów.**

**Wystarczy wybrać potrzebną część, zamówić, a kurier dostarczy ją bezpośrednio do domu.**

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed zainstalowaniem lub użyciem urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować wraz z urządzeniem, aby w razie potrzeby można było z niej skorzystać w przyszłości. W przypadku sprzedaży urządzenia lub przekazania go innemu użytkownikowi, należy przekazać również instrukcję. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania zalecanych środków bezpieczeństwa.

 **UWAGA!**  
**W przypadku podejrzenia wycieku gazu, należy wykonać następujące czynności:**

- Nie włączaj światła.
- Zgaś wszelkiego rodzaju ogień (również papierosa).
- Nie włączaj/wyłączaj żadnego urządzenia

elektrycznego i nie dotykaj żadnej wtyczki.

- Nie korzystaj z telefonu.
- Zaprześć korzystania z urządzenia i zamknij zawór gazu.
- Otwórz okno, aby przewietrzyć.

- Skontaktuj się z serwisem autoryzowanym lub wykwalifikowanym technikiem posiadającym odpowiednie kwalifikacje.

Gaz zawiera merkaptan, dzięki czemu można wyczuć wyciek gazu (zapach zbliżony do



zgniętego czosnku lub jajka, nawet wówczas gdy w powietrzu znajduje się tylko 1/1000 gazu.

## INSTALACJA



### UWAGA!

- To urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Przed instalacją upewnij się, że zasilanie gazowe i elektryczne jest zgodne z typem podanym na tabliczce znamionowej.

- Jeśli urządzenie to jest instalowane na łodzi lub w przyczepie kempingowej, nie powinno być używane jako grzejnik.
- Rura gazowa i przewód elektryczny muszą być ułożone w taki sposób, aby nie dotykały żadnych części ani urządzenia.



### PRZESTROGA!

- Urządzenie to powinno zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego technika lub instalatora.
- Warunki regulacji tego urządzenia podane są na

etykiecie lub tabliczce znamionowej.

- Przed użyciem urządzenia należy usunąć całe opakowanie.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że produkt nie jest uszkodzony, a przewód zasilający jest w idealnym stanie. W przeciwnym razie przed zainstalowaniem urządzenia skontaktuj się ze sprzedawcą.
- Meble sąsiadujące i wszystkie materiały użyte do montażu muszą być w stanie wytrzymać podczas użytkowania minimalną tem-

peraturę 85°C powyżej temperatury otoczenia znajdującej się w pomieszczeniu, w którym się znajdują.

- W przypadku zgaśnięcia płomienia, palnik należy wyłączyć i nie próbować zapalać przez co najmniej 1 minutę.
- Korzystanie z płyty gazowej powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane.
- Zadbaj o dobrą wentylację kuchni, pozostaw otwory wentylacyjne otwarte lub zainstaluj

wentylację mechaniczną typu okap.

- Długotrwałe, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli występuje.

## BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I INNYCH OSÓB



### UWAGA!

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub w jego pobliżu. Dzieci należy trzymać z dale-

ka dopóki urządzenie nie ostygnie.

- Urządzenie przeznaczone jest do obsługi przez osoby dorosłe.
- Dzieci mogą również zranić się zdejmując patelnie lub garnki z urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub inne osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, lub brak doświadczenia lub wiedzy uniemożliwiają im bezpieczne korzystanie z urządzenia bez nadzoru lub instrukcji osoby odpowiedzialnej w celu



- zapewnienia, że mogą korzystać z urządzenia w sposób bezpieczny.
- Używaj urządzenia wyłącznie do przygotowywania jedzenia.
  - Nie modyfikuj urządzenia.
  - Panel sterowania palnikami nie jest przystosowany do obsługi z zewnętrznego timera lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
  - Nie używaj urządzenia jeśli ma ono kontakt z wodą. Nie obsługuj płyty gazowej mokrymi rękami.
  - Powierzchnie grzewcze i kuchenne urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania, należy zachować wszelkie środki ostrożności.
  - Nie używaj dużych ścierek, ponieważ ich końce mogą dotknąć płomienia i zapalić się.
  - Podczas gotowania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
  - Nie korzystaj z niestabilnych lub zniekształconych naczyń do gotowania, ponieważ mogą spowodować wypadek poprzez przewrócenie się lub rozlanie zawartości.
  - Nie używaj ani nie przechowuj materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
  - Łatwo psująca się żywność, przedmioty z tworzyw sztucznych i aerozole mogą podlegać działaniu ciepła i nie należy ich przechowywać nad ani pod urządzeniem.
  - Nie rozpylaj aerozoli w pobliżu tego urządzenia, gdy jest ono włączone.

- Upewnij się, że pokrętła są wyłączone, gdy nie korzystasz z urządzenia.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do celów komercyjnych ani przemysłowych.
- Podczas przenoszenia gorących garnków i patelni należy używać odpornych na ciepło uchwytów na garnki lub rękawic.
- Nie pozwól, aby uchwyty garnków zbliżyły się do ognia podczas podnoszenia.
- Uważaj, aby uchwyty garnków lub rękawiczki nie uległy zamoczeniu lub zawilgoceniu, ponieważ powoduje to szybsze przenoszenie ciepła przez materiał, co grozi poparzeniem.
- Zawsze korzystaj z palników po umieszczeniu na nich garnków lub patelni. Nie podgrzewaj pustych garnków ani patelni.
- Nigdy nie stawiaj naczyń plastikowych lub z folii aluminiowej na urządzeniu.
- W przypadku korzystania z innych urządzeń elektrycznych należy upewnić się, że kabel nie styka się z elementami płyty gazowej.
- Jeżeli posiadasz w swoim cieple jakieś elementy mechaniczne np. rozrusznik, przed użyciem urządzenia skonsultuj się z lekarzem.
- Nie używaj ściereczki ani podobnych materiałów zamiast uchwytu na garnek, gdyż mogą się one zapalić.
- Używając szklanych naczyń upewnij się, że są one przeznaczone do gotowania na płycie. W przypadku pęknięcia naczynia, wyłącz urządzenie.

dzenie aby uniknąć porażenia prądem.

