

Spis treści

1 Ostrzeżenia	244
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	244
1.2 Tabliczka znamionowa	247
1.3 Odpowiedzialność producenta	248
1.4 Przeznaczenie urządzenia	248
1.5 Utylizacja	248
1.6 Instrukcja obsługi	249
1.7 Jak czytać instrukcję obsługi	249
2 Opis	250
2.1 Opis ogólny	250
2.2 Symbole	250
2.3 Dostępne akcesoria	251
3 Użytkowanie	252
3.1 Ostrzeżenia	252
3.2 Pierwsze użycie	252
3.3 Użytkowanie płyty	253
4 Czyszczenie i konserwacja	255
4.1 Ostrzeżenia	255
4.2 Czyszczenie urządzenia	255
5 Instalacja	257
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	257
5.2 Wycinanie otworu pod płytę	257
5.3 Zabudowa	258
5.4 Obejmy mocujące	259
5.5 Podłączenie gazu	260
5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	264
5.7 Podłączanie do instalacji elektrycznej	270
5.8 Instrukcje dla instalatora	271

TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Instrukcje te obowiązują wyłącznie w krajach przeznaczenia podanych na tabliczce z danymi przymocowanej do urządzenia.

Niniejsza płyta kuchenna do zabudowy należy do klasy 3.

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym będzie możliwe zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą; wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadających odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Koniecznie należy pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywą i wyłączyć daną strefę grzewczą.
- Proces gotowania powinien odbywać się zawsze pod nadzorem. Proces gotowania krótkiego powinien być cały czas nadzorowany.



- Podczas obsługi nie należy kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni płyty, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie należy używać sprejów w pobliżu urządzenia, kiedy ono działa.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej, który - po nadmiernemu nagrzeniu się - mógłby się zapalić. Należy zachować maksymalną ostrożność.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu piekarnika.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek).



Ostrzeżenia

- Nie wylewać na płytę kuchenną kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie stawiać pustych garnków lub patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

Instalacja

- Niniejszego urządzenia **nie należy instalować** w łodziach lub przyczepach kempingowych.
- Niniejszego urządzenia nie można instalować na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć ewentualnego przegrzania, urządzenie to nie powinno być instalowane za drzwiami dekoracyjnymi lub panelem.
- Przed każdą czynnością przy urządzeniu (instalacja, konserwacja, ustawianie lub przesuwanie), należy zawsze stosować środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością w zakresie urządzenia należy wyłączyć ogólne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie gazu powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.



- Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów w przypadku giętkich stalowych przewodów oraz 1,5 metra w przypadku gumowego węża.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygnięcione.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.

- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- Ewentualną wymianę kabla elektrycznego powinien przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany personel.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Powierzchnia vitroceramiczna jest niezwykle odporna na uderzenia, należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ jeżeli są ostre mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Powierzchnia vitroceramiczna nie powinna być używana jako powierzchnia podparcia.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.

1.2 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.



Ostrzeżenia

1.3 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.4 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.5 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE). Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi. Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odłączyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.



Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.6 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Instalacja



Informacje dla wykwalifikowanego technika: instalacja, pierwsze uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

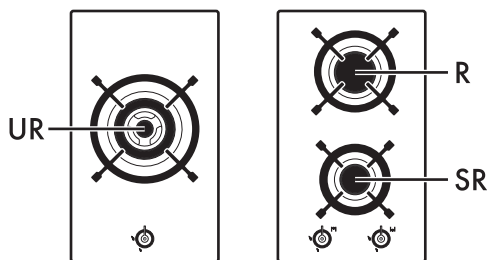
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



30 cm

SR = Pół-szybki

R = Szybki

UR = Ultraszybki

2.2 Symbole

Strefy gotowania

○ | Tylna środkowa

○ | Przednia środkowa

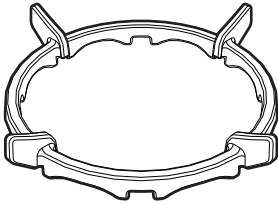
Pokręta palników

Do włączania i regulowania palników płyty. Aby włączyć dane palniki wcisnąć i przekręcić pokrętkę w lewo na wartość . Przekręcać pokrętkę w zakresie od maksimum do minimum aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętkę na pozycję aby wyłączyć palniki.



