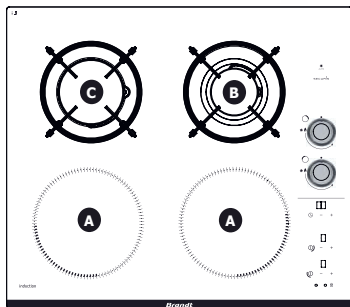


# Płyta do zabudowy BPI6414BM



**Brandt**

<b>Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>5</b>
<b>Opis Państwa płyty kuchennej</b>	<b>6</b>
<b>Prosta instalacja płyty</b>	<b>7</b>
Zalecenia montażowe	7
Podłączenie do sieci elektrycznej	11
Podłączenie do instalacji gazowej	12
Zmiana rodzaju gazu	14
<b>Zasady użytkowania płyty kuchennej</b>	<b>16</b>
Jak korzystać z pól indukcyjnych?	19
Opis panelu sterowania	20
Wybór naczyń	20
<b>Instrukcje bezpieczeństwa i wytyczne</b>	<b>22</b>
<b>Konserwacja i czyszczenie płyty kuchennej</b>	<b>25</b>
<b>Usuwanie drobnych problemów</b>	<b>27</b>
<b>Instrukcja gotowania</b>	<b>29</b>
<b>Parę zaleceń i serwis</b>	<b>32</b>
<b>Obsługa posprzedażna i obsługa klienta</b>	<b>33</b>

Mając na uwadze nasze nieustanne dążenie do udoskonalania naszych produktów, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych, mających wpływ na właściwości techniczne i funkcjonalne oraz wygląd oferowanych przez nas produktów.



## **Ważne:**

**Przed zainstalowaniem i rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji i obsługi, co umożliwi szybkie zapoznanie się z działaniem tego urządzenia.**

W niniejszej instrukcji znak



oznacza zalecenia w zakresie bezpiecznego użytkowania sprzętu



oznacza praktyczne porady i wskazówki

# Bezpieczne użytkowanie płyty kuchennej

## Jak bezpiecznie użytkować płytę kuchenną

Nasz produkt został zaprojektowany do wyłącznego użytku domowego.

W związku z ciągłym ulepszaniem naszych produktów, firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacjach technicznych, funkcjonalnych oraz wzornictwie produktu.

Zakupiona przez Państwa płyta kuchenna przeznaczona jest wyłącznie do przygotowywania posiłków i napojów gorących.

W naszych produktach nie występują żadne elementy zawierające azbest lub jego pochodne.

W trakcie gotowania nie należy pozostawiać czynnej płyty bez nadzoru.

Przed montażem i rozpoczęciem użytkowania urządzenia, prosimy zapoznać się z załączoną instrukcją.

Jeżeli na szybie płyty kuchennej pojawi się pęknięcie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z Działem Obsługi Posprzedażnej.

Nigdy nie należy przechowywać środków CZYSZCZĄCYCH lub ŁATWOPALNYCH w szafkach lub szufladach znajdujących się pod płytą kuchenną (aerozole lub inne pojemniki ciśnieniowe, papier, książki kucharskie itp.). Użytkowanie gazowej płyty kuchennej powoduje wydzielanie ciepła i pary wodnej w pomieszczeniu, gdzie zainstalowane jest urządzenie.

Zaleca się zapewnienie odpowiedniej wentylacji pomieszczenia kuchennego: Przed podjęciem jakichkolwiek czynności serwisowych lub konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i gazowej.

Ze względów bezpieczeństwa, nie należy zapominać o zakręceniu zaworu na przyłączy do sieci gazowniczej lub zaworu na podłączonej do płyty kuchennej butli gazowej.

Jeżeli któreś z pokręteł stawia opór, NIE NALEŻY OBRACAĆ GO NA SIŁĘ

Należy skontaktować się z instalatorem. Wszystkie płyty oznaczone są znakiem zgodności EC .

## Ochrona środowiska naturalnego

Wszystkie materiały użyte do wykonania opakowania można recyklingować. Prosimy o umieszczanie ich tylko w kontenerach na odpady przetwarzalne do tego przeznaczonych, ponieważ w ten sposób przyczyniacie się Państwo do ochrony środowiska naturalnego.



Urządzenie zakupione przez Państwo również zawiera materiały przetwarzalne w związku, z czym oznaczone jest powyższym symbolem, który oznacza, że urządzenia nie można traktować jako zwykłe

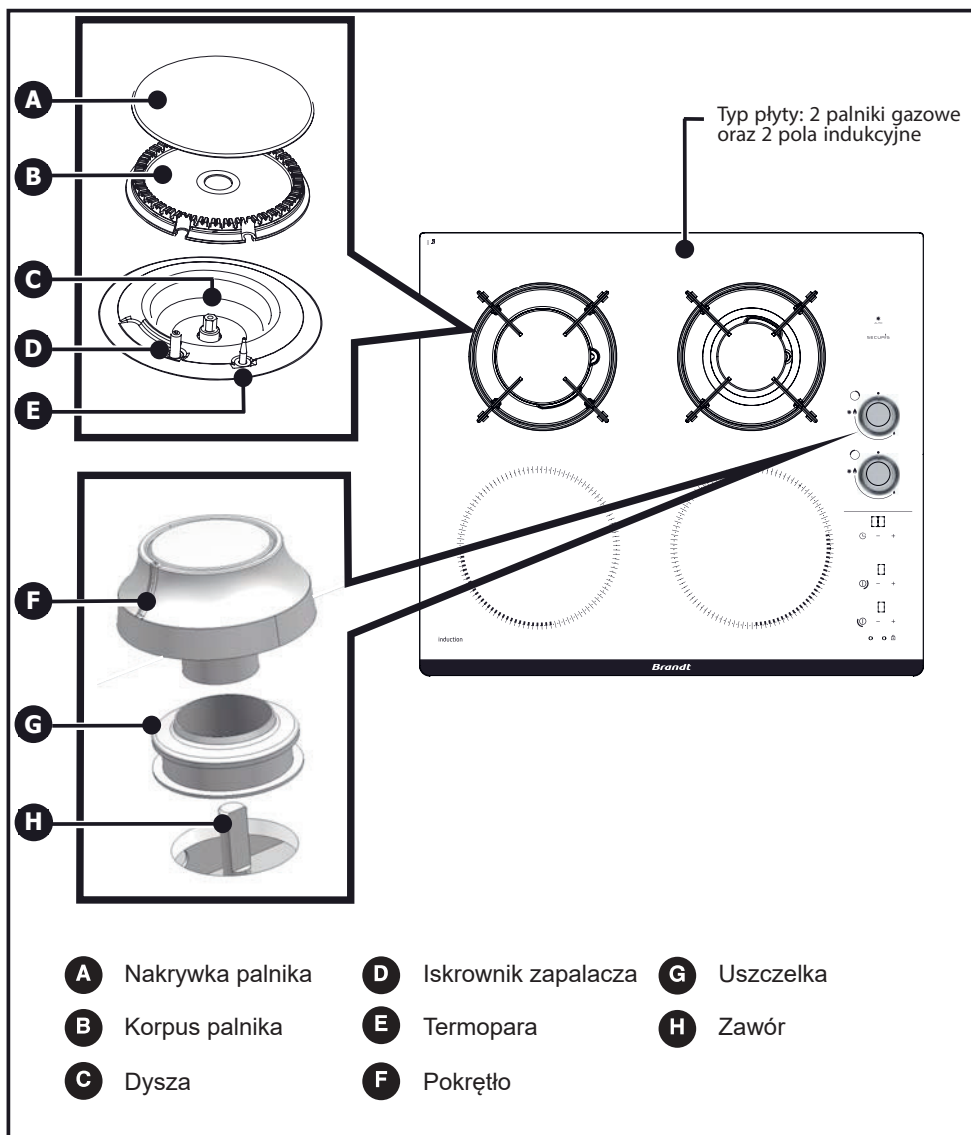
odpady gospodarstwa domowego. Oddając zużyte urządzenie do specjalnych

punktów recyklingu powołanych przez producentów AGD, postępujcie Państwo zgodnie z zaleceniami Dyrektywy Europejskiej 2012/19/EC, mówiącej o postępowaniu ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji dotyczących recyklingu urządzeń AGD, należy się skontaktować z organami administracji w swoim miejscu zamieszkania, z jednostkami prowadzącymi zbiórkę zużytego sprzętu, lub też ze sklepem AGD, gdzie urządzenie zostało nabyte. Serdecznie Państwu dziękujemy za Wasze zrozumienie i pomoc w ochronie środowiska naturalnego



**PŁYTA KUCHENNA JEST FABRYCZNIE USTAWIONA DO ZASILANIA GAZEM NATURALNYM Z SIECI GAZOWNICZEJ.**

# Opis Państwa płyty kuchennej



# Prosta instalacja płyty

## Zalecenia montażowe

	Szerokość	Długość	Wysokość
Wycięcie	56 cm	49 cm	W zależności od grubości blatu
Wymiary zewnętrzne nad powierzchnią roboczą	60 cm	52,2 cm	5 cm
Wymiary zewnętrzne pod powierzchnią roboczą	55,4 cm	47 cm	6,5 cm

Urządzenie powinno być instalowane przez wykwalifikowanego technika/installatora.

