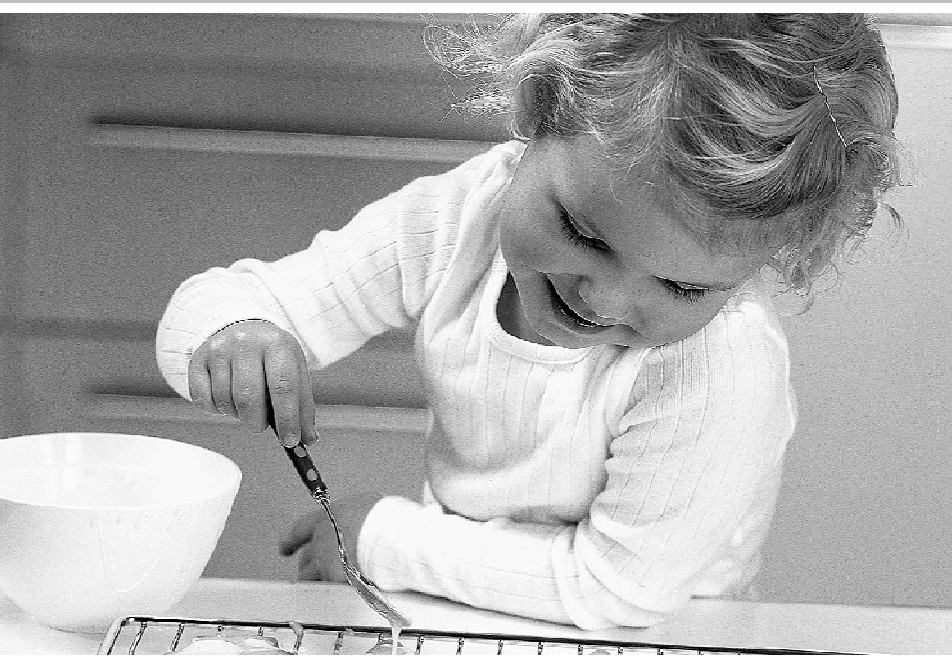


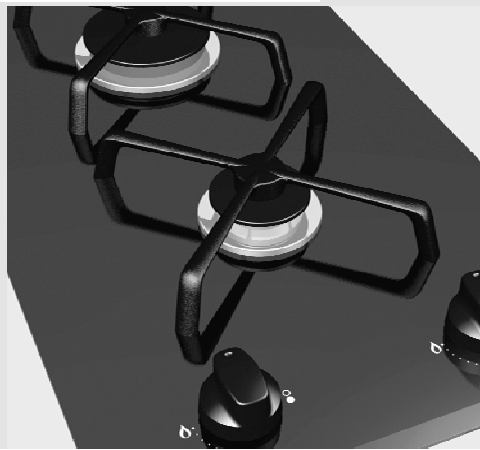
**HU** Használati, beszerelési és csatlakoztatási utasítás

**PL** Instrukcja obsługi, wbudowania i podłączenia



**Beépíthető gázfőzőlap**

**Gazowa płyta grzejna do zabudowy**



---

## ***Tisztelt Vásárló!***

A beépíthető gázfűzőlap háztartásban való használatra készült. A csomagoláshoz környezetbarát anyagokat használunk, melyek a környezet veszélyeztetése nélkül újra feldolgozhatók, (hasznosíthatók), tárolhatók, vagy megsemmisíthetők. A csomagoláshoz felhasznált anyagokon ez megfelelő módon jelölésre került.

Ha készüléket már nem használja és leselejtezi, ügyeljen arra hogy ne terhelje a környezetet.

Adja le a leselejtezett háztartási gépek gyűjtésével megbízott szerviznek.

---

## ***Használati utasítás***

A használati utasítás a készülék használójának szól. Benne ismertetésre kerül a készülék, valamint annak használata. Mivel különféle típusú készülékekhez készült, előfordulhat, hogy olyan funkciókat is leír, amelyekkel az Ön készüléke nem rendelkezik.

---

## ***A csatlakoztatásra vonatkozó utasítások***

A csatlakoztatást az a készülékhez mellékelt utasításnak, valamint az érvényes előírásoknak és standardeknek megfelelően kell elvégezni. A munkát kizárólag szakember végezheti el.

---

## ***Adattábla***

A készülék alapadatait tartalmazó adattábla a főzőlap alsó részére van erősítve.

- A készüléket csak szakember építheti be a konyhabútor-elembe, illetve csatlakoztathatja az elektromos és gázhálózatra.
- A gázégők működése közben hő és nedvesség szabadul fel a helyiségben. Ezért a helyiséget, ahol a gázfőzőlap elhelyezésre kerül, rendszeresen szellőztetni kell – ehhez elegendő kinyitni az ajtót vagy az ablakot. Ha a készülék hosszabb ideig intenzíven működik, erősebben kell szellőztetni, illetve be kell kapcsolni az elszívót.
- Az égőket ne használjuk, ha a gáz nem stabil lánggal ég.
- Ha a helyiségben gázszagot észlelünk, zárjuk el a gázpalack vagy a gázvezeték főcsapját, oltunk el minden lángot (a cigarettát is), a helyiséget azonnal szellőztessük ki, ne kapcsoljunk be semmilyen elektromos készüléket és hívunk gázszerelőt.
- A gázvezeték főcsapját akkor is zárjuk el, ha az égőket hosszabb ideig nem fogjuk használni (pl. szabadságra megyünk).
- A készülék bizonyos részei működés közben felmelegszenek (a gázégők körül). Gondoskodjunk arról, hogy gyerekek ne tartózkodjanak a készülék közelében és időben figyelmeztessük őket az égésveszélyre.
- A felforrósodott zsiradék hamar lángra kaphat. Ezért a zsírral vagy olajjal készülő ételeket (pl. hasáburgonya) óvatosan és állandó felügyelet mellett készítsük.
- A gázégőket ne működtessük üresen, edény nélkül.
- A készüléket ne használjuk helyiségek fűtésére.
- Működési zavarok esetén azonnal kapcsoljuk ki a gázt és a villanyt, valamint hívunk szerelőt.



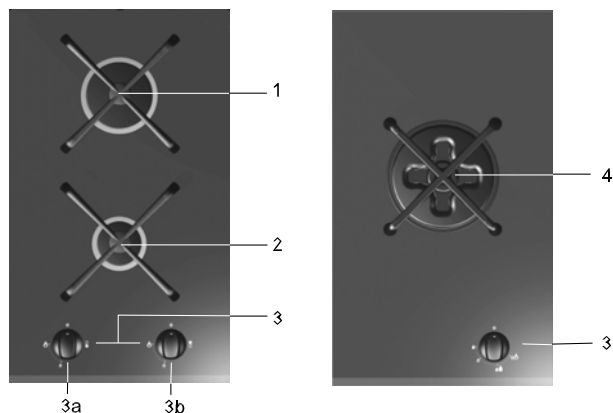
**A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.**

## Az üvegkerámia lappal kapcsolatos különleges figyelmeztetések

- Az üvegkerámia lap igen ellenálló, de nem törhetetlen. A felületére eső éles és kemény tárgyak megsérthetik.
- Ha az üvegkerámia lap felületén látható repedések vannak, a lapot nem szabad tovább használni, mert áramütés veszélyével járhat. Ilyen esetben azonnal kapcsoljunk ki valamennyi égőt, és kapcsoljuk ki a főzőlapot úgy, hogy kicsavarjuk a biztosítékot és kikapcsoljuk a fő biztosítékot. Ezt követően hívunk szerelőt.
- Homokszemcsék, vagy öntöttvasból készült recés fazekak, illetve mosogatószivacsok karcolásokat idézhetnek elő az üvegkerámia lap felületén.
- Ha az üvegkerámia felületet tárolóhelyként használjuk, az megsérülhet, megkarcolódhat. Olvadás, tűzveszély, illetve a felület sérülésének veszélye miatt semmilyen esetben sem melegítsünk rajta ételt alufóliában vagy műanyag edényben.

# A készülék leírása

A főzőlap felülete üvegkerámia, gázégőkkel és vezérlőgombokkal (modelltől függően).



1. Hátsó főzési mező
2. Első főzési mező
3. Vezérlőgombok
- 3a. Az első égő vezérlőgombja
- 3b. A hátsó égő vezérlőgombja
4. kettős (Wok) égő

## Control buttons

### Két égős modell

|  |   |                     |
|--|---|---------------------|
|  | ◆ | Gázcső elzárva      |
|  | 🔥 | Legerősebb fokozat  |
|  | 🔥 | Leggyengébb fokozat |

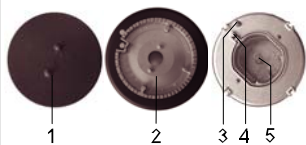
### Egy kettős (WOK) égővel rendelkező modell

|  |    |                                                              |
|--|----|--------------------------------------------------------------|
|  | ◆  | Gázcső elzárva                                               |
|  | 🔥  | Az égő belső részének legerősebb fokozata                    |
|  | 🔥  | Az égő belső részének leggyengébb fokozata                   |
|  | 🔥🔥 | Az égő belső, középső és külső részének legerősebb fokozata  |
|  | 🔥🔥 | Az égő belső, középső és külső részének leggyengébb fokozata |

# Az égők használata

## Fontos figyelmeztetés

- Az égőket ne használjuk edény nélkül és szinten ne használjuk a helyiség fűtésére.
- Ügyeljünk az égő tisztaságára, mert a szennyeződés negatívan befolyásolja a működését.
- Ha főzni szeretnénk, az égőt állítsuk először a legerősebb fokozatra, majd alacsonyabb fokozaton folytassuk a főzést.
- Mindig ügyeljünk arra, hogy a nyomás alatt működő fazékban (kukta) mindig elegendő folyadék legyen, mert a folyadék elpárolgása és túlhevülés megsértheti a fazekat és a főzőlapot.
- Az égő fedelét állítsuk mindig pontosan az égő koronájára. Ügyeljünk arra, hogy az égő koronájának rései mindig szabadon legyenek.
- Egyes modellek esetében az biztonsági égők kerültek beépítésre. Ha a biztonsági égő lángja magától kialszik (kifolyt étel, huzat, stb.), a gázellátás önműködően elzáródik. Ezzel kizárta annak a lehetősége, hogy gáz szivároгjon a helyiségbe.
- A biztonsági égővel nem rendelkező készülékek esetében a gáz a helyiségbe szivároг, ha a láng hirtelen elalszik!