2.3 Dostępne akcesoria

Kratka redukująca Wok



Przydatna podczas stosowania patelni Wok.



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie dotykać elementów grzejnych działającego urządzenia. Przed ewentualnym wyczyszczeniem należy pozostawić je do ochłodzenia.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować arkuszy folii aluminiowej w celu przykrycia palników lub płyty.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.


3.2 Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).




3.3 Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazany przypisany mu palnik.

Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się.

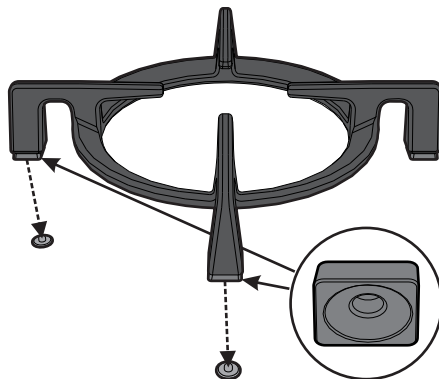
W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała. Poczekać chwilę i powtórzyć czynność. Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet, gdy kurek jest otwarty. Ustawić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund.

Prawidłowa pozycja kratki

Pod kratkami znajdują się silikonowe gumki, które umieszcza się na odnośnym sworzniu mocującym zainstalowanym na płycie.



Należy się upewnić, że kratki są ustawione na samym środku poszczególnych palników, nie będąc ani pochylone ani uniesione z żadnej strony; gdyby tak się stało, należy je ustawić ponownie.

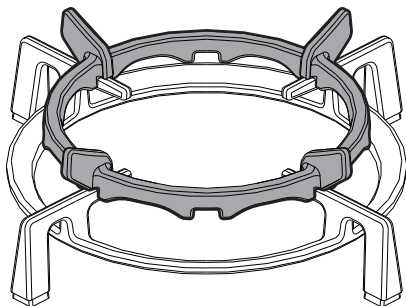
W razie zauważenia szczególnej niestabilności garnka należy sprawdzić, czy nie są nieprawidłowo ustawione kratki.



Użytkowanie

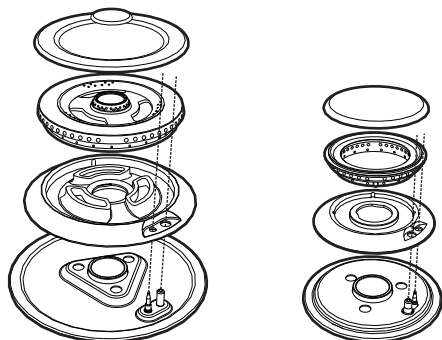
Kratki redukujące

Kratkę redukującą należy umieścić na kratce płyty. Upewnić się, że jest dobrze wyśrodkowana.



Prawidłowa pozycja koron i nakładek

Przed włączeniem palników upewnić się, że korony i ich nakładki znajdują się na prawidłowej pozycji. Zwrócić uwagę, aby otwory palnika pasowały do zapalników i termopar. Należy ponadto sprawdzić, czy złączki koron palników wchodzi prawidłowo do otworów palnika.



Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

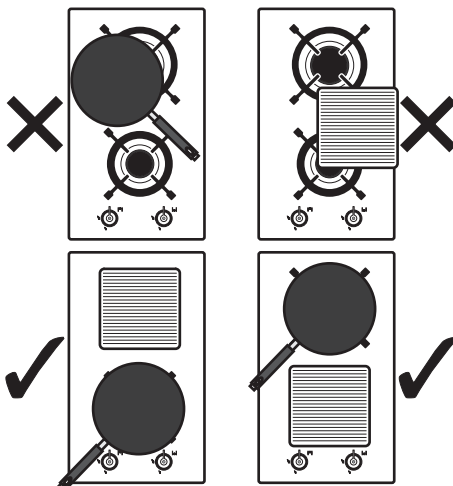
Aby uzyskać lepsze osiągi palników i minimalne zużycie gazu oraz, aby płomień nie przypalał boków garnka należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika. W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykypiał.



Średnica naczyń:

- SR: 10 - 24 cm.
- R: 12 - 24 cm.
- UR: 12 - 26 cm.

Aby podczas gotowania uniknąć poparzeń, uszkodzenia płyty lub blatu, wszystkie naczynia i patelnie grillowe (nie dotychczas), muszą się znajdować wewnątrz obwodu płyty.





