



**ru** инструкция по эксплуатации

**pl** Instrukcja obsługi



# СОДЕРЖАНИЕ

Правила техники безопасности . . . . .	5
Ваша новая варочная панель . . . . .	7
Газовые конфорки . . . . .	8
Ручной поджиг . . . . .	8
Автоматический поджиг . . . . .	8
Система газ-контроль . . . . .	9
Выключение конфорки . . . . .	9
Уровни мощности . . . . .	9
Главный выключатель / Блокировка варочной панели . . . . .	10
Примечания . . . . .	10
Подходящая посуда . . . . .	11
Дополнительное оборудование . . . . .	12
Дополнительная решетка для сковороды вок. Сковорода вок . . . . .	12
Дополнительная решетка для кофеварки Simmer plate. . . . .	12
Simmer cap . . . . .	13
Советы по приготовлению пищи . . . . .	13
Электрические конфорки. . . . .	14
Электрические конфорки с плавной регулировкой мощности . . . . .	14
Рекомендации . . . . .	15
Советы по эксплуатации. . . . .	16
Очистка и уход . . . . .	17
Очистка . . . . .	17
Чистящие средства, которыми нельзя пользоваться. . . . .	17
Уход . . . . .	17
Мелкие неполадки . . . . .	18
Сервисный центр . . . . .	19
Условия гарантийного обслуживания . . . . .	19
Упаковка и отработавшие приборы . . . . .	19
Утилизация отходов с учетом требований охраны природы . . . . .	19

Уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с правильным выбором и благодарим за оказанное нам доверие. Этот практичный, современный и удобный прибор изготовлен из высококачественных материалов, прошедших строгий контроль качества на протяжении всего процесса производства и тщательно протестированных, чтобы данный прибор мог удовлетворить всем требованиям к идеальному приготовлению пищи.

Не снимайте защитную упаковку с прибора до момента проведения монтажа.

Убедительно просим ознакомиться с инструкциями до монтажа или использования прибора. Содержащаяся в них информация крайне важна для правильной работы прибора и, что еще важнее, для вашей безопасности.

Упаковка данного прибора произведена из минимального количества материалов, необходимого для обеспечения надежной защиты во время транспортировки.

Все эти материалы могут быть повторно переработаны, что сокращает их негативное влияние на окружающую среду. Вы можете поспособствовать охране природы последовав следующим советам:

- выбросите упаковку в соответствующий контейнер для материалов, подлежащих утилизации;

- прежде, чем выбросить ненужный прибор, сделайте его явно непригодным для использования. Узнайте в местной администрации, где находится центр сбора отходов, подлежащих утилизации, и отвезите туда свой прибор;

- не выливайте использованное растительное масло в раковину. Вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в сборный пункт, а если рядом с вашим домом его нет, положите емкость с маслом в мусорник (оттуда оно попадет на контролируемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).

#### **ВНИМАНИЕ:**

Если, вопреки нашим ожиданиям, данный прибор поврежден или не отвечает предъявляемым к нему требованиям качества, просим сообщить нам об этом как можно скорее. Гарантия на данный прибор действительна только в случае, если в приборе не производилось никаких изменений и он не использовался ненадлежащим образом.

# Правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с данными правилами. Только после этого вы сможете правильно и безопасно пользоваться своим прибором.

Все операции по установке, наладке и адаптации к другому типу газа должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний.

Для адаптации прибора к другому типу газа рекомендуется связаться с сервисным центром.

Перед тем, как устанавливать новую варочную панель, позаботьтесь, чтобы установка проводилась в соответствии с руководством по монтажу.

Данный прибор можно устанавливать только в хорошо проветриваемом месте, в соответствии с действующими нормами и инструкциями относительно вентиляции помещений. Данный прибор нельзя подсоединять к дымоходу для отвода дымовых газов.

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях. Данный прибор нельзя устанавливать на яхтах или в автокемперах. Гарантия производителя действительна только в случае использования прибора по назначению.

В помещении, где устанавливается прибор, должна быть работающая вентиляция, оборудованная в соответствии с нормами.

Не устанавливайте прибор в местах, где есть сквозняки. Струя воздуха может задуть пламя на конфорках.

Данный прибор настроен для использования с газом, указанным в табличке с характеристиками. При необходимости перенастроить его для использования с другим типом газа ознакомьтесь с руководством по монтажу.

Не производите изменений во внутренней части прибора. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.

Сохраните руководства по эксплуатации и монтажу и, если прибор переходит к другому пользователю, передайте ему эти руководства.

Если вы заметили на приборе следы каких-либо повреждений, не подключайте его к сети. Свяжитесь с нашим сервисным центром.

Поверхности варочных панелей во время работы нагреваются. Будьте осторожны. Не разрешайте детям подходить к плите.

Используйте прибор только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.

Перегретый жир и масло легко возгораются. Не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Существует опасность ожога! Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.

В случае неисправности варочной панели перекройте подачу газа и электроэнергии к прибору. По вопросам ремонта свяжитесь с нашим сервисным центром.

Если какая-то рукоятка не поворачивается, не форсируйте ее. Сразу свяжитесь с сервисным центром, чтобы починить или заменить эту рукоятку.

Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, которая может случайно перевернуться.

Нельзя пользоваться для очистки варочной панели парочистителем. Существует опасность поражения электротоком!

Данный прибор относится к третьему классу по стандарту EN 30-1-1 для газовых приборов: встроенное оборудование.

Нельзя хранить и использовать едкие химические вещества, пар, легковозгорающиеся вещества и непищевые продукты вблизи данного электроприбора или под ним.

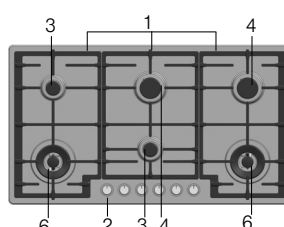
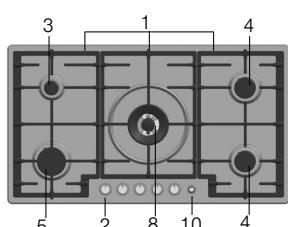
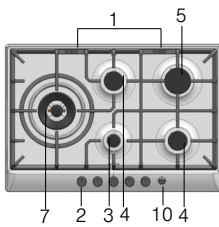
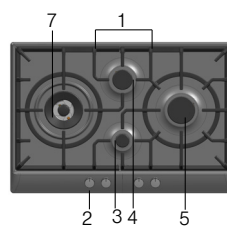
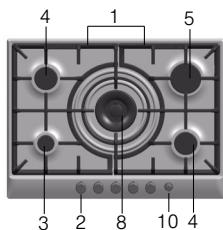
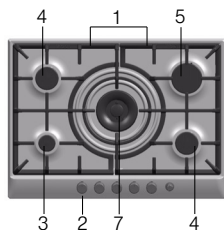
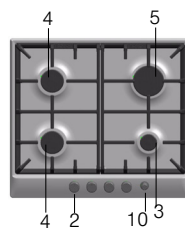
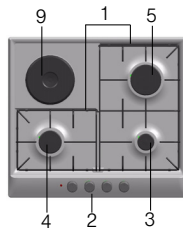
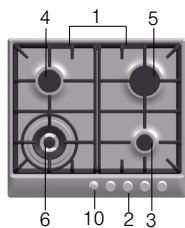
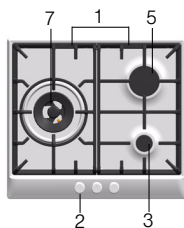
Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта или знаний, а также детьми, за исключением случаев, когда они находятся под надзором ответственного за их безопасность лица или получили от него инструкции по использованию прибора.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Схемы, представленные в данном руководстве по эксплуатации, являются ориентировочными.

