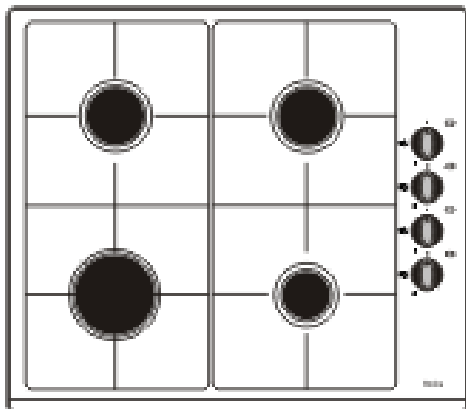


Amica



PTG4.0ZpZtR
PTG4.1ZpZtRA
PTG4.1ZpZtRCA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKI GAZOWEJ



Kuchenkę uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji.

SZANOWNY KLIENCIE,

Płyta Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa płyty nie będzie problemem.

Płyta, która opuściła fabrykę była dokładnie sprawdzona przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Uwaga!

Urządzenie obsługiwać tylko po przeczytaniu / zrozumieniu niniejszej instrukcji.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.




Przyłączenia kuchenki do butli z gazem płynnym lub do istniejącej instalacji może wykonać wyłącznie uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw i rozporządzeń europejskich:

- **Dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **Dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **Dyrektywy RoHS 2011/65/UE**
- **Dyrektywy 2009/142/UE (do 20.04.2018)**
- **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426 (od 21.04.2018)**

i dlatego wyrób został oznakowany  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje	2
Wskazówki odnośnie bezpieczeństwa	4
Jak oszczędzać energię	5
Rozpakowanie.....	6
Usuwanie zużytych urządzeń.....	6
Opis wyrobu	7
Dane techniczne	7
Instalacja	9
Ustawienie kuchni.....	9
Wskazówki dla instalatora.....	11
Obsługa	12
Przystosowanie kuchni do określonego rodzaju gazu.....	12
Dobór płomienia.....	14
Regulacja zaworów.....	15
Odpowiednie naczynia do gotowania.....	16
Użytkowanie kuchenki.....	17
Czyszczenie i konserwacja	20
Palniki nawierzchniowe.....	20
Płyta robocza.....	21
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych	22
Gwarancja, obsługa posprzedażna	23

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.

Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprząatanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.

Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.

Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.

Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.

Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i użytkować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem i użytkowaniem zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Szczególnie gorące palniki nawierzchniowe, ruszta, ustawione naczynia z gorącymi płynami mogą być przyczyną poparzenia dziecka.
- Należy uważać, żeby elektryczny przewód przyłączeniowy zmechanizowanego sprzętu nie dotykał gorących części kuchenki.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu kuchenki.
- Zabrania się instalować kuchenkę w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
- Uważać na moment zagotowania, by nie dopuścić do załania palników.
- Jeżeli nastąpi uszkodzenie kuchenki to można ją ponownie używać po usunięciu wady przez fachowca.
- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczania. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 5 kg, natomiast na całym ruszcie 25 kg. Nie dopuszcza się stawiania jednego naczynia na dwóch palnikach jednocześnie.
- Nie uderzać w pokręta i palniki.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchenki przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Zabrania się otwierania kurków kuchenki nie mając w ręce zapalanej zapalniczki lub urządzenia do zapalania gazu.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchenki na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchenki w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Nie dopuszcza się do kuchenki małych dzieci oraz osób niezapoznanych z instrukcją użytkowania.

W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:

- zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchenki (stosując powyższą zasadę) i zgłosić usterkę do naprawy.
- Nie wolno przyłączyć do instalacji gazowej żadnych przewodów antenowych, np. radiodiodników.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę rzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Uwaga! Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).
- Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.