- 1 Az égő koronájának fedele
- 2 Az égő koronája, a égőfedél tartójával
- 3 Termoelem (csak a biztonsági égős modelleknél)
- 4 Gyújtógyertya
- 5 Fűvóka

## Az égők meggyújtása és működése



### Két égős model:

- Az égőket a főzőlapon található gombok segítségével vezéreljük. A gombokon kis és nagy láng jelzi a melegítés erősségét (lásd a Készülék leírása fejezetet).
- A gombot forgassuk el a nagy lángon 🔺 keresztül a kis lángig 🔻 és vissza. A készülék a gomb e két helyzete között működik.
- A gázégőket elektromos gyújtógyertya segítségével gyújthatjuk meg (csak egyes modellek rendelkeznek vele).



### Egy kettős (WOK) égővel rendelkező modell:

- Az égőket a főzőlapon található gombok segítségével vezéreljük. A gombokon kis és nagy láng jelzi a melegítés erősségét (lásd a Készülék leírása fejezetet).
- A gombot forgassuk el balra, a belső rész nagy lángján 🔺 keresztül a belső rész kis lángjára 🔻, majd az égő belső, középső és külső részének nagy lángján 🔺 keresztül – itt a gombot be kell nyomnunk ahhoz, hogy tovább tudjuk forgatni – a belső, középső és külső rész kis lángjára. Az égők a kis és a nagy lángok közötti mezőben működnek. 🔻

**⚠ A gombot elforgatás előtt mindig be kell nyomni.**

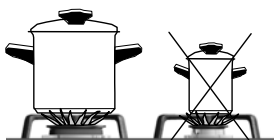


- Ha be szeretnénk kapcsolni a gázégőt, nyomjuk be a kiválasztott gombot és forgassuk el a legnagyobb fokozat irányába. Ekkor az elektromos gyújtógyertya szikrája meggyújtja a gázégőt.
- Ha az elektromos gyújtás áramkimaradás vagy a gyújtógyertyák nedvessége miatt nem működik, a gázt gyufa, vagy gázgyújtó segítségével is meggyújthatjuk. A gyulladás után körülbelül 10 másodpercig tartunk benyomva a gombot, amíg a láng meg nem nyugszik.
- Ezt követően a legnagyobb és a legalacsonyabb fokozat között állíthatjuk be a lángot. Nem javasolt a 🔼, 🔽 és 🔼 közötti beállítás, ugyanis e tartományban a láng nem stabil és kialudhat.

**⚠ Ha az égő 15 másodperc múlva sem gyulladt meg, zárjuk el az égőt és várjunk legalább 1 percet, majd ismételjük meg a gyújtás folyamatát.**

**⚠ Ha az égő lángja kialszik – bármilyen ok miatt – zárjuk el az égőt és a következő gyújtás előtt várjuk legalább 1 percet.**

## Edény



- Az égő kikapcsolásához forgassuk el a gombot jobbra, a kikapcsolás 🔴 helyzetbe.
- A megfelelően megválasztott edény optimális főzési időt és gázfogyasztást tesz lehetővé. A legfontosabb tényező az edény átmérője.
- Ha az edény túl kicsi, a szélén túlérő lángok tönkre teszik az edényt és nagyobb a gázfelhasználás is.
- Az égéshez a gáznak levegőre is szüksége van, amiből túl nagy méretű edény esetén nem kap eleget, így az égés hatékonysága kisebb.

- Az égők főzőrácsát csak maximálisan 15 kg nehéz edénnyel lehet terhelni
- Az edényeket a főzőrácsra ütés nélkül kell lerakni.

## Wok edényalátét (a kettős (Wok) égővel rendelkező modell esetében)

- Az alátétet akkor használjuk, ha Wok edényben főzünk.
- Az alátétet helyezzük az égő tartórácsa fölé.



| Égőtípus                               | Edényátmérő  |
|----------------------------------------|--------------|
| Nagy (3kW)                             | 220 - 260 mm |
| Kisegítő (1 kW)                        | 120 - 180 mm |
| Double (WOK) - all flames (1kW)        | 120 - 180 mm |
| Kettős (WOK) - valamennyi láng (4,5kW) | 220 - 300 mm |

A készüléket meleg vízzel, folyékony tisztítószerrel és puha ronggyal tisztítsuk. Ne használjunk erős tisztítószerkeket és éles tárgyakat. Az odaégett vagy odaszáradt ételmaradványokat nedves ruhával nedvesítsük be és oldjuk fel megfelelő tisztítószer segítségével.

A rozsdamentes fémből készült részeket szintén megfelelő tisztítószerrel tisztítsuk. Száraz, jó nedvszívó és puha ronggyal vigyük fel a tisztítószert vékony rétegben a száraz és hideg felületre, majd enyhén dörzsöljük a felületi kezelés irányába. Makacsabb szennyeződéseket nedves ronggyal és tisztítószerrel tisztítsunk, majd száraz ronggyal dörzsöljük, amíg fényes nem lesz. Ezeket a tisztítószerkeket ne használjuk alumínium tisztítására. A műanyag és lakkozott felületeket tisztítsuk az ilyen felületek tisztítására alkalmas folyékony tisztítószerrel és puha ronggyal.

## Főzőhelyek

- A gázrács, a főzőhelyek, valamint az égők részeinek tisztítására használjunk forró vizet mosogatószer hozzáadásával.
- A termoelemet és a gyújtógyertyát puha kefével tisztítsuk. Ezek a részek tökéletesen tiszták kell, hogy legyenek, mert csak ezáltal biztosított a készülék megfelelő működése.
- Tisztítsuk meg az égő koronáját és fedelét. Különösen ügyeljünk arra, hogy a koronán található rések szabadon maradjanak és ne kerülhessen szennyeződés a gáz kiáramlására szolgáló résekbe.
- Tisztítás után szárítsunk meg alaposan minden részt és megfelelően összeállítva tegyük a helyükre a tartozékokat. Ha bizonyos részek ferdén kerülnek elhelyezésre, az égők nehezebben gyulladnak meg. .

## Üvegkerámia felület



ábra 1

**Figyelmeztetés:** Az égőfedelek feketére vannak zománcozva. A magas hőfokok miatt a színváltozások elkerülhetetlenek, de ez nem befolyásolja az égők működését.

A kihűlt üvegkerámia felületet minden egyes használat után tisztítsuk meg, egyébként következő használatkor a legkisebb szennyeződés is ráég a forró felületre.

Az üvegkerámia felület rendszeres tisztítására használjunk speciális ápolószereket, amelyek a szennyeződéstől védő filmréteget képeznek a felületen.

Használat előtt az üvegkerámia felületről és az edény aljáról töröljük le a port vagy más esetleges szennyeződéseket, ami megséríthetné a felületet (1. ábra).

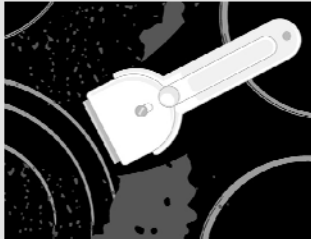
Figyelem: üveggyapottal, tisztítószivacsokkal vagy erős súrolóporokkal megkarcolhatjuk a felületet. Erős spray-k vagy



ábra 2



ábra 3



ábra 4



ábra 5

nem megfelelő folyékony tisztítószeres ugyanígy sérüléseket okozhatnak (1. és 2. ábrák).

A jelölés erős tisztítószeres használata esetén lekophat (2. ábra).

Kiseb szennyeződések nedves, puha ronggyal távolíthatunk el, majd a felületet töröljük szárazra. (3. ábra).

A vízfoltokat gyenge ecetes oldattal távolítsuk el, ezzel azonban nem szabad a keretet tisztítani (egyes modelleknél), mert az elveszítheti csillogását. Ne használjunk erős sprayket, illetve vízkő eltávolítására szolgáló tisztítószereseket (3. ábra).

Az erősebb szennyeződések üvegkerámia felületek tisztítására szolgáló speciális szerekkel távolítsuk el. Ennek során vegyük figyelembe a tisztítószer gyártójának utasításait.

Ügyeljünk arra, hogy használat után a tisztítószeret alaposan távolítsuk el, mert annak maradványai melegítéskor megsérthetik az üvegkerámia felületet (3. ábra).

A makacs és ráégett szennyeződések a kaparóval távolítsuk el. Ennek során ügyeljünk arra, hogy a kaparó műanyag nyele ne kerüljön kapcsolatba a forró főzési felülettel (4. ábra).

A kaparó használatakor legyünk elővigyázatosak, nehogy megsérüljünk!

A cukor, illetve a cukrot tartalmazó ételek megsérthetik az üvegkerámia felületet (5. ábra), ezért a cukrot és a cukros ételeket a kaparó segítségével azonnal el kell távolítani az üvegkerámia felületről, akkor is, ha a felület még forró (4. ábra). Az üvegkerámia felület színének megváltozása nem hat a felület működésére és stabilitására. A színváltozás legtöbbször a ráégett ételmaradékok következménye, vagy edények alja (például alumínium vagy bakrén) okozhatja, amit nagyon nehéz teljesen eltüntetni. Figyelem: Valamennyi említett hiba elsősorban esztétikai jellegű és nem hat ki közvetlenül a készülék működésére. E hibák elhárítása nem képezi a garancia tárgyát.



## Kisebb hibák elhárítása

A javításokat csak szakember végezheti. A szakszerűtlen javítások komoly veszélyt jelenthetnek a használatra nézve.

A javítás előtt a főzőlapot ki kell kapcsolni vagy a biztosíték kikapcsolásával, vagy az elektromos kábel kihúzásával.

A szakszerűtlen beavatkozások és javítások áramütés vagy rövidzárlat veszélyével járhatnak, ezért ne végezzünk ilyeneket.

Engedjük át az ilyen munkákat szakembernek, illetve a szerviznek.

**Figyelmeztetés:** Kisebb működési zavarok jelentkezése esetén ellenőrizzük a használati utasítást, hogy nem tudjuk-e magunk megszüntetni a hiba okát.

### Fontos

A szerviz kiszállása a garancia ideje alatt sem ingyenes, amennyiben a készülék hibás kezelés miatt nem működik. A használati utasítást tartsuk olyan helyen, ahol mindig elérhető, és ha eladjuk a készüléket, akkor ne felejtsük át vele együtt átadni a használati utasítást is.

A következőkben néhány, a hibák elhárításával kapcsolatos tanácsot találhatunk.