4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

4.2 Czyszczenie urządzenia

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codzienne czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem) ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.



Czyszczenie i konserwacja

Kratki płyty kuchennej

Zdjąć kratki i umyć w letniej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym. Dokładnie usunąć stwardniałe zabrudzenia. Wytrzeć i umieścić na płycie.



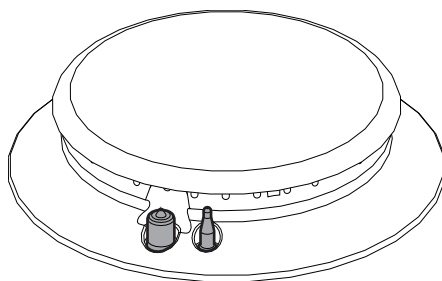
Ciągły kontakt kratki z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzwyklej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

Korony i nakładki

W celu wyczyszczenia można zdjąć korony i nakładki. Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego środka czyszczącego. Dokładnie usunąć cały zaschnięty brud i poczekać, aż całkowicie wyschną. Ponownie zamontować korony upewniając się o włożeniu ich razem z nakładkami na miejsce.

Świece i termopary

Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką. Ewentualny zasuszony osad można usunąć drewnianą wykałaczką lub igłą.





5 Instalacja

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.

Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę ($>90^{\circ}\text{C}$), w przeciwnym razie w miarę upływu czasu mogą ulec odkształceniu.



Minimalna odległość, jaka powinna być zachowana pomiędzy okapami wyciągowymi i powierzchnią płyty kuchennej, powinna być zgodna z minimalną odległością wskazaną w instrukcji montażu okapu.

Należy także przestrzegać minimalnych odległości wystających elementów płyty od strony tylnej, jak wskazano w ilustracjach montażowych.

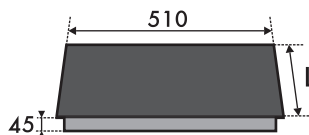
5.2 Wycinanie otworu pod płytę



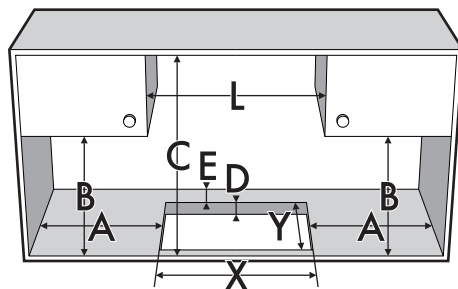
Poniższa czynność wymaga prac murarskich i/lub stolarskich, dlatego powinna ją wykonywać wykwalifikowana osoba.

Instalację można wykonać na różnych materiałach, jak konstrukcja murowana, metal, drewno surowe i drewno powleczone laminatami plastycznymi, pod warunkiem, że będą one odporne na ciepło ($> 90^{\circ}\text{C}$).

Należy w blacie roboczym mebla wykonać otwór o następujących rozmiarach (w mm).



L	X	Y
300	252 ÷ 256	478 ÷ 482



A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	40÷60	min. 50

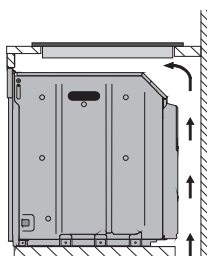


5.3 Zabudowa

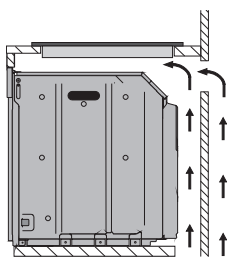
Nad zabudową piekarnika

Odległość pomiędzy płytą kuchenną a meblami kuchennymi i zabudowanymi urządzeniami powinna zapewniać dostateczną wentylację i wystarczające odprowadzanie powietrza.

W razie instalacji nad piekarnikiem należy pozostawić pomiędzy dnem płyty kuchennej a częścią zainstalowanego pod nią urządzenia niezbędną przestrzeń.



