

Amica

PG6411SRW / PTCG4.1ZpZtCAW

PG64113SR / PTCG4.1ZpZtCA

PG6411SR / PTCG4.1ZpZtCA

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTRUCTION MANUAL
UPUTSTVO ZA UPOTREBU**

**PL
EN
SR**

SZANOWNI PAŃSTWO!

Urządzenie marki Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Każde urządzenie przed opuszczeniem fabryki zostało dokładnie sprawdzone pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia.



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

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA	3
USUWANIE / ZŁOMOWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU	7
ŚRODOWISKO	7
OPIS WYROBU	8
INSTALACJA	9
OBSŁUGA	13
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	14
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA	15
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH	15

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		PG6411SRW	PG64113SR	PG6411SR
		PTCG4.1ZpZtCAW	PTCG4.1ZpZtCA	PTCG4.1ZpZtCA
		1106131	1106130	1106132
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
		-	-	-
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		54,5	54,5	54,5

W celu ustalenia zgodności z wymaganiami ekoprojektu zastosowano metody pomiarowe i obliczenia z następujących norm:

PN-EN 60350-1. Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze. Metody badań cech funkcjonalnych.

PN-EN 60350-2. Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego część 2: Płyty kuchenne. Metody badań cech funkcjonalnych.

PN-EN 15181. Metoda pomiaru zużycia energii piekarników gazowych.

PN-EN 30-2-1. Domowe urządzenia gazowe do gotowania i pieczenia - Część 2-1: Racjonalne wykorzystanie energii - Postanowienia ogólne.



Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.



Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.



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. Sprzątanie 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.

Przed pierwszym użyciem płyty grzejnej należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.

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 zalania 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 max. 25 kg. Nie dopuszcza się stawiania jednego naczynia na dwóch palnikach jednocześnie.

Nie uderzać w pokrętła 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 dopuszczać 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. radioodbiorników.

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieuszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieuszczelnego 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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.

ROZPAKOWANIE



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

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu administracja gminna.

ŚRODOWISKO

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:

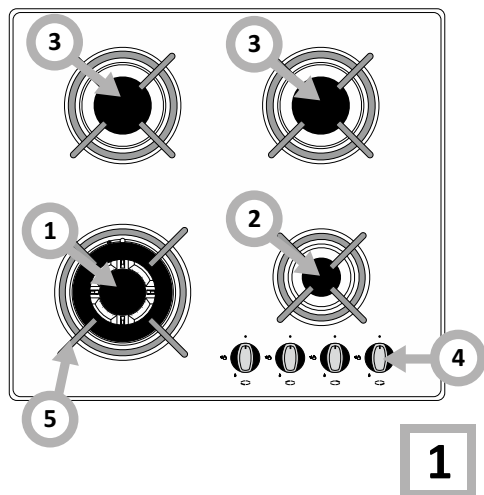
- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania. Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni pola grzejnego. Naczynie do 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 podkołpakowych oraz otworach dysz palników.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
- Wyłączanie w porę i wykorzystywanie ciepła szczątkowego. W przypadku długich czasów gotowania wyłączać pola grzejne na 5-10 minut przed końcem gotowania. Oszczędza się przez to do 20% energii elektrycznej.
- Nie wbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Zużycie energii elektrycznej przez nie, niepotrzebnie wzrasta.

PL

PG6411SRW / PTCG4.1ZpZtCAW

PG64113SR / PTCG4.1ZpZtCA

PG6411SR / PTCG4.1ZpZtCA



1, 2, 3* - palniki nawierzchniowe

4 - pokrętki palników z włącznikiem iskrownika

5 - ruszty pod naczynia

* - w zależności od modelu

DANE TECHNICZNE

• wysokość	90 mm
• głębokość	510 mm
• szerokość	600 mm
• masa kuchenki	12,5 kg

Kuchenka wyposażona jest w palniki:

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

Kategoria urządzenia: PL: II2ELwLs3B/P

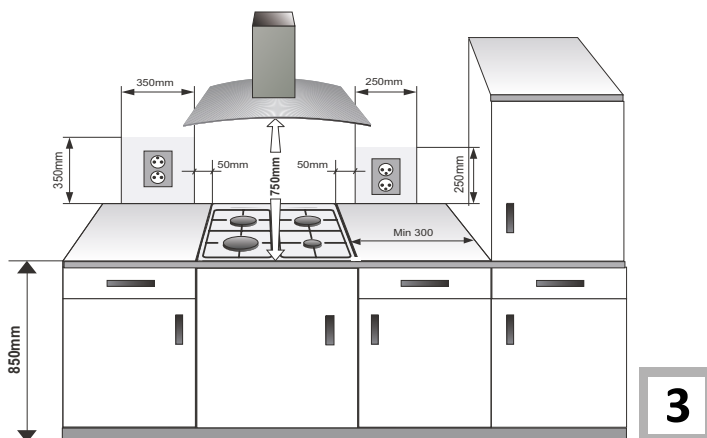
Kuchenka posiada przyłącze rurowe

G1/2" ISO 228-1

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 2002r. 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 2m³/h na 1 kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju min. 100cm², bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- Odległość pomiędzy palnikami nawierzchniowymi a odcgiem kominowym powinna wynosić min. 750 mm (Rys.3).

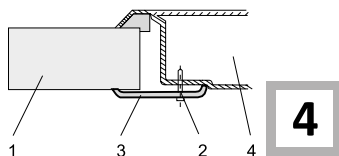


INSTALACJA

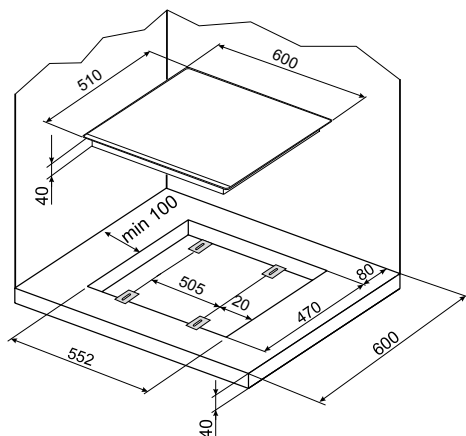
Instalowanie kuchenek gazowych

- 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 uchwytych mocujących do blatu



- 1 - Blat
- 2 - Wkręt
- 3 - Uchwyty mocujące
- 4 - Kuchenka do wbudowania



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 przeciwwypływowego, wyregulować ustawienie pokręteł gazowych przy pomocy załączonych podkładek,
- sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego,
 - w przypadku nieprawidłowego działania zdjąć pokrętło, wykonać regulację przez włożenie podkładki (podkładek) na trzpień zaworu,
 - sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego,
 - po wykonanej regulacji układ zabezpieczyć podkładką zaciskową i założyć pokrętło.
- 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.

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 dokonać:

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

Przebrojenie kuchenki na inny rodzaj gazu

RODZAJ GAZU	OZNACZANIE ŚREDNICY DYSZY			
	MAŁY	ŚREDNI	DUŻY	WOK
2E G20/20mbar	69	97	-	131
3B/P G30/37mbar	44	64	-	82

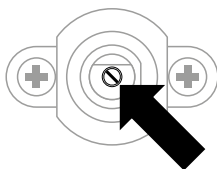


Wymiana dyszy palnika- dyszę wykręcić za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 i wymienić na nową odpowiednio do rodzaju gazu (patrz tabela powyżej).



Po zakończeniu przeobrażania, należy umieścić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do którego kuchenka jest przystosowana.

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



Regulacja zaworów

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

- należy zdjąć pokrętkę a następnie cienkim wkrętkiem wprowadzonym w trzpień zaworu wyregulować wielkość płomienia (Rys. 7)

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



Uwaga!