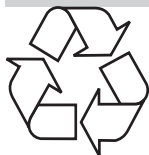
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domową kasę, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzajmy energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

- **Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.**
Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- **Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni pola grzejnego.**
Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od pola grzejnego.
- **Dbanie o czystość palników, rusztu, płyty podpalnikowej.**
Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne. Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkopalnikowych oraz otworach dysz palników..
- **Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.**
- **Nie wbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.**
Zużycie energii elektrycznej przez nie, niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem przez opakowanie. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie

zagrożący środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o użytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



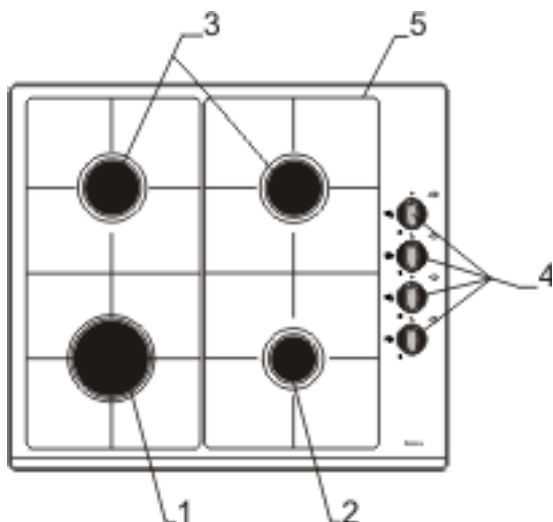
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

OPIS WYROBU

Kuchenka gazowa PTG4.0ZpZtR



- 1,2,3 - palniki nawierzchniowe
- 4 - pokręta palników z włącznikiem iskrownika
- 5 - ruszty pod naczynia

Rys.1

DANE TECHNICZNE

- wysokość 40 mm
- głębokość 500 mm
- szerokość 580 mm
- masa kuchenki ~ 8 kg

Kuchenka wyposażona jest w palniki:

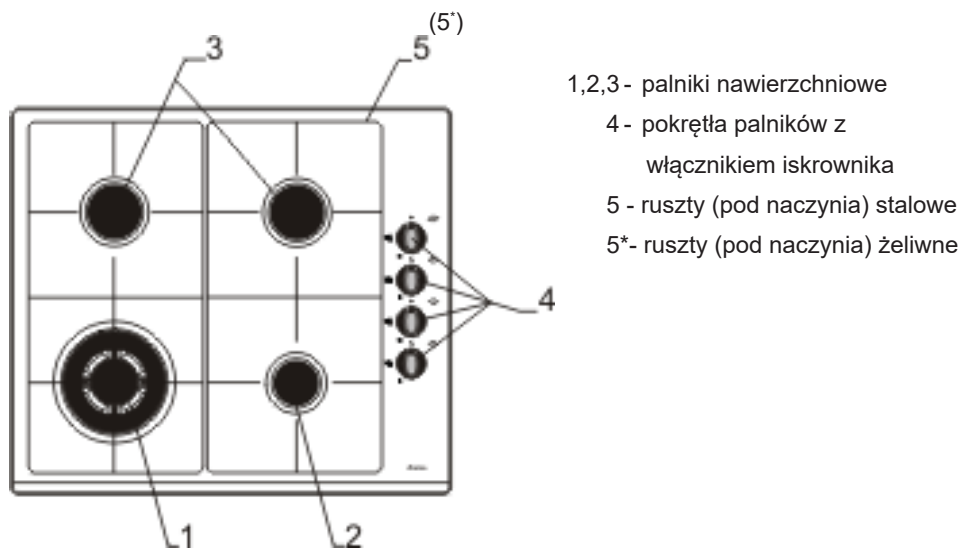
- 1 - palnik duży, obciążenie cieplne - 2,4 kW
- 2 - palnik mały, obciążenie cieplne - 0,9 kW
- 3 - palniki średnie, obciążenie cieplne - 1,88 kW

Kategoria urządzenia PL II_{2ELwLs3B/P}

Kuchenka posiada przyłącze rurowe - G1/2" ISO 228-1

OPIS WYROBU

Kuchenka gazowa typoszereg PTG 4.1...



Rys.2

DANE TECHNICZNE

- wysokość	40 mm
- głębokość	500 mm
- szerokość	580 mm
- masa kuchenki	~8 kg ~ 9,5 kg

Kuchenka wyposażona jest w palniki:

1 - palnik WOK, obciążenie cieplne	- 3,0 kW
2 - palnik mały, obciążenie cieplne	- 0,9 kW
3 - palniki średnie, obciążenie cieplne	- 1,88 kW