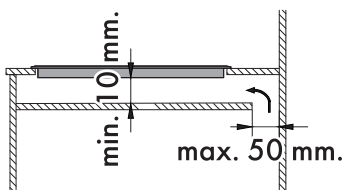
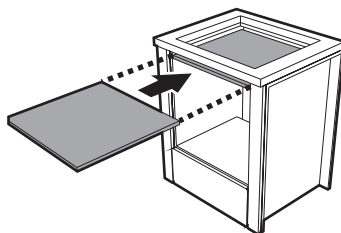
z otworem na dno



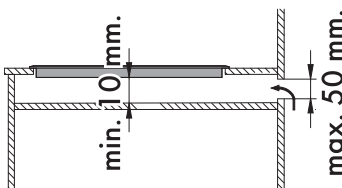
z otworem na dno i na tył

Nad półkami lub szufladami

Gdyby pod płytą kuchenną znajdowały się inne meble (ściany boczne, szuflady itd.), zmywarka lub lodówka, aby zapobiec przypadkowemu stykaniu się z nimi, należy przewidzieć montaż podwójnego drewnianego dna i minimalną odległość **10 mm** od dolnej strony płyty kuchennej. Podwójne dno powinno mieć możliwość wyjęcia go jedynie przy użyciu specjalnych narzędzi.



z otworem na dno



z otworem na tył



W przypadku instalacji nad piekarnikiem powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.

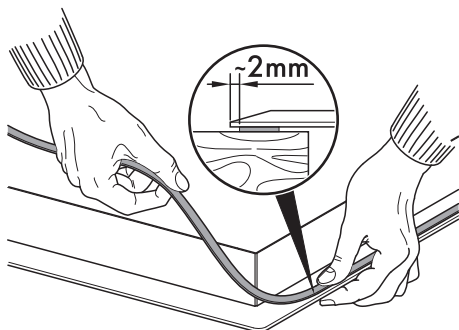


Brak montażu podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na ewentualny przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi elementami.



Uszczelnienie płyty kuchennej

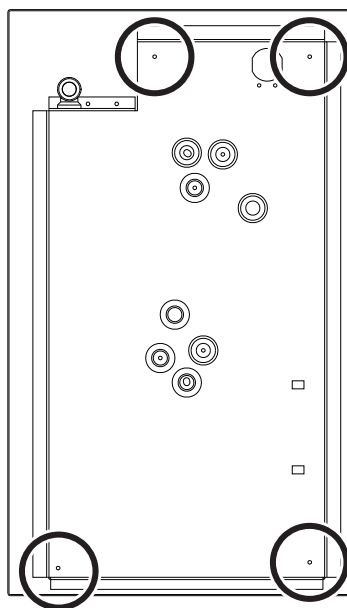
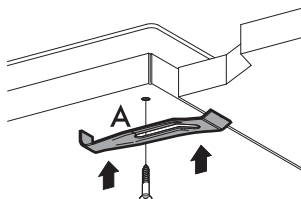
Przed zamontowaniem płyty, aby uniknąć przenikania płynów pomiędzy ramką płyty a blatem roboczym, należy umieścić dołączoną do zestawu uszczelkę przylepną wzdłuż całego obwodu płyty kuchennej.



Nie mocować płyty kuchennej na silikonie. Gdyby konieczne było wyjęcie płyty kuchennej, będzie to niemożliwe bez uszkodzenia jej.

5.4 Obejmy mocujące

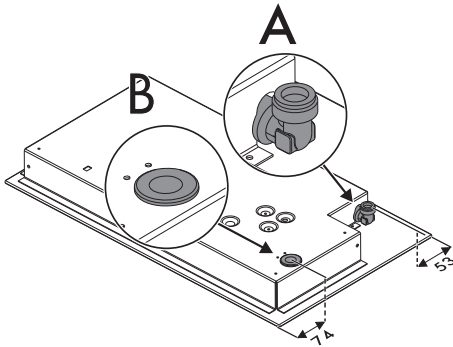
Przykręcić obejmy mocujące (A) w odpowiednich otworach na bokach obudowy dolnej, aby prawidłowo umocować płytę kuchenną do konstrukcji.





Instalacja

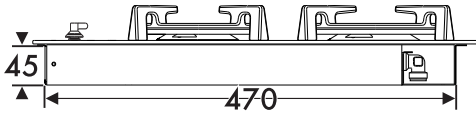
Umiejscowienie przyłączy gazu i energii elektrycznej



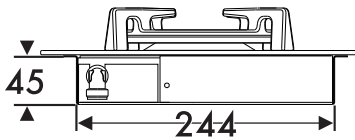
A Przyłącze gazu

B Przyłącze elektryczne

Wymiary: podane w milimetrach (mm)



Widok od prawej strony



Widok od tyłu

5.5 Podłączenie gazu



Wyciek gazu

Niebezpieczeństwo wybuchu

- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.