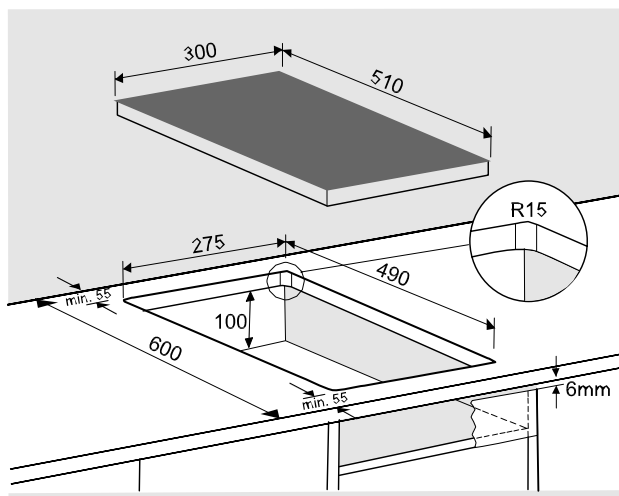
| Mi történt...                                                                      | Lehetséges ok                                                              | Hiba elhárítása                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ... ha az égők nem égnek egyenletesen?                                             | A láng a hibás gázbeállítás miatt egyenlőtlen.                             | Szakember ellenőrizze a gázbeállítást!                                                      |
| ... ha az égők lángja hirtelen megváltozik?                                        | Az égő részei rosszul vannak összerakva.                                   | Rakjuk össze helyesen az égő részeit!                                                       |
| ... ha az égők meggyújtásához hosszabb ideig kell benyomva tartani a gyújtógombot? | Az égő részei rosszul vannak összerakva.                                   | Rakjuk össze helyesen az égő részeit!                                                       |
| ... ha a láng meggyújtás után elalszik?                                            | Túl rövid ideig tartottuk benyomva a gombot. Túl gyengén nyomtuk a gombot. | Tartsuk hosszabb ideig benyomva a gombot. Mielőtt elengednénk a gombot, erősen nyomjuk meg. |
| ...ha a rács színe az égő körül megváltozott?                                      | A magas hőfok miatt jelentkező természetes jelenség.                       | Tisztítsuk meg a rácsot fémtisztítóval.                                                     |
| ... ha az elektronika működési általánosan hibás?                                  | Elromlott a biztosíték.                                                    | Ellenőrizzük a biztosítékot és ha elromlott, cseréljük ki.                                  |
| ... ha az égők elektromos gyújtása nem működik?                                    | Étel vagy tisztítószer maradt a gyertya és az égő között.                  | Nyissuk ki és óvatosan tisztítsuk meg a gyertya és az égő közötti rést.                     |
| ... ha az égő fedele csúnya?                                                       | Hétköznapi szennyeződés.                                                   | Tisztítsuk meg az égőfedeleket fémtisztítóval.                                              |

# A főzőlap beépítése

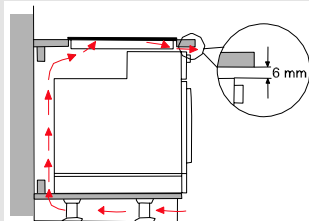
## Fontos figyelmeztetések

- A készüléket csak szakember építheti be a bútorelembe és csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.
- A bútorelem furnérja, illetve betétjei hőálló (100°C) ragasztóval kell, hogy kezeltek legyenek, egyébként az alacsony fokú hőállóság miatt megváltoztathatják színüket és formájukat.
- A főzőlapot a konyhai elem feletti, legalább 600 milliméter széles munkalapba lehet beépíteni.
- A főzőlap felett függő konyhai elemeket olyan magasra kell felszerelni, hogy azok ne akadályozzák a munkafolyamatot.
- A főzőlap és az elszívó közötti távolságnak akkorának kell lennie, amekkora az elszívó használati utasításában szerepel. A legkisebb távolság 650 milliméter lehet.
- A készülék széle és a szomszédos magas konyhai elem közötti távolságnak legalább 150 milliméternek kell lennie.
- Tömörfából készült dekorléc használata a munkalapon, a főzőlap mögött megengedett, ha legalább akkora minimális távolság marad a készülék és a lécz között, mint a beépítésre vonatkozó ábrákon látható.
- A beépíthető főzőlap és a hátsó fal közötti minimális különbség a készülék beépítésére vonatkozó ábrán látható.

## A beépíthető főzőlap kivágási méretei

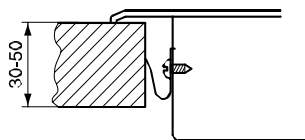


- A beépíthető főzőlapot 30-50 milliméter vastag munkalapba építhetjük be.
- Az alsó konyhai elem nem lehet fiókos. A bútorelem vízszintes fallal kell hogy rendelkezzen a munkalap alsó részétől 100 milliméterre. A fal és a főzőlap közötti résnek üresnek kell lennie, nem szabad semmilyen tárgyat behelyezni.
- A bútorelem hátsó falán egy minimum 100 milliméter magas résnek kell lennie, az elem teljes szélességében.
- Ugyanígy minimum 6 milliméteres résnek kell lennie az első oldalon is.



- A főzőlap alá EVP4....., hűtőventilátorral ellátott sütők építhetők be. A sütő beépítése előtt a beépítési nyílás környékén feltétlenül el kell távolítani a bútorelem hátsó lapját. Ugyanígy minimum 6 milliméteres résnek kell lennie az első oldalon is.

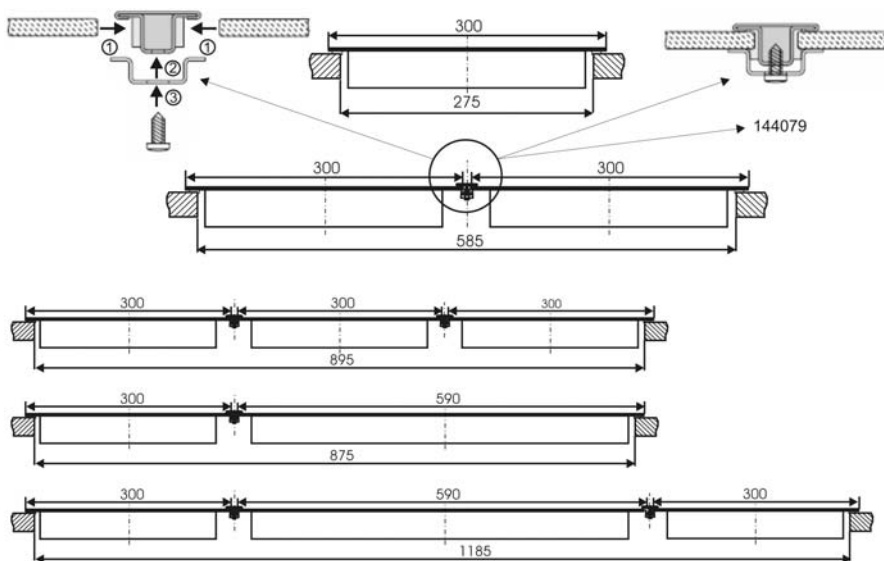
## A beépítés menete



- A munkalapnak teljesen vízszintesnek kell lennie.
- A kivágott felületeket megfelelően védeni szükséges.
- A mellékelt rögzítő elemeket (4) a csavarok (4) segítségével rögzítsük a főzőlap bal és a jobb falához, a kivágott lyukba.
- A főzőlapot csatlakoztassuk az elektromos hálózatra és a gázvezetékre (lásd az elektromos csatlakoztatásra és a gázvezetékre történő kötésre vonatkozó utasításokat).
- A főzőlapot helyezzük a kivágott nyílásba.
- A főzőlapot felülről erősen nyomjuk a munkalap irányába.

## Több üvegkerámia-lap beépítése

Több főzőlap beépítésekor köztes lécs beépítése szükséges. (Elválasztó lécs a szervizben vásárolható - 144079).



- A csatlakoztatást csak szakember végezheti. Az elektromos hálózat védelme meg kell hogy feleljen az érvényes előírásoknak.
- A csatlakozó kapcsokhoz úgy férhetünk hozzá, hogy kinyitjuk a kapcsok fedelét.
- Csatlakoztatás előtt ellenőrizzük, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség-érték megfelel-e a hálózati feszültségnek.
- A beépíthető üvegkerámia gázfőzőlap adattáblája a készülék alsó részére van erősítve.
- A készülék AC 230 V-os váltóáramú feszültségre csatlakoztatható.
- Az elektromos hálózatba olyan kapcsolóberendezést kell betervezni, mely a készüléket minden egyes pólusban elválasztja a hálózattól és amelyben nyitott helyzetben az érintkezési távolság minimum 3 mm. Erre a célra biztosítékok, földelt fáziskapcsolók, stb. felelnek meg.
- A csatlakozót a szerelék elektromos hálózata és a biztosítékok teherbíró képességének megfelelően kell kiválasztani.
- Tűzvédelmi szempontból az ilyen típusú készülékek az egyik oldalon magas bútorelem mellé is beépíthetők, a másik oldalukon viszont csak a készülékkel megegyező magasságú elem állhat.
- Az áramvezető és szigetelő részeket beépítés után érintésvédelemmel kell ellátni.

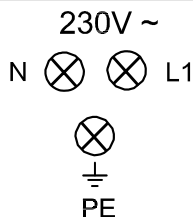
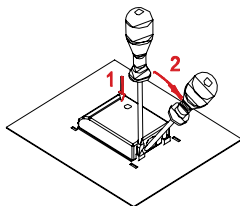
## FIGYELEM!

A készülék elektromos csatlakozását minden egyes beavatkozás előtt meg kell szakítani. A hálózati feszültségre való tekintettel a készüléket a mellékelt ábra szerint kell csatlakoztatni. A földelő vezeték (PE) csatlakoztassuk ahhoz a kapcsolóhoz, amelyen a földelés jelét látjuk  $\perp$ .

A csatlakozó kábelt a kábel kihúzása ellen védelmet nyújtó tehermentesítő készüléken keresztül kell vezetni. Csatlakoztatás után kapcsoljunk be valamennyi égőt legalább 3 percre, hogy ellenőrizzük a működésüket.

### A csatlakoztatás vázlatja:

- Hibás csatlakoztatás esetén a készülék egyes részei tönkremehetnek – ilyen esetben a garancia nem érvényes!
- Csatlakoztatás előtt ellenőrizzük, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e az elektromos hálózat feszültségével. A fogyasztó csatlakoztatási feszültségét (230 V: N) szakemberrel meg kell mérteni!
- A készülék hátsó falánál a csatlakozókábelt úgy kell elvezetni, hogy ne érjen a főzőlap hátsó falához, mivel az működés közben felmelegszik.



### A csatlakoztatáshoz használhatók:

- H05 RR-F 3 x1,5 típusú gumi csatlakozókábelek sárga-zöld színű földelő vezetékkel,
- H05 VV-F 3 x1,5 PVC szigetelt csatlakozó kábelek sárga-zöld színű földelő vezetékkel, vagy Más, a fentiekkel egyenértékű, vagy azoknál job kábelek.