В случае невыполнения инструкций данного руководства, производитель никакой ответственности не несет.

# Ваша новая варочная панель



- 1 Решетки
- 2 Рукоятки управления
- 3 Вспомогательная конфорка мощностью до 1 кВт
- 4 Полубыстрая конфорка мощностью до 1,75 кВт
- 5 Быстрая конфорка мощностью до 3 кВт
- 6 Газовая конфорка двойного пламени мощностью до 3,3 кВт
- 7 Газовая конфорка тройного пламени мощностью до 4 кВт
- 8 Газовая конфорка двойного пламени с независимым регулированием пламени в каждом контуре мощностью до 5 кВт
- 9 Электрическая конфорка 1500 Вт
- 10 Главный выключатель (Дополнительно)

# Газовые конфорки

## Пользование

Рис. 1



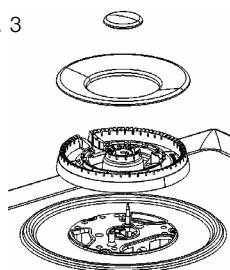
На каждой рукоятке управления указано, какую конфорку она включает (рис. 1).

Рис. 2



Чтобы варочная панель хорошо работала, следите за тем, чтобы решетки и все детали горелок были правильно установлены (рис. 2-3).

Рис. 3



### Ручной поджиг

1. Нажмите на рукоятку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до нужной отметки.
2. Поднесите к горелке кухонную зажигалку или открытое пламя (зажигалки, спички и т. п.).

### Автоматический поджиг

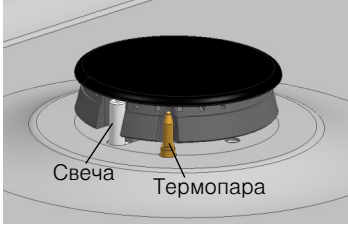
Если на варочной панели имеется автоматический поджиг (свечи):

1. Нажмите на рукоятку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до отметки максимальной мощности. Когда вы нажимаете на рукоятку, на всех конфорках появляется искра. Пламя на включенной вами конфорке загорится (рукоятку теперь можно отпустить).
2. Поверните рукоятку на нужную вам отметку.

Если пламя не зажглось, поверните рукоятку на нулевую отметку и повторите все сначала. На этот раз удержите рукоятку в нажатом состоянии подольше (до 10 секунд).

Внимание! Если по прошествии 15 секунд пламя не зажглось, выключите конфорку и откройте двери или окна в помещении. Перед повторной попыткой розжига конфорки подождите не менее одной минуты.

## Система газ-контроль



В зависимости от модели, варочная панель может быть оборудована системой газ-контроль (термопарой), которая препятствует утечке газа при случайном угасании пламени на горелках. Для того, чтобы обеспечить включение этой системы, зажгите конфорку как обычно и удерживайте рукоятку в нажатом состоянии в течение 4 секунд после того, как зажжется пламя.

## Выключение конфорки

Поверните соответствующую рукоятку вправо до отметки 0.

## Уровни мощности

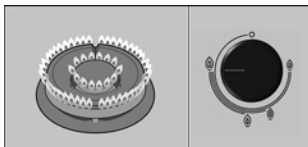
Отметка		Выключено
Большое пламя		Максимальное открытие или мощность и электроподжиг
Малое пламя		Минимальное открытие или мощность

Рукоятки плавной регулировки позволяют отрегулировать нужную вам мощность в пределах минимальной и максимальной мощности конфорки.

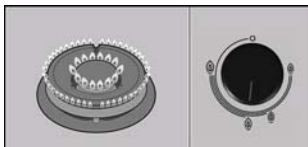


В случае конфорок двойного пламени с независимым регулированием пламени в каждом контуре внутреннее и внешнее кольцо пламени можно регулировать по отдельности.

Возможны следующие варианты мощности:

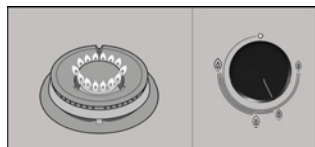


Внутреннее и внешнее кольцо пламени на максимальной мощности.

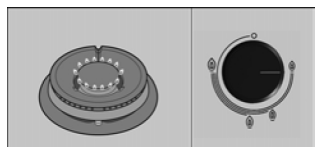


Внешнее кольцо пламени на минимальной, а внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности.



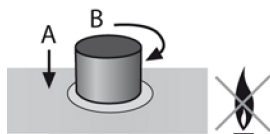
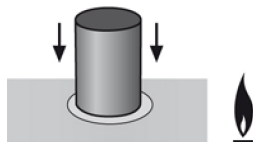
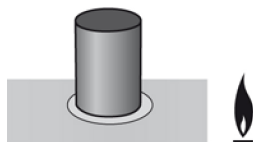


Внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности



Внутреннее кольцо пламени на минимальной мощности.

## Главный выключатель / Блокировка варочной панели



В некоторых моделях варочной панели имеется главный выключатель, перекрывающий подачу газа к конфоркам и одновременно отключающий все горелки. Данный выключатель очень практичен, если у вас дома есть маленькие дети или если по какой-то причине нужно быстро выключить все конфорки.

Чтобы заблокировать варочную панель:

1. Нажмите на главный выключатель.

Все включенные конфорки отключаются. Варочная панель блокируется.

Чтобы снять блокировку варочной панели:

1. Установите все рукоятки управления конфорками в положение "Выключено".
2. Нажмите на главный выключатель и до отказа поверните его по часовой стрелке. подача газа к варочной панели возобновлена.

Вы можете пользоваться варочной панелью как обычно.

## Примечания

Во время работы конфорок может слышаться легкий свист.

В первое время работы нового прибора могут выделяться специфические запахи, которые не представляют опасности для здоровья и не являются признаком неисправности варочной панели. Со временем запахи исчезнут.

Через несколько секунд после выключения конфорки раздается сухой щелчок. Он не является признаком неисправности, а означает, что отключилась система газ-контроля.

Содержите варочную панель в чистоте. При загрязнении свечей поджиг будет плохо работать. Периодически очищайте их небольшой щеточкой с неметаллической щетиной. Имейте в виду, что со свечами нужно обращаться осторожно.

Пламя оранжевого цвета является нормальным. Такой цвет пламени может быть обусловлен имеющейся в воздухе пылью, пролившейся жидкостью и т. д.