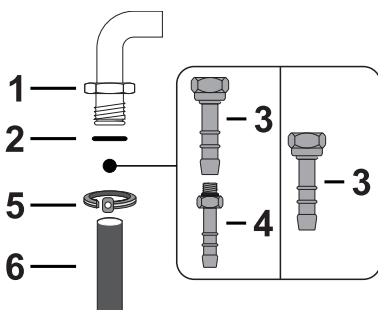
Informacje ogólne

Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą miedzianego przewodu sztywnego lub giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2" zewnętrznie (ISO 228-1).



Przyłącze z wykorzystaniem węża

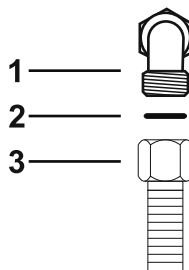
Dokładnie dokręcić przyłącznie węża **3** do przyłącza gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, nakładając uszczelkę **2**. W zależności od średnicy zastosowanego przewodu gazowego można również przykręcić przyłącznie redukcyjne węża **4** do przyłącza węża **3**. Po dokręceniu przyłącza/węża nałożyć przewód gazowy **6** i przymocować opaską **5**, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić przyłącznie **3** do przyłącza gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



Można dokonać podłączenia za pomocą gumowego węża zgodnego z obowiązującymi przepisami wyłącznie, jeżeli będzie on widoczny na całej swojej długości.



Wewnętrzna średnica węża musi wynosić 8 mm przy podłączeniu do Gazu Płynnego i 13 mm przy podłączeniu do Gazu Ziarnego i Miejskiego.

Uszczelka ma zapobiegać przedmuchom gazu. Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.

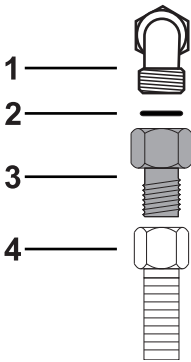


Instalacja

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

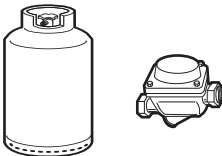
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić przyłączyce **3** do przyłącza gazowego **1** (gwint $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu. Na gwint przyłącza **3** nałożyć środek izolacyjny ($\frac{1}{2}$ " ISO 7.1), a następnie dokręcić giętki stalowy wąż **4** do przyłącza **3**.



Podłączenie do gazu płynnego

Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłącze na butli zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach.



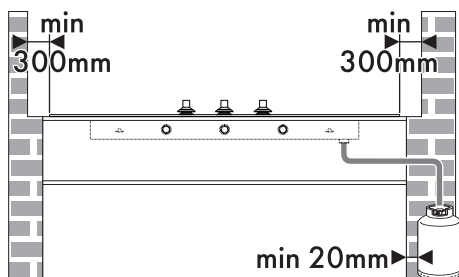
Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli "Tabele danych palników i dysz".

Komora na butlę

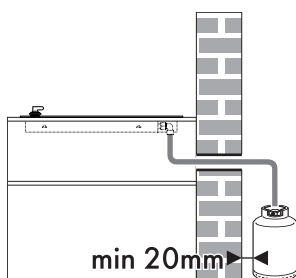
- Otwór i wnętrze komory powinny być zgodne z wymiarami największych butli (wyposażonych w regulator), a ich wymiary powinny umożliwiać łatwe wkładanie i wyjmowanie butli.
- Butla wyposażona w regulator powinna mieć możliwość łatwego włożenia jej do komory i wyjęcia z niej.
- Komora powinna zapewniać skuteczną wentylację przez otwory, zarówno w części dolnej, jak i w części górnej.
- Otwory wentylacyjne komory na butlę nie powinny być zatkane.
- Komora na butlę nie powinna mieć bezpośredniego połączenia z elementami urządzenia, w których są umieszczone palniki.
- Podstawa butli powinna być odporna na trwałe odkształcenia pod obciążeniem pełnej butli. Nie należy stawiać butli bezpośrednio na podłodze.
- Kurek oraz przyłączyce butli powinny być łatwo dostępne.
- Płyny wylewające się z naczyń na płycie kuchennej nie powinny wypływać bezpośrednio na butlę ani na jej akcesoria.
- Wąż nie powinien stykać się z ostrymi krawędziami.