# A főzőlap gázvezetékre való csatlakoztatása

## Fontos figyelmeztetések

- A készüléket az érvényes előírásoknak megfelelően, jól szellőző helyiségben lehet a gázvezetékre csatlakoztatni, illetve használni. Csatlakoztatás vagy használat előtt olvassuk el a használati utasítást.
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy a helyi csatlakoztatási feltételek (gáz fajtája és nyomása) megfelelnek a készüléknek.
- A készülék tulajdonságai az adattáblán vannak feltüntetve.
- A készüléket nem lehet égéstermék elvezető berendezéshez (kémény) csatlakoztatni. A készüléket az érvényes előírásoknak megfelelően kell elhelyezni és csatlakoztatni. Különleges figyelmet kell szentelni a szellőztetésre vonatkozó követelményeknek.

## Csatlakoztatás

- A készüléket a helyi gázszolgáltató előírásainak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A főzőlap alsó részén található a huzagolt ISO7-1 R1/2 gáz-csatlakozó.
- A készülékhez mellékelve van a folyékony gázhoz való alátét és tömítés.
- A csatlakoztatásnál vissza kell tartani az R 1/2 könyököt, hogy ne ugorjon ki.
- A csatlakozó kapcsok tömítésére az e célra engedélyezett nem fém tömítések és tömítőanyagok használhatók. A tömítések csak egyszer használhatók. A nem fém tömítések vastagsága maximum 25%-ig deformálható.
- A készüléket bevizsgált, hajlékony cső segítségével csatlakoztassuk a gázvezetékre.
- A hajlékony csőnek szabadon kell mozognia. Nem érintkezhet a konyhai elemek mozgó részeivel (pl. fiókok) és ugyanígy nem érhet a főzőlap aljához sem.
- Ha a főzőlap alatti konyhai elembe sütő van beépítve, annak hűtőventillátorral kell rendelkeznie és a csatlakozócsőnek teljesen fémből kell lennie (pl. hajlítható, rozsdamentes acélból készült gázcsatlakozó-cső). A csatlakozócső nem érintkezhet a sütő felső falával, sem a főzőlap aljával.



**Fontos: A gázfőzőlap csatlakoztatása után ellenőrizni kell a csatlakozások tömítését.**

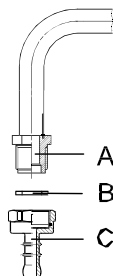
### Gázcsatlakozó-cső

**A** ISO7-1 R1/2 csatlakozó

**B** 2 mm vastag nem fém tömítés.

**C** sőalátét folyékony gázhoz

Csatlakoztatás után ellenőrizzük az égők működését. A lángoknak világosan látható kékes-zöld színben kell égniük. Ha a láng nem stabil, szükség szerint állítsuk magasabbra a minimális fokozatot. A



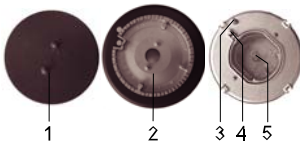
használnának magyarázzuk el a működtetést és közösen olvassuk el a használati utasítást.

## Más típusú gázra való átállítás

- Ha a készülékhez más típusú gázt szeretnénk használni, az erre való átállításhoz a főzőlapot nem kell kiemelni a munkalapból.
- Az átállítás előtt kapcsoljuk le a készüléket az elektromos hálózatról és zárjuk el a gázcsapot.
- A névleges hőterhelésre szolgáló fűvókákat cseréljük ki az új gázfajtának megfelelő fűvókákra (lásd a fűvókákat ismertető táblázatot).
- Ha a készüléket folyékony propan/butan gázra szeretnénk átállítani, a minimális hőterhelést szabályozó csavart teljesen be kell csavarni.
- Ha földgázra szeretnénk átállítani, a minimális hőterhelést szabályozó csavart lazítsuk ki, de ne jobban, mint 1,5 fordulattal a teljesen becsavart helyzethez képest.

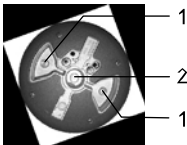
## Gázégő (modelltől függően)

### Nagy és kisegítő égő



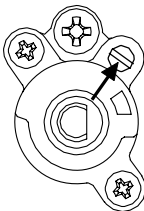
- 1 Az égő koronájának fedele
- 2 Az égő koronája, a égőfedél tartójával
- 3 Termoelem (csak egyes modelleknél)
- 4 Gyújtógyertya
- 5 Fűvóka

### Kettős (Wok) égő – egyes modelleknél



- 1 külső fűvóka (2 db)
- 2 belső fűvóka

## Beállító elemek



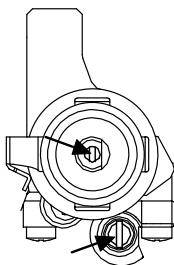
Hogy a beállító elemekhez hozzáférjünk:

- Vegyük le a tartórácsot és az égőfedeleket a koronával.
- Vegyük le a vezérlőgombokat a tömítésekkel együtt.

## Gázcső (modelltől függően)

### Két égős modell:

A két égős model szabályozó csavarja a minimális hőterheléshez



## Kettős (Wok) égő – egyes modellekénél

Egy – kettős (Wok) égővel rendelkező modell. Az egy – kettős égővel rendelkező modell szabályozó csavarjai a minimális hőterheléshez:

A gázcsőbe be van építve egy szabályozó csavar az égő belső lángjának szabályozására.

Oldalon be van építve egy szabályozó csavar a középső és külső láng minimális erejének szabályozására.

## Fűvóka-táblázat – üvegkerámia felület

| A gáz fajtája                                                           |                             | Kisegítő égő |      | Nagy égő |      | Kettős (WOK) égő ** |        |                       |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|------|----------|------|---------------------|--------|-----------------------|-------------------------------------|
| Szám<br>Wobbe                                                           |                             | max          | min  | max      | min  | max                 |        | min-<br>belső<br>láng | min-<br>középső<br>és külső<br>láng |
| Folyékony gáz<br>3+, 3B/P<br>Ws=72,9+<br>87,3MJ/m3<br>G30,<br>p=30 mbar | Névleges<br>hőterhelés (kW) | 1            | 0,36 | 3        | 0,76 | 0,9/4,2             |        | 0,36                  | 1,9                                 |
|                                                                         | Fogyasztás (g/h)            | 72,71        | 26,2 | 218,12   | 55,3 | 65,4/305,4          |        | 26,2                  | 138,1                               |
|                                                                         | Fűvóka jelzése<br>(1/100mm) | 50           | 24   | 85       | 33   | 46                  | 68     | 27                    | 66                                  |
|                                                                         | Fűvóka száma                | 690780       |      | 690782   |      | 146249              | 146320 |                       |                                     |
| Földgáz H<br>Ws=45,7+<br>54,7 MJ/ m3<br>G20,<br>p=25 mbar               | Névleges<br>hőterhelés (kW) | 1,12         | 0,40 | 3,35     | 0,85 | 1,01/5,03           |        | 0,40                  | 2,12                                |
|                                                                         | Fogyasztás (g/h)            | 106,6        | 38,1 | 319,0    | 80,9 | 95,8/479,1          |        | 38,5                  | 202,3                               |
|                                                                         | Fűvóka jelzése<br>(1/100mm) | 72           |      | 115      |      | 68                  | 106    |                       |                                     |
|                                                                         | Fűvóka száma                | 690771       |      | 690773   |      | 159675              | 137593 |                       |                                     |
| Földgáz S<br>Ws=36,29+<br>41,58 MJ/ m3<br>G25, 1,<br>p=25 mbar          | Névleges<br>hőterhelés (kW) | 1,05         | 0,36 | 3,16     | 0,76 | 0,95/4,75           |        | 0,36                  | 1,9                                 |
|                                                                         | Fogyasztás (g/h)            | 116,2        | 39,8 | 349,6    | 84,1 | 105,1/525,6         |        | 39,8                  | 210,2                               |
|                                                                         | Fűvóka jelzése<br>(1/100mm) | 77           |      | 134      |      | 73                  | 118    |                       |                                     |
|                                                                         | Fűvóka száma                | 690786       |      | 690788   |      | 159702              | 159701 |                       |                                     |

- A folyékony gázhoz való szabályozó csavarok be vannak építve. A földgázhoz (városi gázhoz) pedig a kívánt értékre kell őket állítani (max. 1,5 fordulattal kilazítani a teljesen becsavart állapotból).
- A kisegítő és nagy égő esetében a szabályozó csavar minimum-jelölése a gyártótól függ, a pár első száma az IMIT-re, a második pedig a COPRECI-re vonatkozik. A kettős égő esetében az első szabályozó csavar-jelölés a belső lángra vonatkozik, míg a második jelölés a cső oldalán a középső és a külső lángok minimális teljesítményére.
- \*\* A kettős égő két fűvókával rendelkezik. A bal oldali oszlopban feltüntetett fűvókát az égő közepébe kell beépíteni, míg a jobb oldali oszlopban szereplőt az égő szélére. ( 2 darab)
- Az égők teljesítménye a Hs gáz maximális kalóriaértékének figyelembevételével került megadásra.



**Figyelem:** ezeket a munkákat csak a gázszolgáltató szakembere, vagy a szakszerviz végezheti el.

Más típusú gázra való átálláskor ragasszuk le a régi etikettet (amelyen a készülék adatai találhatóak) megfelelő új etikettel és ellenőrizzük a készülék tömítését és funkcionálitását.

## Műszaki jellemzők

| Típus                                                    | 4106                         | 4107             |
|----------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| A készülék méretei<br>(magasság/szélesség/<br>mélység)mm | 48 / 300 / 510               | 48 / 300 / 510   |
| Elektromos csatlakozás                                   | AC 230 V                     | AC 230 V         |
| Működési feszültség                                      | AC 230 V, 50 Hz              | AC 230 V, 50 Hz  |
|                                                          | B = nagy égő<br>A1 = kis égő | Kettős (Wok) égő |
| Hátul                                                    | 1,12 kW/A1                   | \                |
| Elöl                                                     | 3,35 kW/B                    | \                |
| Gázégők együtt (kW)                                      | 4,47                         | 5,03             |
| Égők együtt – folyékony gáz (g/h)                        | 290,8                        | 305,4            |
| A gázbeállítás az adattáblán található .                 |                              |                  |
| Gázcsatlakozás (jobbra)                                  | ISO7-1 R1/2                  | ISO7-1 R1/2      |
| Kategória                                                | H = II2HS3B/P                | H = II2HS3B/P    |
| Osztály                                                  | 3                            | 3                |

A KÉSZÜLÉK FUNKCIONALITÁSÁT NEM BEFOLYÁSOLÓ  
VÁLTOZTATÁSOK JOGÁT FENNTARTJUK.

## ***Szanowni Państwo!***

Płyta kuchenna gazowa do zabudowy jest przystosowana do użytku w gospodarstwie domowym.