- Aby zminimalizować ryzyko poparzenia, zapłonu materiałów łatwopalnych lub wycieku obróć uchwyty garnków w kierunku boku lub środka płyty bez wystawiania na sąsiednie palniki.
- Zawsze wyłączaj palnik przez zdjęciem naczynia.
- Uważnie obserwuj potrawę, które smażyysz lub gotujesz na dużym ogniu.
- Powoli rozgrzewaj tłuszcz.
- Potrawy do smażenia powinny być suche jak

tylko jest to możliwe. Szron na mrożonkach lub wilgoć na świeżej żywności mogą powodować pryskanie gorącego tłuszczu na boki naczynia.

- Nigdy nie próbuj przesuwac naczynia z dużą ilością gorącego tłuszczu, poczekaj aż tłuszcz całkowicie ostygnie.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu płyty.
- Nie należy pozostawiać płyty bez nadzoru podczas smażenia. Oleje

i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.

- Uważać na moment zagotowania potrawy, by nie dopuścić do zalania palników.
- Jeżeli nastąpi uszkodzenie płyty to można ją ponownie używać po usunięciu wady przez wyspecjalizowany personel techniczny.
- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich



- zanieczyszczania. Zabrudzone palniki oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu. Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 5 kg.
  - Nie dopuszcza się stawiania jednego naczynia na dwóch palnikach jednocześnie.
  - Nie uderzać w pokręta i palniki.
  - Nie dopuścić do uszkodzenia powierzchni płyty.
  - Palników nie należy używać w sytuacji, gdy włączony gaz nie pali się stabilnym płomieniem.
  - Główny zawór na przewodzie doprowadzającym gaz należy zamknąć również w przypadku, gdy palniki przez dłuższy czas nie będą używane (np. wyjazd na wakacje).
  - Poszczególne części urządzenia rozgrzewają się podczas użytkowania (palniki i płyta). Należy wobec tego zadbać, aby dzieci nie przebywały w bezpośredniej okolicy urządzenia, jak również w porę ostrzec je przed możliwością poparzenia.
  - Rozgrzany tłuszcz może się łatwo zapalić. Dlatego potrawy z użyciem tłuszczów (np. frytki) należy przygotowywać ostrożnie i pod stałą kontrolą.
  - Palników na płycie kuchennej nie należy zostawiać włączonych, gdy na nich się nic nie gotuje. Zabrania się dokonywania napraw płyty przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
  - Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.

- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek płyty na inny rodzaj gazu, przenoszenia płyty w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Instalacja dla gazu płynnego nie może być stosowana w pomieszczeniach, w których poziom podłogi znajduje się poniżej otaczającego terenu.
- Butlę z gazem należy umieścić w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń wydzielających ciepło (piece, ogrzewacze, grzejniki).
- Nie wolno umieszczać butli z gazem w pobliżu innych urządzeń powodujących iskrzenie. Temperatura w pomieszczeniach, w których instaluje się butlę z gazem nie powinna przekraczać 35°C.
- Po każdym podłączeniu płyty do instalacji gazowej lub butli, należy sprawdzić szczelność podłączenia wodnym roztworem mydła. Pojawienie się pęcherzy świadczy o ulatnianiu się gazu.
- Niedopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia.
- Płyta nie jest odporna na uderzenia – szkło.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę rzucić mokry

koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.

- W przypadku kilkudniowej przerwy w użyt-


kowaniu płyty należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.


- **Uwaga! Jeżeli przewód zasilający nie odłączony ulegnie uszkodzeniu, to**


**powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.**

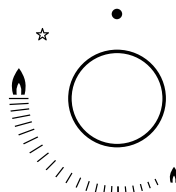
## UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Poniższe symbole pojawiają się na panelu sterowania przy każdym z pokręteł

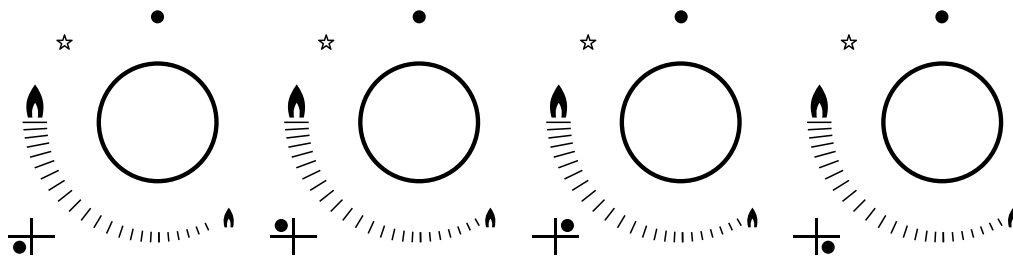
 czarne kółko: palnik wyłączony

 duży płomień: maksymalne ustawienie

 mały płomień: minimalne ustawienie



- ▶ Aby uzyskać mały płomień, należy przekręcić pokrętkę do końca zgodnie z ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- ▶ Wszelkie ustawienia wielkości płomienia należy wybrać pomiędzy ustawieniem maksymalnym a minimalnym.
- ▶ Symbol znajdujący się obok pokrętki na panelu sterowania wskazuje, który palnik jest obsługiwany.



## AUTOMATYCZNA ZAPALARKA Z ZABEZPIECZENIEM PRZECIWWYPŁYWOWYM

Urządzenie jest wyposażone w automatyczną zapalarkę z zabezpieczeniem przeciwwypływowym w każdym palniku, które powoduje odcięcie dopływu gazu w przypadku zaniku płomienia.

### ZAPALENIE PALNIKA:

- ▶ Należy nacisnąć odpowiednie pokrętkę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu

wskazówek zegara do momentu ustawienia maksymalnego.

- ▶ W takiej pozycji należy przytrzymać pokrętkę 15 sekund, po czym płomień zapali się. Jeżeli po 15 sekundach nie nastąpi zapalenie płomienia, należy wstrzymać działania i odczekać 1 minutę przed ponowną próbą uruchomienia i/lub otworzyć drzwi pomieszczenia.