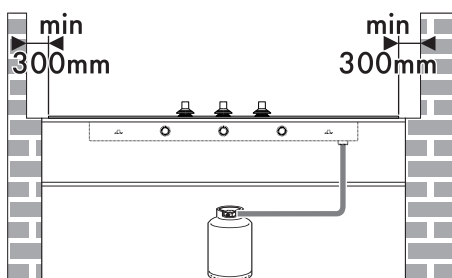
Umieszczenie butli



Przykład butli postawionej z boku



Przykład butli postawionej w części tylnej



Przykład butli postawionej pod nietatwopalnym panelem

Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkanemu, nawet częściowemu. Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

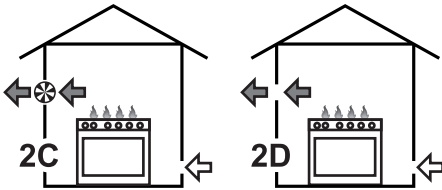
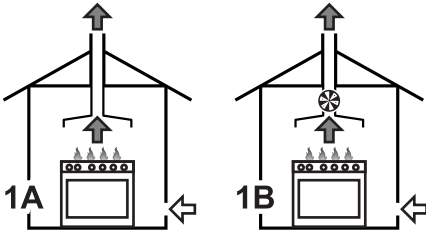
Odprowadzanie produktów ze spalania

Należy zapewnić odprowadzanie produktów ze spalania za pośrednictwem okapu z naturalnym ciągiem lub za pomocą ciągu wymuszonego. Skuteczny system wyciągowy wymaga starannego zaprojektowania przez upoważnionego fachowca i wykonania na podstawie pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach.



Instalacja

Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.



- 1 Odprowadzanie za pomocą okapu
- 2 Odprowadzanie bez okapu
- A Odprowadzanie do pojedynczego komina o naturalnym ciągu
- B Odprowadzanie do pojedynczego komina z wentylatorem elektrycznym
- C Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz z naściennym lub znajdującym się na szybie wentylatorem elektrycznym
- D Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz przez ścianę

↖ Powietrze

← Spaliny

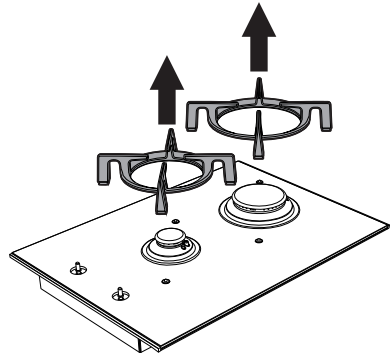
⊗ Wentylator elektryczny

5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

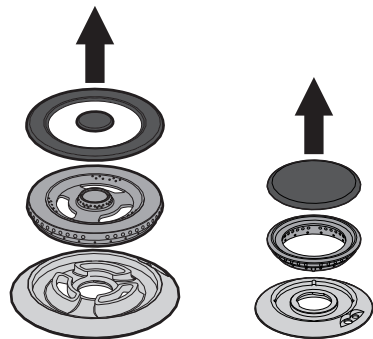
W przypadku zasilania innymi rodzajami gazu należy wymienić dysze i wyregulować dopływ powietrza pierwotnego. W celu dokonania wymiany dysz i wyregulowania palników należy wyjąć płyte.

Wymywanie płyty

1. Wyjąć kratki płyty.

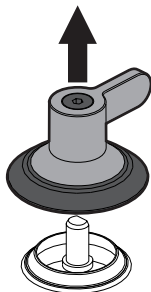


2. Wyjąć korony palników i odnośne nakładki.

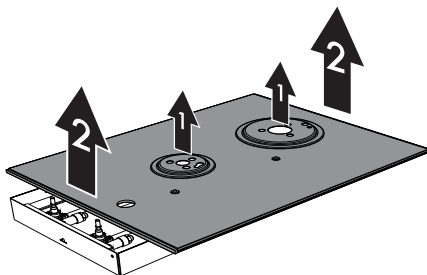




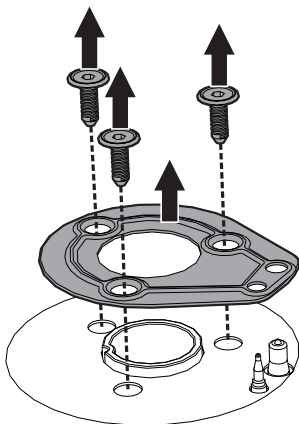
3. Pociągnąć pokrętkę do góry w celu wyjęcia ich.