Kategoria urządzenia PL II_{2ELwLs3B/P}

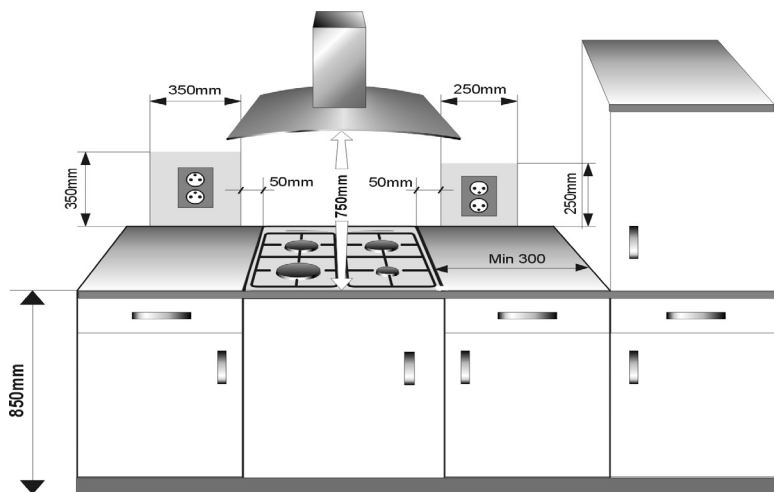
Kuchenka posiada przyłącze rurowe - G1/2" ISO 228-1

INSTALACJA

Poniższe instrukcje przeznaczone są do wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

Ustawienie kuchenki

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchenki gazowej, jest **Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie**.
- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi.
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż $2\text{m}^3/\text{h}$ na 1 kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju min. 100cm^2 , bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- Odległość pomiędzy palnikami nawierzchniowymi a odciąganiem kominowym powinna wynosić min. 750 mm (Rys.3).



Rys. 3

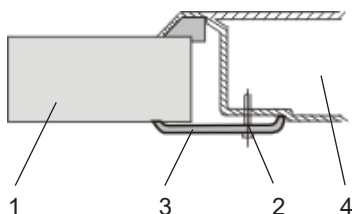
INSTALACJA

Instalowanie kuchenek gazowych

- przygotować miejsce (otwór) w blacie mebla wg szkicu montażowego (rys 5),
- minimalna przestrzeń jaką należy zostawić wolną pod płytą gazową wynosi 130 mm,
- przykleić taśmę (zał. przez producenta) jedną stroną do krawędzi płyty, od strony spodniej płyty,
- dokonać podłączenia kuchenki do sieci gazowej i elektrycznej zgodnie z instrukcją obsługi kuchenki,
- oczyścić blat z kurzu, odkleić papier zabezpieczający taśmę, włożyć płytę w otwór i mocno docisnąć do blatu,
- ustawić uchwyty mocujące (rys 4) prostopadłe do brzegu kuchenki i dokręcić do oporu,
- po zamontowaniu kuchenki w blacie należy sprawdzić jej działanie, a szczególnie zabezpieczenie przeciwwypływowe i zapalacz.

Sposób przykręcenia uchwytów mocujących do blatu

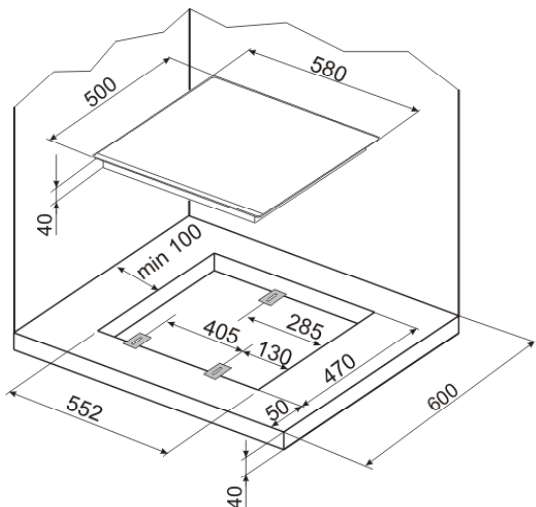
Rys. 4



- 1 - Blat
- 2 - Wkręt - 4 szt.
- 3 - Uchwyt mocujący - 4 szt.
- 4 - Kuchenka do wbudowania

Sposób montażu w segmencie meblowym

Rys. 5



► Wskazówki dla instalatora

Instalator powinien:

- **posiadać** uprawnienia gazowe
- **zapoznać się** z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej kuchenki o rodzaju gazu do jakiego jest przystosowana. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania.
- **sprawdzić**
 - skuteczność wietrzenia tj. wymiany powietrza w pomieszczeniu.
 - szczelność połączeń armatury gazowej.
 - skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonalnych.
- dla prawidłowego działania zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwyływowego, wyregulować ustawienie pokręteł gazowych przy pomocy załączonych podkładek,
 - sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwyływowego,
 - w przypadku nieprawidłowego działania zdjąć pokrętko, wykonać regulację przez włożenie podkładki (podkładek) na trzpień zaworu,
 - sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwyływowego,
 - po wykonanej regulacji układ zabezpieczyć podkładką zaciskową i założyć pokrętko.
- **Wydać użytkownikowi** świadectwo podłączenia kuchenki gazowej i zapoznać go z obsługą.

UWAGA!

Przyłączenia kuchenki do butli z gazem płynnym lub do istniejącej instalacji może wykonać wyłącznie uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa.

Kuchenka posiada rurowy króciec gwintowany o średnicy G1/2" służący do podłączenia do instalacji gazowej. W wersji na gaz płynny (propan-butan) na króciec nakręcona jest końcówka do węża $\varnothing 8 \times 1$ mm.

Przewód doprowadzający gaz nie powinien dotykać metalowych elementów osłony.



ZWRÓCIĆ UWAGĘ: na zachowanie szczelności połączeń.



Po zakończeniu instalacji kuchni należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego np. wodę z mydłem.

Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

OBSŁUGA

Prosimy o szczegółowe zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi i postępowanie zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.



Mamy do czynienia z gazem. Dlatego kuchenka powinna być podłączona do instalacji gazowej do takiego rodzaju gazu do jakiego została fabrycznie przystosowana.

Kuchenka powinna być podłączona wyłącznie przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

Informacja o rodzaju gazu do jakiego przystosowana jest kuchenka fabrycznie, znajduje się na tabliczce znamionowej.

▶ Przystosowanie kuchenki do określonego rodzaju gazu

Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.

Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchenka różni się od gazu przewidzianego dla kuchenki w wersji fabrycznej tzn. G 20 (GZ 50) 20 mbar, należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację płomienia.



Kuchenki dostarczone przez wytwórcę posiadają palniki przystosowane fabrycznie do spalania gazu podanego na tabliczce znamionowej oraz w karcie gwarancyjnej. Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie osłony dolnej z informującą do jakiego rodzaju gazu przeznaczona jest kuchenka.

W celu przystosowania kuchenki do spalania innego rodzaju gazu należy dokończyć:

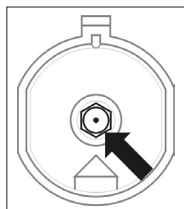
- wymiany dysz (patrz tabela zestawieniowa),
- regulacji zmniejszonego przepływu zaworów.

▶ Przebrowanie kuchenki na inny rodzaj gazu

Tabela 1

RODZAJ GAZU	OZNACZANIE ŚREDNICY DYSZY			
	PALNIK			
	MAŁY	ŚREDNI	DUŻY	WOK
2E (G20/20 mbar)	69	97	110	131
2L_w (G27/20 mbar)	75	106	121	136
2L_s (GZ-350/13 mbar)	96	131	147	165
3B/P (G30/37 mbar)	44	64	72	82

OBSŁUGA



Wymiana dyszy palnika- dyszę wykręcić za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 i wymienić na nową odpowiednio do rodzaju gazu (patrz tabela powyżej).



Po zakończeniu przezbrajania, należy umieścić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchenka jest przystosowana.

Regulacja zmniejszonego przepływu zaworów.