Opakowania naszych urządzeń, wykonane są z materiałów przyjaznych środowisku naturalnemu, poddających się procesom recyklingu lub nadających się do zniszczenia.

Opakowania nadające się do przeróbki lub zniszczenia są odpowiednio oznakowane.

Gdy urządzenia nie będzie nadawać się do już do dalszego użytku, prosimy, by zadbali Państwo o własne otoczenie i bezużyteczną urządzeń przekazali osobom, profesjonalnie zajmującym się zbieraniem starych urządzeń gospodarstwa domowego.

## ***Instrukcja obsługi***

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla użytkownika.

Opisuje urządzenie oraz sposób jego użytkowania.

Przystosowana jest do różnych typów urządzeń, dlatego może zawierać opisy funkcji, których Państwa urządzenie nie posiada.

## ***Instrukcja podłączenia***

Podłączenie powinno zostać wykonane w zgodzie z załączoną do urządzenia instrukcją oraz obowiązującymi przepisami i standardami.

Wykonanie podłączenia należy powierzyć fachowcowi.

## ***Tabliczka informacyjna***

Tabliczka informacyjna, zawierająca podstawowe informacje, jest umocowana na spodzie płyty kuchennej.

## Uwagi ogólne

- Urządzenie może zostać zamontowane w elemencie meblowym oraz podłączone do sieci elektrycznej i instalacji gazowej jedynie przez fachowca.
- W wyniku działania palników gazowych, następuje uwalnianie się ciepła i wilgoci. Dlatego pomieszczenie, w którym znajduje się gazowa płyta grzewcza należy dodatkowo wietrzyć. Wystarczy otworzyć okno lub drzwi. Jeśli urządzenie jest intensywnie wykorzystywane, należy zadbać o mocniejsze przewietrzenie pomieszczenia lub np. włączyć okap kuchenny.
- Palników nie należy używać w sytuacji, gdy włączony gaz nie pali się stabilnym płomieniem.
- W przypadku, gdy w pomieszczeniu wyczuwalny będzie zapach gazu, należy zamknąć główny zawór na przewodzie doprowadzającym gaz z butli gazowej lub instalacji gazowej, zgasić wszelkiego rodzaju ogień (również papierosa), a pomieszczenie natychmiast wywietrzyć, nie włączać żadnych urządzeń elektrycznych oraz wezwać fachowcę.
- Główny zawór na przewodzie doprowadzającym gaz należy zamknąć również w przypadku, gdy palniki przez dłuższy czas nie będą używane (np. wyjazd na wakacje).
- Poszczególne części urządzenia rozgrzewają się podczas użytkowania (palniki i płyta). Należy wobec tego zadbać, aby dzieci nie przebywały w bezpośredniej okolicy urządzenia, jak również w porę ostrzec je przed możliwością poparzenia.
- Rozgrzany tłuszcz może się łatwo zapalić. Dlatego potrawy z użyciem tłuszczów (np. frytki) należy przygotowywać ostrożnie i pod stałą kontrolą.
- Palników na płycie kuchennej nie należy zostawiać włączonych, gdy na nich się nic nie gotuje.
- Urządzenia nie należy używać w celu ogrzewania pomieszczeń.
- W razie usterek należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu i energii elektrycznej do urządzenia oraz powiadomić punkt napraw serwisowych.



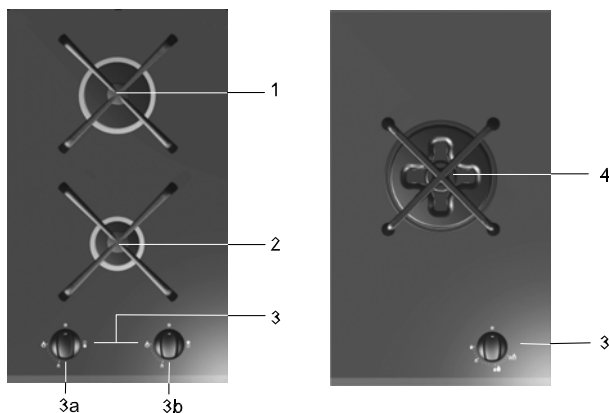
**Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.**

### Szczegółne ostrzeżenia dotyczące ceramicznej płyty kuchennej

- Ceramiczna płyta kuchenna jest bardzo trwała ale może ulec złamaniu. Upadek przedmiotu ostrą krawędzią na płytę może spowodować uszkodzenie płyty.
- Jeśli na powierzchni płyty widoczne są rysy lub szczeliny, płyty nie należy używać gdyż istnieje możliwość przebicia elektrycznego. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć pola grzejne i odciąć dopływ prądu elektrycznego wykręcając domowy lub główny bezpiecznik. Proszę wezwać serwis.
- Ziarnka piasku jak i szorstkie naczynia mogą spowodować rysy na dekoracji oraz powierzchni ceramicznej płyty kuchennej.
- Jeśli ceramiczną płytę kuchenną używamy jako powierzchni roboczej może ona ulec zniszczeniu. W żadnym wypadku nie wolno na niej podgrzewać posiłków w alu-folii lub naczyniach z tworzyw sztucznych, bo przez stopienie ich można spowodować pożar lub uszkodzić płytę ceramiczną.

# Opis urządzenia

Powierzchnia płyty grzejnej wykonana jest z tafli vitroceramicznej z osadzonymi w niej palnikami gazowymi i pokrętkami do sterowania (w zależności od modelu).



1. Tyłne pole grzejne
2. Przednie pole grzejne
3. Pokrętła do sterowania
- 3a. Pokrętło sterowania przedniego palnika
- 3b. Pokrętło sterowania tylnego palnika
4. Palnik podwójny (Wok)

## Pokrętła do sterowania

### Model z dwoma palnikami

|  |   |                        |
|--|---|------------------------|
|  | ◆ | Kurek gazowy zamknięty |
|  | 🔥 | Największa moc         |
|  | 🔥 | Najmniejsza moc        |

### Model z jednym- podwójnym palnikiem (WOK)

|  |     |                                                                 |
|--|-----|-----------------------------------------------------------------|
|  | ◆   | Kurek gazowy zamknięty                                          |
|  | 🔥   | Największa moc wewnętrznego palnika                             |
|  | 🔥   | Najmniejsza moc wewnętrznego palnika                            |
|  | 🔥🔥🔥 | Największa moc wewnętrznego, środkowego i zewnętrznego palnika  |
|  | 🔥🔥🔥 | Najmniejsza moc wewnętrznego, środkowego i zewnętrznego palnika |

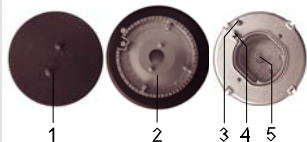
# Uwagi dotyczące użytkowania palników gazowych

## Uwagi ogólne

- Nie należy pozostawiać włączonych palników, gdy na nich się nic nie gotuje lub używać w celu ogrzewania pomieszczeń!
- Należy przestrzegać czystości palników, gdyż brud ujemnie wpływa na ich funkcjonowanie.
- W celu przygotowania potraw zapiekanych, palnik początkowo należy ustawić na największą moc płomienia, a następnie gotować na płomieniu o mniejszej mocy.
- Zawsze należy uważać, aby w garnku pod ciśnieniem (szybkowarze) była wystarczająca ilość płynu, gdyż na skutek wyparowywania płynów i przegrzania może dojść do uszkodzeń zarówno szybkowaru jak i płyty kuchennej.
- Pokrywę palnika należy zawsze położyć bardzo dokładnie na koronę palnika. Należy uważać, aby nacięcia na koronie palnika były zawsze wolne od zanieczyszczeń.

W niektórych modelach palniki gazowe wyposażone są w zabezpieczenie termoelektryczne. Jeśli zdarzy się, że płomień z palnika z zabezpieczeniem zgaśnie w sposób niekontrolowany (wykipi potrawa, przewiew wiatru) dopływ gazu zostanie automatycznie zamknięty. W ten sposób system bezpieczeństwa nie dopuszcza, by gaz ulatniał się w pomieszczeniu.

- Jeśli ugaszenie płomienia w palnikach niezabezpieczonych termoelektrycznie, gaz ulatnia się do pomieszczenia.



- 1 Pokrywa korony palnika
- 2 Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
- 3 Zabezpieczenie przeciwwypływowe (tylko w palnikach z zabezpieczeniem, posiadają niektóre modele)
- 4 Świeca elektryczna
- 5 Zwężka

## Zapalanie i sposób działania palników



### Model z dwoma palnikami

- Do sterowania pracą palników służą pokrętła umieszczone na powierzchni płyty grzejnej. Stopnie mocy palników oznaczone są symbolami: małym i dużym płomieniem (patrz rozdział Opis urządzenia).
- Pokrętło należy obracać w kierunku od dużego płomienia do małego i odwrotnie. Położenie robocze znajduje się pomiędzy obydwojema symbolami.
- Do zapalenia palników gazowych służy elektryczna świeca zapalarki, wbudowana przy każdym palniku (tylko w niektórych modelach)



## Model z jednym, podwójnym palnikiem (WOK)

- Do sterowania pracą palnika służą pokrętki, umieszczone na powierzchni płyty grzewczej. Stopnie mocy palników oznaczone są symbolami: małym i dużym płomieniem (patrz rozdział Opis urządzenia).
- Pokrętkę należy obracać w lewo przez pozycję dużego płomienia wewnętrznej części palnika do pozycji małego płomienia wewnętrznej części palnika. W tym miejscu należy pokrętkę wcisnąć i obrócić do pozycji dużego płomienia części wewnętrznej, środkowej i zewnętrznej palnika, następnie obrócić pokrętkę do pozycji małego płomienia części wewnętrznej, środkowej i zewnętrznej palnika i ponownie pokrętkę obrócić aż do pozycji roboczej, która znajduje się dokładnie pomiędzy pozycją małego i dużego płomienia.



**Przed wykonaniem obrotu, pokrętkę należy wcisnąć.**



- Aby zapalić płomień w palniku, należy wybrane pokrętkę wcisnąć i przekręcić do pozycji największej mocy palnika. Powstała w świecy iskra elektryczna zapali wypływający gaz.
- Jeśli elektryczna zapalarka nie działa z powodu np. braku prądu lub zawilgocenia świecy, gaz można oczywiście zapalić przy pomocy zapalek lub ręcznej zapalarki. Po zapaleniu się płomienia, pokrętkę należy przytrzymać wciśniętą przez około 10 sekund, dopóki płomień się nie ustabilizuje.
- Wielkość płomienia można regulować, ustawiając pokrętkę w pozycji pomiędzy najwyższym i najniższym stopniem mocy. Nie zalecamy ustawienia w pozycji między , symbol . W tej pozycji płomień jest niestabilny i łatwo gaśnie.