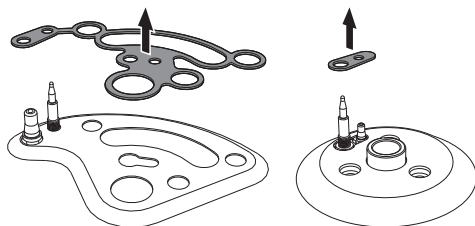
6. Wyjąć kuwety (1) i płytkę (2).



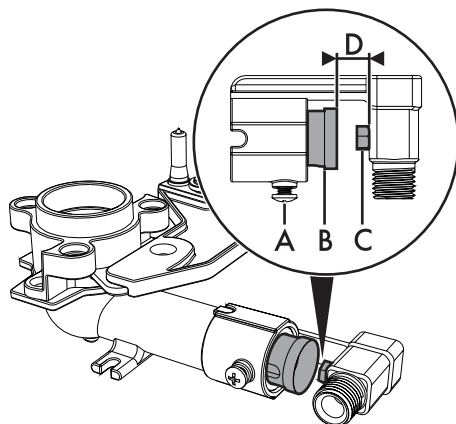
4. Wykręcić śruby mocujące płytę i płytki każdej strefy palników.



5. Wyjąć płytki zapalników i termopar.



Wymiana dysz



1. Poluzować śrubę „A” i wcisnąć do oporu regulator powietrza „B”.
2. Kluczem płaskim wyjąć dysze „C” i zamontować takie, które nadają się do nowego typu gazu zgodnie ze wskazaniem zamieszczonym w odpowiednich tabelach (patrz „Tabele danych palników i dysz”).



Moment dokręcenia dyszy nie powinien przekraczać 3 Nm.



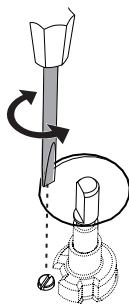
Instalacja

- Wyregulować dopływ powietrza, przesuwając regulator powietrza **B** tak, aby uzyskać odległość **D** zgodną z odnośną tabelą (patrz „Tabele danych palników i dysz”).
- Po wyregulowaniu każdego palnika zmontować prawidłowo urządzenie.

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum. Zdjąć pokrętko kurka gazowego i użyć śruby regulacyjnej znajdującej się z boku drążka (w zależności od modelu), aż do uzyskania minimalnego regularnego płomienia.

Założyć pokrętko i sprawdzić stabilność płomienia. Szybko przekręcić pokrętko z pozycji maksimum na minimum: płomień nie powinien zgasnąć. Powtórzyć czynność na wszystkich kurkach gazowych.



Regulacja minimum dla gazu płynnego

Całkowicie dokręcić w prawo śrubę znajdującą się z boku drążka kurka.



Po przystosowaniu do gazu innego niż ustawiony fabrycznie wymienić etykietę urządzenia na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu. Etykieta znajduje się w worku z dyszami (gdzie obecne).

Smarowanie kurków gazu

Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurków gazu i mogą się one zablokować. Należy je wyczyścić od wewnątrz i wymienić środek smary.



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.



Rodzaje gazu i kraje

Rodzaj gazu	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 gaz ziemny G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25 20/25 mbar			•										
2 gaz ziemny G20													
G20 25 mbar													•
3 gaz ziemny G25													
G25 25 mbar						•							
4 gaz ziemny G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 gaz ziemny G25													
G25 20 mbar				•									
6 gaz ziemny G27													
G27 20 mbar												•	
7 gaz ziemny G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
8 gaz płynny G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
9 gaz płynny G30/31													
G30/31 37 mbar												•	
10 gaz płynny G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
11 gaz miejski G110													
G110 8 mbar	•								•		•		
12 gaz miejski G120													
G120 8 mbar									•				



W zależności od kraju, można określić dostępne rodzaje gazu. Sprawdzić numer, aby określić w "Tabele danych palników i dysz" prawidłowe wartości.