Tabela 2

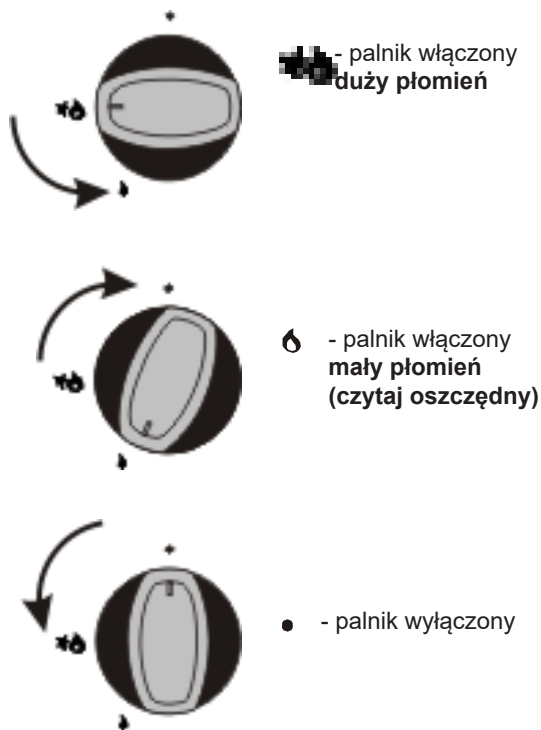
Palniki	Płomień	Przebrojenie kuchenki z gazu płynnego na gaz ziemny	Przebrojenie kuchenki z gazu ziemnego na gaz płynny
Palniki nawierzchniowe	Pełen płomień	Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg. Tabeli 1	Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg. Tabeli 1
	Płomień oszczędny	Iglicę regulacyjną(Rys.7) lekko wykręcić i wyregulować wielkość płomienia	Iglicę regulacyjną(Rys.7) lekko wkręcić, sprawdzić wielkość i stabilność płomienia

OBSŁUGA

Dobór płomienia

Prawidłowo wyregulowane palniki posiadają płomień koloru jasnoniebieskiego o wyraźnie zarysowanym stożku wewnętrznym. Dobór wielkości płomienia zależy od ustawienia pokrętki palnika.

Rys. 6



Na przykładzie obsługi palnika pokazano prawidłową obsługę polegającą na doborze płomienia (Rys.6).

Prawidłowy sposób gotowania polega na ustawieniu pokrętki palnika w pozycji „duży płomień” - w celu zagotowania potraw i przestawienia w pozycję „mały płomień” (oszczędny) dla podtrzymania procesu gotowania. W zależności od potrzeb można płynnie ustawić wielkość płomienia.



Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik wyłączony i pozycją duży płomień.

▶ Regulacja zaworów

Regulacji zaworów należy dokonywać na zapalonym palniku w położeniu „płomień oszczędny”.

- należy zdjąć pokrętło a następnie cienkim wkrętakiem wprowadzonym w trzpień zaworu wyregulować wielkość płomienia (Rys. 7),

Rys. 7



W celu sprawdzenia płomienia należy wygrzać palnik na pełnym płomieniu przez ok. 10 min., a następnie przekręcić pokrętło zaworu na płomień oszczędny. Płomień nie powinien zgasnąć ani przeskoczyć na dyszę. Gdy jednak tak się stanie należy powtórzyć regulację zaworów.

Uwaga.

Przestawienie urządzenia w celu dostosowania go do gazu, innego niż wynika to z oznakowania wytwórcy na tabliczce znamionowej kuchenki lub zakupu kuchenki na inny rodzaj gazu niż jest zainstalowany w mieszkaniu, leży wyłącznie w gestii użytkownika - instalator.

OBSŁUGA

Umiejętna obsługa, dobór odpowiednich parametrów użytkowych oraz naczyń, pozwalają na uzyskanie znacznych oszczędności energetycznych.

Oszczędności energetyczne wynoszą odpowiednio:

- do 60%, przy właściwym doborze naczyń,
- do 60%, przy prawidłowej obsłudze, polegającej na właściwym doborze płomienia w trakcie gotowania.

Oszczędności te uwarunkowane są utrzymaniem palników w stałej czystości (szczególnie otworów płomieniowych i dysz).

▶ Odpowiednie naczynia do gotowania

Dobór naczyń

Należy zwrócić uwagę, żeby średnica dna naczynia była zawsze nieco większa od korony płomienia palnika, a samo naczynie było przykryte pokrywką. Zaleca się, aby średnica garnka była około 2,5 - 3 razy większa od średnicy palnika, tzn. dla palnika:

- małego, naczynie o średnicy od 90 do 140 mm,
- średniego, naczynie o średnicy od 140 do 220 mm,
- dużego, naczynie o średnicy od 200 do 240 mm
- tzw. WOK, naczynie o średnicy od 220 do 260 mm
- wysokość garnka nie powinna być większa od jego średnicy



Pokrywka garnka:

Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania.