Przed przystąpieniem do podłączenia należy upewnić się czy lokalne warunki dostaw gazu (rodzaj i ciśnienie gazu) odpowiadają tym, do których płyta została fabrycznie przystosowana.

Urządzenie to musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi normami oraz użytkowane jedynie w pomieszczeniach posiadających sprawną wentylację. Przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia należy szczegółowo zapoznać się niniejszą instrukcją obsługi.

Szczegóły dotyczące Państwa płyty oraz jej fabrycznych ustawień, znajdują się na etykiecie znajdującej się w woreczku z instrukcjami obsługi, lub też na tabliczce znamionowej.

Urządzenie to nie jest podłączone do żadnej instalacji wentylacyjnej, służącej usuwaniu produktów spalania, dlatego też należy ją zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami,

zwracając szczególną uwagę na zalecenia dotyczące wentylacji. W związku z powyższym, spalanie możliwe jest tylko i wyłącznie dzięki tlenowi zawartemu w powietrzu. Niezbędne jest, aby zapewnić ciągły dopływ świeżego powietrza w trakcie gotowania, tak, aby wszystkie produkty spalania zostały wydalone z pomieszczenia kuchennego (wymagany jest dopływ minimum 2 m<sup>3</sup>/h powietrza na każdy kW energii wytworzonej przez spalany gaz).

Na przykład:

Model o szerokości 60 cm, z dwoma palnikami gazowymi:

Moc całkowita:

$$3,1 + 1,5 = 4,6 \text{ kW.}$$

$$4,6 \text{ kW} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h} \text{ minimalnego przepływu powietrza.}$$

Zakupiona przez Państwo płyta kuchenna jest zgodna z normą EN 60335-2-6 dotyczącą nagrzewania mebli oraz wymogami klasy 3 w zakresie montażu (zgodnie z normą EN 30-1-1).



Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek naprawy czy ingerencji w urządzenie należy je najpierw odłączyć od źródeł zasilania w energię elektryczną i gaz.

## Zalecenia montażowe (cd.)

Płyta kuchenna musi być wbudowana w blat roboczy szafki nośnej. Grubość tego blatu musi wynosić, co najmniej 3 cm i musi on być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury lub innego materiału pokrytego powłoką odporną na wysokie temperatury.

Po obu stronach płyty kuchennej należy zapewnić, co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni, w celu umożliwienia swobodnej manipulacji garnkami i innymi naczyniami kuchennymi. Jeżeli pod płytą kuchenną ma znajdować się pozioma płaszczyzna działowa, musi ona być umieszczona w odległości 100 - 150 mm od powierzchni roboczej płyty. W żadnym wypadku nie wolno przechowywać pojemników ciśnieniowych i aerozoli w przestrzeni bezpośrednio pod płytą kuchenną.

### Przed przystąpieniem do instalacji

Państwa urządzenia oraz w celu zapobieżenia przedostawaniu się zanieczyszczeń między obudowę płyty a blat, należy przykleić piankową uszczelkę, która dołączona jest do woreczka z zestawem montażowym.

1 - Z płyty zdjąć ruszty, nakrywki oraz kołpaki palników i zapamiętując ich pozycję odłożyć je na bok.

2 - Następnie odwrócić płytę i ostrożnie umieścić ją nad wycięciem w blacie roboczym, zwracając uwagę na to, by nie uszkodzić pokręteł regulacyjnych, czujników termopar i końcówek zapalaczy elektroiskrowych.

3 - Przykleić piankową uszczelkę dołączoną do urządzenia wzdłuż zewnętrznego obwodu płyty. Uszczelka zapobiega wnikaniu zanieczyszczeń między płytą szklaną a blat.

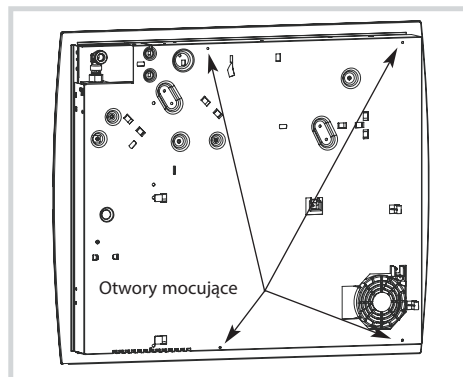
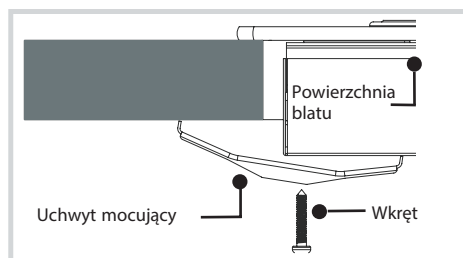
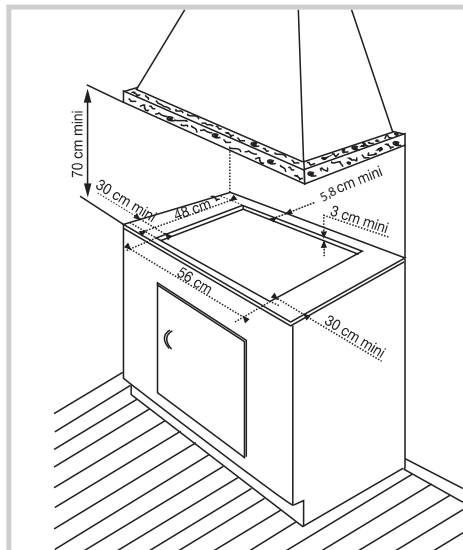
Odwrócić powtórnie płytę i umieścić ją ostrożnie w blacie roboczym, zwracając szczególną uwagę, aby płyta idealnie leżała na brzegach otworu.

Ustawić z powrotem na płycie ruszty, nakrywki oraz kołpaki palników.

Następnie podłączyć kabel zasilający płytę do instalacji elektrycznej znajdującej się w Państwa kuchni (patrz rozdział „Podłączenie do sieci elektrycznej”).

- Na końcu podłączyć urządzenie do instalacji gazowej (patrz rozdział „Podłączenie do instalacji gazowej”).

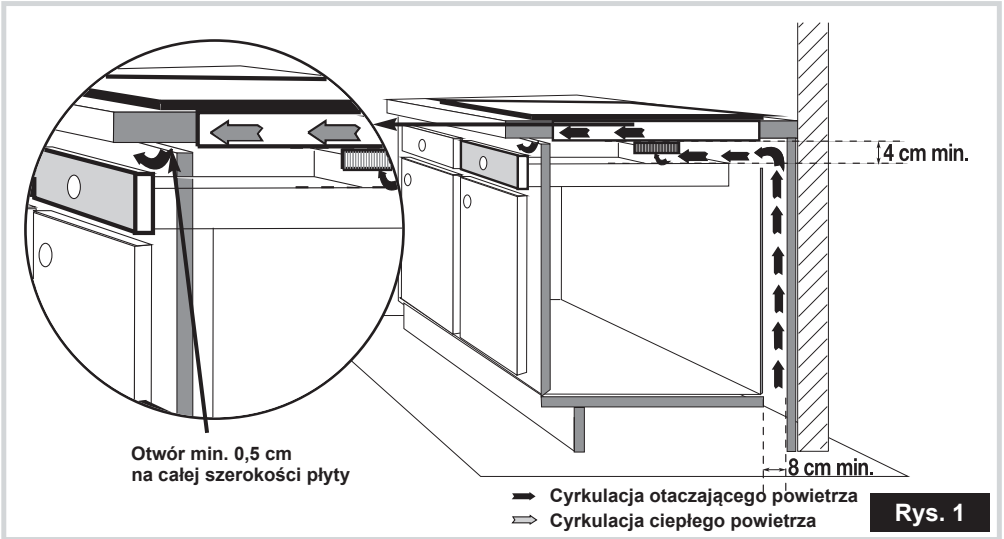
W razie potrzeby, można unieruchomić płytę w odpowiednim położeniu przy użyciu załączonych uchwytów ze śrubami (patrz załączony schemat podłączenia), przykręcanych w narożnikach urządzenia.



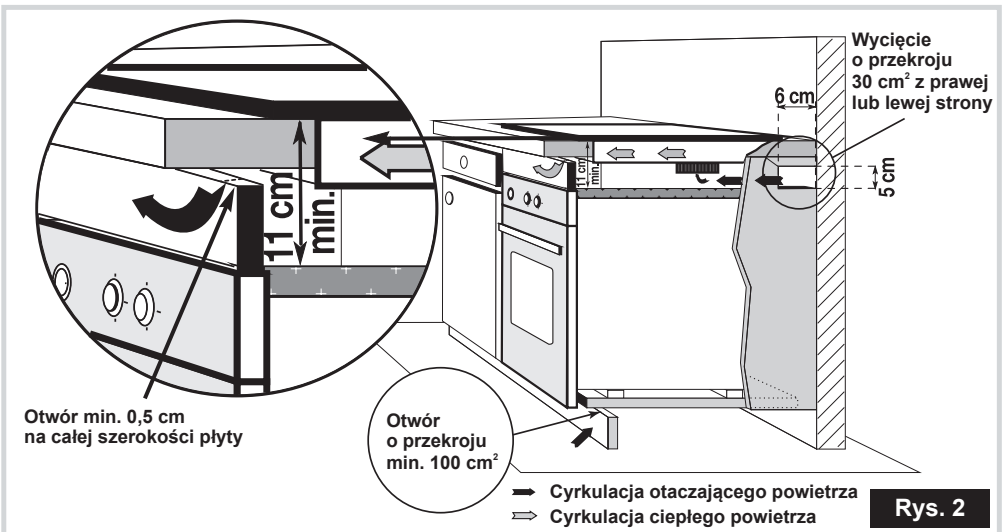
W tym celu należy korzystać jedynie z przewidzianych do tego fabrycznych otworów. Kiedy uchwyt zaczyna się wyginać, należy przerwać dokręcanie śrub mocujących. Nie należy używać elektrycznych wkrętarek.