Использование варочной панели повышает температуру и влажность в помещении, где она установлена.

Необходимо обеспечить хорошее проветривание кухни:

не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку).

При продолжительном или интенсивном использовании прибора может понадобиться дополнительное проветривание, и можно, например, открыть окно или увеличить мощность механической вытяжки, если она имеется.

Если пламя конфорки случайно погасло, закройте рукоятку этой конфорки и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

## Подходящая посуда



Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Конфорка двойного или тройного пламени	22 см	
Быстрая конфорка	22 см	26 см
Полубыстрая конфорка	14 см	20 см
Вспомогательная конфорка	12 см	16 см
Электрическая конфорка	18 см	

## Сковорода вок



Сковорода вок была изобретена в Китае. Она представляет собой легкую круглую глубокую жаровню с ручками и плоским или выпуклым дном. В сковороде вок продукты можно готовить по-разному: тушить, жарить в масле, томить на маленьком огне, жарить, как на гриле, и готовить на пару. Можно сказать, что вок - это одновременно и кастрюля, и сковорода, и, благодаря ее форме и размеру, в ней можно готовить довольно большие порции продуктов.

В воке тепло распределяется более мягко и равномерно. Поскольку он интенсивно нагревается, продукты готовятся быстрее и расходуется меньше масла, поэтому приготовление пищи в воке - один из самых быстрых и полезных для здоровья способов. При использовании сковороды вок следуйте инструкциям производителя.

## Дополнительное оборудование

### Дополнительная решетка для сковороды вок Сковорода вок



В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его можно также приобрести в нашем сервисном центре.

Дополнительная решетка для сковороды вок предназначена исключительно для использования на конфорках двойного и тройного пламени при приготовлении пищи в посуде с выпуклым дном. При использовании этой посуды поверхность панели может временно незначительно деформироваться. Это явление считается нормальным и не влияет на работу прибора.

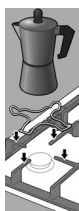
Чугунная решетка (4/5 кВт): артикул HEZ298107.

Чугунная решетка (3,3 кВт): артикул HEZ298108.

Эмалированная стальная решетка: артикул HEZ298110.

Сковорода вок: артикул HEZ298103.

### Дополнительная решетка для кофеварки



Предназначена исключительно для использования на вспомогательной конфорке с посудой диаметром менее 12 см.

Чугунная решетка: Артикул HEZ298115.

Эмалированная стальная решетка: артикул HEZ298114.

### Simmer Plate

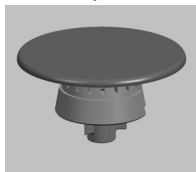


Данное приспособление предназначено для снижения температуры нагревания в режиме минимального нагрева.

Установите приспособление прямо на решетку рельефной стороной вверх. Никогда не ставьте его прямо на горелку конфорки. Поставьте посуду по центру приспособления.

Артикул HEZ298105.

## Simmer Cap



Данная горелка предназначена исключительно для приготовления пищи на медленном огне. Для ее использования необходимо снять горелку вспомогательной конфорки и заменить ее на горелку Simmer Cap.  
Артикул HEZ298104.

Производитель не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования этого дополнительного оборудования.

## Советы по приготовлению пищи

Конфорка	Очень большой огонь. Большой огонь	Средний огонь	Маленький огонь
Конфорка двойного или тройного пламени	Отваривание, тушение, жарение, пассерование, пазлья, блюда азиатской кухни (вок).	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда, полуфабрикаты.	
Быстрая конфорка	Эскалоп, бифштекс, омлет, жареные продукты.	Рис, бешамель, рагу.	Приготовление на пару: рыба, овощи.
Полубыстрая конфорка	Картофель на пару, свежие овощи, густые супы, макаронные изделия.	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда и приготовление нежных блюд.	
Вспомогательная конфорка	Отваривание: жаркое, молочная каша, карамель.	Размораживание и отваривание на медленном огне: бобовые, фрукты, замороженные продукты.	Приготовление/растопление: масло, шоколад, желатин.

# Электрические конфорки

Перед первым использованием электрической конфорки нагрейте ее в течение 5 минут без посуды при максимальной мощности. Во время этого первого нагревания возможно появление дыма и специфического запаха, которые вскоре исчезнут. В дальнейшем никогда не используйте конфорки без поставленной на них посуды.

Во время приготовления пищи рекомендуется вначале установить переключатель конфорки на максимальный нагрев, а далее, в зависимости от количества и качества продуктов, переключить конфорку на среднее положение для поддержания температуры.

Для использования тепловой инерции конфорки и экономии электроэнергии можно выключить конфорку незадолго до окончания приготовления блюда, так как блюдо будет продолжать готовиться за счет накопленного в конфорке тепла.

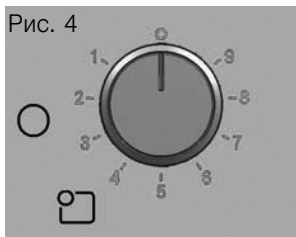
Используйте посуду с ровным толстым дном, размер которого соответствует размеру нагревательного элемента. Не применяйте посуду меньшего размера.

Не допускайте переливания жидкостей из кастрюль на поверхность электрической конфорки и не ставьте на ее поверхность мокрую посуду.

Если из-за длительного использования покрытие электрических конфорок стерлось, капните на них несколько капель растительного масла или средства по уходу за такими конфорками, которое продается в магазинах.

## Электрические конфорки с плавной регулировкой мощности

Рис. 4



Нагрев таких конфорок регулируется переключателем плавной регулировки мощности, с помощью которого можно задать степень нагрева в зависимости от приготавливаемых продуктов (рис. 4).

Исходя из способа приготовления блюда, количества продуктов и данных приведенной ниже таблицы, поверните рукоятку переключателя влево до отметки, соответствующей приготавливаемому блюду.

Лампочка индикатора включения загорится. Для отключения конфорки поверните рукоятку до отметки 0. Лампочка индикатора погаснет.

## Рекомендации

	Конфорка с 9 степенями нагрева
Растапливание: шоколад, сливочное масло, желатин	1-2
Отваривание: рис, соус бешамель, рагу	2-3
Отваривание: картошка, макаронные изделия, овощи	4-5
Тушение: жаркое, тушеные рулеты	4-5
Отваривание на пару: рыба	5
Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда	2-3-4-5
Жарение: эскалопы, бифштексы, омлеты	6-7-8
Отваривание и пассерование	9

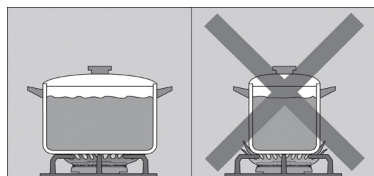
Рекомендуемые здесь степени нагрева конфорки являются ориентировочными.

Мощность конфорки следует увеличить, если:

- используется большое количество жидкости,
- готовится большое количество продуктов,
- приготовление ведется в посуде без крышки.