▶ Użytkowanie kuchenki wyposażonej w zapalacz w pokrętło (oznaczenie „Zp”)

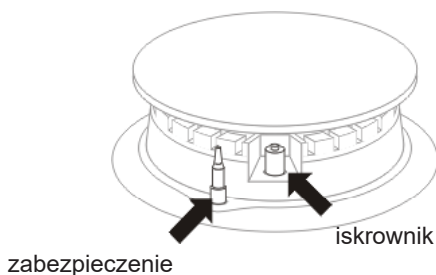


Czynności:

- wcisnąć pokrętło kurka wybranego palnika do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji „duży płomień”
- przytrzymać do czasu zapalenia gazu
- po zapaleniu płomienia palnika zwolnić nacisk na pokrętło i ustawić wymaganą wielkość płomienia.

▶ Użytkowanie kuchenki wyposażonej w zabezpieczenie przeciwwypływowe (oznaczenie „Zt”)

Rys.8



W modelach kuchenek wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe palników nawierzchniowych należy podczas czynności zapalania przytrzymać przez ok. 10 sek. wciśnięte do oporu pokrętło w pozycji „duży płomień” celem zadziałania zabezpieczenia.



W przypadku niepowodzenia próby powtórzyć ww czynność.



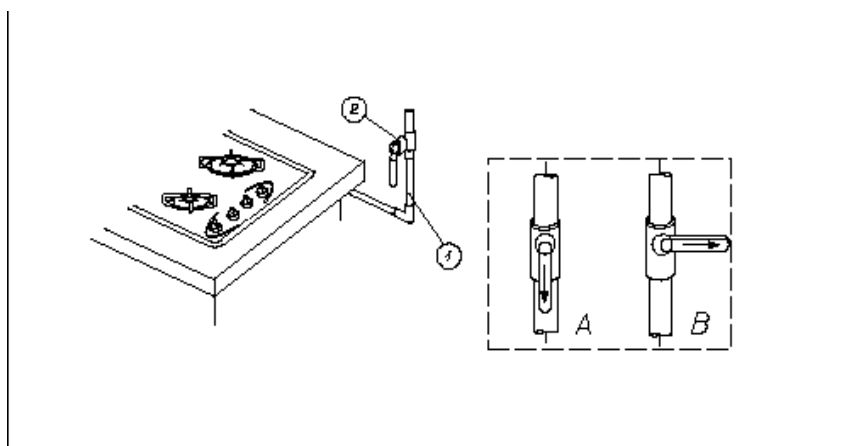
Zabezpieczenie przeciwwypływowe powoduje odcięcie dopływu gazu przy zaniku płomienia w czasie do około 60 sek.



Dopływ gazu do palników nawierzchniowych jest otwierany i regulowany kurkami z zabezpieczeniem przeciwwypływowym (wersja Zt).

Postępowanie w sytuacjach zagrożenia wypływu niespalonego gazu

- 1 — instalacja gazowa
- 2 — zawór odcinający instalacji gazowej
- A — zawór „włączony”
- B — zawór „wyłączony”



Rys.9

W każdej sytuacji zagrożenia należy

- wyłączyć palniki
- wyłączyć zawór odcinający instalację gazową (Rys.9.B)
- przewietrzyć pomieszczenie kuchenne
- zgłosić naprawę w punkcie serwisowym lub do instalatora gazowego posiadającego stosowne uprawnienia
- wyłączyć kuchenkę gazową z eksploatacji do momentu usunięcia usterki.



Niektóre, proste usterki eksploatacyjne może usunąć sam użytkownik, postępując zgodnie z zaleceniami instrukcji.

OBSŁUGA

PALNIK NAWIERZCHNIOWY nie zapala się, czuć ulatniający się gaz

- należy zamknąć zawory palników
- zamknąć zawór odcinający na instalacji przed kuchnią
- przewietrzyć pomieszczenie
- wyjąć palnik
- oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe
- założyć palnik
- ponowić próbę zapalenia palnika

NIE PALI SIĘ? ZGŁOŚ NAPRAWĘ!

