

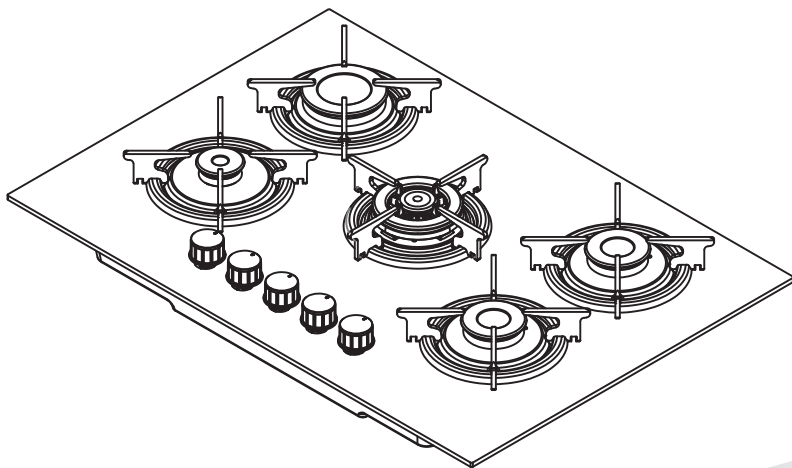


GB

5-BURNER BUILT-IN
COOKTOP USER MANUAL

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI 5-PALNIKOWEJ
PŁYTY GAZOWEJ DO ZABUDOWY



110008Z9328

Dear customer;

Thank you for buying this appliance. You bought a high-quality appliance which is produced in accordance with all CE security standards recognized.

Please read this user manual for your security and satisfaction. Please, keep this user manual in a secure place and do not give your appliance to other people without this manual.

Symbols and Definitions

There are following symbols in this user manual:



Important information and tips for usage.



Warnings for dangers against safety of life or property



Warnings for electricity shocks

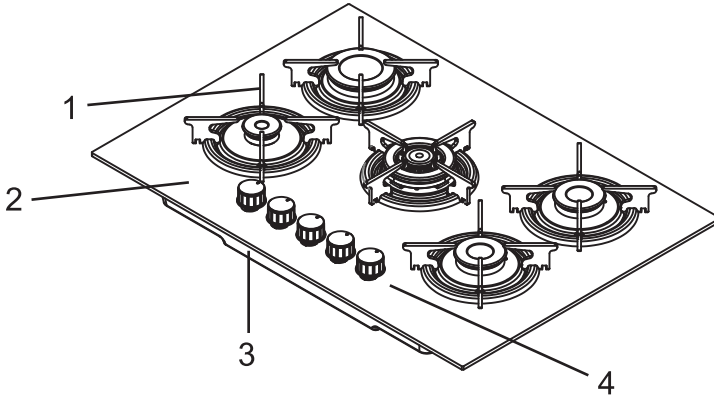


Warnings for fire danger



Warnings for hot surfaces

General View

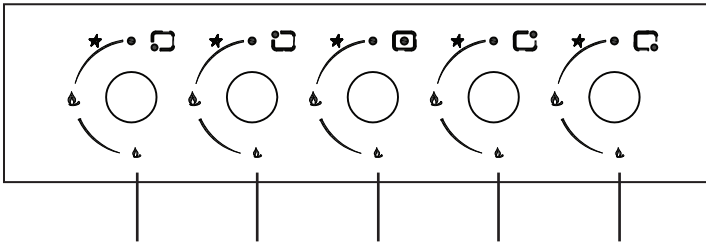


1- Pot holders

2- Glass burner table

3- Bottom casing

4- Control panel



1-High Heat Burner – left back

2-Subsidiary Burner – left front

3-Wok Burner – middle

4- Normal Burner – Right front

5- Normal Burner – Right back

Delivery range:



According to the type of the model, the accessories given vary. Not all the accessories in this user manual might be found in your appliance.

1.User Manual

2.Stewpot Device



With the round-shaped surface stewpot device, you can minimize the heat that the glass is exposed to and increase the energy productivity.

Technical Features

6,1,2,1				Obtaining the nominal heat input / <i>Anma ısı girdisinin ekte edilmesi</i>			
Condition / <i>fart</i>	Gas temperature / <i>Gaz sıcaklığı (°C)</i>	22,4 °C	Barometer value / <i>Basing değeri (mbar)</i>	1010 mbar			
Gas type / <i>Gaz tipi</i>	G20						
Pressure / <i>Basınç (mbar)</i>	20						
Rate / <i>Oran</i>	Each burner individually / <i>Her bek ayrı ayrı</i>						
Burner position / <i>Bek konumu</i>	Small Burner / <i>Küçük Bek</i>	Medium Burn	Big Burner / <i>Büyük Bek</i>				
Jet diameter / <i>Enjektör çapı (mm)</i>	0,80	0,95	1,15				
Nominal Heat input / <i>Anma ısı girdisi (kW)</i>	1,10	1,65	2,20				
Heat value / <i>ısı değeri(Hs) (MJ/m³)</i>	37,78						
Flow/ <i>Akış (m³/h)</i>	0,108	0,149	0,201				
Result / <i>Sonuç (kW)</i>	1,139	1,578	2,120				
Tolerance / <i>Tolerans</i>	+%3,52	-%4,35	-%3,65				
Required Tolerance/ <i>Gerekli tolerans</i>	+%8	±%8	±%8				
Verdict/ <i>Karar</i>	Pas	Pas	Pass				
G 20							
Vok beki	5 kW						
Vok beki	1,30 m ³ /h						

6,2,2/6,3,2		Combustion / <i>Yanma</i>			
Gas type / <i>Gaz Tipi</i>	G30				
Pressure (mbar) / <i>Basınç</i>	50				
Burner position / <i>Briker konumu</i>	Small Burner / <i>Küçük Bek</i>	Medium Burner / <i>Orta Bek</i>	Big Burner / <i>Büyük Bek</i>		
Test No.1 (max. test pressure, 57,5mbar) / <i>Deney No.1 azami test basıncı</i>	Tap position / <i>Musluk konumu</i>	Full on / <i>Tam açık</i>			
	(CO) ₁ (ppm)	33	77	110	
	(CO) ₂ (ppm) (%)	1,89	2,74	3,70	
	(CO) ₂ (ppm) (%)	14,0	14,0	14,0	
	(CO) (ppm) (Required≤1000 ppm)	244	393	416	
	Verdict / <i>Karar</i>	Pass	Pass	Pass	
Test No. 2 (1/2 nominal heat input) (50mbar) / <i>Deney No.2 1/2 anma ısı yarıda</i>	Tap position / <i>Musluk konumu</i>	Position corresponding to 1/2 nominal heat input / <i>1/2 anma ısı yüküne karşılık gelecek konum</i>			
	(CO) ₁ (ppm)	36	72	200	
	(CO) ₂ (ppm) (%)	2,31	3,27	4,58	
	(CO) ₂ (ppm) (%)	14,0	14,0	14,0	
	(CO) (ppm) (Required ≤ 1500 ppm) (Gereken≤ 1500 ppm)	218	308	611	
	Verdict / <i>Karar</i>	Pass	Pass	Pass	
Test No. 4 (normal test pressure, 50mbar) / <i>Deney No.4 (normal test basıncı 50 mbar)</i>	Tap position / <i>Musluk konumu</i>	All burners full on (all hotplate burners) / <i>Tüm beklere tam açık (Tüm ocak beklere)</i>			
	(CO) ₁ (ppm)	243			
	(CO) ₂ (ppm) (%)	14,0			
	(CO) (ppm) (Required ≤ 2000 ppm) (Gereken≤2000 ppm)	816			
	Verdict / <i>Karar</i>	Pass			

G 30	
Vok beki	2,39 kW
Vok beki	0,188 m ³ /h



These rates given on the appliance or in the documents given with the appliance are tested in the laboratory conditions. These rates might change in accordance with the environment which the appliance is used.



Technical specifications are subject to change without giving notification in order to increase the product quality.



Shapes in the manual are schematic and might not be the same as your device.

ATTENTION

The following usage instructions should be followed.

- * The setup of the appliance should be done by a qualified technician and in accordance with the regulations.
- * This appliance should only be used for domestic usage purposes – cooking and reheating the food.

Another way of usage is considered inappropriate.