## Zalecenia montażowe (cd.)

**Przypadek zabudowy płyty kuchennej nad meblami z drzwiczkami lub szufladą (Rys. 1).**  
Musi być zapewniona szczelina wentylacyjna z przodu - min. 5 mm. na całej szerokości oraz 8 cm z tyłu szafki..



**Przypadek zabudowy płyty kuchennej nad piekarnikiem (Rys. 2).**  
Zabudowa musi być wykonana w pozycji obniżonej.  
Z przodu płyty musi być zapewniona szczelina wentylacyjna – min.5 mm na całej szerokości.  
Musi być zapewniony taki dopływ powietrza, aby wentylator mógł skutecznie chłodzić



## Zalecenia montażowe (cd.)

elektroniczne komponenty płyty. Zalecane jest wykonanie specjalnego otworu w boku szafki płyty o minimalnym przekroju ok. 30 cm<sup>2</sup>.

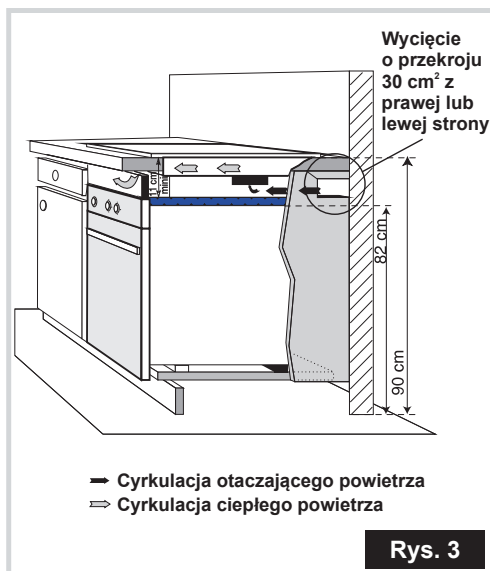
Jeżeli piekarnik nie jest wyposażony w wymuszony system chłodzenia obudowy z otworem wyrzutowym powietrza z frontu, musi być zastosowany zestaw izolacyjny pomiędzy płytą a piekarnikiem.

Jeżeli piekarnik posiada funkcję „Pirolizy”, nigdy nie używaj płyty podczas czyszczenia pirolitycznego!

### Przypadek zabudowy płyty nad zmywarką (Rys. 3)

**Płyta może być zabudowana nad zmywarką, jeżeli spełnione są następujące warunki:**

- Wysokość blatu roboczego wynosi min. 90 cm
- Góra zmywarki musi być przykryta płytą izolacyjną tak, aby zapobiec wciąganiu przez wentylator drobin izolacji zmywarki.
- Musi być zapewniony taki dopływ powietrza, aby wentylator mógł skutecznie chłodzić elektroniczne komponenty płyty. Zalecane jest wykonanie specjalnego otworu w boku szafki płyty o minimalnym przekroju ok. 30 cm<sup>2</sup> ( Rys.3)



Proszę się upewnić czy siatka wentylatora znajdującego się pod Państwa płytą kuchenną pozostaje zawsze drożna. Nie wolno zapominać o tym, że Państwa płyta indukcyjna wymaga dobrej wentylacji.

- Przy zachowaniu powyższych środków ostrożności dotyczących przepływu powietrza i chłodzenia, opisanych powyżej, Państwa płyta kuchenna może być zamontowana praktycznie pod każdym urządzeniem gospodarstwa domowego.



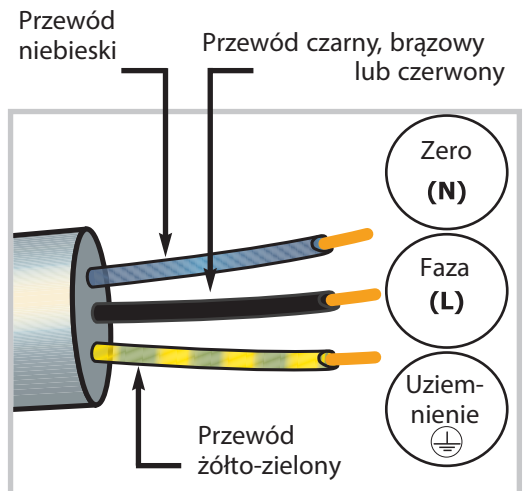
## P odłączenie do sieci elektrycznej

- Zakupiona przez Państwo płyta kuchenna wyposażona jest w kabel zasilający (typ H05V2V2F przekrój 1,5 mm<sup>2</sup>) z trzema żyłami (1 służąca uziemieniu: żółto-zielona). Żyły te powinny zostać podłączone do źródła zasilania za pomocą standardowej, znormalizowanej wtyczki faza + uziemienie + zero CEI 60083 lub jednobiegunowego stycznika, charakteryzującego się odległością otwarcia, co najmniej 3,5 mm.

### SPECYFIKACJA KABLA ZASILAJĄCEGO

	<b>220-240 V ~ - 50 Hz</b>
Kabel trójżyłowy H05V2V2F	3 żyły, z czego jedna uziemiona
Przekrój żył przewodnika, w mm <sup>2</sup>	1,5
Bezpiecznik	16A

- Podłączenie przewodów do instalacji, w zależności od koloru przewodu (proszę zwrócić uwagę na znajdujący się obok schemat).



Przewód ochronny (żółto-zielony) podłączony jest do zacisku uziemienia (⊕) płyty w związku, z czym musi być również połączony z zewnętrznym zaciskiem uziemienia (⊕) instalacji elektrycznej. Jeżeli kabel ulegnie uszkodzeniu, należy go wymienić z pomocą Działu Obsługi Posprzedażnej producenta urządzenia, lub też z pomocą wykwalifikowanego technika, w celu uniknięcia zagrożenia porażenia prądem. Prawidłowe podłączenie kabla wymaga użycia specjalistycznych narzędzi. W przypadku użytkowania urządzenia, które nie będzie posiadało podłączenia do uziemienia, lub też, w którym wtyczka lub kabel zasilający będą uszkodzone, producent zastrzega, że nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności w przypadku porażenia prądem elektrycznym lub innego wypadku spowodowanego przez nie dopełnienie tego zalecenia.

## Podłączenie do instalacji gazowej

### • Uwagi wstępne

Jeżeli płyta jest instalowana nad lub w pobliżu innych urządzeń wydzielających ciepło, które mogłyby spowodować nagrzewanie przewodu przyłączeniowego, niezbędne jest zastosowanie przyłącza sztywnego.

Jeżeli do podłączenia użyty został wąż lub przewód elastyczny (przypadek zasilania propanem-butanem), nie może on być w kontakcie z elementami ruchomymi urządzenia ani przechodzić przez miejsca, w których mógłby zostać zaciśnięty.

### • Możliwe warianty zasilania

Podłączenie do instalacji gazowej musi spełniać obowiązujące wymogi i przepisy kraju, w którym urządzenie jest instalowane.

#### **GAZ MIEJSKI (ZIEMNY)**

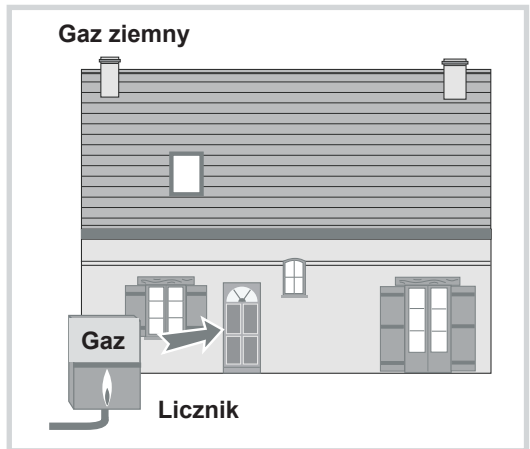
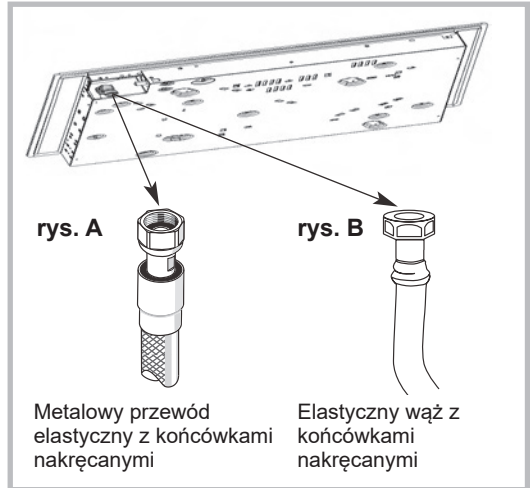
Dla bezpieczeństwa użytkownika, warianty podłączenia do instalacji gazowej ograniczone są do poniższych trzech rozwiązań:

- **Podłączenie sztywnym przewodem** wykonanym ze stalowej lub miedzianej rurki, z mechanicznymi złączkami.