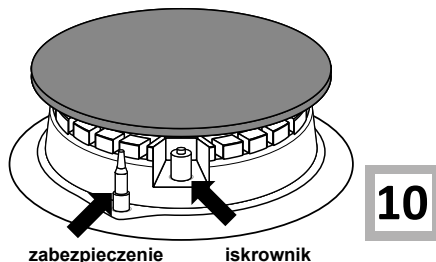
Przestawienie urządzenia w celu dostosowania go do gazu, innego niż wynika to z oznakowania wytwórcy na tabliczce znamionowej kuchenki lub zakupu kuchenki na inny rodzaj gazu niż jest zainstalowany w mieszkaniu, leży wyłącznie w gestii użytkownika - instalator.

Użytkowanie kuchenki wyposażonej w zapalacz w pokrętle (oznaczenie „Zp”) * 🔥

Czynności:

- wcisnąć pokrętkę 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 pokrętkę i ustawić wymaganą wielkość płomienia.

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



W modelach kuchenek wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe palników nawierzchniowych należy podczas czynności zapalania przytrzymać przez ok. 10 sek. wciśnięte do oporu pokrętkę 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

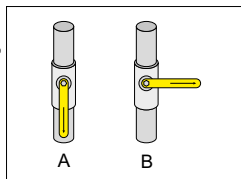
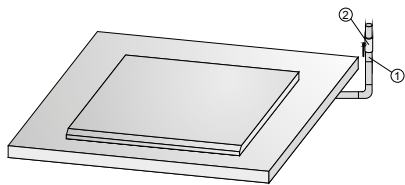
1 - instalacja gazowa

2 - zawór odcinający

instalacji gazowej

A - zawór „włączony”

B - zawór „wyłączony”



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.



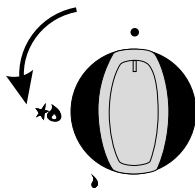
Niektóre, proste usterki eksploatacyjne może usunąć sam użytkownik, postępując zgodnie z zaleceniami instrukcji.

PALNIK NAWIERZCHNIOWY nie zapala się, czuć ulatniający się gaz

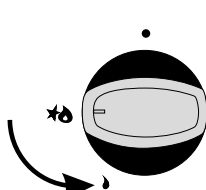
- należy zamknąć zawory palników
- zamknąć zawór odcinający na instalacji przed kuchnią
- przewietrzyć pomieszczenie
- wyjąć palnik
- oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe
- założyć palnik
- ponowić próbę zapalenia palnika

Dobór płomienia

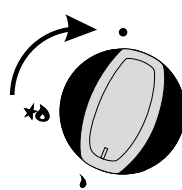
Prawidłowo wyregulowane palniki posiadają płomień koloru jasnoniebieskiego o wyraźnie zarysowanym stożku wewnętrznym. Dobór wielkości płomienia zależy od ustawienia pokrętki palnika.



palnik wyłączony



palnik włączony - duży płomień



palnik włączony - mały płomień (oszczędny)

Na przykładzie obsługi palnika pokazano prawidłową obsługę polegającą na doborze płomienia (Rys.8). Prawidłowy sposób gotowania polega na ustawieniu pokrętki palnika w pozycję „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.

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

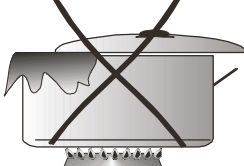
Należy zwrócić uwagę, żeby średnica dna naczynia była zawsze nieco większa od korony płomienia palnika, a samo naczynie było przykryte pokrywką. Zaleca się, aby średnica garnka była około 2,5 - 3 razy większa od średnicy palnika, tzn. dla palnika:

- 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

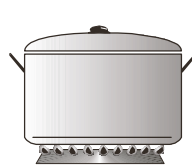
Źle



Źle



Dobrze



Pokrywka garnka:

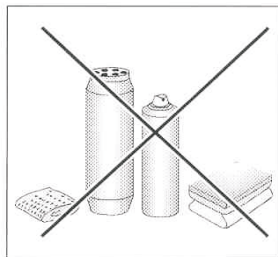
Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania.