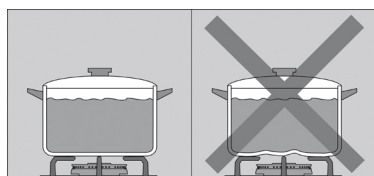
# Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



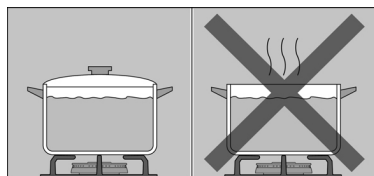
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

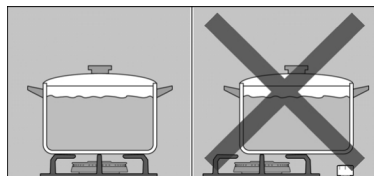


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.

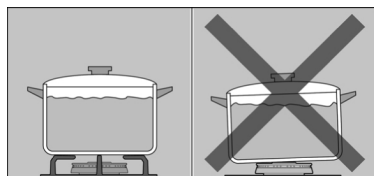


Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой, часть энергии при этом расходуется зря.



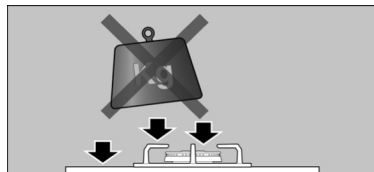
Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.

Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около рукояток управления. Излишний перегрев может повредить рукоятки.



Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Ставьте посуду на варочную панель осторожно.

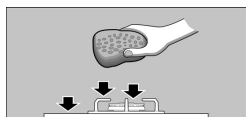


Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые предметы.

Перед использованием плиты убедитесь в том, что решетки и крышки горелок правильно установлены.

# Очистка и уход

## Очистка



Когда варочная панель остынет, протрите ее с помощью губки, воды и мыла.

Каждый раз после использования дождитесь, пока горелка остынет, и протрите поверхность ее деталей. Даже небольшие загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т. п.) при повторном нагревании запекутся на поверхности, и потом их будет трудно удалить. Чтобы пламя горело ровно, необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези горелки.

От передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться металлические следы.

Горелки и решетки следует мыть водой с мылом с помощью неметаллической щетки.

Будьте осторожны при промывании решеток, на которых установлены резиновые прокладки. Прокладки могут слететь, и тогда решетка поцарапает варочную панель.

Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки.

Наличие на них капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить эмаль.

После промывки и вытирания деталей горелок убедитесь в том, что крышки правильно установлены на рассекателях.

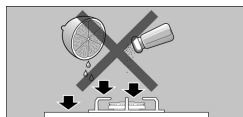
## Чистящие средства, которыми нельзя пользоваться



Не используйте пароочистители. Это может повредить варочную панель.

Если на варочной панели имеется стеклянная или алюминиевая поверхность, не пользуйтесь для очистки ее стыков с металлом ножами, скребками и другими подобными инструментами

## Уход



Если на варочную панель пролилась какая-то жидкость, сразу вытрите ее, это поможет вам избежать ненужных усилий впоследствии.

Сразу удаляйте с поверхности варочной панели кислые жидкости (лимонный сок, уксус и т. п.).

По мере возможности, избегайте попадания соли на поверхность электрической конфорки.

Под действием высоких температур крышка конфорки двойного или тройного пламени и детали из нержавеющей стали (кольца электрических конфорок, рабочая поверхность варочной панели, зона вокруг газовых конфорок и т. д.) могут обесцвечиваться. Это нормально. После каждого использования протрите эти места моющим средством для очистки нержавеющей стали.

Моющее средство для очистки нержавеющей стали нельзя использовать для мытья участка варочной панели вокруг ручек управления. Это может привести к стиранию символов, нанесенных с помощью трафаретной печати.



# Мелкие неполадки

Иногда возникающие неполадки легко устранить самостоятельно. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, ознакомьтесь с данными рекомендациями:

Неполадка	Возможная причина	Решение
Общий сбой электросистемы.	Неисправная пробка.  Сработала автоматическая пробка или дифференциальный выключатель.	Проверьте на щитке предохранителей, исправна ли пробка, и замените ее в случае неисправности. Проверьте на щитке, не сработала ли автоматическая пробка или дифференциальный выключатель.
Не работает автоматический поджиг.	Возможно, между свечами и горелками накопились остатки продуктов или мощных средств. Горелки мокрые.  Неправильно установлены крышки горелок. Прибор не заземлен, неправильно заземлен или заземляющий провод неисправен.	Пространство между свечой и горелкой должно содержаться в чистоте.  Насухо вытрите крышки горелок. Убедитесь, что крышки правильно установлены.  Свяжитесь с квалифицированным электриком.
Пламя неравномерное.	Плохо собраны детали горелок. Отверстия рассекателя загрязнены.	Правильно установите детали горелки.  Очистите отверстия рассекателя.
Газ не выходит или выходит неравномерно.	Подача газа перекрыта промежуточным вентилем. Если газ подается из баллона, проверьте, не пуст ли он.	Откройте промежуточные вентили. Смените газовый баллон.
В кухне пахнет газом.	Открыт кран какой-то конфорки. Возможна утечка из соединительного устройства баллона.	Закройте краны конфорок. Проверьте, герметично ли подсоединен баллон.
Не работают предохранительные клапаны газ-контроля одной из конфорок.	Рукоятка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени.  Отверстия рассекателя загрязнены.	После зажигания пламени удержите рукоятку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд. Очистите отверстия рассекателя.

---

## Сервисный центр

При обращении в сервисный центр необходимо сообщить код прибора (E-Nr.) и его заводской номер (FD). Эта информация находится в табличке с характеристиками, расположенной в нижней части варочной панели, и на этикетке в руководстве по эксплуатации.

---


### Условия гарантийного обслуживания

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей компании в стране, где была произведена покупка. Более подробную информацию вы можете получить в магазинах. Чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить торговый чек. Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

---

## Упаковка и отработавшие приборы

Утилизация отходов с учетом требований охраны природы

Если на табличке с характеристиками имеется символ , придерживайтесь следующих инструкций.

Снимите упаковку с прибора и постарайтесь выбросить ее так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор соответствует нормам европейской Директивы 2002/96/CE об утилизации электрического и электронного оборудования, обозначаемой WEEE (waste electrical and electronic equipment).

## Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . . .	22
Nowe urządzenie w Państwa domu . . . . .	24
Palniki gazowe . . . . .	25
Zapalanie ręczne . . . . .	25
Zapalanie automatyczne . . . . .	25
System zabezpieczający . . . . .	26
Gaszenie palnika . . . . .	26
Zakres mocy gotowania . . . . .	26
Wyłącznik główny / Blokowanie płyty kuchenki (Main Switch). . . . .	27
Uwagi . . . . .	27
Odpowiednie naczynia . . . . .	28
Akcesoria . . . . .	29
Ruszt dodatkowy wok. Naczynie wok . . . . .	29
Ruszt dodatkowy “do kawy” . . . . .	29
Simmer plate. . . . .	29
Simmer cap . . . . .	30
Rady dotyczące gotowania . . . . .	30
Elektryczne płyty grzejne. . . . .	31
Elektryczne płyty grzejne z bezstopniowym regulatorem mocy . . . . .	31
Sugestie . . . . .	32
Uwagi dotyczące obsługi . . . . .	33
Czyszczenie i konserwacja . . . . .	34
Czyszczenie . . . . .	34
Środki niewskazane . . . . .	34
Konserwacja. . . . .	34
Sytuacje nietypowe . . . . .	35
Serwis techniczny. . . . .	36
Warunki gwarancji . . . . .	36
Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem . . . . .	36
Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska . . . . .	36

Szanowni Klienci!