- * The manufacturer and the seller do not accept any liability for faulty installation, faulty tightening usage out of purpose and ones that are specifically stated.
- * This appliance is not designed for cooking living creatures.
- * The big and small burners should not be operated at the same time. Small gas parts are for cooking and big gas parts are for pan frying.
- * Please check if your appliance has been damaged during the transportation.
- * The appropriate voltage for your appliance is 220-240V, 50-60 Hz. If the power of your energy supply is lower than 16A, please have a qualified technician to set up a supply higher than 16A. Since the plug of your appliance is grounded, make sure that you use grounding socket. Our company is not responsible for any damage arising out of usage the device without grounding system.
- * Plug your electric cooktop while it is at “0” position.
- * When the power cord is damaged, contact our service as soon as possible and make it replaced.
- * This appliance is not connected to a kit which is connecting it to a burning unit. The appliance should be connected and set up in accordance with the current regulations.

Ventilation conditions should be observed.

- *The bottled gas and the hood pressure to be used in your appliance should be in accordance with local regulations.
- *Place your appliance on a flat, horizontal and well ventilated surface. Do not use the appliance under air circulation conditions.
- *Since they are potentially dangerous, keep all the package materials (plastic, nylon or polystyrene and etc.) away from kids and/or disabled people. Do not place anything near the device within 50 cm. The device should not be covered up; otherwise it might heat up excessively and cause a fire.
- *Place the appliance near the electric and gas supplies. The appliance will use the electric and gas supplies together.
- *Connect your gas to your cooktop in the shortest way and without leakages. For your safety, the hose you use should not be longer than 1.25 meters. Only use plastic hoses. Vinyl plastic might be dangerous. Do not place the hose near the hot parts of the gas cooktop.
- *Insert the plastic hose into the hose inlet tightly and stabilize it with a hose clip.
- *This appliance cannot be operated by children; it can only be used by adults. Make sure that children do not touch the buttons and play with the appliance.
- *Never use inflammable materials such as gasoline to clean your appliance. Do not use the appliance in kitchens where inflammable materials are used.
- *Keep your appliance away from curtains, textiles and other inflammable materials around.
- *Do not let water and any liquids leak into the appliance.
- *Do not let any object enter into the appliance.
- *Do not touch the gas nozzles, the grill and the top surface of the appliance right after you use your appliance. Otherwise, you can burn your hands. Children and patients should be kept away from the electric parts and the hot surfaces.
- *Check if the voltage stated in the label on the appliance corresponds to the voltage at your home (for the electric models).
- *It is dangerous to modify or attempt to modify the appliance. Do not attempt to repair the appliance in case of failure.
- *Make sure that the indicator on the button is in “0” or “off” position after you use it. Turn off the main gas outlet or the cylinder gas outlet.
- *If you decide not to use the appliance anymore, please make the parts which may harm kids harmless and make the device unusable in accordance with the local laws on health and security.
- *In case of a gas leakage, close the bottled gas hood, open the windows and ventilate the room and contact your technical service immediately.

While testing for a gas leakage, never use lighter, match, glowing cigarette or similar flaming source.

*Gas taps are secure and locked. Do not try to turn it before pushing the button.

*The valve of the appliance has a security lock. Fire should be hold for 3-5 seconds. If the gas nozzles do not catch fire or fire glowing from the nozzles goes out, close the button and do not try to fire it again in one minute. If this continues after 3-4 times you try, call the nearest authorized technical service.

*The data plate which includes technical information is placed at a visible point under the safety cap and it is also added to this manual. The data plate under the safety cap should not be removed in any case. The illustrations regarding the usage of this appliance are grouped together at the end of this manual.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance complies with the EC directives below:

-90/396/EEC "Gas Security Requirements"

-73/231 EEC "Low Voltage"

These instructions are only valid for this user manual and the countries in the data plate on the appliance with their ID letters.

BEFORE CONNECTING YOUR DEVICE

The product is designed for the gas type declared on the data plate and it can be transformed into another type of gas if necessary. This should be done by the authorized after sale services only.

TRANSPORTATION:

Keep the original box of your appliance in order to use during transportation. Use a duct tape to stabilize the gas nozzles and the nozzle caps. Before transportation, put a cardboard between the upper cover and the grill.

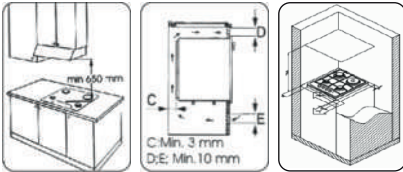
INSTALLATION INSTRUCTIONS:

Important!!! These instructions are only for the qualified technicians.

The appliance should be installed in accordance with the applicable laws. Before performing any operation on the appliance, unplug the appliance from the mains supply.

Placing on the kitchen counter for Built-In models:

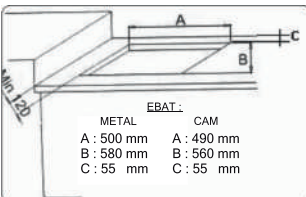
This appliance can be placed on any kind of kitchen counter (minimum temperature: 900 C Degrees) as long as it is resistant to the temperature. The space to be left on the kitchen counter and the minimum lengths for rear and side walls and top of the appliance are shown in the illustrations below:



Attention:

If the appliance is installed without an oven under it, a separator panel must be put between appliance and the space below with 10 mm distance.

*If the appliance is installed on an oven, insert a separator panel with 15mm distance at least and follow the instructions of the oven manufacturer by providing well ventilation as specified below. Both for electrical purposes and facilitating the disassembly, electricity connection of each device should be done separately. It is recommended an oven equipped with an internal cooling system to be used.

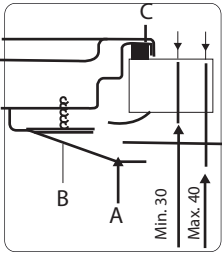


Fixing the appliance:

Follow the steps below in order to fix the appliance to its place:

Place the special gaskets which are provided with external perimeter of the kitchen counter by aligning perfectly without overlapping ends of the gaskets according to the figure given below.

Place the device onto kitchen counter by centering it exactly into the middle of the counter as shown in the figure.



Fix your appliance onto your kitchen counter by using the special parts provided. The correct installation of the sealing gaskets provides full protection against liquid leakage.

GAS COOKTOP INSTALLATION:

For correct installation, see the related paragraph and reference illustrations. Do not put your appliance near inflammable or similar materials. The installation class is Type 3 for gas and type Y for electrical parts. The slot units should be designed in a way that they can resist up to a 900 C Degrees temperature or more.

Installation area and removing the burning steam:

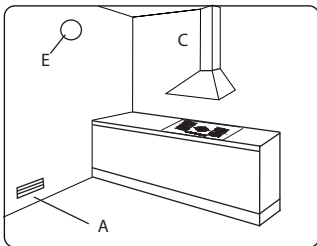
The appliance should be installed and operated in proper places and in accordance with the applicable local laws. The installer should follow the applicable laws related to ventilation and removing burning steam.

Installation Area:

There should be a space providing sufficient natural ventilation in order to burn the gas properly in the room where the appliance is installed (A). If the appliance has no safety valve, this space should be adjusted in a way that it cannot be blocked from inside and outside. It should be placed on the opposite side of the steam outlet appliances. If it is not possible to provide the necessary space, the air may be provided from the room ventilated well and sufficiently on condition that there is no dangerous area or low pressure area.

This gas operated appliance generates temperature and humidity in the room where the appliance is installed. Provide well ventilation for the kitchen. Keep natural ventilation spaces open or install a mechanical ventilation device (aspirator or hood with exhaust duct). When the appliance is used for a long time and continuously, additional ventilation might be necessary for example by opening a window or using more efficient ventilation (increasing hood suction speed).

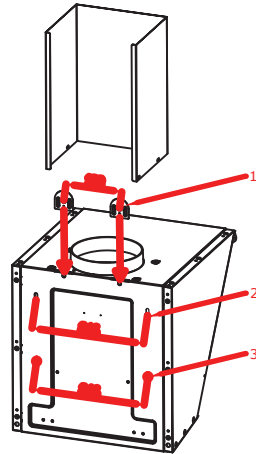
Removing the burning steam: In addition, the burning steam generated by these gas operated appliances should be removed with the help of a direct exhaust duct or a hood having a connection to the outside of the house. If it is not possible to install a hood, an aspirator fan should be installed on the outside wall or window. In order to guarantee the air volume in the kitchen to be replaced 3-5 times, the aspirator fan should have a sufficient capacity. It is recommended to replace the air volume every 15-20 minutes.