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.



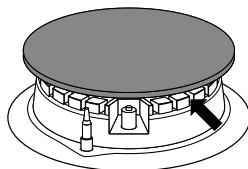
Palniki nawierzchniowe

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.



12

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.

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,

OSTRZEŻENIE: W przypadku pęknięcia szklanej powierzchni: natychmiast wyłącz wszystkie palniki i wszelkie elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania, nie dotykaj powierzchni urządzenia, nie używaj urządzenia.

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej -Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

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
	- pokrętło kurka wciśnięte nie wystarczająco długo	- przytrzymać wciśnięte pokrętło do czasu pełnego płomienia wokół korony palnika
4. Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie	- pokrętło kurka zwolnione za szybko	- przytrzymać wciśnięte pokrętło dłużej w pozycji „duży płomień”

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.

DEAR CUSTOMER,

Outstanding user-friendliness and excellent efficiency make cooktops a perfect choice. Please read this manual thoroughly before you start to use the appliance to avoid any trouble.

The cooktop's safety and functionality was checked at the factory test stations prior to dispatch.

Please read this manual carefully before you start to use this cooktop. This way, you can ensure its proper and correct operation.

Please preserve this manual and store it near the appliance, so that it is available at all times for reference. Observe the instructions contained herein to prevent accidents.



Note

Do not start to use the appliance before you have read and understood the instructions.

This equipment has been designed solely as a cooking appliance. It is strictly prohibited to use it for any other purpose, e.g. heating. Using the appliance for other purposes can be dangerous.

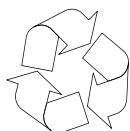
The manufacturer reserves the right to introduce modifications which will not affect the functionalities and operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

ENVIRONMENT	16
PRODUCT INFORMATION	17
SAFETY INSTRUCTIONS	18
GUIDE TO THE COOKTOP	19
INSTALLATION	20
OPERATION	23
CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE	25
GUARANTEE	26
TROUBLESHOOTING	26

ENVIRONMENT

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

ENVIRONMENT

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- Use appropriate cookware: flat and thick bottom pots and pans will reduce power consumption by up to one third. Do not forget to use lid to reduce power consumption by four times!
- Select properly sized cookware: make sure the diameter of the pan or pot is not smaller than the size of the burner.
- Keep the burner surfaces and the cookware bottoms clean: Residues hinder heat transfer, and lasting contamination can be removed only by extremely harmful chemicals. Particularly, the flame slots of the burners must be kept clean at all times.
- Do not put up the cookware lids unless really necessary.
- Do not install the cooktop adjacently to fridges / freezers: this increases power consumption of the cooling appliances.

PRODUCT INFORMATION

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

Household electric hobs

Model identifier		PG6411SRW	PG64113SR	PG6411SR
		PTCG4.1ZpZtCAW	PTCG4.1ZpZtCA	PTCG4.1ZpZtCA
		1106131	1106130	1106132
Hob type (electric / gas / gas-electric)		O / V / O	O / V / O	O / V / O
Number of gas burners		4	4	4
Energy efficiency for each gas burner (EE gas burner)	FL	54,5	54,5	54,5
	RL	54,5	54,5	54,5
	RR	54,5	54,5	54,5
	FR	54,5	54,5	54,5
	C	-	-	-
Energy efficiency of gas hob (EE gas hob)		54,5	54,5	54,5

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:

EN 60350-1

EN 60350-2

EN 30-2-1

SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and that of your family are of the utmost importance to us and although some simple safety when cooking is generally observed it is worth reading through the following points to ensure that your hob is operated as safely as possible at all times to prevent any accidents.

As a responsible company we feel it is very important to maintain a very high level of safety and to make this section as clear and highlighted as possible.