- ▶ Aby zgasić palnik, należy przekręcić pokrętkę całkowicie w kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji oznaczonej czarnym kółkiem – palnik wyłączony.
- ▶ W przypadku awarii zasilania, palniki można zapalić ostrożnie używając zapałki.

## PORADY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Średnica spodu garnka powinna odpowiadać średnicy palnika.



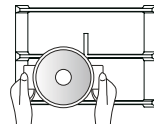
**Nie należy stosować naczyń, które nachodzą na krawędź palnika!**

Palnik	Średnica garnka (mm)
potrójna korona	200-240
średni	160-180
pomocniczy	120-160

NIE		TAK	
	nie używaj małych naczyń na dużych palnikach		zawsze używaj naczyń odpowiednich dla każdego palnika, aby uniknąć marnowania gazu i odbarwienia naczyń
	unikaj gotowania bez pokrywy lub z pokrywką odchylną do połowy, ponieważ powoduje to stratę energii		nakładaj pokrywkę na naczynie
	nie używaj patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem		używaj tylko garnków, rondli i patelni z grubym dnem
	nie stawiaj naczyń kuchennych po jednej stronie palnika, ponieważ może się przewrócić		naczynie zawsze stawiaj bezpośrednio nad palnikami
	nie używaj naczyń o dużej średnicy na palnikach znajdujących się w pobliżu elementów sterujących, gdyż zwiększą temperaturę w tym obszarze powodując uszkodzenia		
	nie stawiaj naczyń bezpośrednio na górze palnika		umieść naczynie na trójnogu
	nie umieszczaj na palnikach takich przedmiotów jak mata azbestowa, ponieważ może to spowodować poważne uszkodzenie urządzenia		



nie używaj nadmiernie ciężkich przedmiotów i nie uderzaj płyty kuchennej nimi



ostrożnie obchodź się z naczyniami, gdy stoją na palniku

- ▶ Nie zaleca się używania brytfanek, patelni oraz kamieni grillowych rozgrzanych jednocześnie na kilku palnikach, ponieważ powstające ciepło może uszkodzić urządzenie.
- ▶ Nie dotykaj górnej płyty i podstawy naczynia przez pewien czas po użyciu.
- ▶ Jeśli płyn w naczyniu zacznie wrzeć, zmniejsz płomień, aby lekko podtrzymywał gotowanie się płynu.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

- ▶ Urządzenie należy czyścić tylko i wyłącznie gdy jest ono całkowicie schłodzone.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć od zasilania.
- ▶ Czyść urządzenie regularnie, najlepiej po każdym użyciu.
- ▶ Ścierne środki czystości lub ostre przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia; urządzenie należy czyścić wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń (dozwolone: miękka ścierka, neutralny detergent; niedozwolone: metalowa lub nylonowa szczotka, kwaśny/alkaliczny detergent, jadalny olej, rozpuszczalnik, benzyna.)
- ▶ Do czyszczenia urządzenia nie należy używać wytwornicy pary ani innych urządzeń czyszczących pod wysokim ciśnieniem.

## RUSZT, POKRĘTŁA I PŁYTA

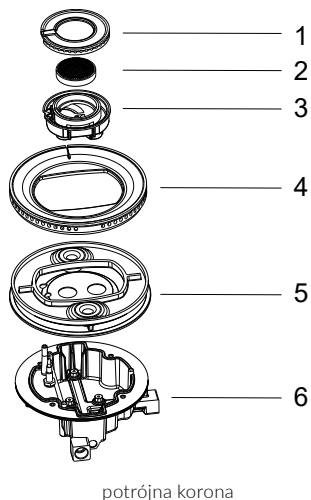
- ▶ Zdejmij ruszt
- ▶ Umyj urządzenie wraz z pokrętkami wilgotną ściereczką, delikatnym płynem i ciepłą wodą.
- ▶ Następnie wytrzyj całość czystą, miękką szmatką.
- ▶ Regularnie przecieraj płytę górną wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń, po wyczyszczeniu dokładnie osusz górną płytę.
- ▶ Należy jak najszybciej usuwać solone potrawy lub płyny z płyty kuchennej, aby uniknąć ryzyka korozji.
- ▶ Elementy urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej z czasem mogą ulec przebarwieniu. Jest to normalne z powodu działania wysokich temperatur. Po każdym użyciu elementy te należy czyścić środkiem przeznaczonym do stali nierdzewnej.

## PALNIKI

- ▶ Zdejmij pokrywki i korony palników podnosząc je do góry i odsuwając od płyty.
- ▶ Namocz je w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu lub płynu do mycia naczyń.
- ▶ Po wyczyszczeniu i umyciu dokładnie wytrzyj je i osusz. Upewnij się, że otwory na płomień są czyste i całkowicie suche.
- ▶ Stałe elementy palnika należy wytrzeć wilgotną szmatką.
- ▶ Przed ponownym umieszczeniem palników na płycie górnej należy upewnić się, że wtryskiwacz nie jest zablokowany.

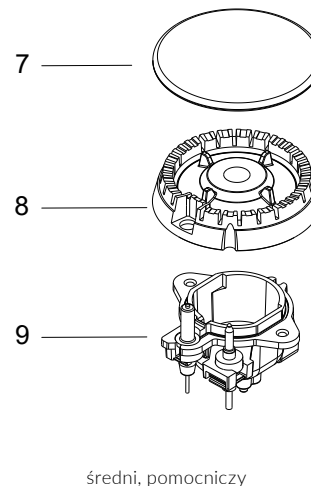


## MONTAŻ PALNIKÓW: POMOCNICZY, ŚREDNI I Z POTRÓJNĄ KORONĄ



1. Pierścień palnika
2. Wewnętrzna pokrywa palnika
3. Korona palnika
4. Zewnętrzna pokrywa palnika
5. Nasadka motylkowa

- ▶ Po umyciu umieść elementy palnika w następującej kolejności.
- ▶ Nie mieszaj góry z dołem.
- ▶ Kołki muszą idealnie pasować do otworów.