A: Space for air source

B: Hood for removing the burning steam

C: Electrical aspirator fan for removing the burning steam



- 1- Wall supporter sheet dimensions
- 2- Wall hanging hole dimensions
- 3- Wall fixing holes

Do not place your appliance under direct sunlight and places above 50°C degrees.
In order to install the gas hose to the gas inlet easily, immerse the hose end into boiling water for 1 minute before installation. Then, tighten it with a screwdriver and check if there is gas leakage with soap foam for your safety. Do not move the gas connected appliance. Applying force might disconnect the hose.

Gas Supply Connection:

Before installation, make ensure that the type and pressure of the local gas supply comply with the settings of the appliance. For this, check the data plate of the appliance as well as user manual.
The gas connection should be performed by a qualified technician in accordance with the local applicable laws. If metal hoses are used, make sure that they do not touch the moving parts and are not bending. Perform the connection on the device without causing any voltage.

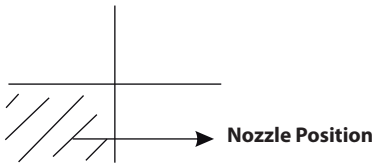
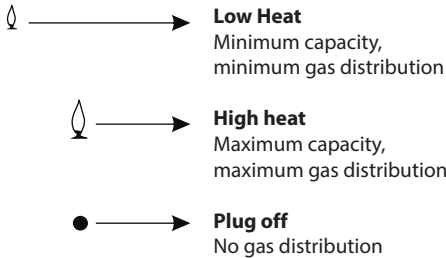
Power connection:

Before connecting the appliance to mains supply, check if the voltage corresponds to the values written in the data plate and the power cable is appropriate for the load of the appliance specified in the data plate. If the appliance is directly connected to the mains, place an all-pole fork spanner having 3mm contact gap and complying with the regulations. Since it may cause excessive temperature and burns, do not use a reducer, adaptor or limit switch for connection to mains supply. The appliance should be grounded in accordance with the regulations. The manufacturer does not accept any liability arising out of not observing this regulation. If the power cable is to be replaced again, use a cable which is equivalent to the original cable provided by the manufacturer and suitable to 3X0.75 load and temperature. This cable can be provided from the Authorized Services. It is obligatory the end of the cable to be connected to the same appliance to have a Yellow-Green grounding conductor which is a little bit longer than the other conductor.

USING GAS NOZZLES

Gas Nozzles:

Distributing the gas to the nozzles is controlled by the buttons shown in the figure which also control the taps. Based on the models, the symbols are printed on the buttons and control panels. The below mentioned adjustments can be done by moving the indicator so as to correspond to the printed symbols.




Gas connection and safety

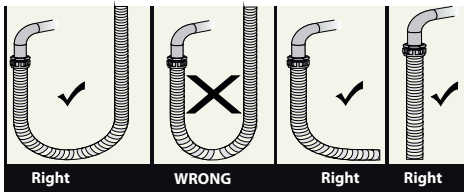
1- For LPG (bottled gas) connection, attach the metal clamp to the hose coming from the LPG bottle. By heating it up with boiled water, place the one end of the hose to hose inlet coupling at the back of the appliance by pushing it till the end. Then, take the clamp to the end of the hose and tighten it with a screwdriver. The necessary gasket and hose inlet coupling for the connection are shown in the figure below.

NOTE: The regulator to be connected to the LPG bottle should be 300mmSS.

2- The natural gas connection should be performed by an authorized technician. For the natural gas connection, insert the gasket into the nut at the end of the natural gas connection hose. Turn the nut in order to attach the hose to the main gas pipe. Check if there are any leakages and then complete the connection.



The gas hose and the power cable of the appliance should not be near hot places such as the backside of the appliance. The gas hose should be connected by making wide angled turns against bending possibility. Moving an appliance of which gas connection was performed might cause gas leakages.

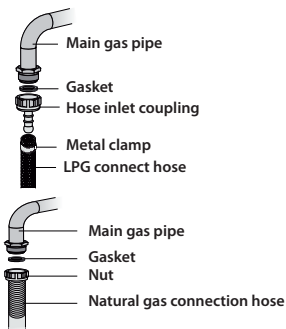


3- Connect your cooktop to the main gas tap in the shortest way and without leakage possibility. For your safety, the hose to be used should be 40 cm minimum and 125 cm maximum.

4- When checking if there is any gas leakage, do not use lighter, match, glowing cigarette or similar flammable materials.

5- Apply soap foam to the connection point. If there is a leakage, soap foam would react in these parts.

6- If the cooktop is to be installed on a closet or a drawer, a heat protector panel should be installed under the cooktop with a gap having 15 mm minimum.



Using Cooktop

General information on cooking



Do not put oil in the pan more than its 1/3 capacity. While heating up the oil, do not leave the cooktop unattended. Hot oil may cause fire. Do not try to extinguish fire with water! When the oil catches fire, cover it with a fire blanket or a wet towel. If it is safe, turn off the burner and call the fire department.

- Before frying your food, make sure that they are dry and place them slowly inside the frying oil. Make sure that you defrost frozen foods before frying them.
 - While heating up the oil, do not close the pan.
 - To prevent the handles getting hot, place them in a way that they will not be close to the fire. Do not use unstable and tilting pots on the cooktop.
 - Do not put empty pans and pots on the fire. They might get damage.
 - If you operate the burner without having a pan and pot on it, it will harm your device. Turn the burners off after every use.
 - Since it may be hot, do not put aluminum and plastic bowls onto the appliance. These bowls should also not be used to store your food.
 - Only use pots or vessels with flat bottoms.
 - Put an appropriate amount of food inside the pots and pans. Thus, you will not have to clean the leftovers by preventing the meals boiling over
- Do not put pan or pot caps onto the burners. Place the pans and pots right in the middle of fire. When you want to put the pot onto another burner, raise the pot and put onto the burner instead of sliding it.

Cooking with Gas

The size of the pot and the gas fire should be proportional. Adjust the gas fire so that it will not be seen outside of the pot and put the pot in the middle of the burner.



WRONG



WRONG

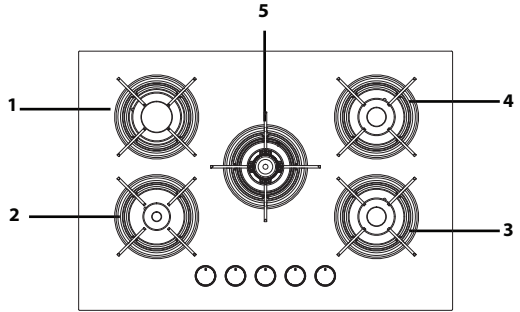


WRONG



RIGHT

Using Burners



POSITION		
1	Strong burner	18-22 cm
2	Subsidiary burner	12-18 cm
3	Normal burner	14-20 cm
4	Normal burner	14-20 cm
5	Wok burner	22-26 cm

The big fire symbol shows the highest cooking mode and the small fire symbol shows the lowest cooking mode. On the off (top) mode, gas connection is cut.

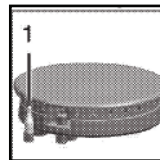
Firing up the gas-operated burners

1. Hold down the button of the burner.
2. Turn it to the anti-clockwise and bring it to the big fire symbol. With the spark, the burner will catch fire.
3. Adjust it in the way you want.

Turning the gas-operated burners off

Turn the button of the gas burner to off (top) mode.

Gas Cutting safety device (in the models with thermal elements). It cuts the gas in case that a liquid extinguishes the fire by boiling over.



1 - Gas cutting safety

By pushing the button towards and reversing it anti-clockwise, start the fire.

- After catching fire, hold the button for 3-5 seconds more and let the safety device come into action.

409 / 410 / 411 / 412 SERIES			
GAS NOZZLE	SMALL	MEDIUM	BIG
GAS CLASS	NG G-20	NG 20	NG G-20
PRESSURE (mbar)	20	20	20
Injector (mm)	0,70	0,95	1,15
CONSUMPTION (m3/h)	0,071	0,157	0,225
POWER (kw)	0,75	1,60	2,40

409 / 410 / 411 / 412 SERIES			
GAS NOZZLE	SMALL	MEDIUM	BIG
GAS CLASS	LPG G-30	LPG G-30	LPG G-30
PRESSURE (mbar)	30	30	30
Injector (mm)	0,50	0,60	0,75
CONSUMPTION (m3/h)	0,023	0,036	0,062
POWER (kw)	0,85	1,45	2,22

WOK BURNER



The feature of wok burner is fast cooking. Woks which are especially used in Asian cuisine and used to cook small-diced vegetables and meats faster with high heat are wide and deep formed pans and made of sheet metal. These pans transmit the heat quickly and equally and the foods are cooked at high heat and fried so quickly. Thus, their nutritive values are preserved and the vegetables become crispy. You can also use this burner for cooking meals in normal pots. If you want to use normal pot on the wok burner, you need to remove the pot carrier on the burner.