Should you have any additional concerns or questions on any safety related matters please feel free to contact our service department on 0844 815 8880 (UK) or 0818 464646 (ROI) and our staff will endeavour to help you with any questions you may have.

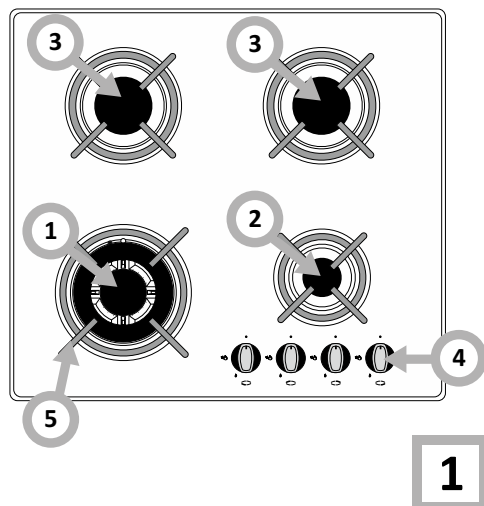
- Do not leave children unattended in an area where the appliance is in use.
- Do not allow persons of limited physical, sensual, or psychological capabilities, or persons whose experience in operating similar appliances is limited to operate the cooktop, unless if attended by (adult) caretakers.
- Make sure no part of the power cord comes in contact with hot parts of the hob.
- Leave sufficient space around the socket to ensure the power plug is accessible easily after installation.
- Do not install the hob near cooling appliances.
- Do not leave the hob unattended while in use. Boil-overs cause smoking, and greasy spill-overs may ignite presenting a fire risk.
- Execute caution when the food is boiling. Boil-overs may flood the burner.
- Should a malfunction occur, stop using the appliance. Do not start to use your hob before a Gas Safe engineer has repaired it.
- Make sure all the burners are closed before opening the main gas valve at the network or container connection.
- Do not place cooking pans directly onto the burners.
- Maximum weight of a pan to be placed over a single burner is 5 kg. The overall maximum load of a pan that is to be placed over the entire grate is 10 kg. Do not place a single pan over two burners at the same time.
- Do not impact the burners and knobs.
- It is prohibited to modify or repair the hob by persons who do not possess appropriate training and qualifications.
- Do not set the burner knobs open before you have stricken the match or the ignition appliance.
- Do not extinguish the flame by blowing.
- The user is not allowed to convert the hob to another gas type, relocate the appliance, or modify the supply network himself. Only a duly authorised and Gas Safe is allowed to carry out these activities.
- Do not connect antenna cords (e.g. radio antennae) to the gas pipes.

GUIDE TO THE COOKTOP

PG6411SRW / PTCG4.1ZpZtCAW

PG64113SR / PTCG4.1ZpZtCA

PG6411SR / PTCG4.1ZpZtCA



1, 2, 3, 7 - Surface burners

4 - Surface burner knobs

5 - Grid

6 - Electrical plate

TECHNICAL DATA

- height 90 mm
- depth 510 mm
- width 600 mm
- weight of the cooker 12,5 kg

The cooker is equipped with burners:

- 1 - WOK burner, heat load - 3 kW
- 2 - Small burner, heat load - 0,9 kW
- 3 - Medium burners, heat load - 1,88 kW

Appliance class: PL: II2ELwLs3B/P

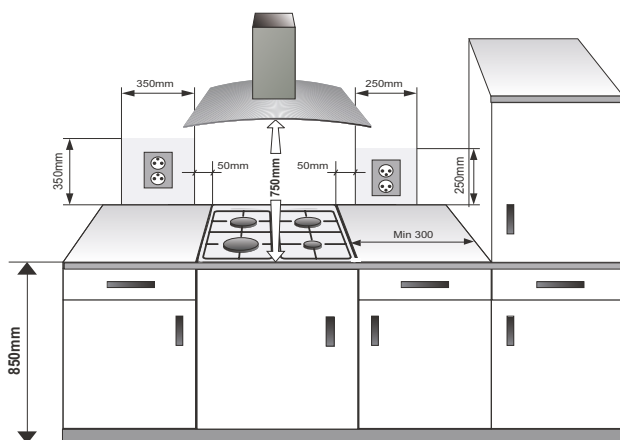
The cooker is equipped with a pipe terminal - 1/2" ISO 228-1

GUIDE TO THE COOKTOP

Installation work and repairs should only be performed by a qualified technician in accordance with all applicable codes and standards. Repairs and service by unqualified persons could be dangerous and the manufacturer will not be held responsible.