6. Podstawa palnika
7. Pokrywa palnika
8. Nasadka motylkowa
9. Podstawa palnika

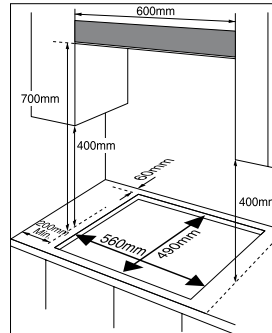
## INSTALACJA URZĄDZENIA

### OSTRZEŻENIA

- ▶ Nie modyfikuj urządzenia.
- ▶ Urządzenie to musi zostać zainstalowane przez autoryzowanego technika lub instalatora.
- ▶ Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są zgodne.
- ▶ Warunki regulacji urządzenia są podane na etykiecie lub tabliczce znamionowej.
- ▶ To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- ▶ Przed instalacją należy odłączyć dopływ gazu i prądu do urządzenia.
- ▶ Wszystkie urządzenia zawierające jakiegokolwiek elementy elektryczne muszą być uziemione.
- ▶ Upewnij się, że rura od gazu i przewód elektryczny są zainstalowane w taki sposób, aby nie dotykały żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzać.
- ▶ Rura od gazu albo złącze nie powinny być zagięte albo blokowane przez żadne inne urządzenia.
- ▶ Sprawdź wymiary urządzenia, a także wymiary otworu do wycięcia w szafce kuchennej.
- ▶ Panele umieszczone nad blatem roboczym lub bezpośrednio obok urządzenia muszą być wykonane z materiału niepalnego. Zarówno warstwa wierzchnia jak i klej powinny być odporne na ciepło, aby zapobiec niszczeniu.
- ▶ Włącz urządzenie, zapal wszystkie palniki. Sprawdź czy płomień jest czysty, niebieski

### ODSTĘPY WYMAGANE PRZY MONTAŻU PŁYTY WRAZ Z OKAPEM

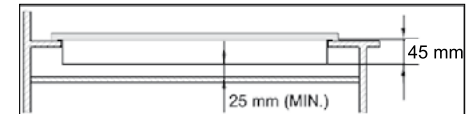
- ▶ Urządzenie należy wbudować w szafkę kuchenną lub blat roboczy o szerokości 600 mm z zachowaniem następujących minimalnych odległości:
  - krawędzie płyty powinny znajdować się w minimalnej odległości 60 mm od ściany bocznej lub tylnej;
  - odległość między najwyższym punktem powierzchni płyty gazowej (łącznie z palnikami) a spodem dowolnej poziomej powierzchni znajdującej się bezpośrednio nad nią powinna wynosić min 700 mm;
  - 400 mm pomiędzy powierzchnią płyty gazowej a powierzchnią poziomą pod warunkiem, że dolna strona poziomej powierzchni pokrywa się z zewnętrzną krawędzią płyty; jeżeli odległość ta jest mniejsza to musi znajdować się co najmniej 50 mm od zewnętrznych krawędzi płyty;



bez żółtych końcówek. Jeśli palniki wykazują jakiegokolwiek nieprawidłowości należy sprawdzić:

- czy prawidłowo założona jest pokrywa palnika
- czy prawidłowo zamontowana jest korona palnika
- czy palnik ustawiony jest pionowo do złączki wtryskiwacza
- ▶ Po zamontowaniu urządzenia, monter powinien przeprowadzić pełną próbę, aby sprawdzić czy urządzenie działa poprawnie i nie ma żadnych wycieków.
- ▶ Waż elastycznie należy zamocować w taki sposób, aby nie mógł stykać się z ruchomymi elementami znajdującymi się w mieszkaniu i nie przechodził przez żadną przestrzeń, w której może dojść do zatkania.

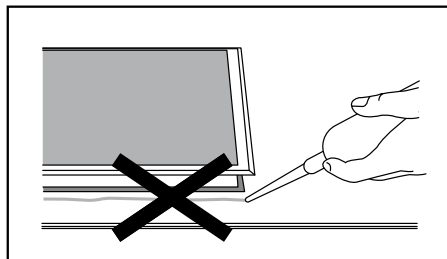
- 50 mm wolnej przestrzeni wokół urządzenia
- pomiędzy spodem urządzenia a jakąkolwiek powierzchnią znajdującą się pod nim należy pozostawić odstęp co najmniej 25 mm;



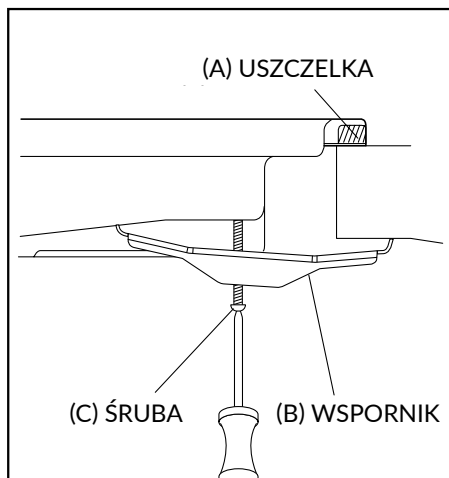
- ▶ Piekarnik musi posiadać wentylację, aby można było zainstalować nad nim płytę gazową. Należy sprawdzić wymiary piekarnika w instrukcji montażu.

## MONTAŻ URZĄDZENIA

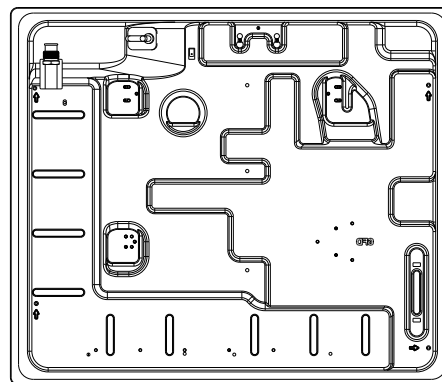
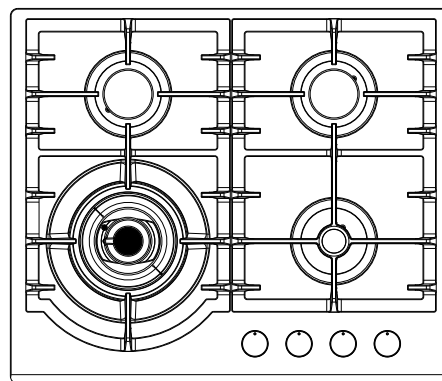
1. Zdejmij ruszt z płyty, pokrywę oraz koronę palnika i ostrożnie odwróć urządzenie do góry dnem, umieść je na wyścielonej matce. Należy uważać, aby podczas tej operacji nie uszkodzić świecy iskrownika oraz zabezpieczenia przeciwwyływowego.
2. Ułóż załączoną uszczelkę wokół krawędzi urządzenia.
3. Nie należy pozostawić szczeliny jak również ułożyć podwójnie.
4. Grubość uszczelki wynosi 3 mm, szerokość 10mm.