Przyłączyć zasilanie gazem bezpośrednio do kolanka wlotowego urządzenia.

- **Podłączenie elastycznym przewodem metalowym** (stal nierdzewna) ze **złączkami mechanicznymi**. Tego rodzaju przewody przyłączeniowe nie mają określonej daty przydatności (**rys. A**).

- **Przyłączenie zbrojonym węzłem gumowym** z nakręcanymi **mechanicznymi złączkami**, którego żywotność wynosi 10 lat (**rys. B**).



Jeżeli przy podłączaniu urządzenia do instalacji gazowej konieczne jest odwrócenie kolanka przyłączeniowego:

- ① Należy zmienić uszczelkę (załączona w zestawie montażowym woreczek foliowy)
- ② Dokręcić nakrętkę mocującą kolanka przyłączeniowego z siłą nie przekraczającą 17 Nm.

## Podłączenie do instalacji gazowej (cd.)

- Możliwe warianty zasilania

### GAZ Z BUTLI LUB ZBIORNIKA (PROPAN/BUTAN)

Dla bezpieczeństwa użytkownika, warianty podłączenia do instalacji gazowej ograniczone są do poniższych trzech rozwiązań:

- **Podłączenie sztywnym przewodem** wykonanym ze stalowej lub miedzianej rurki, z mechanicznymi złączkami. Przyłączyć zasilanie gazem bezpośrednio do kolanka wlotowego urządzenia.

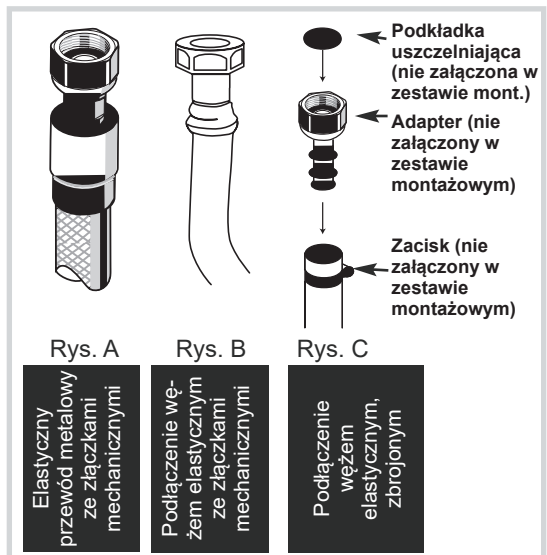
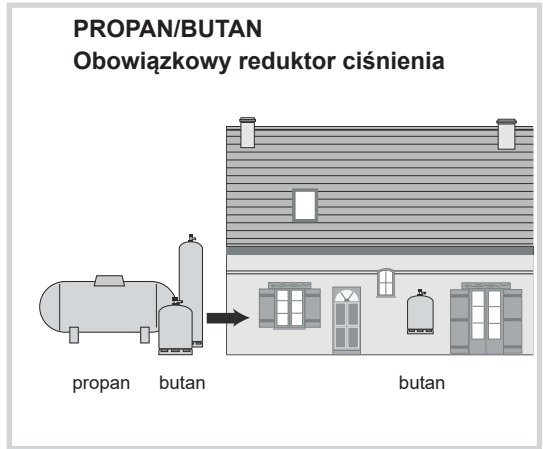
- **Podłączenie elastycznym przewodem metalowym** (stal nierdzewna) ze złączkami mechanicznymi. Tego rodzaju przewody przyłączeniowe nie mają określonej daty przydatności (**rys. A**).

- **Przyłączenie zbrojonym węzłem gumowym** z nakręcanymi mechanicznymi złączkami, którego żywotność wynosi 10 lat (**rys. B**).

W istniejących instalacjach dopuszczalne jest użycie zbrojonego węża elastycznego z pierścieniami zaciskowymi.

W takim przypadku konieczne jest zastosowanie **adaptera przejściowego**, przy czym nie należy zapominać o zastosowaniu **podkładki uszczelniającej** między adapterem a kolankiem przyłączeniowym urządzenia (**rys. C**).

Adapter i podkładka uszczelniająca dostępne są w Dziale Obsługi Posprzedażnej.



Wszystkie przewody elastyczne i rury o ograniczonym okresie eksploatacji muszą mieć długość poniżej 2 metrów, a ich montaż musi zapewniać dostęp do całej długości przewodu.

Przewody te muszą być wymieniane przed upływem terminu ich przydatności (zaznaczonego na przewodzie). Niezależnie od wybranego typu podłączenia, zaleca się sprawdzenie szczelności połączeń za pomocą wodnego roztworu mydła.

Przewód musi posiadać certyfikat bezpieczeństwa "CE".

## Zmiana rodzaju gazu

- Zalecenia ogólne

**Zakupione przez Państwa urządzenie posiada ustawienie fabryczne do pracy z gazem ziemnym.**

Niezbędne do pracy z propanem/butanem dysze zostały dołączone do woreczka z zestawem montażowym zawierającym również niniejszą instrukcję obsługi. Proszę zapoznać się również z rozdziałem „Podłączenie do instalacji gazowej” zawartym w niniejszej instrukcji.

- Zmiana z zasilania gazem ziemnym na propan-butan

Aby przeprowadzić zmianę rodzaju gazu, należy kolejno:

- ➊ Przystosować przyłącze gazowe
- ➋ Zmienić dysze palników
- ➌ Skorygować ustawienie minimalnego płomienia kurka przy pokrętkach regulacyjnych palników.

**➊ PRZYSTOSOWANIE PRZYŁĄCZA PŁYTY** do nowych parametrów zasilania gazem. Prosimy zapoznać się z treścią rozdziału pt. „Podłączenie do instalacji gazowej”.

**➋ ZMIANA DYSZ** wymaga wykonania następujących czynności:

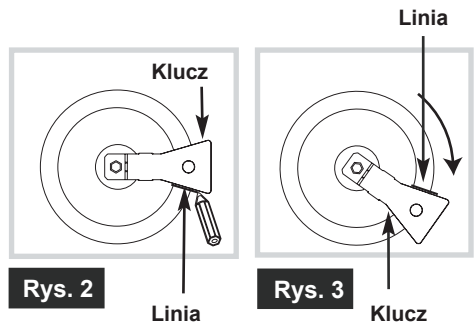
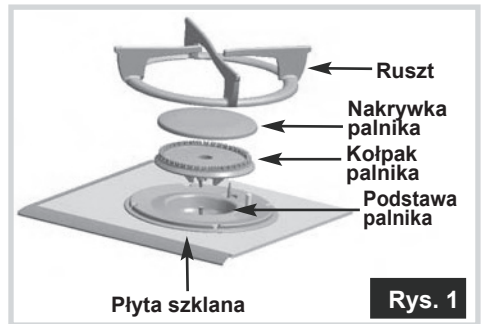
- Zdjąć ruszt, nakrywki i kołpaki palników.
- Za pomocą załączonego do urządzenia klucza wykręcić dysze, znajdujące się w podstawach palników i wyjąć je **rys. 1**).
- Zastąpić je dyszami dostarczonymi w zestawie montażowym, dobranymi zgodnie z tabelą specyfikacji gazów, zamieszczoną na końcu tego rozdziału, wykonując następujące czynności:

- Wkręcić dysze ręcznie, do momentu wyczucia oporu.
- Dokładnie założyć końcówkę klucza na dyszę.
- Używając ołówka, narysować na podstawie palnika linię (patrz **rys. 2**).
- Obrócić klucz w kierunku zgodnym z

kierunkiem ruchu wskazówek zegara do momentu, aż linia pojawi się po drugiej stronie klucza (**rys. 3**).

**Ostrzeżenie:**

**Nie należy przekraczać tej granicy obrotu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie palnika.**



## Zmiana rodzaju gazu (kont.)

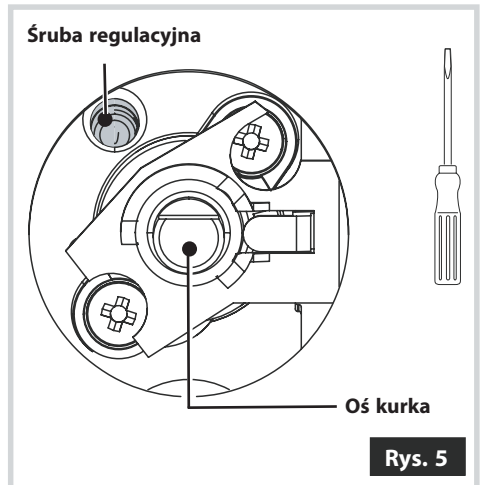
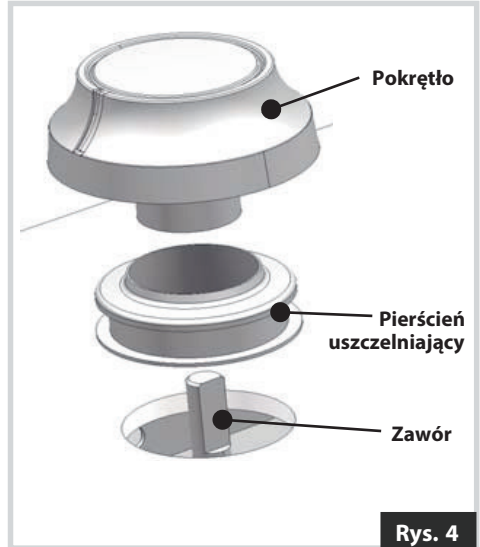
- Zmiana z zasilania gazem ziemnym na propan-butan (cd.)