Instalacja

Tabele danych palników i dysz

1	Metan G20 - 20 mbar	SR	R	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1,7	3,1	6,0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	92	126	175
	Moc ograniczona (W)	500	900	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1
2	Metan G20 - 25 mbar	SR	R	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1,7	3,1	5,7
	Średnica dyszy (1/100 mm)	87	120	160
	Moc ograniczona (W)	500	900	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1
3	Gaz ziemny G25 - 25 mbar	SR	R	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1,7	3,1	6,0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	95	130	185
	Moc ograniczona (W)	500	900	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0,5
4	Gaz ziemny G25.1 - 25 mbar	SR	R	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1,7	3,1	5,9
	Średnica dyszy (1/100 mm)	98	135	190
	Moc ograniczona (W)	500	900	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0,5
5	Gaz ziemny G25 - 20 mbar	SR	R	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1,7	3,1	6,0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	100	140	200
	Moc ograniczona (W)	500	900	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0,5
6	Gaz ziemny G27 - 20 mbar	SR	R	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1,7	3,1	5,8
	Średnica dyszy (1/100 mm)	105	145	200
	Moc ograniczona (W)	500	900	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	0,5	0,5
7	Gaz ziemny G2.350 - 13 mbar	SR	R	UR
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1,7	3,1	6,0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	126	175	280
	Moc ograniczona (W)	500	900	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	3



8 Gaz płynny G30/31 - 30/37 mbar		SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)		1,7	3,1	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)		62	85	115
Moc ograniczona (W)		500	1100	1800
Powietrze pierwotne (mm)		2	2	12
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)		124	225	436
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)		121	221	429
9 Gaz płynny G30/31 - 37 mbar		SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)		1,7	3,1	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)		60	80	110
Moc ograniczona (W)		550	1100	1900
Powietrze pierwotne (mm)		2	3	6
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)		124	225	436
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)		121	221	429
10 Gaz płynny G30/31 - 50 mbar		SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)		1,7	3,1	6,0
Średnica dyszy (1/100 mm)		54	76	102
Moc ograniczona (W)		500	1100	1900
Powietrze pierwotne (mm)		1	1	2,5
Znamionowe natężenie przepływu G30 (g/h)		124	225	436
Znamionowe natężenie przepływu G31 (g/h)		121	221	429
11 Gaz miejski G110 - 8 mbar		SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)		1,7	3,0	3,8
Średnica dyszy (1/100 mm)		165	250	310
Moc ograniczona (W)		500	900	1400
Powietrze pierwotne (mm)		0,5	1	1
12 Gaz miejski G120 - 8 mbar		SR	R	UR
Znamionowa moc cieplna (kW)		1,7	3,0	4,0
Średnica dyszy (1/100 mm)		160	230	310
Moc ograniczona (W)		500	900	1400
Powietrze pierwotne (mm)		0,5	1	1

Dysze znajdujące się w wyposażeniu można dostać w autoryzowanych centrach serwisowych.



5.7 Podłączanie do instalacji elektrycznej



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej.

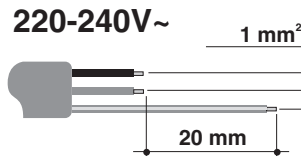
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N~



Użyć kabla **trójżyłowego 3 x 0,75 mm²**.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.

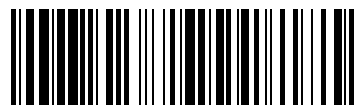
Odbiór

Po ukończeniu instalacji należy dokonać krótkiego odbioru. Jeśli urządzenie nie będzie działać, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i zwrócić się do Serwisu technicznego.



5.8 Instrukcje dla instalatora

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Nie próbować odkręcać lub działać siłą na gwintowanym kolanku złącza. Istnieje ryzyko uszkodzenia takiej części urządzenia, co może unieważnić gwarancję producenta.
- Na wszystkich połączeniach, użyć wody z mydłem, w celu sprawdzenia ewentualnych wycieków gazu. **NIE** używać wolnego ognia do wykrywania wycieków.
- Pojedynczo i równocześnie włączyć wszystkie palniki w celu zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania zaworu gazowego, palnika i zapłonu.
- Przekręcić pokrętko palników na pozycję minimalnego płomienia i sprawdzić jego stabilność na każdym palniku, pojedynczo i wszystkich równocześnie.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób, urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



914778050/A