Gratulujemy Państwu doskonałego wyboru i dziękujemy za okazane zaufanie. To praktyczne, nowoczesne i funkcjonalne urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów najwyższej jakości, które podczas całego procesu produkcji były poddawane rygorystycznej kontroli jakości, a następnie szczegółowym testom, aby móc spełnić wszystkie Państwa wymagania w zakresie gotowania.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego.

Przed przystąpieniem do montażu lub użytkowania urządzenia prosimy uważnie przeczytać niniejsze wskazówki. Zawarte w nich informacje są niezwykle istotne dla prawidłowego funkcjonowania oraz, co ważniejsze, bezpieczeństwa podczas korzystania z urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują najlepsze zabezpieczenie podczas transportu.

Materiały te w pełni podlegają recyklingowi, dzięki czemu ogranicza się ich negatywny wpływ na środowisko naturalne. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego poprzez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- wyrzucić opakowanie do odpowiedniego pojemnika przeznaczonego na artykuły do recyklingu,

- przed pozbyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Informacje o najbliższym punkcie zbiórki surowców wtórnych, gdzie należy przekazać zużyte urządzenie, można uzyskać w lokalnej placówce administracji publicznej.

- nie należy wylewać do zlewu oleju używanego do smażenia. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego naczynia i przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na śmieci (olej zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, lecz dzięki niemu unikamy skażenia wody).

#### **WAŻNE:**

Jeśli mimo starań producenta, urządzenie będzie posiadało jakieś uszkodzenie lub nie będzie spełniało wymaganych norm jakości, prosimy nas o tym bezzwłocznie poinformować. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w urządzeniu nie zostały dokonane żadne zmiany i gdy było ono używane zgodnie z przeznaczeniem.

# Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Proszę uważnie przeczytać poniższe wskazówki. Jedynie po zapoznaniu się z ich treścią będą Państwo potrafili obchodzić się z posiadany urządzeniem w sposób skuteczny i bezpieczny.

Wszystkie czynności związane z instalacją, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innego rodzaju gazu powinny być wykonywane przez upoważnionego technika, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz zarządzeniami lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu.

W celu dostosowania urządzenia do zasilania innym rodzajem gazu, zalecamy skontaktowanie się z naszym Serwisem Technicznym.

Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy upewnić się, że instalacja będzie wykonywana zgodnie z instrukcją montażu.

To urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu posiadającym dobrą wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami i zarządzeniami dotyczącymi wentylacji. Nie należy podłączać urządzenia do sprężu służącego do usuwania produktów spalania.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.

W pomieszczeniu, w którym zostanie zainstalowane urządzenie, należy zapewnić sprawny system wentylacji, zgodny z obowiązującymi przepisami.

Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników.

Opisywane urządzenie zostało fabrycznie dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W razie konieczności wymiany, należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Nie należy wykonywać żadnych zmian we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, proszę zadzwonić do naszego Serwisu Technicznego.

Proszę zachować instrukcje użytkowania oraz związane z instalacją, i przekazać je wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

Jeżeli zostanie zauważone jakiegokolwiek uszkodzenie urządzenia, nie należy go podłączać. Proszę wówczas skontaktować się z naszym Serwisem Technicznym.

Powierzchnie urządzeń służących do gotowania nagrzewają się podczas działania. Wszelkie czynności należy zatem wykonywać z należytą ostrożnością. Proszę uważać, aby dzieci nie przebywały w pobliżu urządzenia.

Należy używać urządzenia wyłącznie w celu gotowania, natomiast nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń.

Przegrzane tłuszcze lub oleje łatwo zapalają się. Podczas podgrzewania tłuszczu lub olejów należy cały czas pozostawać w pobliżu urządzenia. Jeśli substancje te ulegną zapaleniu, nie należy gasić ognia za pomocą wody. Niebezpieczeństwo poparzenia! Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i odłączyć strefę grzejną.

W przypadku awarii, odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia. W celu naprawy urządzenia, należy wezwać nasz Serwis Techniczny.

Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy stosować siły. Należy bezzwłocznie wezwać Serwis Techniczny, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.

Nie należy ustawiać odkształconych, niestabilnych naczyń na płytach i palnikach, aby uniknąć ryzyka ich przypadkowego wywrócenia.

Nie należy czyścić płyty kuchenki urządzeniami do czyszczenia parowego. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

To urządzenie spełnia wymogi klasy 3, zgodnie z normą EN 30-1-1 dotyczącą urządzeń gazowych: urządzenie do zabudowy.

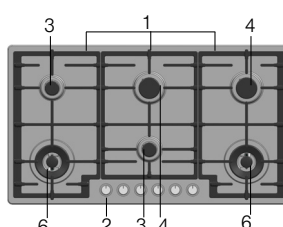
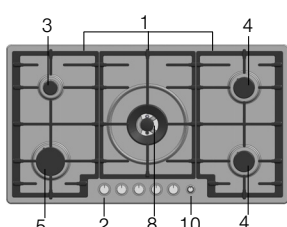
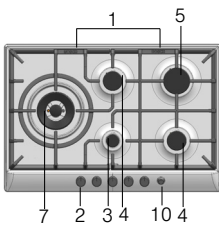
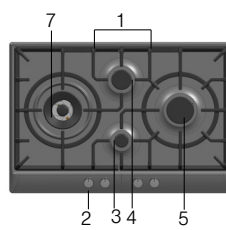
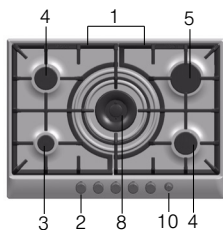
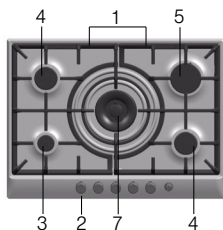
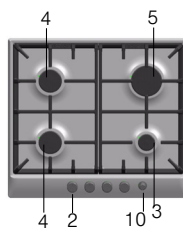
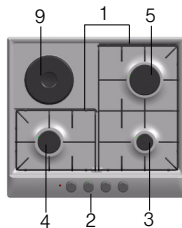
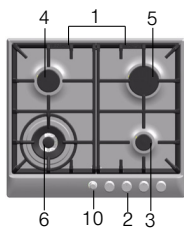
Pod urządzeniem lub w jego pobliżu nie należy przechowywać ani używać żrących substancji chemicznych, substancji wydzielających opary, substancji palnych lub produktów nieprzeznaczonych do spożycia.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), które posiadają ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod nadzorem lub gdy otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku, gdy zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji nie będą przestrzegane.