**Nie używaj szczeniwa silikonowego do uszczelnienia urządzenia w otworze. Utrudni to w przyszłości wyjęcie urządzenia z otworu, zwłaszcza jeśli będzie wymagało naprawy.**



1. Umieść wspornik (B) nad otworami odpowiadającymi rozmiarowi śrub. W każdym rogu płyty znajduje się jeden zestaw otworów na śruby. Lekko dokręć śrubę (C) poprzez wspornik (B), tak aby wspornik był przymocowany do płyty, ale nadal można było wyregulować położenie.
2. Ostrożnie odwróć płytę z powrotem, a następnie delikatnie opuść ją do wyciętego otworu.
3. Na spodniej stronie płyty ustaw wsporniki w pozycji odpowiedniej dla blatu. Następnie całkowicie dokręć śruby (C), aby zamocować płytę na miejscu.



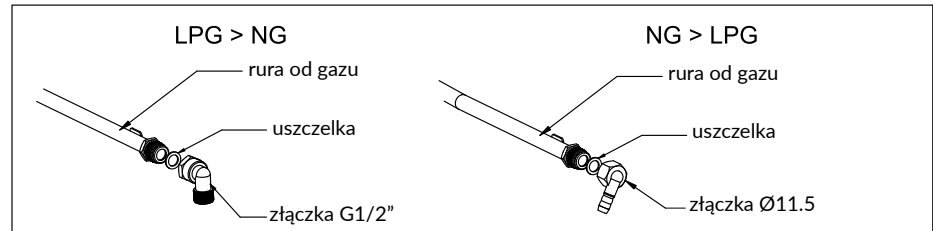
spód urządzenia

## PRZYŁĄCZE GAZU DO PŁYTY GAZOWEJ

Urządzenie należy zainstalować i podłączyć zgodnie z przepisami obowiązującym w kraju, w którym to urządzenie będzie użytkowane. Urządzenie to może być podłączone do LPG i gazu ziemnego. Zmiana z LPG na gaz ziemny (NG) powinna być wykonana przez wykwalifikowaną osobę.

Zgodnie z prawem wszystkie urządzenia gazowe powinny być instalowane przez uprawnionego technika z odpowiednimi kwalifikacjami. Płytę należy podłączyć do butli z gazem lub sieciowej instalacji gazowej zgodnie z obowiązującymi przepisami. Nieprawidłowe zainstalowanie płyty może spowodować unieważnienie gwarancji, roszczeń z tytułu odpowiedzialności i prowadzić do wybuchu gazu.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYMIANY I INSTALACJI ZASILANIA GAZEM



### SPECYFIKACJA GAZU

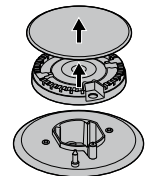
rodzaj gazu i ciśnienie	specyfikacja palników i otworów (mm)		
	palnik WOK	palnik średni	palnik pomocniczy
	4.5kW	1.75kW	1.0kW
G20 20 mbar	0.50+0.76+0.96 * 2	1.00	0.78

### PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

- ▶ Urządzenie to należy podłączyć do gniazdka z uziemieniem.
- ▶ Należy podłączyć do źródła prądu zmiennego o parametrach 220-240V 50-60 Hz

- ▶ Przewód uziemiający można zidentyfikować przez jego żółty/zielony kolor.
- ▶ W przypadku montażu nad zabudowanym piekarnikiem, przyłącza elektryczne płyty i piekarnika muszą być niezależne – nie tylko ze

względów bezpieczeństwa, ale także dla łatwiejszego demontażu w przyszłości.

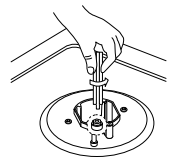


### REGULACJA GAZU

Podejmij wszelkie niezbędne środki ostrożności podczas konwersji z jednego gazu na inny. Wszystkie prace muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika. Zanim zaczniesz, odłącz dopływ gazu i prądu do urządzenia.

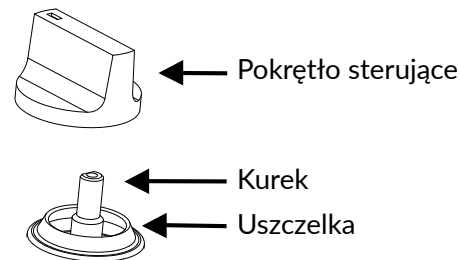
1. Wymiana dyszy palnika  
Zdejmij ruszt, pokrywę i koronę palnika. Odkręć dyszę przy pomocy klucza nasadowego 7mm i wymień na zalecaną dyszę do nowego zasilania gazem. Po czym

ostrożnie zamontuj wszystkie elementy. Po wymianie dysz wskazane jest mocne dokręcenie.



2. Regulacja minimalnego poziomu płomienia
  - ▶ Obróć kurki do minimum.
  - ▶ Zdejmij pokrętła z kurków i umieść mały śrubokręt płaski na środku trzpienia
  - ▶ Prawidłową regulację uzyskuje się, gdy płomień ma 3-4mm
  - ▶ W przypadku gazu propan/butan śruba regulacyjna musi być mocno dokręcona

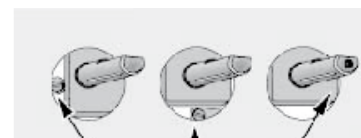
- ▶ Załóż ponownie pokrętło sterujące
- ▶ Upewnij się, że płomień nie gaśnie szybko zmieniając z poziomu maksymalnego na minimalny
- ▶ Jeśli gaśnie, zdejmij ponownie pokrętło sterujące i kontynuuj regulację. Przetestuj płomień ponownie.
- ▶ Powtórz ten proces dla każdego kurka



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez licencjonowanego technika. Nieprawidłowa naprawa może spowodować poważne

zagrożenie dla Ciebie i innych osób. Niektóre drobne problemy mogą zostać rozwiązane w następujący sposób.