ATTENTION:

If the burner does not catch fire after you hold down the button for 15 seconds, release the button. Before trying again, wait at least one minute. The gas which has not burned may explode!

6 Cleaning and Care

General instructions

If the product is cleaned regularly, the lifetime of the product is extended and the frequently encountered problems are reduced.



WARNING:

Unplug the appliance before starting the maintenance and cleaning operation! There is a risk of electric shock!



WARNING:

Let the device cool down before cleaning. Hot surfaces may cause burns!

- The appliance should be cleaned well after each use. Thus, food residues are cleaned easily and these residues are prevented from burning on the next use.
- There is no special cleaning product for the cleaning of the appliance. You can clean the appliance with a dish detergent, warm water and a soft cloth or a sponge, and then dry it with a dry cloth.
- After cleaning, make sure that you clean the food residues completely and clean the splashed food with water immediately.
- Do not use cleaning materials containing acid or chloride while cleaning the holders, inox or stainless surfaces. Use a soft cloth and a liquid (not abrasive) detergent and wipe it in the same direction.

Cleaning of cooktop Gas-operated cooktops

- 1- Remove the pot carriers and burner heads and clean them.
- 2- Clean the cooktop.
- 3- Use potassium stearate (soft soap) which can be easily found in the market to remove stubborn dirt and stains.
- 4- Make sure that you attach the burner heads at the right places and inserted tightly.



Some detergents may harm the surface. While cleaning, do not use abrasive detergents, cleaning dusts and sharp materials.



Do not use steam cleaners.

Glass surface:

On the glass surface, no cleaning liquids or stains should be left and the surface should be cleaned with a cold, wet towel and dried with a dry towel. The residues might harm the surface during the next use. Users must not remove the residues with a knife, a dish fiber or similar materials. Remove calcium stains (yellow stains) with lime removers in the market or use vinegar or lemon juice. If the surface is too dirty, apply the cleaning liquid with the help of a cloth and wait as long as it is activated. Clean the surface with a wet cloth.



Sugar based foods such as thick cream and syrup should be cleaned immediately before the surface cools down. Otherwise, the glass surface might get damaged permanently.

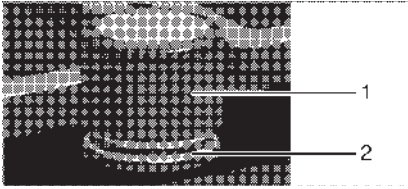
In time, there may be color changes and fades on the surfaces. This would not affect the way that the appliance operates. The fades and stains on the glass surface are normal and should not be considered as imperfections.

Cleaning of the control panel:

Clean the control panel and buttons/keys with a wet cloth and dry with a dry cloth.



Do not remove the control buttons of the control panel in order to clean, otherwise the appliance might get damaged.



1- Control button
2- Gasket



Do not remove the gaskets under the control buttons for cleaning.

7 Troubleshooting

	TROUBLE	CAUSE	SOLUTION
TROUBLESHOOTING TABLE	The cooktop does not catch fire	* Hood is left "off" * Gas hose is twisted * Gas is over	* Open the hood * Get the hose in the proper position or replace the hose * Use a new bottled gas
	Smell of gas	* Gas leakage on the pipe * Plastic hose is damaged	* Cut the gas immediately and call the authorized service * Replace the hose
	Abnormal fire	* Bottled gas problems * Gas nozzle is blocked * Gas nozzle is not in the right position	* Use a new bottled gas * Clean the gas nozzles * Place the gas nozzle in the right position
	Portable heater doesn't work The lighter doesn't work	* There is no electricity connection	* Check the power cable of the cooktop * Check if there is electricity in the socket * Call the authorized service



If you cannot eliminate the problem even though you have applied the instructions in this section, please contact the dealer you purchased the product or consult the Authorized Service. Never attempt to repair the broken appliance.

To protect our environment and human health, electrical and electronic devices are disposed based on the rules for the users and the manufacturer. Therefore, you cannot dispose your device in the city garbage collection centre as shown in the label or the symbol on the package. The user may bring the appliance to the special collection centre of the municipalities and make it recycled or reused in other products in accordance with the directive.

ENERGY CONSUMPTION



Dear Customer,

Please follow the below mentioned recommendations in order the appliance you purchased to be used efficiently in terms of energy consumption and to contribute the energy of the country.

- 1- While cooking on the cooktop, close the cap of the pot properly. The fire should touch the bottom surface of the pot and should not exceed the limits of the surface.
- 2- Pots and pans should be closed with their original caps. When there is not a cap, the heat and water is wasted and the food is cooked in a longer time and the energy is wasted.
- 3- Do not boil water more than you need. A few centimeters of water will be enough for boiling.
- 4- For the electric cooktops: Use pans and pots with flat bottoms. Make sure that the size of the pan and the burner are proportional in terms of the diameter of the burner. If the electric cooktop is only at the high level at the first moments of cooking, it will be more economical. Foods will continue to be cooked on low heat by boiling. Turn off the burner a specified period of time before cooking is completed. Thus, you will use the remaining heat of the burner.

Szanowny Kliencie ;

Dziękujemy za zakup tego urządzenia. Zakupiłeś produkt wysokiej jakości, który został wyprodukowany zgodnie ze wszystkimi przyjętymi technicznymi normami bezpieczeństwa CE i jest zgodny z tymi normami. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i pełną satysfakcję z urządzenia, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia. Instrukcję obsługi prosimy przechowywać w bezpiecznym miejscu i nie przekazywać urządzenia innym osobom do użytku bez instrukcji obsługi.

Symbole i wyjaśnienia

W instrukcji obsługi znajdują się poniższe symbole:



Ważne informacje lub przydatne wskazówki dotyczące użytkowania.



Ostrzeżenie przed sytuacjami niebezpiecznymi dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym.

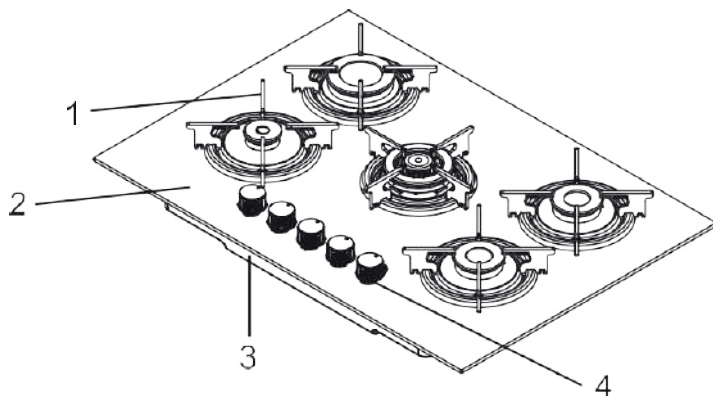


Ostrzeżenie o zagrożeniu pożarowym.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami

Wygląd ogólny

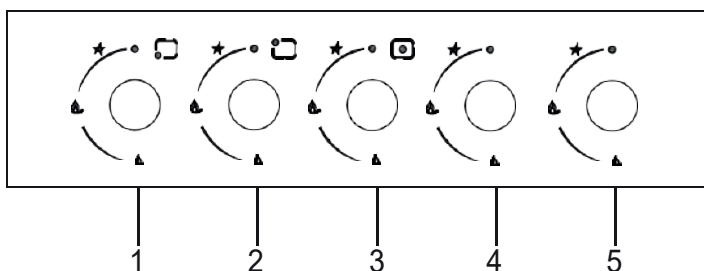


1- Ruszty pod naczynia

2- Szklana płyta palnikowa

3- Dolna obudowa

4- Pokręta kontrolne



1- Palnik wysokotemperaturowy - lewy tył 4- Normalny palnik - prawy tył

2- Palnik pomocniczy-lewy przód 5- Normalny palnik - prawy przód

3- Palnik Wok -środek

Zakres dostawy



W zależności od modelu produktu, rodzaj dostarczanych akcesoriów różni się. Wszystkie akcesoria opisane w instrukcji obsługi mogą nie być dostępne w Państwa produkcji.