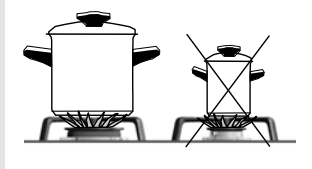
**! Jeśli w ciągu 15 sekund płomień nie zapali się, należy zakręcić kurek gazowy tego palnika i odczekać przynajmniej 1 minutę. Następnie należy ponowić czynność zapalania gazu.**



**! Jeśli płomień palnika zgaśnie, to bez względu na przyczynę, palnik należy zamknąć i przed ponowną próbą zapalenia go, odczekać przynajmniej 1 minutę.**

- W celu wyłączenia palnika, należy pokrętkę obrócić w prawą stronę do pozycji wyłączenia .
- Prawidłowo wybrane naczynie gwarantuje optymalny czas gotowania i zużycie gazu. Najważniejsza jest średnica naczynia.
- Płomyki ognia, sięgające poza obręb zbyt małego garnka, niszczą go. Zwiększa się również zużycie gazu.
- Do spalania gaz potrzebuje także tlen, tego zaś przy zbyt dużym naczyniu nie ma wystarczająco, wobec czego wykorzystanie procesu spalania jest mniejsze.

## Naczynia



- Ruszt każdego palnika można obciążyć naczyniem o całkowitym ciężarze 15 kg
- Naczynia stawiać na rusztach bez uderzania.



## Nadstawka na palnik pod naczynie WOK ( w modelu z podwójnym (wok) palnikiem

- Nadstawki należy używać podczas korzystania z naczynia WOK
- Nadstawkę należy umieścić na ruszcie palnika

| Rodzaj palnika                                | Średnica naczynia |
|-----------------------------------------------|-------------------|
| Duży (3kW)                                    | 220 - 260 mm      |
| Pomocniczy (1 kW)                             | 120 - 180 mm      |
| Podwójny (WOK) - wewnętrzny płomień (1 kW)    | 120 - 180 mm      |
| Podwójny (WOK) - wszystkie płomienie (4,5 kW) | 220 - 300 mm      |

## Czyszczenie i konserwacja

Urządzenie należy czyścić ciepłą wodą, detergentem w płynie i miękką ściereczką. Nie należy używać silnych środków czyszczących i ostrych przedmiotów. Przypalane lub zasuszone resztki pokarmów należy zmoczyć wilgotną ściereczką, a następnie wyczyścić odpowiednim środkiem czyszczącym. Części z blachy nierdzewnej należy czyścić środkami do tego przeznaczonymi. Suchą, dobrze wchłaniającą miękką ściereczką należy na suchej i chłodnej powierzchni cienką warstwą rozprowadzić środek czyszczący, a następnie delikatnie pocierać w kierunku zgodnym z powierzchnią obróbką materiału. Uporczywe plamy należy czyścić wilgotną ściereczką i środkiem czyszczącym, a następnie suchą ściereczką wypolerować do błysku. Środków czyszczących tego typu nie należy stosować do czyszczenia aluminium.

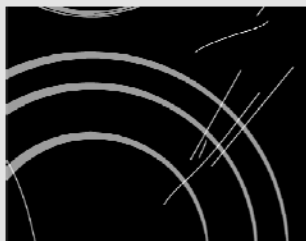
Elementy wykonane z tworzyw sztucznych i powierzchnie lakierowane należy czyścić miękką ściereczką i płynnymi, łagodnymi środkami, przeznaczonymi do czyszczenia takich powierzchni.

### ***Płyta kuchenna***

- Do czyszczenia kratki, powierzchni płyty kuchennej oraz części palników można używać gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe i świecę elektryczną należy czyścić miękką szczoteczką. Te części muszą być całkowicie czyste, gdyż jedynie wtedy zagwarantowane jest ich prawidłowe działanie.
- Należy oczyścić koronę i pokrywę palnika. Proszę szczególnie uważać, by szczeliny na koronie palnika były czyste, tak by zabrudzenia nie dostały się do wnętrza palnika zwłaszcza do otworu dyszy, przez który wypływa gaz.
- Po oczyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć i umieścić na właściwym miejscu. Z powodu ukośnie umieszczonych elementów zapalanie palników jest o wiele trudniejsze.

**Uwaga:** Pokrywy palników są emaliowane, w kolorze czarnym. Z powodu wysokich temperatur nie można się ustrzec przed zmianami koloru, jednak nie wpływa to na działanie palników.

### **Czyszczenie i konserwacja powierzchni vitroceramicznej**



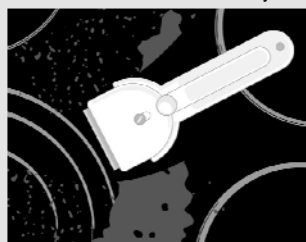
rys. 1



rys. 2



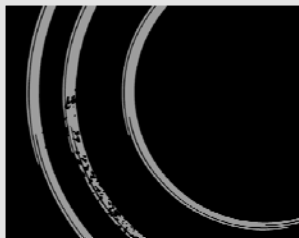
rys. 3



rys. 4

Ochłodzoną powierzchnię vitroceramiczną należy czyścić po każdorazowym użytku, ponieważ podczas następnego korzystania nawet najmniejsze zabrudzenie przypali się do gorącej powierzchni. Do regularnej konserwacji powierzchni vitroceramicznej należy stosować specjalne środki czyszczące, tworzące filtr ochronny zapobiegający zabrudzeniom. Przed każdorazowym użytkowaniem należy z powierzchni vitroceramicznej oraz z dna naczynia usunąć kurz lub ewentualne inne ciała obce, które mogłyby porysować powierzchnię (rys. 1). Uwaga: używając druciaka, gąbek do czyszczenia i proszków czyszczących można porysować powierzchnię. Uszkodzić można ją również stosując silnie działające rozpylacze i nieodpowiednie płyny czyszczące (rys. 1 i rys. 2). Wzór może się zetrzeć z powodu stosowania silnie działających środków czyszczących lub chropowatych bądź uszkodzonych denek naczyń (rys. 2). Mniejsze zabrudzenia należy usunąć wilgotną miękką ściereczką, a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha (rys. 3). Zacieki po wodzie należy usuwać za pomocą delikatnego roztworu octu, którym nie należy jednak wycierać obramowania (dotyczy niektórych modeli), ponieważ traci ona połysk. Nie należy stosować silnie działających rozpylaczy i środków usuwających kamień wodny (rys. 3). Większe zabrudzenia należy usuwać przy pomocy specjalnych środków do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. Należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. Należy uważać, aby po wyczyszczeniu dokładnie usunąć środek czyszczący, ponieważ pozostałości środków czyszczących mogą po ogrzaniu się spirali uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (rys. 3). Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy usuwać za pomocą skrobaczki. Należy przy tym uważać, aby plastikowa rączka skrobaczki nie dotykała gorącej powierzchni płyty kuchennej (rys. 4). Posługując się skrobaczką należy uważać, aby się nie skaleczyć! Cukier i żywność zawierająca cukier mogą trwale uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (rys. 5), dlatego za pomocą skrobaczki należy od razu usunąć z powierzchni vitroceramicznej cukier i produkty zawierające cukier, mimo tego, iż powierzchnia jest jeszcze gorąca (rys. 4). Zmiana koloru powierzchni vitroceramicznej nie wpływa na działanie i stabilność powierzchni. Najczęściej zmiana koloru jest skutkiem przypalenia pozostałych na powierzchni resztek żywności bądź może ją spowodować dno naczynia (na przykład aluminiowe lub miedziane), co jest bardzo trudno całkowicie usunąć. Ostrzeżenie: Wszystkie omówione powyżej usterki mają charakter jedynie estetyczny i nie wpływają bezpośrednio





rys. 5

na działanie urządzenia. Usunięcie tych usterek nie podlega naprawie gwarancyjnej.

## Usuwanie mniejszych usterek

Naprawy może przeprowadzać jedynie upoważniony fachowiec. Niefachowe naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla użytkownika. Przed rozpoczęciem naprawy płytę kuchenną zawsze należy wyłączyć z sieci elektrycznej poprzez odłączenie bezpiecznika lub wyciągnięcie kabla przyłączającego z gniazda. Nieupoważnione ingerencje i naprawy płyty kuchennej mogą spowodować porażenia prądem elektrycznym i spięcia elektryczne, dlatego nie należy ich przeprowadzać. Prace tego typu należy pozostawić fachowcowi lub punktowi serwisowemu.

**Uwaga:** W przypadku mniejszych nieprawidłowości w działaniu urządzenia należy sprawdzić w niniejszej instrukcji, czy przyczyny można usunąć samemu.

### **Ważne**

Usługi punktu serwisowego w czasie trwania gwarancji nie są bezpłatne, jeśli urządzenie nie działa z powodu nieprawidłowego użytkowania. Instrukcję obsługi należy przechowywać w miejscu zawsze dostępnym, a jeśli urządzenie odstąpi się nowemu użytkownikowi, należy wraz z nim przekazać instrukcję obsługi. Oto kilka porad związanych z usuwaniem mniejszych nieprawidłowości.

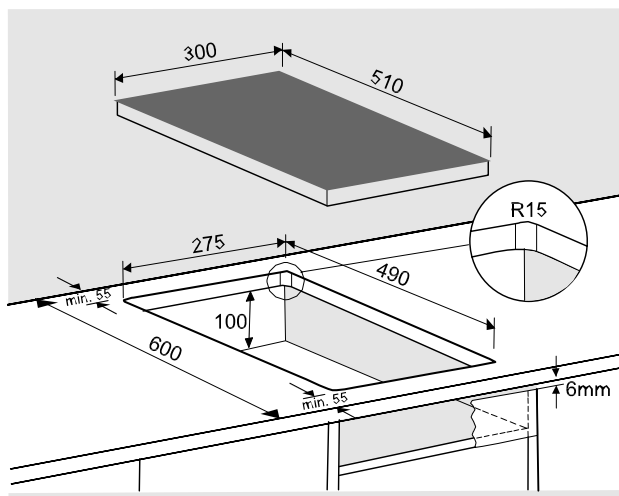
| Co się stało...                                                            | Możliwe przyczyny                                                                             | Usunięcie usterki                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ... jeżeli palniki nie palą się równomiernie?                              | Z powodu złego ustawienia gazu płomień jest nierównomierny.                                   | Fachowiec powinien sprawdzić ustawienie gazu!                                        |
| ... jeżeli płomień palników nagle się zmieni?                              | Źle zestawione części palnika.                                                                | Należy prawidłowo zestawić części palnika!                                           |
| ... jeżeli w celu zapalnia palników trzeba dłużej przytrzymać kurek?       | Źle zestawione części palnika.                                                                | Należy prawidłowo zestawić części palnika!                                           |
| ... jeżeli płomień gaśnie po zapaleniu?                                    | Zbyt krótkie przytrzymanie kurka.<br>Zbyt słabe przyciskanie kurka.                           | Kurek należy dłużej przytrzymać.<br>Przed puszczeniem kurek należy mocno przycisnąć. |
| ... jeżeli kratka wokół palnika zmieniła kolor?                            | Zwykła zmiana z powodu wysokiej temperatury.                                                  | Kratkę należy wyczyścić środkiem do czyszczenia metali.                              |
| ... jeżeli działanie elektryczności w płycie kuchennej jest nieprawidłowe? | Zepsuty bezpiecznik.                                                                          | Bezpiecznik należy sprawdzić i w razie potrzeby wymienić.                            |
| ... jeżeli zapalarka elektryczna palników przestała działać?               | Resztki pokarmów lub środków czyszczących znajdują się między świecą elektryczną a palnikiem. | Przestrzeń między świecą elektryczną a palnikiem należy delikatnie oczyścić.         |
| ... jeżeli pokrywy palników wyglądają nieładnie?                           | Zwykły brud.                                                                                  | Należy wyczyścić pokrywy palników środkiem do czyszczenia metali.                    |