# Nowe urządzenie w Państwa domu



- 1 Ruszty
- 2 Pokręta
- 3 Palnik pomocniczy o mocy do 1 kW
- 4 Palnik półszybki o mocy do 1,75 kW
- 5 Palnik szybki o mocy do 3 kW
- 6 Palnik o podwójnym wieńcu płomieni o mocy do 3,3 kW
- 7 Palnik o potrójnym wieńcu płomieni o mocy do 4 kW
- 8 Palnik o podwójnym wieńcu płomieni z oddzielną regulacją o mocy do 5 kW
- 9 Elektryczna płyta grzejna 1500 W
- 10 Main Switch (Opcjonalnie)

# Palniki gazowe

## Działanie

Rys. 1.



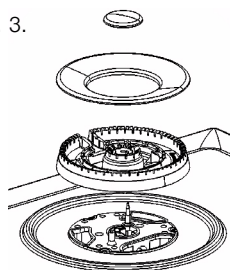
Każde pokrętło posiada oznaczenie palnika, który obsługuje. Rys. 1.

Rys. 2.



W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Rys. 2-3.

Rys. 3.



## Zapalanie ręczne

1. Docisnąć pokrętło wybranego palnika i obrócić je w lewo w żądane położenie.
2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapalniczkę, zapalkę, itp.).

## Zapalanie automatyczne

W przypadku płyty kuchenki zaopatrzonej w funkcję zapalania automatycznego (świece zapłonowe):

1. Docisnąć pokrętło wybranego palnika i obrócić je w lewo w położenie o maksymalnej mocy. Dociśnięcie pokrętła powoduje wytwarzanie iskier we wszystkich palnikach. Zapala się płomień (można wówczas zwolnić dociśnięte pokrętło).
2. Obrócić pokrętło w wybrane położenie.

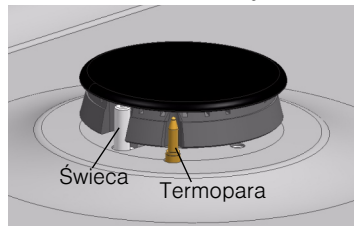
Jeśli płomień nie zapalił się, obrócić pokrętło w położenie zgaszonego płomienia i ponownie wykonać powyższe czynności. Tym razem należy przytrzymać pokrętło w pozycji dociśniętej dłużej, do 10 sekund.

Uwaga! Jeśli po upływie 15 sekund płomień nie zapala się, zakręcić pokrętło palnika i otworzyć drzwi lub okno w



pomieszczeniu. Odczekać przynajmniej minutę przed podjęciem kolejnej próby zapalenia palnika.

## System zabezpieczający



W zależności od modelu, płyta kuchenki może być zaopatrzona w system zabezpieczający (termopara), który blokuje dopływ gazu do przypadkowo zgaszonych palników. Aby upewnić się, że system ten działa prawidłowo, należy w zwykły sposób zapalić palnik i przytrzymując pokrętko, dociskać je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

## Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętko w prawo w położenie 0.

## Zakres mocy gotowania

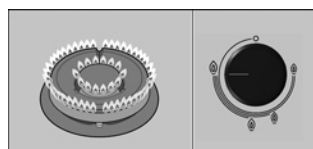
Pokrętki stopniowe umożliwiają regulację mocy gotowania w zakresie od poziomu minimalnego do poziomu maksymalnego.

Położenie		Pokrętko zakręcone
Płomień duży		Maksymalne otwarcie lub moc i zapalenie elektryczne
Płomień mały		Minimalne otwarcie lub moc

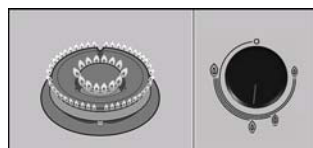


W przypadku palników o podwójnym wieńcu płomienia z oddzielną regulacją, istnieje możliwość regulowania w sposób niezależny płomienia wewnętrznego i zewnętrznego.

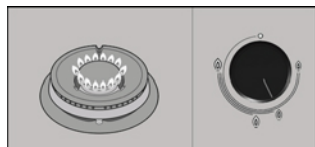
Dostępne zakresy mocy gotowania:



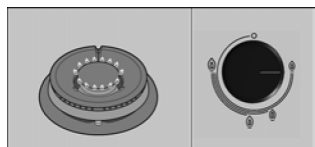
Płomień zewnętrzny i wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień zewnętrzny - moc minimalna, płomień wewnętrzny - moc maksymalna.

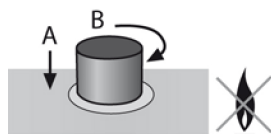
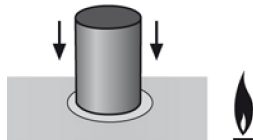
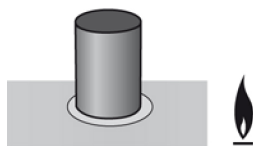


Płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień wewnętrzny - moc minimalna.

## Wyłącznik główny / Blokowanie płyty kuchenki (Main Switch)



Płyta kuchenki może być wyposażona w wyłącznik główny, który odcina dopływ gazu i powoduje jednocześnie zgaszenie wszystkich palników. Opisywany wyłącznik jest bardzo przydatny, jeśli w domu są dzieci lub jeśli zaistnieje potrzeba szybkiego wyłączenia wszystkich palników.

Aby zablokować płytę kuchenki:

1. Nacisnąć wyłącznik główny.

Wszystkie zapalone palniki gasną. Płyta kuchenki zostaje zablokowana.

Aby odblokować płytę kuchenki:

1. Ustawić wszystkie pokręta w położeniu zgaszonego płomienia.
2. Nacisnąć wyłącznik główny i obrócić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu. Wówczas otworzy się główny dopływ gazu.

Od tej chwili można korzystać z płyty kuchenki w sposób standardowy.

## Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku eksploatacji urządzenie może wydzielać specyficzny zapach; jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zniknie.

Po upływie kilku sekund po zgaszeniu palnika można usłyszeć charakterystyczny dźwięk (głuche uderzenie). Nie oznacza to żadnej anomalii; lecz jest to sygnał, że wyłączył się system zabezpieczający.

Należy dbać o maksymalną czystość urządzenia. Jeśli świece zapłonowe są zabrudzone, czynność zapalania nie powiedzie się. Co pewien czas świece zapłonowe powinny być czyszczone niemetalową szczoteczka. Należy pamiętać, aby nie narażać świec na silne uderzenia.

Płomień w kolorze pomarańczowym jest zwykłym zjawiskiem, spowodowanym obecnością pyłu w otoczeniu, płynów rozlanych na płycie kuchenki, itp. Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane.

Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały otwarte lub zainstalować urządzenie zapewniające wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem).

Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas z dużą mocą, może okazać się konieczne zastosowanie dodatkowej wentylacji (np. otwarcie okna) lub skuteczniejszych środków, na przykład zwiększenie mocy systemu wentylacji mechanicznej (jeśli jest zainstalowana).