1- Instrukcja obsługi

2- Aparat do duszenia potraw

Dzięki urządzeniu do duszenia o okrągłym kształcie można zminimalizować ciepło, na które narażone jest szkło, i zwiększyć energię wydajność



Dane techniczne

6.1.2.1	Uzyskanie nominalnego doprowadzonego ciepła			
Warunek	Temperatura gazu (t)	22,4°C	Wartość ciśnienia (mbar)	1010mbar
Rodzaj gazu	G20			
Ciepłota (mbar)	20			
Wartość	Każdy palnik osobno			
Palnik	Mały palnik	Średni palnik	Duży palnik	
Średnica iniektora (mm)	0,80	0,95	1,15	
Nominalne obciążenie cieplne (kW)	1,10	1,65	2,20	
Wartość ciepła (MJ/m ³)	37,78			
Przepływ (m ³ /h)	0,108	0,149	0,201	
Wynik (kW)	1,139	1,578	2,120	
Tolerancja	+3,52%	-4,35%	-3,65%	
Wymagana tolerancja	+/-8%	+/-8%	+/-8%	
Decyzja	Pozytywna	Pozytywna	Pozytywna	

G20	
Palnik WOK	5kW
Palnik WOK	1,30m ³ /h

6.2.2/6.3.2	Spalanie			
Rodzaj gazu	G30			
Ciepłota (mbar)	50			
Palnik	Mały palnik	Średni palnik	Duży palnik	
Test Nr 1 (test ciśnienie max. 57,5mbar)	Włączony w pełni			
	(CO) M (ppm)	33	77	110
	(CO ₂) M (%)	1,89	2,74	3,70
	(CO ₂) N (%)	14,0	14,0	14,0
	[CO] N (ppm) (Wymagana ≤1000ppm)	244	393	416
	Decyzja	Pozytywna	Pozytywna	Pozytywna
Test Nr 2 [1/2 obciążenia cieplnego) (50mbar)	Włączony w pełni			
	(CO) M (ppm)	36	72	200
	(CO ₂) M (%)	2,31	3,27	4,58
	(CO ₂) N (%)	14,0	14,0	14,0
	[CO] N (ppm) (Wymagana ≤1500ppm)	218	308	611
	Decyzja	Pozytywna	Pozytywna	Pozytywna
Test Nr 4 (normalne ciśnienie próbne, 50mbar)	Wszystkie palniki włączone (wszystkie palniki na płycie)			
	(CO) M (ppm)	243		
	(CO ₂) M (%)			
	(CO ₂) N (%)	14,0		
	[CO] N (ppm) (Wymagana ≤2000ppm)	616		
	Decyzja	Pozytywna		

G30	
Palnik WOK	2,39kW
Palnik WOK	0,188m ³ /h

Wartości te, podane na urządzeniu lub w dokumentacji dołączonej do urządzenia, zostały przetestowane w warunkach laboratoryjnych. Wartości te mogą ulec zmianie w zależności od środowiska, w którym urządzenie jest używane.

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedzenia w celu podniesienia jakości produktu.

Kształty w instrukcji są schematyczne i mogą nie być identyczne jak w Państwa urządzeniu.

UWAGA

Należy przestrzegać następujących instrukcji użytkowania.

- * Ustawienie urządzenia powinno być wykonane przez wykwalifikowanego technika i zgodnie z przepisami.
- * Urządzenie powinno być używane wyłącznie do użytku domowego - gotowania i odgrzewania potraw.
- * **Inny sposób użycia jest uznawany za niewłaściwy.**
- * Producent i sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za błędny montaż, błędą instalację, inne użycie niezgodne z przeznaczeniem.
- * Urządzenie nie jest przeznaczone do gotowania żywych istot.
- * Duży i mały palnik nie powinny być obsługiwane w tym samym czasie. Małe palniki służą do gotowania, a duże palniki do smażenia.
- * Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu.
- * Odpowiednie napięcie dla urządzenia to 220-240V, 50-60 Hz. Jeśli moc zasilania w domu jest niższa niż 16A, proszę zlecić wykwalifikowanemu technikowi ustawienie zasilania wyższego niż 16A. Ponieważ wtyczka urządzenia jest uziemiona, upewnij się, że używane jest gniazdo uziemiające. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z użytkowania urządzenia bez uziemienia.
- * Podłączyć elektryczną płytę kuchenną, gdy znajduje się ona w pozycji "0".
- * W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy jak najszybciej skontaktować się z naszym serwisem i dokonać jego wymiany.
- * Urządzenie powinno być podłączone i ustawione zgodnie z obowiązującymi przepisami

Należy zwrócić uwagę na przejścia związane z wentylacją.

- * Gaz w butli oraz ciśnienie w okapie, które ma być użyte w urządzeniu, powinny być zgodne z lokalnymi przepisami.
- * Umieść urządzenie na płaskiej, poziomej i dobrze wentylowanej powierzchni. Nie używać urządzenia w warunkach cyrkulacji powietrza.
- * Ponieważ są one potencjalnie niebezpieczne, wszystkie materiały opakowania przechowywać (plastik, nylon lub polistyren i itp.) z dala od dzieci i/lub osób niepełnosprawnych. Nie należy umieszczać niczego w pobliżu urządzenia w promieniu 50 cm. Urządzenie nie powinno być przykryte. W przeciwnym razie może się nadmiernie nagrzewać i spowodować pożar.
- * Umieść urządzenie w pobliżu źródeł zasilania elektrycznego i gazowego. Urządzenie będzie korzystać z zasilania elektrycznego i gazowego razem.
- * Podłączyć gaz do płyty kuchennej w najkrótszy sposób i upewnij się, że nie ma wycieków. Dla Państwa bezpieczeństwa, używany wąż nie powinien być dłuższy niż 1,25 metra. Należy używać wyłącznie węży z tworzywa sztucznego. Plastik winylowy może być niebezpieczny. Nie należy umieszczać węża w pobliżu gorących części gazowej płyty grzewczej.
- * Włożyć szczelnie plastikowy wąż do wlotu węża i ustabilizować go za pomocą klipsa do węża.
- * To urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci; może być używane tylko przez dorosłych. Dzieci nie mogą dotykać przycisków i bawić się urządzeniem.
- * Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używać materiałów łatwopalnych, takich jak benzyna. Nie używać urządzenia w kuchniach, w których używa się materiałów łatwopalnych.
- * Urządzenie znajdować się musi z dala od zaston, tekstyliów i innych materiałów łatwopalnych wokół.
- * Nie pozwalać, aby woda i inne płyny przedostały się do urządzenia.
- * Nie pozwalać, aby jakikolwiek przedmiot dostał się do środka urządzenia.
- * Nie dotykać dysz gazowych, rusztów i górnej powierzchni urządzenia zaraz po użyciu urządzenia. W przeciwnym razie może dojść do poparzenia. Dzieci i osoby chore nie powinny zbliżyć się do części elektrycznych i gorących powierzchni.
- * Sprawdź, czy napięcie podane na etykiecie na urządzeniu odpowiada napięciu w Państwa domu (dla modeli elektrycznych).
- * Modyfikacja lub próba modyfikacji urządzenia jest niebezpieczna. Nie naprawiać urządzenia samemu w przypadku awarii.
- * Wskaźnik na przycisku musi znajdować się w pozycji "0" lub "o" po użyciu urządzenia. Wyłączyć

głowy kurek gazu lub kurek gazu z butli.

- * Jeśli zdecydują Państwo, urządzenie nie będzie już używane, przed jego wyrzuceniem oddaj je do recyklingu zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska i bezpieczeństwa, usuwając wszystkie części, które mogą stanowić niebezpieczeństwo dla dzieci.
- * Podczas sprawdzania szczelności gazu nigdy nie należy używać zapalniczki, zapatek, żarzącego się papierosa lub podobnego źródła ognia.
- * Kurki gazowe są zabezpieczone i zablokowane. Nie należy próbować przekręcać ich przed naciśnięciem przycisku.
- * Zawór urządzenia posiada blokadę bezpieczeństwa. Ogień należy przytrzymać przez 3-5 sekund. Jeśli dysze gazowe nie zapalą się lub żarzenie z dysz zgaśnie, należy wyłączyć pokrętło i nie próbować odpalać go ponownie w ciągu minuty. Jeśli po 3-4 próbach sytuacja się powtórzy, należy wezwać najbliższy autoryzowany serwis techniczny.
- * Tabliczka znamionowa zawierająca informacje techniczne jest umieszczona w widocznym miejscu pod osłoną ochronną i jest również dołączona do niniejszej instrukcji. Tabliczki znamionowej znajdującej się pod osłoną ochronną nie należy w żadnym wypadku usuwać. Ilustracje dotyczące użytkowania tego urządzenia są zgrupowane na końcu niniejszej instrukcji.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

To urządzenie jest zgodne z poniższymi dyrektywami WE:

-90/396/EWG „Wymagania bezpieczeństwa gazowego”

-73/231 EWG „Niskie napięcie”

Instrukcje te dotyczą wyłącznie niniejszej instrukcji obsługi oraz krajów podanych na tabliczce znamionowej urządzenia wraz z ich literami identyfikacyjnymi.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

Produkt jest przystosowany do rodzaju gazu podanego na tabliczce znamionowej i w razie potrzeby można je przerobić na inny rodzaj gazu. Czynności te powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowane serwisy posprzedażowe.