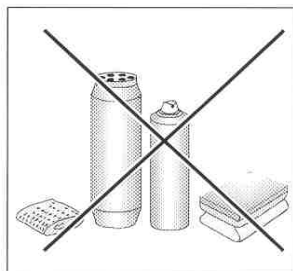
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbłość użytkownika o bieżące utrzymanie płyty w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jej bezawaryjnej pracy.

Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.



Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy kuchenkę wyłączyć (wszystkie przełączniki ustawić na „0”) i poczekać aż wystygnie. Następnie wytrzeć kuchenkę miękką szmatką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Nie wolno używać ostrych środków do szorowania.



Palniki nawierzchniowe

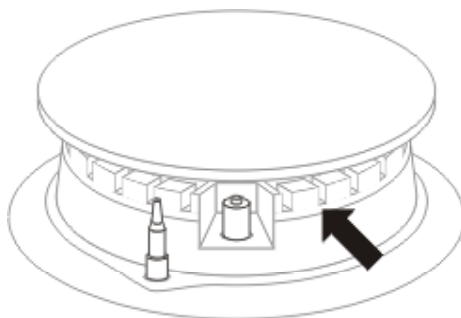
- Elementy palnika muszą być zawsze suche, ponieważ cząstki wody mogą zahamować wypływ gazu i powodować złe palenie się palnika.

W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu, należy te elementy wyposażenia zdemontować i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcze i brud.

Następnie należy je wytrzeć.

Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni stabilizujących.

Otwory dysz palników przeczyścić, używając wyłącznie do tego celu cienkiego drutu miedzianego.



Rys. 10

Płyta robocza

- emaliowaną płytę roboczą czyścimy tylko przy pomocy ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń. Silne zabrudzenie można usunąć wyłącznie płynami delikatnymi do szorowania naczyń.
- płyta nierdzewna wymaga wstępnego, dokładnego umycia przed rozpoczęciem eksploatacji. Należy szczególną uwagę zwrócić na usunięcie resztek kleju z folii zdejmowanej z blach przy montażu względnie taśmy klejącej zakładanej przy pakowaniu kuchenki. Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty roboczej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykopin.

Przeglądy okresowe

Poza czynnościami mającymi na celu bieżące utrzymanie płyty w czystości należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i zespołów roboczych płyty. Po upływie gwarancji, przynajmniej raz na dwa lata, należy zlecić w punkcie obsługi serwisowej wykonanie przeglądu technicznego płyty,
- usunąć stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- dokonać okresowej konserwacji zespołów roboczych płyty,

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- wyłączyć zespoły robocze płyty
- odłączyć zasilanie elektryczne
- zgłosić naprawę
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1.Urządzenie nie działa	- przerwa w dopływie prądu	-sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2.Palnik nie zapala	- zabrudzone otwory płomieniowe	- zamknąć zawór odcinający gaz, zamknąć kurki palników, przewietrzyć pomieszczenie, wyjąć palnik, oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe
3.Zapalacz gazu nie zapala	- przerwa w dopływie prądu	- sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
	- przerwa w dopływie gazu	- otworzyć zawór dopływu gazu
	- zanieczyszczony(zatłuszczony) zapalacz gazu	- wyczyścić zapalacz gazu
	- pokrętko kurka wciśnięte nie wystarczająco długo	- przytrzymać wciśnięte pokrętko do czasu pełnego płomienia wokół korony palnika
4.Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie	- pokrętko kurka zwolnione za szybko	- przytrzymać wciśnięte pokrętko dłużej w pozycji „duży płomień”

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej

-Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

INFORMACJE O PRODUKCIE

Informacje o produkcie podano zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014 uzupełniającym dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/125/WE w odniesieniu do wymogów dotyczących ekoprojektu dla domowych piekarników, płyt grzejnych i okapów nadkuchennych

Domowe płyty grzejne gazowe

Identyfikator modelu		PGXZ6411	PGX6411	PGX6210
		PTG4.1ZpZtRCA	PTG4.1ZpZtRA	PTG4.0ZpZtR
		1106003	1106004	1060174
Typ płyty grzejnej (elektryczna / gazowa / gazowo-elektryczna)		O / V / O	O / V / O	O / V / O
Liczba palników gazowych		4	4	4
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL	54,5	54,5	54,5
	FR	54,5	54,5	54,5
	RL	54,5	54,5	54,5
	RR	54,5	54,5	54,5
	C	-	-	-
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		54,5	54,5	54,5