Jeżeli płomień palnika przypadkowo zgaśnie, należy zakręcić pokrętko palnika i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

## Odpowiednie naczynia



Palnik	Minimalna średnica naczynia	Maksymalna średnica naczynia
Palnik o podwójnym lub potrójnym wierzchu płomieni	22 cm	
Palnik szybki	22 cm	26 cm
Palnik półszybki	14 cm	20 cm
Palnik pomocniczy	12 cm	16 cm
Elektryczna płyta grzejna	18 cm	

## Naczynie wok



Wok to naczynie kuchenne pochodzące z Chin. Jest to rodzaj lekkiej, okrągłej i głębokiej patelni z uchwytyami i prostym lub wklęsłym dnem.

Wok umożliwia przygotowywanie potraw na różne sposoby: duszenie, smażenie, gotowanie na wolnym ogniu, grillowanie oraz gotowanie na parze. Można powiedzieć, że wok pełni jednocześnie funkcję patelni i garnka, a jego kształt i wielkość pozwalają na gotowanie produktów o sporych rozmiarach.

W woku ciepło jest rozprawdane wolniej i bardziej równomiernie niż w tradycyjnych naczyniach. Ponieważ wok gromadzi w sobie dużo ciepła, czas gotowania ulega skróceniu, a ponadto zużywa się mniejszą ilość oleju. Ten sposób przygotowywania potraw należy do najszybszych i najzdrowszych. Podczas użytkowania naczynia wok należy przestrzegać zaleceń producenta.

## Akcesoria

W zależności od modelu, do płyty kuchenki mogą być dołączone wymienione poniżej akcesoria. Można je również nabyć w Serwisie Technicznym.

### Ruszt dodatkowy wok Naczynie wok



Ruszt dodatkowy wok: do używania wyłącznie na palnikach o podwójnym i potrójnym wieńcu płomieni, do naczyń z wklęsłym dnem.

Użytkowanie powyższych naczyń może spowodować pewne czasowe odkształcenie formy na tłuszcz. Jest to zjawiskiem normalnym i nie ma wpływu na działanie urządzenia.

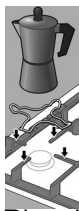
Ruszt z żeliwa (4/5 kW): numer katalogowy HEZ298107.

Ruszt z żeliwa (3,3 kW): numer katalogowy HEZ298108.

Ruszt ze stali emaliowanej: numer katalogowy HEZ298110.

Naczynie wok: numer katalogowy HEZ298103.

### Ruszt dodatkowy "do kawy"



Do używania wyłącznie na palniku pomocniczym, do naczyń o średnicy poniżej 12 cm.

Ruszt z żeliwa: numer katalogowy HEZ298115.

Ruszt ze stali emaliowanej: numer katalogowy HEZ298114.

### "Simmer Plate"

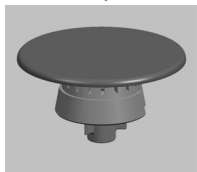


Opisywane akcesorium zostało zaprojektowane w celu zmniejszenia ilości wydzielanego ciepła przy ustawieniu mocy minimalnej.

Umieścić akcesorium bezpośrednio na ruszcie tak, aby wypustki były skierowane do góry, natomiast nigdy bezpośrednio na palniku. Na środku akcesorium postawić naczynie.

Numer katalogowy HEZ298105.

## "Simmer Cap"



Palnik zalecany wyłącznie do gotowania na wolnym ogniu. W celu użycia tego palnika, należy wyjąć palnik pomocniczy i zastąpić go palnikiem Simmer Cap. Numer katalogowy HEZ298104.

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy akcesoria te nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

## Rady dotyczące gotowania

Palnik	Bardzo mocny Mocny	Średni	Słaby
Palnik o podwójnym lub potrójnym wieńcu płomieni	Gotowanie, pieczenie, smażenie, opiekanie, paelle, dania kuchni azjatyckiej (wok).	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane.	
Palnik szybki	Eskalopki, befszytk, tortilla, dania smażone.	Ryż, beszamel, potrawka z mięsa.	Gotowanie na parze: ryby, warzywa.
Palnik półszybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony.	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowane i przygotowywanie delikatnych potraw duszonych.	
Palnik pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel.	Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki.	Topienie: masło, czekolada, żelatyna.

# Elektryczne płyty grzejne

Przed pierwszym użyciem płyty, przez 5 minut nagrzewać ją, nie stawiając na niej żadnego naczynia, przy ustawieniu regulatora na najwyższą moc. W tym okresie, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie się dymu i nieprzyjemnych zapachów, co będzie zanikało przy dalszej eksploatacji. Z wyjątkiem opisanego przypadku pierwszego włączenia, nie należy używać płyt grzejnych, nie umieszczając na nich naczyń.

Na początku gotowania zaleca się, aby umieścić pokrętkę w położeniu maksymalnego poboru mocy i, zależnie od ilości i jakości potraw, przejść następnie do położenia pośredniego, w celu utrzymania odpowiedniej temperatury.

Wykorzystując inercję termiczną płyty grzejnej, można ją wyłączyć nieco wcześniej przed zakończeniem gotowania. Tym samym zaoszczędza się energię elektryczną, gdyż proces gotowania będzie trwał nadal, dzięki ciepłu zgromadzonemu w płycie.

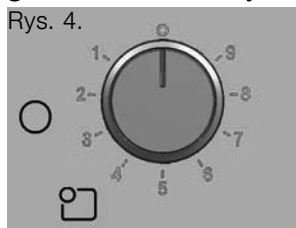
Należy używać naczyń z idealnie płaskim, grubym dnem o rozmiarze zbliżonym do rozmiaru elementu grzejnego, natomiast nigdy mniejszym.

Unikać rozlewania płynów na powierzchni płyty, a także umieszczania na niej wilgotnych naczyń.

Jeśli po dłuższym okresie użytkowania zostanie usunięta powłoka z elektrycznych płyt grzejnych, należy je zwilżyć kilkoma kroplami oleju lub innego produktu do konserwacji, które są dostępne na rynku.

## Elektryczne płyty grzejne z bezstopniowym regulatorem mocy

Rys. 4.



Te płyty sterowane są za pomocą regulatora zasilania, który umożliwia wybór odpowiedniego poziomu mocy dla gotowanej potrawy. Rys. 4.

Uwzględniwszy rodzaj gotowania, ilość potrawy oraz dane z poniższej tabeli, obrócić pokrętkę w lewo, aż do położenia odpowiadającego daniu, które zamierza się gotować. Zapali się wówczas lampka kontrolna informująca o działaniu. W celu wyłączenia płyty grzejnej, obrócić pokrętkę w położenie 0. Wówczas lampka kontrolna zgaśnie.