Śruba regulacyjna

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku problemów postępuj zgodnie z poradami zawartymi w poniższej tabeli:

PROBLEM/BŁĄD	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Brak zapłonu.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brak iskry.</li> <li>2. Pokrywa palnika jest źle zamontowana.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdź zasilanie elektryczne.</li> <li>2. Załóż prawidłowo pokrywę.</li> </ol>
Nieprawidłowy zapłon.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dopływ gazu nie jest całkowicie otwarty.</li> <li>2. Pokrywa palnika jest źle zamontowana.</li> <li>3. Świeca zapłonowa jest zanieczyszczona substancją obcą.</li> <li>4. Palniki są mokre.</li> <li>5. Otwory w koronie palnika są zatkane.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Całkowicie otwórz dopływ gazu.</li> <li>2. Załóż prawidłowo pokrywę.</li> <li>3. Zetrzyj zabrudzenie suchą szmatką.</li> <li>4. Dokładnie wysusz pokrywy palników.</li> <li>5. Wyczyść koronę palnika.</li> </ol>
Hałas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Źle zamontowana pokrywa palnika.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zamontuj poprawnie pokrywę palnika.</li> </ol>

PROBLEM/BŁĄD	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Płomień gaśnie podczas pracy urządzenia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zabezpieczenie przeciwwyływowe jest zanieczyszczone substancją obcą.</li> <li>2. Produkt wykipiał i zgasił płomień.</li> <li>3. Płomień został zdmuchnięty przez silny przeciąg.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyczyść zabrudzenie.</li> <li>2. Wyłącz palnik przekręcając pokrętło. Odczekaj minutę i ponownie zapal palnik.</li> <li>3. Wyłącz palnik i sprawdź czy w obszarze gotowania nie ma przeciągu np. otwarte okno. Poczekać minutę i ponownie zapal palnik.</li> </ol>
Żółty płomień	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otwory w koronie palnika są zalane.</li> <li>2. Zastosowano inny gaz.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyczyść koronę palnika.</li> <li>2. Sprawdź jaki gaz został użyty.</li> </ol>
Niestabilny płomień	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokrywa palnika jest źle zamontowana.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zamontuj poprawnie pokrywę palnika.</li> </ol>
Zapach gazu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gaz wycieka.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zaprześć używania produktu i zamknij środkowy zawór. Otwórz okno, aby przewietrzyć. Skontaktuj się z serwisem.</li> </ol>

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

**UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.**



## Kuchnia jutra

Kuchnia to doskonałe miejsce na realizację marzeń i rozwój kulinarnego talentu. Szukaj nowych rozwiązań, pomysłów – eksperymentuj! Nie bój się wyzwań, łączenia starego z nowym, innowacyjnych smaków i składników.

## Nowe możliwości

Zaplanuj swój kulinarny sukces z odpowiednim sprzętem agd. Wybierając markę Sam Cook zapewniasz sobie profesjonalną pomoc w kuchni.

Będziesz zaskoczony jak łatwo stworzyć coś wyjątkowego i poczuć się ekspertem.

### PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

#### Polska



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

## Szanowny Kliencie!

*Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.*

*W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.*

**Karta gwarancyjna/**  
**Warranty card**

nazwa-model/  
name-model

**PSC-VH-1060**

Data sprzedaży/  
Date of sale

Podpis sprzedawcy/  
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/  
Stamp shop

## JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

### 1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym w Szczytnie pod numerem telefonu (0-89) 623 11 00 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

🏠 12-100 Szczytno,  
Korpele 71,  
☎ (22) 380 52 42

✉ serwis@samcook.eu  
🌐 www.samcook.eu

**Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.**

**Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.**

Czytelny podpis kupującego/  
Legible signature of the buyer

## WARUNKI GWARANCJI

---

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesiące od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas naprawy. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.**
2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez Gwaranta czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
3. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
  - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
  - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniedbaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiegania w sieci, przekroczenie temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
  - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem sprzętu; żarówki
  - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
    - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
    - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
- e) celowe uszkodzenie sprzętu;
- f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
- g) czynności konserwacyjne.
4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:
  - a) Serwis Centralny stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
  - b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym,
5. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.
6. Sprzęt dostarczany do Serwisu Centralnego powinien być czysty. Serwisant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.
7. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Serwis Centralny poświadcza w karcie gwarancyjnej.
8. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.
9. Karta gwarancyjna jest ważna na terytorium Polski.
10. Urządzenia marki Sam Cook mają zastosowanie do użytkowania przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba że mają inne przeznaczenie np. witryna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodne z przeznaczeniem spowoduje utratę gwarancji.
11. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować utratę prawa gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, a także czytelnego podpisu kupującego jest **NIEWAŻNA**.

Data naprawy/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczęć punktu serwisowego/ Stamp service point

Numer seryjny/  
Serial number


## GUIDELINES FOR SAFE USE

Thank you for choosing our gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance. If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care centre.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

 **DANGER! If gas seems to leak, take the actions as follow:**

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.

- Do not use a telephone.
- Stop using the product and close the middle valve.
- Open the window to ventilate.
- Contact our ser-

vice centre by using a phone outside.

The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.



## INSTALLATION



### WARNING!

- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.
- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.

- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.



### CAUTION!

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the

product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.

- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ig-



nite the burner for at least one minute.

- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for

example increasing the level of mechanical ventilation where present.

### SAFETY FOR CHILDREN AND OTHERS



#### WARNING!

- Do not allow children to play near or with the appliance.
- The appliance gets hot when it is in use.
- Children should be kept away until it has cooled.
- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that

they can use the appliance safety. Warning

- Only use the appliance for preparing food.
- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.
- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.
- Never leave the appliance unattended when cooking.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not stored above or below the appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.
- Never use abrasive or caustic cleaning agents.