Location

- The kitchen must be dry and well ventilated.
- The kitchen should have a ventilation system including fume exhaust to remove the gases generated by burning gas and direct them out. That system shall comprise a ventilation grill or a hood. Please install hoods in accordance with the manufacturers' instructions.
- Fresh air is necessary to ensure gas burning. Minimum gas requirement for the cooktop is 2 cbm per hour per each 1 kW of the burners' capacity. The air can be supplied either directly from the outside by an at least 100 cm² duct, or directly from the adjacent rooms, provided these are equipped with ventilation system routed to the outside of the building.
- The minimum distance between the burners and the hood exhaust should be 750 mm (see fig. 3).

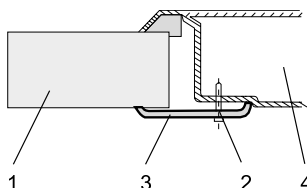

3

INSTALLATION

Installation of the cooktop:

- Prepare the work top cut-out as shown in the diagram (see fig. 5).
- Remember to maintain the minimum safety distances to combustible surfaces below the cooktop of 130 mm.
- Fix the tape (included) to the cooktop edge at the bottom side of the appliance.
- Connect the appliance to gas and electrical mains as per the operating manual.
- Remove any dust from the work top, remove the protective backing of the tape, insert the cooktop into the cut-out, and press firmly downwards.
- Set the fixing brackets (see fig. 4) perpendicular to the cooktop edge, fix firmly.
- Test the correct operation of the installed cooktop. In particular, check the correct operation of the sealing protection and the ignition system.

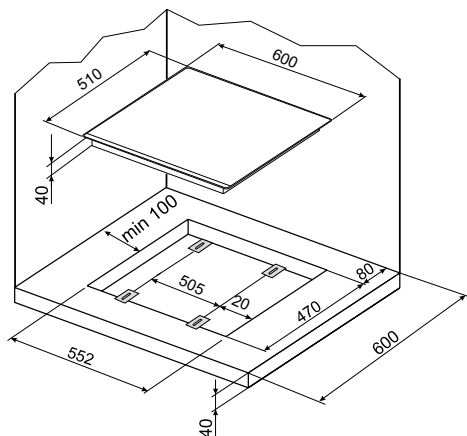
Fixing the brackets to the work top



1. Work top
2. 4 screws
3. 4 fixing brackets
4. Installed appliance

4

INSTALLATION


5

Notes for the technician

Instalator powinien:

- The fitter should:
 - Bear a valid certificate of gas permit
 - Have studied the contents of the appliance's type plate containing the suitable type of gas. Compare the data with the characteristics of the gas available in the network.
- Check the following:
 - ventilation capacity, incl. air exchange in the kitchen,
 - tightness and sealing of the gas fittings,
 - effectiveness and correct operation of all the functional elements.
- Adjust the settings of the gas control knobs with the washers included to ensure the igniters work properly and the entire system is leak-proof;
 - check the operation of the igniters and leak seal,
 - remove the knob if working incorrectly, and adjust by introducing washer(s) onto the valve spindle,
 - check the operation of the igniters and leak seal,
 - secure the system with a tight washer and put the knob handle on.
- Issue a certificate of connecting the appliance and inform the user of the operating activities.

NOTE! Installation and service must be performed by a qualified and licensed installer, service agency or gas supplier. All the relevant safety regulations must be observed.