TRANSPORT:

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia na czas transportu. Użyć taśmy klejącej, aby ustabilizować dysze gazowe i nasadki dysz. Przed transportem włożyć karton między górną pokrywę a palniki.

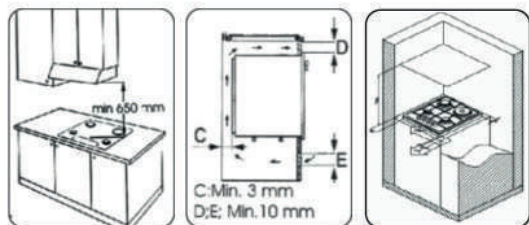
INSTRUKCJE INSTALACJI:

Ważne!!! Instrukcje te są przeznaczone wyłącznie dla wykwalifikowanych techników.

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności na urządzeniu należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Umieszczanie na blacie kuchennym dla modeli do zabudowy:

To urządzenie można ustawić na dowolnym blacie kuchennym o ile jest on odporny na temperaturę (minimalna temperatura: 900 stopni C). Przestrzeń, jaką należy pozostawić na blacie kuchennym oraz minimalne długości ścian tylnych i bocznych oraz górnej części urządzenia pokazano na poniższych ilustracjach:



Proszę pamiętać

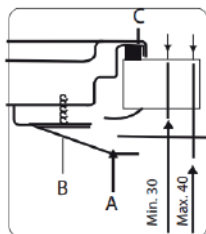
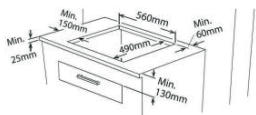
Jeśli urządzenie jest instalowane bez piekarnika pod nim, należy umieścić panel oddzielający między urządzeniem a przestrzenią poniżej w odległości 10 mm.

*Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad piekarnikiem, włożyć panel oddzielający w odległości co najmniej 15 mm i postępować zgodnie z instrukcjami producenta piekarnika, zapewniając odpowiednią wentylację, jak opisano poniżej. Zarówno ze względów elektrycznych jak i ułatwienia demontażu, podłączenie elektryczne każdego urządzenia powinno być wykonane oddzielnie. Zaleca się stosowanie piekarnika wyposażonego w wewnętrzny system chłodzenia

Mocowanie urządzenia:

Wykonać poniższe czynności, aby zamocować urządzenie na swoim miejscu:

Umieścić specjalne uszczelki, które znajdują się na zewnętrznym obwodzie blatu kuchennego, dopasowując je dokładnie tak, aby końce uszczelek nie zachodziły na siebie, zgodnie z poniższym rysunkiem. Umieścić urządzenie na blacie kuchennym, wyśrodkowując je dokładnie na środku blatu, jak pokazano na rysunku.



Zamocować urządzenie na blacie kuchennym za pomocą dostarczonych części specjalnych. Prawidłowy montaż uszczelek zapewnia pełną ochronę przed wyciekami cieczy.

INSTALACJA PŁYTY GAZOWEJ:

Aby uzyskać informacje na temat prawidłowej instalacji, należy zapoznać się z odpowiednim rozdziałem i ilustracjami referencyjnymi. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu łatwopalnych lub podobnych materiałów. Klasa instalacji to Typ 3 dla gazu i typ Y dla części elektrycznych. Jednostki szczelinowe powinny być zaprojektowane w taki sposób, aby były odporne na temperaturę do 900 stopni C lub wyższą.

Obszar instalacji i odprowadzanie gorącej pary:

Urządzenie powinno być instalowane i obsługiwane w odpowiednich miejscach i zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami. Instalator powinien przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących wentylacji i usuwania gorącej pary.

Obszar instalacji:

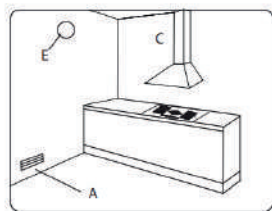
W pomieszczeniu, w którym zainstalowane jest urządzenie (A), powinna znajdować się przestrzeń zapewniająca wystarczającą naturalną wentylację w celu prawidłowego spalania gazu. Jeśli urządzenie nie posiada zaworu bezpieczeństwa, przestrzeń ta powinna być tak dostosowana, aby nie można było jej zablokować od wewnątrz i z zewnątrz. Zawór powinien być umieszczony po przeciwnej stronie wylotu pary urządzenia. Jeżeli nie jest możliwe zapewnienie niezbędnej przestrzeni, powietrze może być dostarczane z pomieszczenia dobrze i dostatecznie wentylowanego pod warunkiem, że nie ma tam obszaru niebezpiecznego lub obszaru o niskim ciśnieniu.

To urządzenie zasilane gazem wytwarza temperaturę i wilgotność w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Zapewnić dobrą wentylację kuchni. Pozostawić otwarte naturalne przestrzenie wentylacyjne lub zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (aspirator lub okap z kanałem wylotowym). Gdy urządzenie jest używane przez dłuższy czas i w sposób ciągły, może być konieczna dodatkowa wentylacja, na przykład poprzez otwarcie okna lub zastosowanie bardziej wydajnej wentylacji (zwiększenie prędkości ssania okapu).

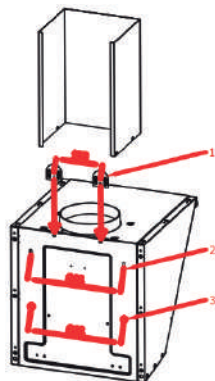
Usuwanie gorącej pary

: Ponadto gorącą parę generowaną przez te urządzenia gazowe należy usuwać za pomocą bezpośredniego kanału wylotowego

lub okapu mającego połączenie na zewnątrz domu. W przypadku braku możliwości zamontowania okapu należy zamontować wentylator wyciągowy na zewnętrznej ścianie lub oknie. Aby zapewnić 3-5-krotną wymianę powietrza w kuchni, wentylator wyciągowy powinien mieć wystarczającą wydajność. Zaleca się wymianę objętości powietrza co 15-20 minut.



- A- Miejsce na źródło powietrza
- B- Okap do usuwania płonącej pary
- C- Elektryczny wentylator zasysający do usuwania płonącej pary



1- WYMIARY BLACHY WSPORCZEJ NA ŚCIANE

2- WYMIARY OTWORU NA ZAWIESZENIE NAŚCIENNE

3- OTWORY DO STABILIZACJI DO ŚCIANY

Nie należy umieszczać urządzenia pod bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz w miejscach o temperaturze powyżej 50 stopni Celsjusza. Aby łatwo zamontować wąż gazowy do wlotu gazu, przed montażem zanurz końcówkę węża na 1 minutę we wrzącej wodzie, a następnie dokręć go śrubokrętem i dla bezpieczeństwa sprawdź, czy nie ma wycieku gazu za pomocą piany mydlanej. Nie należy poruszać urządzeniem podłączonym do gazu. Użycie siły może spowodować rozłączenie węża.

Podłączenie do gazu:

Przed instalacją należy upewnić się, że rodzaj i ciśnienie lokalnej sieci gazowej są zgodne z ustawieniami urządzenia. W tym celu należy sprawdzić tabliczkę znamionową urządzenia oraz instrukcję obsługi. Podłączenie gazu powinno być wykonane przez wykwalifikowanego technika zgodnie z obowiązującymi przepisami. Jeśli używane są metalowe węże, upewnij się, że nie dotykają one ruchomych części i nie są zagięte. Wykonać podłączenie na urządzeniu bez wywoływania napięcia.