### 3 REGULACJA MINIMALNEGO PŁOMIENIA

**PALNIKA** śrubą regulacyjną umieszczoną pod pokrętłami regulacyjnymi. Należy wykonać następujące czynności:

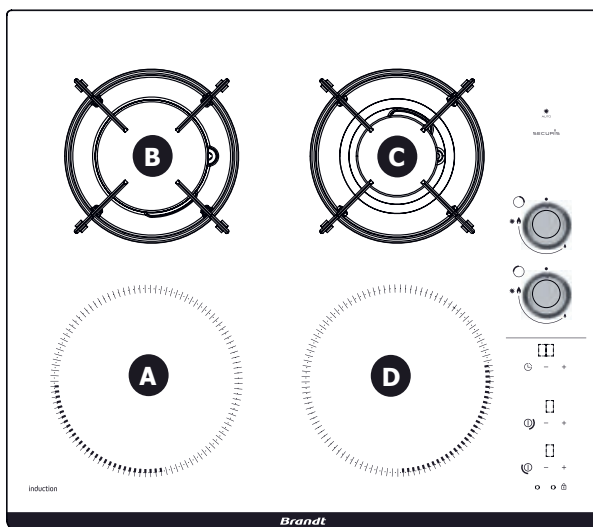
- Regulować kolejno po jednym kurku.
- Zdjąć pokrętła regulacyjne, pociągając je ku górze (**Rys. 4**).
- Używając małego śrubokręta, **całkowicie dokręcić** mosiężną śrubę regulacyjną (żółta) (**Rys. 5**) **w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara**.

- Z powrotem zamontować pierścienie uszczelniające i pokrętła, uważając, aby każde pokrętło znalazło się na swoim miejscu. Sprawdzić położenie pokręteł regulacyjnych kurków przed ich ponownym montażem. Upewnić się, że pokrętła są maksymalnie wciśnięte na miejsce.
- Zamontować z powrotem wszystkie kołpaki, nakrywki palników i ruszty na miejsce.



# Zasady użytkowania płyty kuchennej

## Opis płyty gazowo-indukcyjnej



- A** Pole indukcyjne  $\varnothing$  180 - 2800 W
- B** Palnik średni - 1500 W (\*)
- C** Palnik duży - 3100 W (\*)
- D** Pole indukcyjne  $\varnothing$  180 - 2800 W

(\*) Moc dla gazu ziemnego

# Zasady użytkowania płyty kuchennej

## Jak korzystać z palników gazowych?

Aby skompensować działanie systemu zabezpieczającego, **po zapaleniu się płomienia przytrzymać pokrętkę kurka w pozycji wciśniętej przez kilka sekund.**

- Każdy z palników wyposażony jest w kurek posiadający **system bezpieczeństwa**, który w przypadku nagłego, niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia spowodowanego na przykład wykipieniem gotowanej potrawy lub też przeciągiem, szybko i automatycznie odetnie dopływ gazu do palnika, w którym zgasł płomień.

- Za bezpieczeństwo palnika odpowiada mały metalowy element (termopara), który znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie płomienia.

- W przypadku awarii w dostawie prądu elektrycznego możliwe jest odpalenie płomienia przy palniku za pomocą zapalanej zapalniczki. Należy ją przesunąć bezpośrednio do palnika i przekręcić pokrętkę odpowiadającą temu palnikowi.

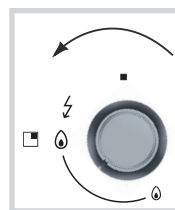
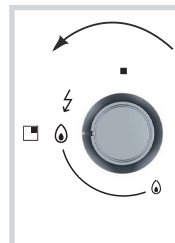
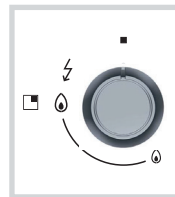
- Zakupiona przez Państwo płyta wyposażona została w automatyczny zapalacz palnika, który został zintegrowany z pokrętkami.

- Proszę wybrać palnik, na którym chcecie Państwo przygotować potrawę, kierując się symbolami, usytuowanymi koło pokręteł (przykład obok: palnik tylny prawy).

- Aby zapalić palnik: **Wcisnąć** pokrętkę kurka i **obrócić** w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, do pozycji maksymalnego płomienia. Zapalacz elektroiskrowy będzie działał tak długo, jak długo pokrętkę kurka jest wciśnięte.

- **Ustawić** pożądaną wysokość płomienia.

Kurek gazu jest zamknięty wtedy, gdy znajduje się w położeniu „■”.



- W wypadku przypadkowego zaniku płomienia zamknąć kurek palnika i nie ponawiać próby zapłonu przez co najmniej 1 minutę.

- Płomienie palnika są mniejsze w okolicy wsporników rusztu, aby uniknąć uszkodzenia emalii.

- Hałas wydzielany przez niektóre palniki jest wynikiem ich mocy i spalania w nich gazu i nie ma żadnego wpływu na jakość procesu gotowania.

# Zasady użytkowania płyty kuchennej

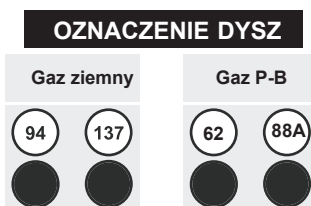
## Parametry gazów

Urządzenie przeznaczone do zainstalowania w: PL.....kat: II2E3B/P	<b>P - B</b>	<b>Gaz ziemny</b>
Zużycie godzinowe poniżej: Przy 15°C pod 1013 mbar	G30  37 mbar	2E-G20  20 mbar
<b>Szybki duży palnik</b>		
Oznaczenie na dyszy	<b>88A</b>	<b>137</b>
Nominalne moc cieplna (kW)	3,10	3,10
Zmniejszone obciążenie cieplne (kW)	0,83	0,870
Strumień gazu (g/h)	225	
Strumień gazu (l/h)		295
<b>Palnik pół-szybki</b>		
Oznaczenie na dyszy	<b>62</b>	<b>94</b>
Nominalne moc cieplna (kW)	1,50	1,50
Zmniejszone obciążenie cieplne (kW)	0,620	0,615
Strumień gazu (g/h)	109	
Strumień gazu (l/h)		143
<b>Płyta z 2 palnikami gazowymi</b>		
Całkowita moc cieplna (kW)	4,60	4,60
Maksymalny strumień gazu (g/h)	334	
	(l/h)	438

Napięcie	220-240 V ~ - 50 Hz
Całkowita zużywana moc elektryczna	3400 W <sup>(1)</sup>
<b>Wymiary płyty:</b>	
- Szerokość	580 mm
- Głębokość	510 mm
<b>Masa:</b>	11,4 kg
<b>Wymiary zabudowy:</b>	
- Szerokość	549 mm
- Wysokość	59 mm
- Głębokość	470 mm

(1) Podana moc grzania ma jedynie wartość orientacyjną. Zależna jest od budowy, kształtu i materiałów, z jakich zrobione jest naczynie, w którym przygotowują Państwo potrawę. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia modyfikacji.

W poniższej tabeli pokazana jest pozycja dysz w płycie, w zależności od rodzaju stosowanego gazu. Numer oznaczony jest na każdej z dysz.





# Zasady użytkowania płyty kuchennej

## Jakie naczynia są najlepiej przystosowane do gotowania na palniku gazowym?

- Zalecane średnice naczyń

Duży palnik szybki	Mały palnik pół-szybki
18 do 28 cm Smażenie, doprowadzanie do wrzenia	12 do 20 cm Sosy, Ogrzewanie

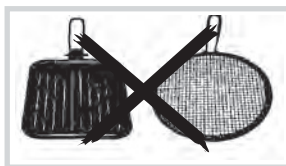
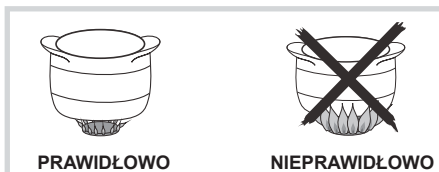
Ustawić wysokość płomienia tak, by nie obejmował on boków naczynia.

**Nie używać** naczyń z wypukłym lub wklęsłym dnem.

**Nie zostawiać zapalonego palnika** pod pustym naczyniem.

**Nie używać** naczyń, których uchwyty mogą częściowo przysłaniać pokrętła regulacyjne kurków.

**Nie należy używać** podkładek izolacyjnych, tosterów, metalowych rusztów do grillowania mięsa lub podstawek pod naczynia, stawianych na szklanej płycie kuchni.



Wszystkie otwory wentylacyjne powinny być otwarte albo należy wyposażyć kuchnię w system wentylacji wymuszonej (okap z wyciągiem mechanicznym).