The cooktop is equipped with an R1/2" connecting pipe for gas connection. If the appliance is intended for use with LPG (propane – butane), a Ø 8 x 1 mm hose coupling is threaded onto the connector.

Make sure the gas connecting pipe does not come in contact with the metal components of the cooktop.

! All the couplings and joints must be tightly sealed.
Note. After connecting the appliance check all fittings for gas leaks e.g. with soapy water.
Do not check the fittings with open fire!

Please make sure you have read and understood the entire operating manual. Do follow the instructions to ensure safe and effective operation of your cooktop.

! NOTE: The appliance uses gas, which is a flammable and explosive substance. Thus, it is necessary for the cooktop to be connected to a gas network which supplies the gas type for which the appliance is suitable. Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or gas supplier. Please check the type plate for the information concerning the suitable gas type for your appliance.

Converting the unit to another gas type

Only a licensed and authorised technician may carry out this job.

If the available gas type is different from that provided in the type plate of the appliance (G 20 (GZ 50) 20 mbar, the burner nozzles should be replaced and flame adjusted.

EN

INSTALLATION



NOTE

The cooktops delivered by the supplier come with the burners which are suitable for burning the type of gas which is quoted in the type plate and in the guarantee certificate. The type plate is fitted at the bottom panel of the appliance. The following must be carried out if converting to another gas type is required:

- nozzles must be replaced (see assembling table),
- reduced valve flow rate must be adjusted.

Converting the unit to another gas type (see category on the rating plate on the appliance)

Gas type	Nozzle diameter			
	Small	Medium	Large	WOK
2E G20/20mbar	69	97	-	131
3B/P G30/37mbar	44	64	-	82



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench (7). Fit the new nozzle, suitable for the required gas type (see table above for reference).



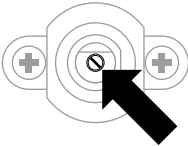
After you have converted the cooktop to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.

Adjustment of the reduced valve flow

Burners	Flame	Converting the cooktop from LPG to natural gas	Converting the cooktop from natural gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner nozzle according to the guidelines in table 1	Replace the burner nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment spindle (see fig. 7) and adjust the flame	Loosen the adjustment spindle (see fig. 7) and adjust the flame

Valve adjustment

Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position. Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig. 7 below).



7

Checking the adjusted flame: heat the burner at full open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it goes off or moves over to the nozzle, readjust the valves.



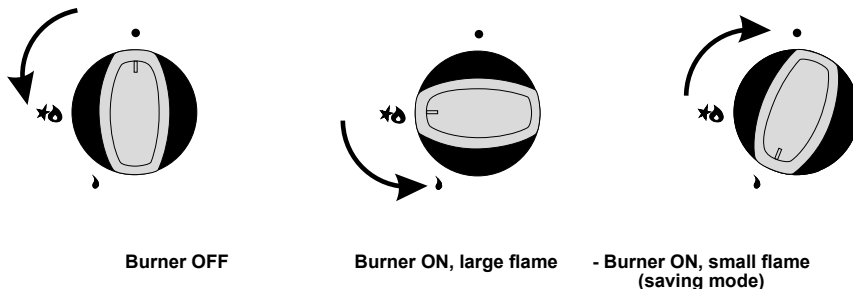
Note.

It is up to the user to request converting the appliance to another gas type if so required by the local conditions at a licensed gas fitter / service.

OPERATION

Flame selection

At the burners adjusted correctly, the flames should be light blue, and the inner cone should be clearly visible. The size of flame depends on the position of the related burner control knob.



See also fig. 8 for various operating options (flame size selection); the burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking to bring the food to boiling, and then the knob should be turned to the saving flame position to maintain the cooking. It is also possible to adjust the flame size stepless.



It is prohibited to adjust the flame in the range between the Burner OFF and Burner ON large flame positions.