# Wbudowanie płyty grzejnej

## Uwagi

- Urządzenie może zostać zamontowane w elemencie meblowym oraz połączone do sieci elektrycznej jedynie przez fachowca.
- Fornir czy też okleina elementu meblowego do zabudowy powinny być wykonane z użyciem klejów odpornych na wysokie temperatury (100°C), w innym przypadku z powodu mniejszej wytrzymałości na temperaturę mogą zmienić kolor i kształt.
- Płyta kuchenna jest przystosowana do zabudowy w blacie kuchennym nad elementem kuchennym o szerokości 600 mm i więcej.
- Wiszące nad płytą kuchenną elementy kuchenne powinny być umieszczone na tyle wysoko, by nie przeszkadzały w użytkowaniu urządzenia.
- Odległość między płytą kuchenną a okapem kuchennym powinna wynosić co najmniej tyle, ile przewiduje instrukcja montażu okapu kuchennego. Najmniejsza odległość wynosi 650 mm.
- Najmniejsza odległość pomiędzy krawędzią urządzenia i sąsiednim wysokim elementem zabudowy kuchennej wynosi 150 mm.
- Stosowanie listw wykończeniowych z litego drewna na blacie kuchennym za płytą kuchenną jest dozwolone, jeżeli minimalny odstęp pozostaje taki, jak to jest oznaczone na rysunkach demonstrujących zabudowę.
- Najmniejsza odległość między płytą kuchenną do zabudowy a tylną ścianą jest oznaczona na rysunkach demonstrujących zabudowę płyty kuchennej.

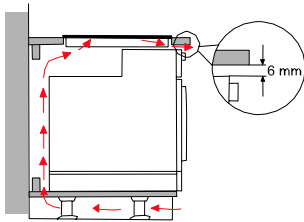
## Wymiary otworu pod zabudowę indukcyjnej płyty grzejnej



- Płytę grzejną można wbudować w blat o grubości 30 do 50 mm.
- Dolny element zabudowy kuchennej nie może być wyposażony w szufladę. Element zabudowy kuchennej musi posiadać poziomą przegrodę na wysokości 100 mm od dolnej powierzchni blatu. Przestrzeń pomiędzy przegrodą i płytą grzejną musi pozostać wolna i nie można przechowywać tam

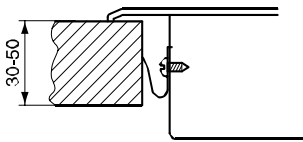
jakichkolwiek przedmiotów.

- Na tylnej stronie elementu zabudowy kuchennej, na całej jego szerokości musi być wykonany otwór o wysokości 100 mm. Z przedniej strony musi być wykonana szczelina o wysokości min. 6 mm.



- Pod gazową płytą grzejącą można wbudować piekarnik z serii EVP4., z wentylatorem chłodzącym. Przed wbudowaniem piekarnika należy usunąć tylną ścianę elementu zabudowy, w którym znajdował się będzie piekarnik. Z przedniej strony należy pozostawić szczelinę o wysokości min. 6 mm.

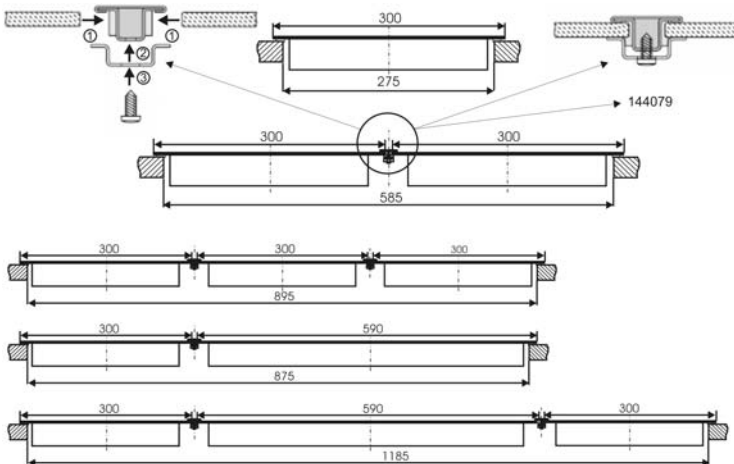
### **Procedura zabudowy**



- Blat kuchenny musi być zamontowany całkowicie równo.
- Wycięte powierzchnie należy odpowiednio zabezpieczyć.
- Załączone elementy mocujące (4) za pomocą załączonych śrub (4) należy przykręcić na przednią i tylną ściankę płyty kuchennej w miejscu już do tego przygotowanego otworu i wycięcia.
- Płytę kuchenną należy podłączyć do sieci elektrycznej i instalacji gazowej (patrz: instrukcja podłączenia do sieci elektrycznej i instalacji gazowej)
- Płytę kuchenną należy wstawić w wycięty otwór.
- Płytę kuchenną należy mocno od góry przycisnąć do blatu kuchennego.

### **Zabudowa kilku płyt kuchennych.**

Do zabudowy kilku płyt kuchennych należy użyć listew oddzielających. (Podtrzymującą listwę środkową -144079).



## Przyłączenie płyty grzejnej do źródła zasilania

- Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie uprawniony fachowiec. Zabezpieczenie instalacji elektrycznej musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
- Konektory przyłączeniowe dostępne są po zdjęciu pokrywy listwy przyłączeniowej.
- Klamerki podłączeniowe dostępne są po odkręceniu przykrywy gniazdka podłączeniowego.
- Tabliczka znamionowa witrażowej, gazowej płyty grzejnej znajduje się na spodniej części urządzenia.
- Przed podłączeniem należy skontrolować czy napięcie znamionowe, napisane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.
- Tabliczka znamionowa ceramicznej płyty kuchennej z panelem sterującym jest przyklejona na spodniej stronie urządzenia.
- Urządzenie jest przystosowane do przyłączenia do prądu zmiennego AC 230 V.
- Instalacja elektryczna powinna posiadać przełącznik, który płytę całkowicie odłącza od sieci elektrycznej i w którym w pozycji otwartej rozstaw pomiędzy stykami wynosi przynajmniej 3 mm. Zalecane są bezpieczniki, przełącznik FI, i t.p.
- Przyłącze musi być dobrane z uwzględnieniem możliwości instalacji elektrycznej i bezpiecznika.
- Urządzenie tego typu może być wbudowane do mebla kuchennego tak że z jednej strony może być element meblowy wyższy od urządzenia, a z drugiej strony element meblowy musi być tej samej wysokości co element, w którym jest wbudowana ceramiczna płyta kuchenna.

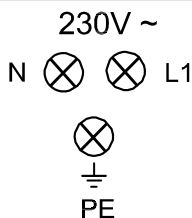
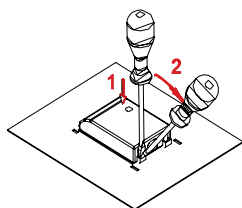
### UWAGA!

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności montażowych i naprawczych urządzenie należy wyłączyć z sieci elektrycznej. Uwzględniając napięcie sieciowe urządzenie podłącza się według przedstawionego schematu. Przewód uziemiający (PE) podłączyć na klamerkę oznaczoną znakiem za uziemienie  $\perp$ .

Kabel podłączeniowy musi przechodzić przez odciążające urządzenie, które kabel zabezpiecza przed wyciągnięciem. Po podłączeniu należy włączyć wszystkie pola grzejne na około 3 minuty, aby skontrolować ich działanie.

## Schemat podłączenia

- Niewłaściwy sposób przyłączenia może spowodować uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji.
- Przed przyłączeniem urządzenia, należy sprawdzić czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci elektrycznej, z której urządzenie będzie pobierać prąd. Moc przyłączeniową sieci elektrycznej (230 V p. N) powinien sprawdzić fachowiec przy pomocy odpowiednich mierników.
- Kabel przyłączeniowy urządzenia należy umieścić tak, by nie dotykał tylnej strony płyty grzejnej, gdyż podczas pracy płyty mógłby się nagrzać i w efekcie ulec uszkodzeniu.



### Do podłączenia można użyć:

- gumowe kable podłączeniowe typu H05 RR-F 3x1,5 z żółto-zielonym przewodem uziemiającym,
- kable podłączeniowe izolowane z PCV typu H05 VV-F 3x1,5 z żółto-zielonym przewodem uziemiającym oraz innych kabli tych samych jakości lub lepszych.

# Przyłączenie płyty grzejnej do gazu

## Uwagi

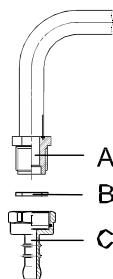
- Urządzenie należy podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami, można go użytkować tylko w pomieszczeniach z dobrą wentylacją. Przed podłączeniem czy użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją.
- Przed umieszczeniem i podłączeniem urządzenia należy się przekonać, czy zastane warunki podłączenia (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) i dostosowanie urządzenia są jednakowe.
- Dostosowanie tego urządzenia jest oznaczone na tabliczce informacyjnej.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do podłączenia do urządzenia odprowadzającego produkty powstałe w trakcie spalania (komin). Urządzenie należy umieścić i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami o instalacji urządzeń tego typu. Szczególną uwagę należy zwrócić na zapewnienie odpowiednich warunków wentylacji.