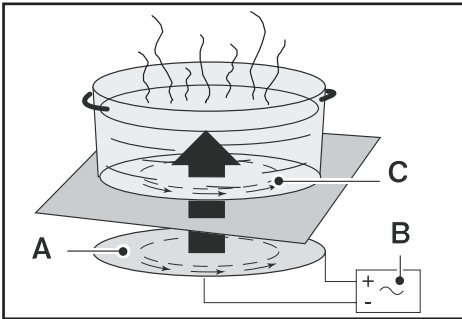
W przypadku długotrwałego, intensywnego korzystania z płyty kuchennej może zaistnieć potrzeba zapewnienia dodatkowej wentylacji, na przykład przez otwarcie okna lub zwiększenie przepływu w istniejącym urządzeniu wyciągowym (wymagany jest dopływ minimum 2 m<sup>3</sup>/h powietrza na każdy kW energii wytworzonej przez spalany gaz).

Na przykład: dla płyty o szerokości 60 cm, z dwoma palnikami gazowymi

Moc całkowita: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.

4,6 kW x 2 = 9,2 m<sup>3</sup>/h minimalnego przepływu powietrza

## Zasada indukcji



- A** Induktor
- B** Układ elektroniczny
- C** Prądy indukowane

Zasada indukcji polega na zjawisku magnetycznym.

Gdy na polu grzejnym stawia się naczynie i uruchomione zostaje pole grzejne, obwody elektroniczne płyty wytwarzają prądy "indukowane" na dnie naczynia i natychmiast podnoszą jego temperaturę. Ciepło przekazywane jest gotowanym produktom lub są wychwycone w zależności od ustawień płyty.




## Jak korzystać z pól indukcyjnych ?

### W celu uruchomienia pola indukcyjnego...

Należy postawić palec dokładnie na środku wybranego przycisku uruchamiającego pole i przytrzymać go w tej pozycji aż do momentu, kiedy na wyświetlaczu pojawią się nowe ustawienia.

### Jak włączyć i wyregulować żądaną moc?

Zakupione przez Państwo urządzenie wyposażone zostało w moc grzania od 50 W (indykacja wyświetlacza - 1) do 2800 W (moc maksymalna, indykacja wyświetlacza - P).

- Naciśnięcie przycisku  uruchamia prawą strefę przednią. Użyj przycisku   aby aktywować lewą strefę przednią.

- Naciśnięcie przycisku - natychmiast po aktywowaniu odpowiedniej strefy gotowania spowoduje przejście bezpośrednio do ustawienia maksymalnej mocy „P”.

- Użyj klawiszy - lub +, aby wyregulować wydajność strefy gotowania.

## ZALECENIA

Aby szybko dostosować ustawienia, przytrzymaj przycisk przez dłuższy czas.

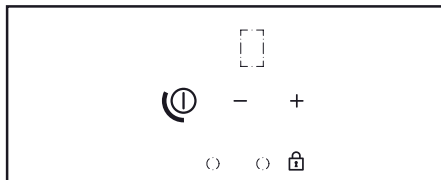
### Zablokowanie panelu sterowania

Urządzenie ma tryb bezpieczeństwa, aby zablokować sterowanie:


- Podczas pracy (wskazanie wyświetlacza i bieżące przygotowanie pozostają aktywne).

- po wyłączeniu (na przykład do czyszczenia).

Jednak po włączeniu blokady bezpieczeństwa przyciski „on / off” pozostają aktywne, dzięki czemu można dezaktywować urządzenie w dowolnym momencie.




### Aby aktywować blokadę rodzicielską:

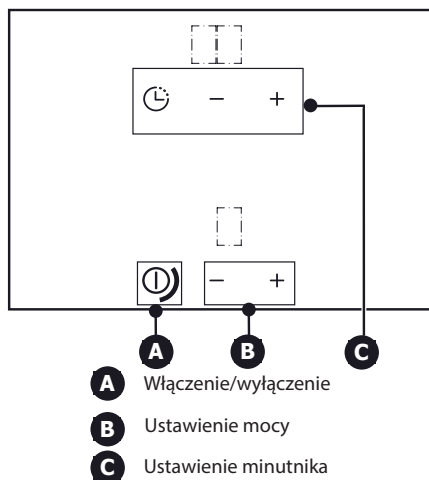
- Naciśnij i przytrzymaj przez około 3 do 4 sekund. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się symbol  i zniknie po kilku sekundach. Jeśli spróbujesz aktywować dowolny przycisk, ten symbol zostanie wyświetlony ponownie.

### Aby wyłączyć blokadę rodzicielską:


- Naciśnij i przytrzymaj przez około 3 do

4 sekund, przycisk . Symbol zniknie z wyświetlacza panelu sterowania.

## Opis panelu sterowania




## Uruchomienie

Naciśnij wybrany przycisk  strefy gotowania.

Wyświetlenie symbolu 0 i sygnału akustycznego wskazuje, że strefa gotowania została uruchomiona. Możesz teraz ustawić żądaną moc. Jeśli nie ustawisz żadnej wartości mocy, strefa gotowania zostanie automatycznie włączona.

## Wyłączenie

Wciśnij przycisk  odpowiedniej strefy grzewczej lub - zmniejsz moc do 0 (długi sygnał dźwiękowy dezaktywuje działanie linii).

## Ustawienie mocy

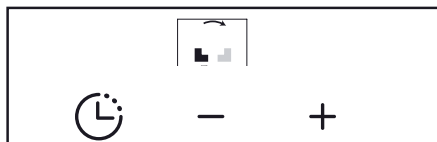
Przyciski - lub + („P” - maksymalna moc = wzmacniacz) służą do ustawiania mocy strefy gotowania od 1 do P.

Aby natychmiast przejść na maksymalny poziom mocy, naciśnij krótko przycisk - po uruchomieniu strefy.

## ZALECENIA

**Ustawiając maksymalną moc na jednej z linii, moc drugiej strefy jest automatycznie ograniczana - zmniejszeniu mocy drugiej strefy towarzyszy zmiana wyświetlanego poziomu na wyświetlaczu panelu sterowania.**

## Minutnik



Zmienny minutnik można przypisać do dowolnej indukcyjnej strefy grzejnej płyty, zależnie od potrzeb.

Naciśnij kilkakrotnie przycisk, aby wybrać strefę gotowania, do której chcesz przypisać timer. Minuty można przypisać tylko do aktywnej strefy gotowania.

## Aby aktywować minutnik:

- Włącz strefę gotowania i ustaw jej moc.
- Aktywuj minutnik dla odpowiedniej strefy gotowania.

- Naciśnij przyciski - i + (C), aby ustawić czas gotowania (minutnik). Kropki wyświetlane po wskazaniu kotła wskazują przypisanie zegara. Minuty zaczynają odliczać czas tylko wtedy, gdy doniczka znajduje się w strefie gotowania.

Pod koniec ustawionego czasu gotowania strefa gotowania zostaje wyłączona, na wyświetlaczu pojawia się 0, a sygnały dźwiękowe można

dezaktywować, naciskając - lub +, aby nastawić timer (C).

### **Aby zmienić ustawienia timera:**


- Naciśnij przyciski - lub -.

### **Aby wyłączyć timer:**

- Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund klawisze minut - lub + lub -, aby ustawić timer na 0.

### **Aby przypisać inny timer strefy:**

- Zatrzymaj i anuluj bieżącą minutę.

- Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aby przypisać nowy aktywny timer strefy.

## **Wybór naczynia**

### **Jakie naczynie jest odpowiednie do użycia na płytach indukcyjnych?**


- Wyroby stalowe emaliowane z lub bez, przylegające wykończenia wnętrza: głębokie zapiekanki, garnek, garnek, rondel.

- Naczynia żeliwne: należy chronić powierzchnię szklanej płyty ceramicznej i jej elementy dekoracyjne, nie przesuwając tych pojemników po powierzchni płyty. Wybierz pojemniki z emaliowanym dnem.

- Pojemniki ze stali nierdzewnej nadające się do ogrzewania indukcyjnego: Większość naczyń ze stali nierdzewnej (rondle, patelnie, garnki itp.) Może być używana do przygotowania płyt indukcyjnych.

- Pojemniki aluminiowe z specjalnymi dnami: preferuj naczynia o grubszej ścianie dolnej, które lepiej / bardziej równomiernie rozpraszają ciepło.

- Wybierając naczynia oznaczone specjalnym logo „CLASS INDUCTION“

 **Induction** (które również nosi to

urządzenie), będziesz absolutnie pewny, że wybrany pojemnik nadaje się do przygotowania na płycie indukcyjnej (w standardowych / standardowych warunkach użytkowania).

### **Które naczynia nie są odpowiednie do użycia na strefach indukcyjnych?**

- Szklane, ceramiczne, gliniane, aluminiowe (bez specjalnego dna) lub miedziane pojemniki nie nadają się do ogrzewania indukcyjnego, a także niektórych rodzajów niemagnetycznych pojemników ze stali nierdzewnej.

### **Test kompatybilności**

To urządzenie jest w stanie wykryć najczęściej używane typy pojemników dzięki czujnikom górnym. Ustaw naczynie na gniazdko grzewcze i ustaw jego moc na poziom 4, ciągle wyświetlanie wyświetlacza po umieszczeniu naczynia w strefie gotowania, wskazując, że wybrana doniczka jest kompatybilna z płytą indukcyjną. Jeśli wyświetlacz panelu sterowania zacznie migać po umieszczeniu pojemnika, wybrana nagrzewnica indukcyjna nie jest odpowiednia.