Podłączenie zasilania:

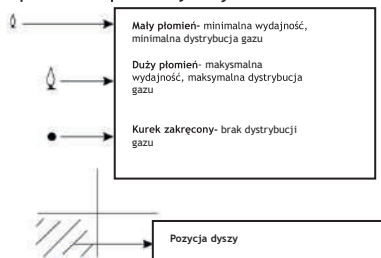
Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie odpowiada wartościom zapisanym na tabliczce znamionowej, a kabel zasilający jest odpowiedni do obciążenia urządzenia określonego na tabliczce znamionowej. Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy użyć klucza widelkowego 3 mm i zgodnego z przepisami. Ponieważ może to spowodować nadmierną temperaturę i poparzenia, nie używać reduktora, adaptera lub wyłącznika krańcowego do podłączenia do sieci. Urządzenie powinno być uziemione zgodnie z przepisami. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności wynikającej z nieprzestrzegania tego przepisu. Jeśli kabel zasilający ma być ponownie wymieniony, należy użyć kabla, który jest równoważny oryginalnemu kablowi dostarczonemu przez producenta i odpowiedni do obciążenia 3X0,75 i temperatury. Kabel ten może być dostarczony z Autoryzowanych Serwisów. Obowiązkowo koniec kabla, który ma być podłączony do tego samego urządzenia, musi mieć żółto-zielony przewód uziemiający, który jest nieco dłuższy od drugiego przewodu.

UŻYWANIE DYSZ GAZOWYCH

Dysze gazowe:

Dystrybucja gazu do dysz sterowana jest przyciskami pokazanymi na rysunku, które sterują

również kranami. W oparciu o modele symbole są drukowane na przyciskach i panelach sterujących. Wymienione poniżej regulacje można wykonać przesuwając wskaźnik tak, aby odpowiadał poniższym symbolom.



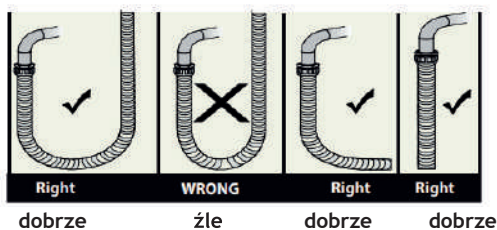
Podłączenie gazu i bezpieczeństwo

1- W przypadku podłączenia gazu LPG (gaz z butli) zamocować metalowy zacisk na wężu wychodzącym z butli LPG. Podgrzewając go we wrzącej wodzie, włożyć jeden koniec węża do złączki wlotu węża z tyłu urządzenia, wciskając go do końca. Następnie przesunąć zacisk w stronę końca węża i dokręcić śrubokrętem. Uszczelka i złączka wlotu węża wymagane do podłączenia są pokazane na rysunku po prawej stronie.

UWAGA: Regulator podłączany do butli LPG powinien mieć 300mmSS.

2- Podłączenie gazu ziemnego powinno być wykonane przez autoryzowany serwis. W przypadku podłączenia gazu ziemnego umieścić uszczelkę wewnątrz nakrętki na końcu węża przyłączeniowego gazu ziemnego. Obróć nakrętkę, aby przymocować wąż do głównej rury gazowej. Zakończ połączenie, sprawdzając, czy nie ma wycieku gazu.

! Wąż gazowy i kabel zasilający urządzenia nie powinny znajdować się w pobliżu gorących miejsc, takich jak tył urządzenia. Przewód gazowy należy podłączać wykonując skręty o dużym kącie, zapobiegając możliwości wygięcia. Przesuwanie urządzenia, do którego wykonano podłączenie gazu, może spowodować wycieki gazu.



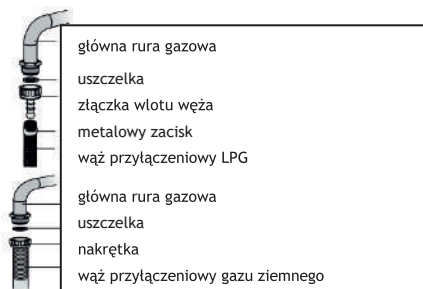
3- Podłączyć płytę kuchenną do głównego kurka gazowego w najkrótszy sposób i bez wycieków. Ze względów bezpieczeństwa wąż, którego należy użyć, powinien mieć długość minimalną 40 cm i maksymalną 125 cm.

4- Podczas sprawdzania czy nie ma wycieku gazu, nie należy używać zapalniczki, zapatek, żarzących się papierosów lub podobnych materiałów łatwopalnych.

5- Nanieść pianę mydlaną na miejsce podłączenia. W przypadku nieszczelności, piana mydlana zareaguje w tych miejscach.

6- Jeśli płyta grzewcza ma być zainstalowana na szafce lub w szufladzie, pod płytą grzewczą

powinna być zainstalowana płyta chroniąca przed ciepłem o grubości min. 15 mm.



Używanie płyty kuchennej

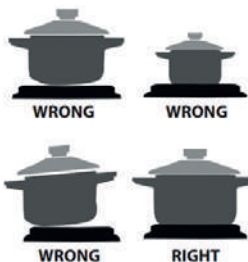
Ogólne informacje dotyczące gotowania

& Nie należy umieszczać oleju na patelni w ilości większej niż jej 1/3 pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie należy pozostawiać płyty grzewczej bez nadzoru. Gorący olej może spowodować pożar. Nie próbuj gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, przykryj go kocem gaśniczym lub mokrym ręcznikiem. Jeśli jest to bezpieczne, należy wyłączyć palnik i wezwać straż pożarną.

- Przed smaženiem żywności upewnij się, że jest ona sucha i umieść ją powoli w oleju do smażenia. Rozmrozić mrożonki przed smaženiem.
- Podczas rozgrzewania oleju nie należy przykrywać patelni.
- Aby zapobiec nagrzewaniu się uchwyków, nie umieszczaj ich blisko ognia. Nie używać niestabilnych i przechylonych garnków.
- Nie stawiać pustych patelni i garnków na ogniu. Mogą one ulec uszkodzeniu.
- Jeśli uruchamiać płyty bez naczyń na palnikach. Wyłączaj palniki po każdym użyciu.
- Ponieważ urządzenie może być gorące, nie należy stawiać na nim aluminiowych i plastikowych naczyń. Naczynia te nie powinny być również używane do przechowywania żywności.
- Używać tylko garnków lub naczyń z płaskim dnem.
- Gotować odpowiednią ilość jedzenia, aby zapobiec wykipieniu. W ten sposób nie trzeba będzie niepotrzebnie sprzątać. Nie kłaść pokrywek garnków ani patelni na płytach grzejnych. Ustawiać garnki tak, aby były wyśrodkowane na palnikach. W celu umieszczenia garnka na innym palniku, zamiast przesuwać go, podnieść i umieścić na żądanym palniku.

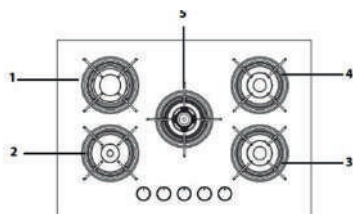
Gotowanie na gazie

Wielkość garnka i ognia gazowego powinna być proporcjonalna. Ogień gazowy należy ustawić tak, aby nie wychodził poza garnek a garnek postawić na środku palnika.



wrong-źle
Right-dobrze

Używanie palników



Pozycja		
1	Mocny palnik	18-22cm
2	Palnik pomocniczy	12-18cm
3	Palnik normalny	14-20cm
4	Palnik normalny	14-20cm
5	Palnik WOK	22-26cm

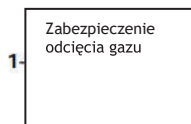
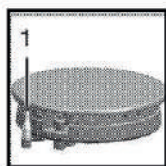
Symbol dużego ognia oznacza najwyższy tryb gotowania, a symbol małego ognia oznacza najniższy tryb gotowania. W trybie wyłączonym (górnym) przyłącze gazu jest odcięte.

Włączanie palników gazowych

1. Wcisnąć i przytrzymać pokrętło palnika.
2. Obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i doprowadzić do dużego symbolu ognia. Dzięki iskrze, palnik zapali się.
3. Wyregulować płomień w pożądany sposób.

Wyłączanie palników zasilanych gazem

Przekręć pokrętło palnika gazowego w tryb off (góra). Zabezpieczenie odcięcia gazu (w modelach z elementami termicznymi). Odcina dopływ gazu w przypadku, gdy ciecz gasi ogień przez wrzenie.



Nacisnąć pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, rozpal ogień.

- Po zapaleniu przytrzymaj przycisk jeszcze przez 3-5 sekund i pozwól zadziałać urządzeniu zabezpieczającemu.