## Przyłączenie

- Przyłączenie do gazu musi być wykonane zgodnie z przepisami lokalnego dostawcy gazu.
- W spodniej części płyty kuchennej umieszczone jest przyłącze do gazu z gwintem ISO7-1 R1/2.
- Do urządzenia załączono kształtkę do podłączenia gazu płynnego oraz niemetalową uszczelkę.
- Podczas przyłączania płyty do gazu, należy uważać by przyłącze nie uległo skręceniu.
- Do uszczelnienia połączeń należy użyć niemetalowych uszczeltek oraz właściwych środków uszczelniających. Uszczelki nadają się tylko do jednokrotnego użycia. Grubość niemetalowych płaskich uszczeltek może ulec deformacji do 25%
- Urządzenie musi być podłączone do gazu przy pomocy giętkiego przewodu gumowego posiadającego odpowiedni atest.
- Giętki przewód gumowy nie może dotykać żadnych ruchomych elementów zabudowy kuchennej (np. szuflad) jak również nie może bezpośrednio dotykać dna płyty grzejnej.
- Jeśli w element zabudowy kuchennej pod płytą grzejącą wbudowany będzie piekarnik, musi on być wyposażony w wentylator chłodzący, a przewód przyłączeniowy płyty nie może być wykonany z tworzyw gumowych. Przewód przyłączeniowy musi być metalowy ( np. giętki przewód ze stali nierdzewnej). Przewód przyłączeniowy nie może dotykać górnej ściany piekarnika i dna płyty grzejnej.



**Po przyłączeniu płyty grzejnej obowiązkowo należy sprawdzić szczelność połączeń.**



## Przylącze do gazu

**A** Przylącze ISO7-1 R1/2

**B** Niemetalowa uszczelka grubości 2mm

**C** Kształtka rurowa do gazu płynnego

Po przyłączeniu, należy dokładnie sprawdzić działanie palników. W płomieniach spalającego się gazu powinny być widoczne niebiesko-zielone refleksy. Jeśli płomień nie jest stabilny, należy zwiększyć moc minimalną. Użytkownika należy zapoznać z obsługą palników i wspólnie z nim przeanalizować instrukcję obsługi.

## Dostosowanie do innego rodzaju gazu

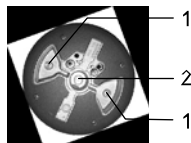
- Przed dostosowaniem płyty do innego rodzaju gazu, nie trzeba wymontowywać jej z blatu kuchennego.
- Przed przystąpieniem do prac adaptacyjnych, należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i zamknąć dopływ gazu.
- Należy zamienić obecne dysze na dysze pasujące do nowego rodzaju gazu. (patrz tabela dysz)
- Jeśli dostosowujemy urządzenie do gazu płynnego propan/butan, należy śrubę regulacyjną minimalnej mocy znamionowej przykręcić do końca.
- Śrubę regulacyjną minimalnej mocy, przy dostosowywaniu do gazu ziemnego musi być odkręcona tak, by osiągnięta została minimalna moc znamionowa, nie więcej jednak niż 1,5 obrotu.



## Palnik kuchenny (zależnie od modelu)

### Duży i pomocniczy palnik

- 1 Pokrywa korony palnika
- 2 Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
- 3 Zabezpieczenie przeciwwypływowe (tylko w niektórych modelach)
- 4 Świeca elektryczna
- 5 Zwężka



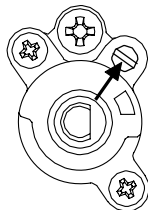
### Podwójny (Wok) palnik – niektóre modele

- 1 dysza zewnętrzna (2 szt.)
- 2 dysza wewnętrzna



## Elementy regulujące

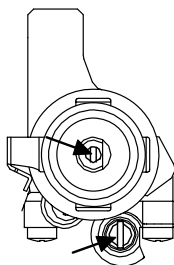
- Aby znaleźć dostęp do elementów regulujących należy:
- Zdjąć kratkę nadpalnikową i pokrywę palników z koroną.
  - Należy zdjąć pokrętła sterujące razem z uszczelkami.



### Pompa gazowa

#### Model z dwoma palnikami palnikami

Śruba regulacyjna minimalnej mocy znamionowej w modelu z dwoma palnikami



#### Model z jednym – podwójnym (Wok) palnikiem

Śruby regulacyjne minimalnej mocy znamionowej w modelu z jednym, podwójnym palnikiem

Śruba regulacyjna minimalnej mocy znamionowej wewnętrznego płomienia palnika

Śruba regulacyjna minimalnej mocy środkowego i zewnętrznego płomienia palnika

# Tabela dysz – powierzchnia płyty vitroceramiczna

| Rodzaj gazu                                                                                                   |                                  | Palnik pomocniczy |      | Duży palnik |       | Podwójny (WOK) palnik ** |        |                                 |                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------|-------------|-------|--------------------------|--------|---------------------------------|------------------------------------------------------|
| Liczba Wobbe                                                                                                  |                                  | max               | min  | max         | min   | max                      |        | min-wewn-<br>êtrzny<br>plomi-eñ | min-<br>cerodkowy<br>i<br>zewnê-<br>trzny<br>płomieñ |
| Gaz ziemny H<br>Ws=45,7÷<br>54,7 MJ/m3,<br>Gaz ziemny<br>E, E+<br>Ws=40,9÷<br>54,7 MJ/m3<br>G20,<br>p=20 mbar | Moc<br>znamionowa<br>(kW)        | 1                 | 0,36 | 3           | 0,76  | 0,9/4,5                  |        | 0,36                            | 1,9                                                  |
|                                                                                                               | Zużycie (l/h)                    | 95,21             | 34,4 | 285,64      | 72,4  | 85,7/428,5               |        | 34,4                            | 180,9                                                |
|                                                                                                               | Oznaczenie<br>dyszy<br>(1/100mm) | 72                | •    | 115         | •     | 68                       | 106    | •                               | •                                                    |
|                                                                                                               | Kod dyszy                        | 690771            |      | 690773      |       | 159675                   | 137593 |                                 |                                                      |
| Gaz ziemny Ls<br>Ws=30,8÷<br>36,6 MJ/m3,<br>GZ350,<br>p=13 mbar                                               | Moc<br>znamionowa<br>(kW)        | 1                 | 0,36 | 3           | 0,76  | 0,9/4,5                  |        | 0,36                            | 1,9                                                  |
|                                                                                                               | Zużycie (l/h)                    | 132               | 47,6 | 396,6       | 100,5 | 119,0/595,1              |        | 47,6                            | 251,3                                                |
|                                                                                                               | Oznaczenie<br>dyszy<br>(1/100mm) | 97                | •    | 158         | •     | 94                       | 170    | •                               | •                                                    |
|                                                                                                               | Kod dyszy                        | 690783            |      | 690785      |       | 159703                   | 159705 |                                 |                                                      |
| Gaz ziemny Lw<br>Ws=35,6÷<br>42,7 MJ/m3,<br>GZ410,<br>p=20 mbar                                               | Moc<br>znamionowa<br>(kW)        | 1                 | 0,36 | 3           | 0,76  | 0,9/4,2                  |        | 0,36                            | 1,9                                                  |
|                                                                                                               | Zużycie (l/h)                    | 114,7             | 41,3 | 344,2       | 87,2  | 103,3/481,9              |        | 41,3                            | 218,0                                                |
|                                                                                                               | Oznaczenie<br>dyszy<br>(1/100mm) | 77                | •    | 140         | •     | 73                       | 118    | •                               | •                                                    |
|                                                                                                               | Kod dyszy                        | 690786            |      | 130151      |       | 159702                   | 159701 |                                 |                                                      |
| Gaz płynny<br>3+, 3B/P<br>Ws=72,9÷<br>87,3 MJ/m3,<br>G30,<br>p=36 mbar                                        | Moc<br>znamionowa<br>(kW)        | 1,10              | 0,39 | 3,29        | 0,83  | 0,99/4,6                 |        | 0,39                            | 2,08                                                 |
|                                                                                                               | Zużycie (g/h)                    | 79,6              | 28,7 | 238,9       | 60,6  | 71,6/334,5               |        | 28,7                            | 151,3                                                |
|                                                                                                               | Oznaczenie<br>dyszy<br>(1/100mm) | 50                | 24   | 85          | 33    | 46                       | 68     | 27                              | 66                                                   |
|                                                                                                               | Kod dyszy                        | 690780            |      | 690782      |       | 146249                   | 146320 |                                 |                                                      |

- Wbudowane są śruby do regulacji gazu płynnego. Przy gazie ziemnym (miejskim) śruby należy ustawić zgodnie z szybkością przepływu gazu (odkręcić maksymalnie o 1,5 obrotu od końca)
- Przy wielkim palniku i palniku pomocniczym, oznaczenie minimum na śrubie y regulacyjnej zależy od producenta, pierwszy numer w parze to IMIT, druga liczba to COPRECI. W palniku podwójnym pierwsze oznaczenie to minimalna mocy średniego płomienia, drugie oznaczenie to minimalna moc środkowego i zewnętrznego palnika.
- \*\* Podwójny palnik wyposażony jest w trzy dysze. Dysza z lewego słupka musi być wmontowana w środku palnika, dysze z prawego słupka muszą być wmontowane z boku palnika ( 2 sztuki).
- Moce palników podane są z uwzględnieniem górnej wartości kalorycznej Hs.

**Uwaga!** Czynności opisane powyżej może wykonać tylko upoważniony przez dystrybutora gazu fachowiec lub uprawniony serwisant.

Po dostosowaniu palników do innego rodzaju gazu, starą tabliczkę znamionową należy zastąpić nową na której będą dane o dokonanej zmianie. Obowiązkowo należy sprawdzić szczelność funkcjonalność urządzenia.

## Dane techniczne

| Typ                                                                   | 4106                                | 4107                      |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Wymiary urządzenia (wys/szer/głęb)                                    | 48 / 300 / 510                      | 48 / 300 / 510            |
| Przyłączenie do prądu                                                 | AC 230 V                            | AC 230 V                  |
| Napięcie robocze                                                      | AC 230 V, 50 Hz                     | AC 230 V, 50 Hz           |
| Palniki gazowe                                                        | B = duży palnik<br>A1 = mały palnik | Podwójnym (Wok) palnikiem |
| Przedni                                                               | 1kW/A1                              | \                         |
| Tylne                                                                 | 3kW/B                               | \                         |
| Palniki gazowe łącznie (kW)                                           | 4                                   | 4,5                       |
| Palniki gazowe razem -<br>gaz płynny (g/h)                            | 319                                 | 335                       |
| Dostosowanie do rodzaju gazu zaznaczone jest na tabliczce znamionowej |                                     |                           |
| Przyłącze do gazu (prawe)                                             | ISO 7-R1/2                          | ISO 7-R1/2                |
| Kategoria                                                             | PL = II2ELwLs3B/P                   | PL = II2ELwLs3B/P         |
| Klasa                                                                 | 3                                   | 3                         |

ZACHOWUJEMY PRAWO DO ZMIAN, NIE  
WPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ URZĄDZENIA