Do ogrzewania indukcyjnego zalecamy wybór pojemników z solidnym, prostym i solidnym dnem.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WYTYCZNE

### Wskazanie temperatury resztkowej

Po intensywnym gotowaniu, używana płyta grzejna jest nadal gorąca przez kilka minut po dezaktywacji.

Urządzenie wskazuje to, wyświetlając symbol **H** na wyświetlaczu odpowiedniej strefy. Unikaj niechronionego kontaktu z tymi gorącymi strefami.

### Bezpiecznik automatycznego wyłączenia Auto-Stop

System automatycznego wyłączenia to funkcja bezpieczeństwa, która automatycznie wyłącza działanie strefy gotowania, jeśli użytkownik o tym zapomni. To automatyczne wyłączenie następuje w ciągu 1-10 godzin od poprzedniej aktywacji urządzenia (w zależności od ustawienia mocy). Po włączeniu tego trybu bezpieczeństwa na wyświetlaczu linii pojawia się symbol **A** i przez około 2 minuty rozlegnie się alarm akustyczny. Symbol **A** pozostaje na wyświetlaczu do momentu naciśnięcia jednego z przycisków w strefie (alarm zostanie wyłączony przez sygnał dźwiękowy podwójnym sygnałem dźwiękowym).

Ustawiona moc	Automatyczne wyłączenie strefy następuje po (godz):
1	10
2-3	5
4-5	4
6-7	3
8-9	2
P	1

## Instrukcje bezpieczeństwa i instrukcje obsługi urządzenia

- W przypadku stosowania nie przylegających naczyń (np. Teflonu) z niewielką ilością smaru / oleju lub bez niego, należy wstępnie ogrzać pojemnik podczas ustawiania mocy na etapie 7 lub 8. Nie należy jednak używać pozycji 9 lub P do tego wstępnego podgrzewania. W ten sposób można uszkodzić pojemnik.
- Nie podgrzewać naczyń w zamkniętych puszkach na płycie grzewczej. W przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia przez rozerwanie pojemnika (ten środek ostrożności

dotyczy wszystkich rodzajów przygotowywania ciepła).

- Nie zaleca się umieszczania na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki. Metalowe przedmioty umieszczone w pobliżu użytych stref gotowania mogą rozgrzewać się do bardzo wysokiej temperatury.

## **WAŻNA INFORMACJA**

Obszar gotowania nie jest schowkiem! Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów na płycie grzejnej.

Nigdy nie używaj folii aluminiowej podczas gotowania. Nigdy nie umieszczaj produktów owiniętych folią aluminiową bezpośrednio na płycie grzewczej. Aluminium topi się i nieodwracalnie uszkadza powierzchnię płyty.

## **Ochrona układów elektronicznych**

Jeśli temperatura w obwodach elektronicznych wzrośnie zbyt wysoko, urządzenie zabezpieczające automatycznie zmniejsza moc dostarczaną do płyty kuchennej.

## **Ochrona przed wysoką temperaturą**

Każda strefa grzewcza jest wyposażona w czujnik bezpieczeństwa, który stale kontroluje jego temperaturę, a kiedy jest podniesiony powyżej bezpiecznego poziomu, strefa gotowania zostaje dezaktywowana, aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia płyty w wyniku przegrzania spowodowanego przez ogrzany pusty zbiornik. Stosowanie strefy gotowania zgodnie z naczyniami (w zależności od modelu).

Pojemniki o różnych rozmiarach / kształtach	Strefy wielofunkcyjne	Małe pojemniki
<p>- Strefa gotowania automatycznie dostosowuje się do wielkości średnicy dna naczynia.</p> <p>- Zapewnia optymalną wydajność.</p> <p>- Zapewnia równomierne rozłożenie ciepła.</p> <p>- Zapewnia jednolitą wydajność energetyczną, dzięki czemu można z łatwością przygotować większe lub większe naleśniki, które będą równomiernie usmażone.</p> <div data-bbox="221 798 367 941" style="text-align: center;"> <p>φ strefy: 23 cm φ pojemnika: 12 - 26 cm</p> </div>	<div data-bbox="543 539 688 683" style="text-align: center;"> <p>φ strefy: 18 cm φ pojemnika: 12 - 22 cm</p> </div> <div data-bbox="543 798 688 941" style="text-align: center;"> <p>φ strefy: 21 cm φ pojemnika: 18 - 24 cm</p> </div>	<p>Służy do przygotowania sosów, śmietany, małych ilości lub pojedynczych porcji.</p> <div data-bbox="806 798 952 941" style="text-align: center;"> <p>φ strefy: 16 cm φ pojemnika: 10 - 18 cm</p> </div>



### Ważna informacja

Jeżeli piekarnik pirolityczny jest umieszczony pod płytą, urządzenie zabezpieczające płytę grzejną zapobiega jego funkcjonowaniu podczas procesu czyszczenia piekarnika przez „pirolizę”.

Nie umieszczaj magnesowalnych przedmiotów (karty kredytowe, kasety itp.) na płytę indukcyjną podczas jej używania.



### Uwaga

dla nośników aktywnych implantów (rozzruszniki serca, pompy insulinowe itp.): Twoja płyta indukcyjna tworzy pole elektromagnetyczne w jego bezpośrednim sąsiedztwie. Dlatego w przypadku niepewności zalecamy



skontaktowanie się z producentem implantu w celu uzyskania informacji o niezgodności.

## Konserwacja i czyszczenie

<b>Konserwacja</b>	<b>Jak postępować</b>	<b>Czyszczenie produktów i narzędzi</b>
<b>Konserwacja iskrownika i dysz</b>	Jeśli iskrowniki zabrudzą się, wyczyść je szczoteczką ze szczecinkami niemetalicznymi. Dysza gazowa znajduje się w środku każdego palnika w kształcie miski. Zadbaj o to, aby dysze gazowe były zawsze czyste, żeby nie doszło do zmniejszenia wydajności palnika.	Mała szczotka z twardymi szczecinkami.
<b>Konserwacja rusztów i palników gazowych</b>	Aby wyczyścić płamy, użyj nieściernego środka czyszczącego, a następnie wypłucz powierzchnie czystą wodą. Ostrożnie osusz cały palnik przed ponownym użyciem.	- Delikatny kremowy środek czyszczący. - Gąbka (bez ściernej powierzchni) do czyszczenia.

<b>Utrzymanie stref indukcyjnych</b>	Wyczyść ciepłą wodą, a następnie wytrzyj do sucha. Aby oczyścić odporne plamy (przy pieczony brud, cukier), używać specjalnego narzędzia / narzędzia do utrzymywania szklanych powierzchni ceramicznych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gąbka czyszcząca (nieściana)</li> <li>- Specjalny środek czyszczący do szklanych powierzchni ceramicznych.</li> <li>- Specjalny skrobak do ceramiki szklanej.</li> </ul>
<b>Konserwacja szklanych powierzchni ceramicznych</b>	Wyczyść ciepłą wodą, a następnie wytrzyj do sucha. Aby oczyścić wszelkie odporne plamy (pieczony brud, cukier), użyj specjalnego narzędzia / narzędzia do utrzymania szklanych powierzchni ceramicznych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gąbka czyszcząca (nieściana)</li> <li>- Specjalny środek czyszczący do szklanych powierzchni ceramicznych.</li> <li>- Specjalny skrobak do ceramiki szklanej.</li> </ul>



### Ważna informacja

**Nigdy nie czyść urządzenia podczas pracy. Zawsze zawsze ustawiaj wszystkie kontrolki i selektory w pozycji wyłączonej (0).**

**W PRZYPADKU PĘKNIĘCIA POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ, PĘKNIĘCIA, NALEŻY NATYCHMIAST ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD ZASILANIA I, ABY UNIKNĄĆ RYZYKA PORAŻENIA PRĄDEM, I SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SPRZEDAWCĄ URZĄDZENIA.**



### ZALECENIA

**Wskazane jest umycie akcesoriów i części urządzenia w ręce, a nie w zmywarce. Nigdy nie używaj chusteczek ani innych narzędzi ściernych do czyszczenia płyty kuchennej. Do czyszczenia urządzenia nie używaj pary ani wysokociśnieniowych środków czyszczących. Podczas normalnego użytkowania urządzenia możesz napotkać pewne typowe problemy, które można rozwiązać**

osobno i uniknąć wymaganej interwencji serwisowej. Jeśli napotkasz jakiś problem / awarię, spróbuj rozwiązać problem sam, korzystając z poniższych instrukcji, zanim skontaktujesz się z autoryzowanym centrum serwisowym producenta.



#### OSTRZEŻENIE

Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, korzystając z instrukcji podanych w poniższej tabeli lub jeśli będzie on występował nawet po zastosowaniu proponowanych rozwiązań, **W ŻADNYM PRZYPADKU** nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, ale natychmiast skontaktuj się z centrum serwisowym dostawcy.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Zapłon palników: nie świeci, gdy zapalają się palniki.	Sprawdź połączenie elektryczne płyty kuchennej.
	Upewnij się, że zapalniczki i iskrownik są czyste.
	Sprawdź, czy wszystkie części palnika są czyste i właściwie ustawione.
	Jeśli płyta jest przymocowana do blatu za pomocą zacisków, upewnij się, że zacisk nie jest odkształcony po dokręceniu.
	Upewnij się, że pierścienie uszczelniające nie są luzne lub przesunięte.
Wiele zapalniczek świeci się, przy zapalaniu jednego palnika.	To normalne. Układ zapłonowy jest scentralizowany i wszystkie zapalniczki zapalają się jednocześnie.