SERIE 409/410/411/412			
DYSZA GAZOWA	MAŁA	ŚREDNIA	DUŻA
KLASA GAZU	NG G-20	NG G-20	NG G-20
CIŚNIENIE (mbar)	20	20	20
Iniektor (mm)	0,70	0,95	1,15
ZUŻYCIE (m ³ /h)	0,071	0,157	0,225
MOC (kW)	0,75	1,60	2,40

SERIE 409/410/411/412			
DYSZA GAZOWA	MAŁA	ŚREDNIA	DUŻA
KLASA GAZU	LPG G-30	LPG G-30	LPG G-30
CIŚNIENIE (mbar)	30	30	30
Iniektor (mm)	0,50	0,60	0,75
ZUŻYCIE (m ³ /h)	0,023	0,036	0,062
MOC (kW)	0,85	1,45	2,22

PALNIK WOK

Cechą palnika wok jest szybkie gotowanie. Woki, które są szczególnie używane w kuchni azjatyckiej i służą do szybszego gotowania pokrojonych w drobną kostkę warzyw i mięs w wysokiej temperaturze, to szerokie i głębokie patelnie wykonane z blachy. Te patelnie szybko i równomiernie przekazują ciepło, a potrawy gotowane są na dużym ogniu. Dzięki temu zachowane są ich wartości odżywcze, a warzywa stają się chrupiące. Tego palnika można również używać do gotowania posiłków w normalnych garnkach. W cel użycia zwykłego garnka na palniku wok, należy zdjąć podstawkę na garnek z palnika.

! OSTRZEŻENIE Jeśli palnik nie zapali się po przytrzymaniu przycisku przez 15 sekund, zwolnić przycisk. Przed ponowną próbą odczekać co najmniej minutę. Niespalony gaz może eksplodować.

6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne czyszczenie produktu wydłuża jego żywotność i zmniejsza często występujące problemy.

! OSTRZEŻENIE:

Odcłączyć urządzenie przed rozpoczęciem konserwacji i czyszczenia

Istnieje ryzyko porażenia prądem!

! OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć. Gorące powierzchnie mogą spowodować oparzenia!

- Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. W ten sposób resztki jedzenia można łatwo usunąć. Zapobiega to ich przypaleniu przy następnym użyciu.
- Nie ma specjalnego środka czyszczącego do czyszczenia urządzenia. Urządzenie można czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką, a następnie osuszyć suchą ściereczką.
- Po wyczyszczeniu należy upewnić się, że pozostałości po jedzeniu zostały całkowicie wyczyszczone, a rozprysnięte jedzenie należy natychmiast umyć wodą.
- Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia uchwytów, powierzchni inox lub nierdzewnych. Użyj miękkiej szmatki i płynnego (nie ściernego) detergentu i wytrzyj go w tym samym kierunku.

! Niektóre detergenty mogą uszkodzić powierzchnię.

Podczas czyszczenia nie należy używać detergentów, pyłów czyszczących i ostrych materiałów

! Nie używać myjek parowych.

Czyszczenie płyty grzewczej

Płyty grzewcze zasilane gazem

- 1- Wyjąć ruszty pod naczynia i głowice palników i wyczyścić je.
- 2- Wyczyścić płytę kuchenną.
- 3- Do usunięcia uporczywych zabrudzeń i plam używać stearynianu potasu (miękkiego mydła)
- 4- Upewnić się, że głowice palników są zamocowane w odpowiednich miejscach i są solnie osadzone

Powierzchnia szklana

Na szklanej powierzchni nie należy pozostawiać żadnych płynów czyszczących, a powierzchnię należy czyścić chłodną, moką szmatką i osuszyć ją szmatką suchą. Pozostałości mogą uszkodzić powierzchnię podczas następnego użycia. Nie usuwać pozostałości nożem, druciakiem do naczyń ani podobnymi materiałami. Plamy z wapnia (żółte plamy) usuwać za pomocą dostępnych na rynku środków do usuwania kamienia lub octu lub soku z cytryny. Jeżeli powierzchnia jest zbyt brudna, nanieść płyn czyszczący przy pomocy szmatki i odczekać, aż się uaktywni. Wyczyścić powierzchnię wilgotną ściereczką.

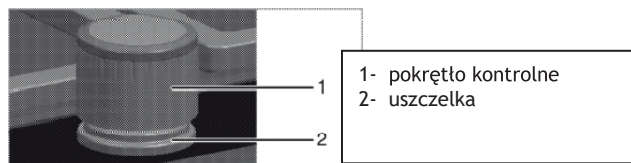
! - Produkty na bazie cukru, takie jak gęsta śmietana i syrop, należy czyścić bezpośrednio przed ostygnięciem powierzchni. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem na powierzchniach mogą wystąpić zmiany koloru i blaknięcie. Nie wpłynie to na sposób działania urządzenia. Blaknięcie szklanej powierzchni są zjawiskiem normalnym i nie należy ich traktować jako niedoskonałości.

Czyszczenie pokręteł sterowania:

Panel sterowania i przyciski/klawisze czyścić wilgotną ściereczką i osuszyć suchą ściereczką.

! - Nie usuwać pokręteł sterowania w celu czyszczenia, w przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu.



! - Do czyszczenia nie usuwać uszczelek znajdujących się pod pokrętłami kontrolnymi.

7 Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Płyta kuchenna nie zapala się	<ul style="list-style-type: none"> * Dopływ gazu jest wyłączony * Wąż gazowy jest skręcony * Gaz się skończył 	<ul style="list-style-type: none"> * otworzyć dopływ gazu * Ustawić wąż we właściwej pozycji lub wymienić wąż * Użyć nowej butli z gazem
Zapach gazu	<ul style="list-style-type: none"> * Wyciek gazu na rurze * Wąż z tworzywa sztucznego jest uszkodzony 	<ul style="list-style-type: none"> * Natychmiast odciąć dopływ gazu i wezwać autoryzowany serwis

		* Wymienić wąż
Anormalny ogień	* Problemy z gazem w butli * Dysza gazu jest zablokowana * Dysza gazu nie jest w właściwej pozycji	*Używać nowej butli z gazem * Wyczyścić dysze gazowe * Ustawić dyszę gazową we właściwej pozycji
Iksrownik nie działa Zapalniczka nie działa	* Brak połączenia elektrycznego	*Sprawdzić kabel zasilający płyty kuchennej * Sprawdzić, czy w gniazdku jest prąd * Wezwać autoryzowany serwis

! - Jeśli pomimo zastosowania się do instrukcji zawartych w tej sekcji problemu nie da się rozwiązać, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym, w którym zakupiono produkt. Samodzielnie próby napraw wadliwego produktu są zabronione.

8 OCHRONA ŚRODOWISKA

W celu ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego urządzenia elektryczne i elektroniczne są utylizowane zgodnie z zasadami obowiązującymi użytkowników i producenta. Dlatego nie można wyrzucać urządzenia do miejskiego punktu zbiórki śmieci, jak to wynika z etykiety lub symbolu na opakowaniu. Użytkownik może dostarczyć urządzenie do specjalnego punktu zbiórki odpadów komunalnych i poddać je recyklingowi lub ponownie wykorzystać w innych produktach zgodnie z dyrektywą.

Zużycie energii



Szanowny Kliencie

Prosimy o przestrzeganie poniższych zaleceń, aby zakupione urządzenie było użytkowane efektywnie pod względem zużycia energii oraz aby przyczyniało się do rozwoju energetycznego kraju.

- 1- Podczas gotowania na płycie grzewczej należy prawidłowo przykryć pokrywą garnka. Ogień powinien dotykać dolnej powierzchni garnka i nie powinien przekraczać granic tej powierzchni.
- 2- Garnki i patelnie powinny być przykryte oryginalnymi pokrywkami. Gdy nie ma pokrywki, marnuje się ciepło i woda, a potrawy gotują się dłużej i marnuje się energia.
- 3- Nie należy gotować wody więcej niż potrzeba. Kilka centymetrów wody wystarczy do ugotowania potraw.
- 4- Dla elektrycznych płyt kuchennych: Używać patelni i garnków z płaskim dnem. Upewnić się, że rozmiar patelni i palnika są proporcjonalne pod względem średnicy palnika. Praca płyty elektrycznej na wysokim poziomie tylko w pierwszych chwilach gotowania jest bardziej ekonomiczna. Potrawy ugotują się na młym ogniu. Wyłączyć palnik na określony czas przed zakończeniem gotowania. W ten sposób wykorzystają Państwo pozostałe ciepło palnika.