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present. Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution. To minimise the

possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.

- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods


can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.


- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.
- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.
- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.


- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

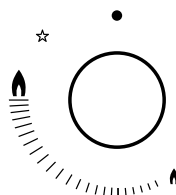
## HOW TO USE THE APPLIANCE

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle

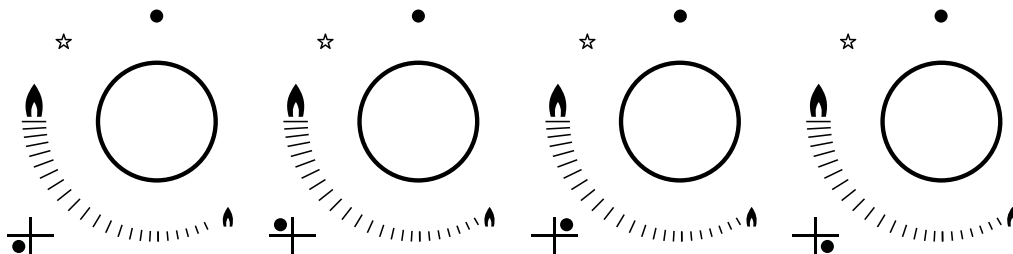
 Black circle: gas off

 Large flame: maximum setting

 Small flame: minimum setting



- ▶ The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- ▶ All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- ▶ The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.



## AUTOMATIC IGNITION WITH FLAME FAILURE SAFETY DEVICE

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the

event of the flame going out. Automatic ignition with flame failure safety device  
The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to

stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

## TO IGNITE A BURNER:

- ▶ Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- ▶ If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.

- ▶ You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- ▶ After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control

knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.

- ▶ To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- ▶ In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.


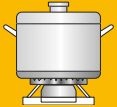

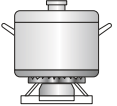
## SAFETY AND ENERGY SAVING ADVICE

The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.





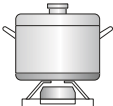

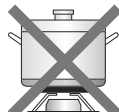
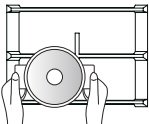


**Do not use cookware that overlaps the edge of the burner!**

BURNERS	PANS (mm)
Triple-Crown	200-240
Semi-Rapid	160-180
Auxiliary	120-160

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.		Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off - as this wastes energy		Place a lid on the cookware.



	Do not use a pan with a convex or concave bottom.		Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		Always place the cookware right over the burners, not to one side.
	Never place cookware directly on top of the burner.		Place the cookware on top of the trivet.
	Do not place anything, eg. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.		Handle cookware carefully when they are on the burner.

- It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.
- Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.
- As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- ▶ **Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.**
- ▶ **The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.**
- ▶ **Clean the appliance regularly, preferably after each use.**
- ▶ **Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.**

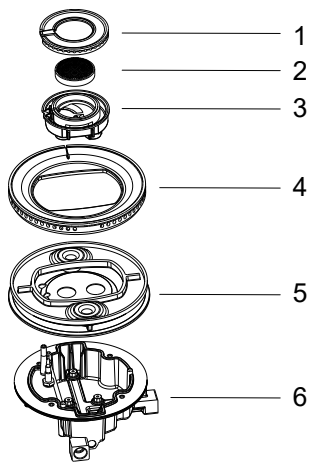
### PAN SUPPORT, CONTROL HANDLES

- ▶ Take off the Pan support.
- ▶ Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- ▶ Dry everything with a clean soft cloth.
- ▶ Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- ▶ Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- ▶ Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- ▶ Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

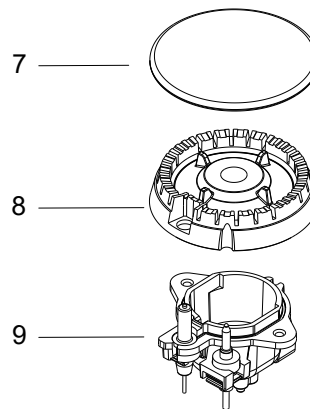
### BURNERS

- ▶ Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- ▶ After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- ▶ Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- ▶ Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- ▶ Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

## RE-ASSEMBLE THE AUXILIARY, SEMI-RAPID AND TRIPLE-CROWN BURNERS AS FOLLOWS



Triple-Crown burners



Auxiliary,Semi-rapid

### FOR THE TRIPLE-CROWN BURNERS:

1. Place the circle burner cap (2) and burner lid(1) on the flame spreader (3) in tu
2. Place the flame spreader(5) onto the burner cup (6) and place the burner lid(4) on the flame spreader (5).
3. Position the flame spreader (3) onto the burner lid (4).

### FOR THE AUXILIARY,SEMI-RAPID:

1. Place the flame spreader (8) onto the burner cup (9) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader.
2. Position the burner lid (7) onto the flame spreader (8),so that the retaining pins fit into their respective recesses.

### REPLACE PARTS IN THE CORRECT ORDER AFTER CLEANING.

- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.

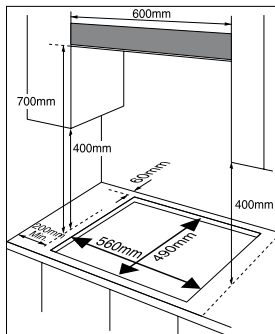
## INSTALLING THE APPLIANCE

### WARNINGS

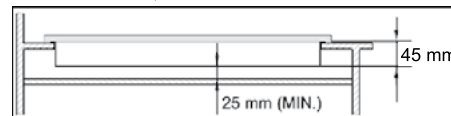
- ▶ Do not modify this appliance.
- ▶ This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- ▶ Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- ▶ The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- ▶ This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilaton.
- ▶ Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- ▶ All appliances containing any electrical components must be earthed.
- ▶ Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- ▶ Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- ▶ Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- ▶ The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- ▶ Turn on appliance tap and light each burners.
- ▶ Check for a clear blue flame without yellow tipping.
- ▶ If burners shows any abnormalities check the following:
  - Burner lid on correctly
  - Flame spreader positioned correctly
  - Burner vertically aligned with injector nipple
- ▶ A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- ▶ The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- ▶ Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

### CLEARANCES REQUIRED WHEN FITTING THE HOB WITH A COOKER HOOD ABOVE

- ▶ This appliance is to be built into a kitchen unit or 600 mm worktop, providing the following minimum distances are allowed:
  - The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
  - 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
  - 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
  - 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.