Iskrowniki pracują, ale palniki nie działają.	Sprawdź, czy rura doprowadzająca gaz nie jest zablokowana, ściśnięta itp.
	Przewód gazowy nie powinien być dłuższy niż 2 m.
	Sprawdź, czy zawór gazu jest otwarty.
	Jeśli używasz butli gazowej lub zbiornika, upewnij się, że nie jest pusty.
	Po zainstalowaniu lub zmianie / napełnieniu butelki gazu, przytrzymaj sterownik przez kilka sekund, aby gaz mógł dotrzeć do palników.
	Upewnij się, że dysze nie są zatkane. W przeciwnym razie wyczyść je (np. Za pomocą szpilki).
	Podpal palnik przed umieszczeniem pojemnika na ruszcie.
Po uruchomieniu palnika płomień się świeci, ale po zwolnieniu kontrolera płomień gaśnie.	Naciśnij przycisk i przytrzymaj go przez kilka sekund po uruchomieniu płomienia.
	Sprawdź prawidłowe ustawienie i prawidłowe osadzenie wszystkich części palników.
	Sprawdź, czy pierścienie uszczelniające elementów sterowania znajdują się na swoim miejscu (nie są luźne, przesunięte itp.).
	Unikaj silnych podmuchów powietrza w okolicy urządzenia.
	Podpal palnik przed umieszczeniem pojemnika na ruszcie / siatce palnika.

<b>W minimalnej pozycji mocy płomień gaśnie lub jest za wysoki.</b>	Podpał palnik przed umieszczeniem pojemnika na rosztu / siatce palnika.
	Sprawdzić zgodność zastosowanego gazu i zainstalowanych dysz (patrz Tabela oceny gazów).
	Płyta kuchenna jest dostarczana domyślnie do użytku z gazem ziemnym.
	Sprawdzić, czy śruba regulacyjna zaworu przepływu jest prawidłowo wyregulowana (patrz oddział Regulacja zaworu przepływu).
<b>Płomienie są nieregularne.</b>	Upewnij się, że palniki i dysze są czyste i ustawione prawidłowo.
	Sprawdź, czy w butelce / wkładzie znajduje się wystarczająca ilość gazu.
<b>Płyta kuchenna powoduje nieprzyjemny zapach po pierwszym użyciu.</b>	Powszechne zjawisko wynikające z pozostałości substancji z procesów produkcyjnych i testowych. Aby wyeliminować ten zapach, włącz każdą strefę indukcyjną na pół godziny przy pełnym zbiorniku wody.
<b>Płyta kuchenna wydaje dźwięk taktowny.</b>	To normalne. Dźwięk jest tworzony przez system, który dzieli energię pomiędzy dwie strefy.
<b>Alert F7 lub kilka symbolów - - jest wyświetlane na wyświetlaczu panelu sterowania.</b>	Przegrzanie obwodów elektronicznych. Awaria wentylatora agregatu chłodniczego. Sprawdzić, czy jest wystarczająco dużo miejsca na właściwe chłodzenie płyty, patrz Sekcja instalacji płyty. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z Centrum Obsługi Po sprzedaży.
<b>Garnek do gotowania w strefach indukcyjnych wytwarza dźwięk.</b>	Powszechne zjawisko w określonym typie naczyń, a zwłaszcza przy wyższym ciśnieniu. Nie zagraża to płycie grzewczej.

## Instrukcja gotowania z użyciem palników gazowych

POKARM	RODZAJ PRZYGOTOWANIA	CZAS (min)	PALNIK	
			Bardzo szybki	Pośrednio szybki
<b>Zupy</b>	Rosóły	8-10	X	
	Gęste zupy			
<b>Ryby</b>	Szybki bulion	8-10	X	
	Grillowane	8-10	X	
<b>Sosy</b>	Holenderska, Bearn,	10		X
	Beszamel, Aurore			X
<b>Warzywa</b>	Cykorja, szpinak	25-30	X	
	Rośliny strączkowe w sosie		X	
	Prowansalskie pomidory	15-20	X	
	Smażone ziemniaki		X	
	Makaron		X	
<b>Mięso</b>	Stek		X	
	Frikasé (ragú)	90	X	
	Smażony stek	10-12	X	
	Pieczona wołowina	10	X	
<b>Smażenie</b>	Frytki		X	
	Naleśniki		X	
<b>Desery</b>	Pudding ryżowy (ryż mleczny)	25		
	Kompot owocowy			X
	Naleśniki	3-4		X
	Czekolada	3-4		
	Pudink	10		X
	Kawa			

# Instrukcja gotowania z użyciem płyt indukcyjnych

		Smażenie Gotowanie	Gotowanie/ Smażenie Ponowne zagotowanie / Gotowanie (mniejsze pojemniki)	Gotowanie/ duszenie	Za- chow- wanie w cieple						
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>Zupy</b>	Rosóły					•					
	Gęste zupy							•			
<b>RYBY</b>	Krótkie przygoto- wanie					•					
	Mrożone						•				
<b>Sosy</b>	Zagęszczone mąką							•			
	Na maśle z jajkami (holenderska, Bearn)								•		
	Sosy gotowe								•		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>Warzy- wa</b>	Cykoria, szpinak						•				
	Warzywa duszone						•				
	Ziemniaki gotowane						•				
	Ziemniaki smażone						•				
	Ziemniaki pieczone						•				
	Rozmrażanie warzyw								•		
<b>Mięso</b>	Mięso w cienkich plasterkach			•							
	Stek smażony				•						
	Grillowanie (żeliwna patelnia do grilla)				•						
<b>Smaże- nie</b>	Frytki zmrożone	•									
	Frytki świeże	•									

		Smażenie Gotowanie	Gotowanie/ Smażenie Ponowne zagotowanie / Gotowanie (mniejsze pojemniki)	Gotowanie/ duszenie	Za- chow- wanie w cieple						
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>INNE</b>	Gotowanie w szybko- warze (od momentu osiągnięcia ciśnienia)						•				
	Kompoty owocowe						•				
	Naleśniki					•					
	Pudink						•				
	Czekolada										•
	Marmolada							•			
	Mleko							•			
	Jajko sadzone							•			
	Makaron						•				
	Dětská jídla ve sklenicích (ohřívací lázeň)									•	
	Dušení						•				
	Kreolská (kořeněná) rýže						•				
Rýžový nákyp									•		

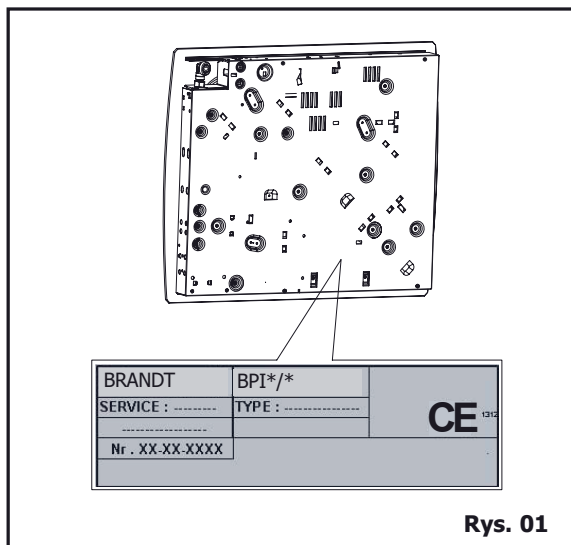
## Parę zaleceń i serwis

<b>Zapłon płomienia na palnikach z blokadą bezpieczeństwa</b>	Aby włączyć system bezpieczeństwa, przekręć całkowicie pokrętkę, a następnie przytrzymaj płomień w ograniczonym położeniu przez chwilę.
	W przypadku awarii zasilania, płomień można zapalić za pomocą zapalniczki. Otwórz zawór za pomocą odpowiedniego selektora wybranego palnika i przytrzymaj zapalony mecz.



## Obsługa posprzedażna i obsługa klienta

Wszelkie naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego serwisu importera. W przypadku kontaktu z centrum obsługi klienta należy podać operatorowi pełne dane urządzenia (model, typ, numer seryjny) znajdujące się na tabliczce znamionowej (rys. 01).



W trakcie przeglądów należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych z certyfikatem gwarantującym ich pochodzenie.

Jeśli masz pytanie techniczne, problem lub skargę, skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiłeś urządzenie.

Istnieje również strona internetowa [www.brandt.cz](http://www.brandt.cz), na której można się z nami skontaktować

za pośrednictwem linków „kontakt” lub „usługi”. Aby szybko i łatwo zgłaszać skargi, możesz również skorzystać z formularzy w odpowiedniej sekcji usług na tych stronach internetowych.

# *Brandt*

**Wyłączny dystrybutor marki w Polsce:**

ELMAX STORE a.s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlicko

Republika Czeska

[www.brandt.cz](http://www.brandt.cz)

Centralna dyspozytornia serwisu:

tel.: +48 334 446 611