## Sugestie

	Płyta z 9 pozycjami programowaniami
Topienie: czekolada, masło, żelatyna	1-2
Gotowanie: ryż, beszamel, potrawka z mięsa	2-3
Gotowanie: ziemniaki, makaron, warzywa	4-5
Duszenie mięsa: sztufada, rolada mięsna	4-5
Gotowanie na parze: ryby	5
Podgrzewanie, utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe	2-3-4-5
Smażenie: eskalopki, befsztyk, tortilla	6-7-8
Pieczenie i opiekanie	9

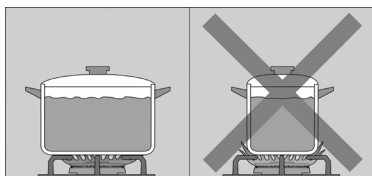
Sugerowane ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny.

W następujących przypadkach należy zwiększyć moc grzania:

- większa ilość płynu,
- duże danie,
- gotowanie w garnkach bez pokrywki.

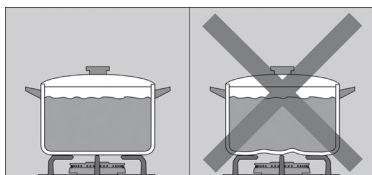
# Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



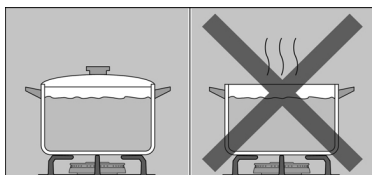
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.

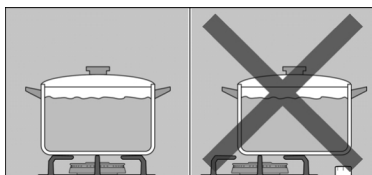


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

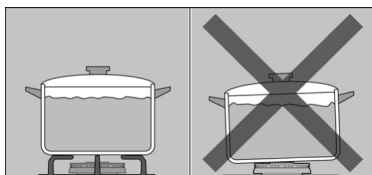


Nie gotować bez pokrywy lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się energię.



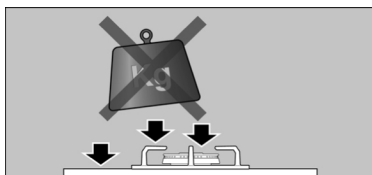
Zawsze umieszczać naczynie dokładnie na środku palnika. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach znajdujących się najbliżej pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.



Stawiać naczynia na rusztach; w żadnym wypadku nie należy ich stawiać bezpośrednio na palniku.

Naczynia znajdujące się na płycie kuchenki powinny być przestawiane z zachowaniem ostrożności.



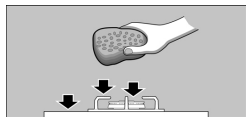
Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

Przed użyciem palników, sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.



# Czyszczenie i konserwacja

## Czyszczenie



Po ostygnięciu urządzenia, oczyścić je przy użyciu gąbki i wody z mydłem.

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów.

Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.) pozostawione na płycie kuchenki przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Aby zapewnić prawidłowe wydobywanie się płomienia, otwory i szczeliny palnika powinny być czyste.

Na skutek przesuwania niektórych naczyń mogą pozostać ślady metalu na rusztach.

Oczyścić palniki i ruszty wodą z mydłem, pocierając niemetalową szczoteczką.

Jeśli ruszty znajdujące się w gumowe podkładki, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia. Istnieje ryzyko odpadnięcia podkładek, a wówczas ruszt może porysować płytę kuchenki.

Zawsze dokładnie osuszać palniki i ruszty. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować uszkodzenie emalii.

Po oczyszczeniu i wysuszeniu palników, sprawdzić, czy nakładki są prawidłowo założone na dyfuzor palnika.

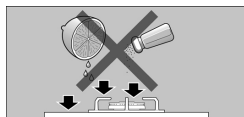
## Środki niewskazane



Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.

Jeżeli płyta kuchenki posiada pokrywą szklaną lub aluminiową, nie należy używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi w celu oczyszczenia połączenia z częścią metalową.

## Konserwacja



Natychmiast usuwać płyny rozlane na powierzchni płyty, gdyż zaoszczędzi to niepotrzebnego wysiłku w późniejszym czasie.

Nie pozostawiać kwaśnych płynów (sok z cytryny, ocet, itd.) na płycie kuchenki.

W miarę możliwości unikać narażania powierzchni elektrycznej płyty grzejnej na kontakt z solą.

Ze względu na wpływ wysokich temperatur, pokrywa pierścienia palnika o podwójnym lub potrójnym wieńcu płomieni oraz miejsca wykonane ze stali nierdzewnej, jak: pierścienie płyt, formy na tłuszcz, obrzeże palników, itd., z czasem odbarwiają się. Jest to normalne zjawisko, po każdorazowym użyciu należy oczyścić wymienione elementy, stosując odpowiedni środek do stali nierdzewnej. Nie należy używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej w strefie wokół pokręteł. Oznaczenia (nadruki) mogą zostać starte.

# Sytuacje nietypowe

Sposób rozwiązania problemów w niektórych nietypowych sytuacjach jest bardzo prosty. Przed zasięgnięciem pomocy w Serwisie Technicznym, należy wziąć pod uwagę następujące rady:

Sytuacja nietypowa	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają.	Uszkodzony bezpiecznik. Wyskoczył bezpiecznik automatyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony. Sprawdzić na głównej tablicy sterowniczej, czy nie wyskoczył bezpiecznik automatyczny lub różnicowo-prądowy.
Funkcja zapalania automatycznego nie działa.	Możliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu. Palniki są mokre. Nakładki palników są nieprawidłowo założone. Urządzenie nie jest podłączone do uzziemienia, jest nieprawidłowo podłączone lub uzziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Przeźrzeć między świecą zapłonową a palnikiem powinna być czysta. Starannie osuszyć nakładki palników. Sprawdzić, czy nakładki palników są prawidłowo założone. Proszę skontaktować się z instalatorem elektrycznym.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone. Szczeliny palnika są zabrudzone.	Założyć elementy palnika w prawidłowy sposób. Oczyszczyć szczeliny dyfuzora.
Gaz wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory pośrednie. Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu. Wymienić butlę.
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty. Możliwy wyciek gazu na złączu butli z gazem.	Zakręcić kurki. Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
Zawory bezpieczeństwa jednego z palników nie działają.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo. Szczeliny dyfuzora są zabrudzone.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte o kilka sekund dłużej. Oczyszczyć szczeliny dyfuzora.

---

# Serwis Techniczny

W przypadku zwrócenia się o pomoc do naszego Serwisu Technicznego, należy podać numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej z tyłu płyty kuchenki, oraz na etykiecie instrukcji obsługi.


---

## Warunki gwarancji

Warunki gwarancji mające zastosowanie to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w punktach sprzedaży. Aby skorzystać z gwarancji, konieczne jest przedstawienie dowodu zakupu urządzenia.  
Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.

---

## Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia znajduje się symbol , należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska

Odpakować urządzenie i pozbyć się opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

To urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej 2002/96/CE o urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, określonej jako WEEE (waste electrical and electronic equipment).