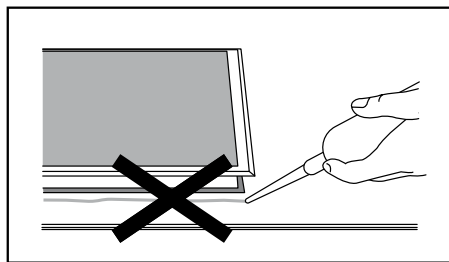
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.;



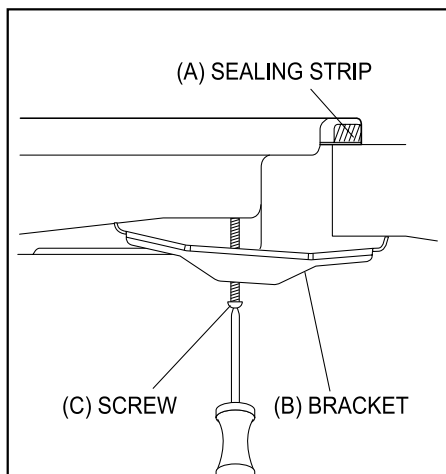
- ▶ An oven must have forced ventilation to install a hob above it.

## INSTALLING THE APPLIANCE

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
2. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
3. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
4. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.
5. The thickness of the sponge is 3 mm. The width of the sponge is 10 mm.



**Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.**



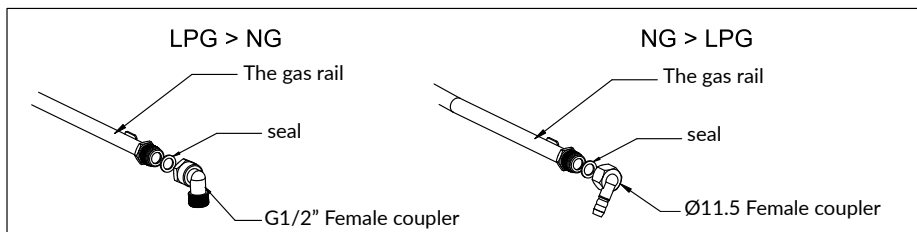
1. Place the bracket(B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob(H). Slightly tighten a screw(C) through the bracket(B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position .
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws(C) to secure the hob into position.

## GAS SUPPLY REPLACEMENT AND INSTALLATION GUIDELINES

It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .

It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.

In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.



### GAS SPECIFICATION

Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)		
	Wok burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
	4.5kW	1.75kW	1.0kW
G20 20 mbar	0.50+0.76+0.96 * 2	1.00	0.78

### ELECTRICAL CONNECTION

- ▶ This appliance must be earthed.
- ▶ This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.

### GAS ADJUSTMENT

Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.

All work must be carried out by a qualified technician.

Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1. Change the injector of the burners  
Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

- ▶ The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is

marked with the letter E or by the earth symbol.

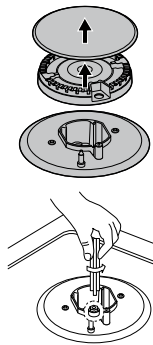
Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply.

Carefully reassemble the all components.

After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten.

2. Adjustment of minimum level of the flame

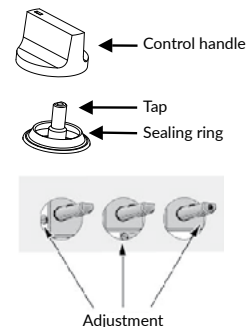
- ▶ Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.



- ▶ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
- ▶ For butane/ propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
- ▶ Refit the control knob.
- ▶ Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum

flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.

- ▶ Repeat this process for each one of the gas taps.



## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	Solution
Not ignited	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No Spark.</li> <li>2. The burner lid is badly assembled.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check the electricity supply.</li> <li>2. Assemble the lid correctly.</li> </ol>
Nieprawidłowy zapłon.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The gas supply is not completely open.</li> <li>2. The burner lid is badly assembled.</li> <li>3. The ignition plug is contaminated with alien substance.</li> <li>4. The burners are wet.</li> <li>5. The holes in the flame spreader are clogged.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open the gas supply completely.</li> <li>2. Assemble the lid correctly.</li> <li>3. Wipe alien substance with a dry cloth.</li> <li>4. Dry the burners lids carefully.</li> <li>5. Clean the flame spreader.</li> </ol>
Noise made when combusted and ignited	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The burner lid is badly assembled.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assemble the burner lid correctly.</li> </ol>
Flame goes out when in use.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The flame supervision device is contaminated with alien substance.</li> <li>2. Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.</li> <li>3. A strong draught may have blown the flame out.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the flame supervision device.</li> <li>2. Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone.</li> <li>3. Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone</li> </ol>
Yellow Flame	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The holes in the flame spreader are clogged.</li> <li>2. Different gas is used.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the flame spreader.</li> <li>2. Check the gas used.</li> </ol>
Unstable Flame	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The burner lid is badly assembled.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assemble the burner lid correctly.</li> </ol>
Gas Smell	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gas leakage</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.</li> </ol>

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

See the product's nameplate for technical specifications.

**ATTENTION! MPM AGD S.A. RESERVES ITS RIGHTS TO MODIFY THE TECHNICAL DATA.**





## The kitchen of tomorrow

The kitchen is the best place to make your culinary dreams come true, and allow your cooking prowess to grow. Test out new ideas and find better ways of doing things! Never be afraid of new challenges, of fusing the old with the new, or of innovative tastes and ingredients.

## New opportunities

Plan your culinary success with the right appliances. Choosing the Sam Cook household brand is like enlisting professional help in your kitchen. Surprise yourself with how easy it is to make something new and feel like a professional chef!

### PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

#### Poland



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.

A series of horizontal dotted lines for writing notes.