Significant quantities of energy can be saved if the appliance is used correctly, parameters set correctly, and appropriate cookware is used. The savings can be as follows:

- Up to 60 per cent savings when proper pots are used,
- Up to 60 per cent savings when the unit is operated correctly and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of the cooktop that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles).

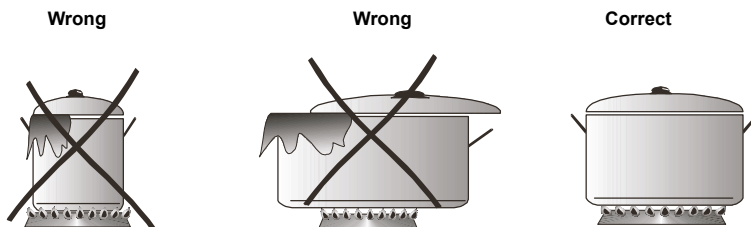
Suitable pans

Selection of vessels

Bear in mind that the diameter of the pot must be at least slightly larger than that of the flame. Cover the pots with lids.

It is recommended to use pots the diameters of which exceed the diameters of the flame by 2.5 – 3 times;

- For the small burner, the most suitable pot will be 90-140 mm in diameter,
- For the medium burner, the most suitable pot will be 140-220 mm in diameter,
- For the large burner, the most suitable pot will be 200-240 mm in diameter,
- For the WOK burner, the most suitable pot will be 220-260 mm in diameter,
- The height of the pot should not be larger than its diameter.



Lids:

Using a lid while cooking will minimize the loss of heat and decrease the cooking time.

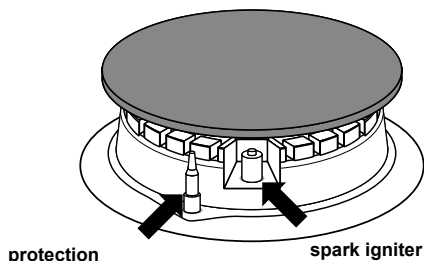
EN

OPERATION

Using cooktops with control knob ignition (Zp)

- Press the selected control knob and turn anti-clockwise into Burner ON large flame position.
- Hold depressed until gas is on fire
- Release the knob and set the required flame size.

Using cooktops with leak protection (Zt)



10

Hold the burner's control knob depressed for approx. 10 seconds in Burner ON large flame position. This way, you activate the protection device.



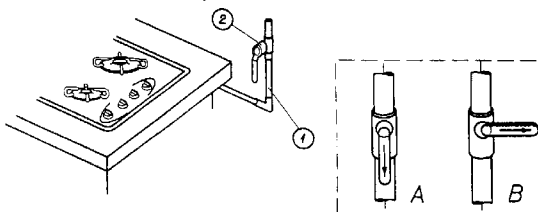
Repeat the attempt if the protection has not activated for the first time.

Leak protection will cut off the gas supply if there is no flame for approx. 60 seconds.

At the Zt cooktops, the gas supply to the burners is adjusted with the knobs equipped with the leak protection.

What to do if surplus gas leak occurs

- 1 – gas network
- 2 – gas cut off valve
- A – valve ON
- B – valve OFF



11

In any emergency, proceed as follows:

- turn the burners off
- set the cut off valve OFF (see fig. 9 B)
- ventilate the kitchen
- report the unit for repair at a service department of a licensed and authorised repair shop
- refrain from using the appliance until it is returned to its operating condition



NOTE

The user can fix some minor malfunctions himself, by following the instructions given in this manual.

The burner does not ignite, and gas is smelled;

- Close burner control knobs
- Close the gas mains / supply cut off valve
- Ventilate the kitchen
- Take the burner out of the cooktop
- Clean and blow the slots
- Insert the burner back in place
- Resume ignition attempt.

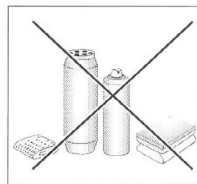
If the burner still fails to go on, report for a licensed repair.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.



Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges.

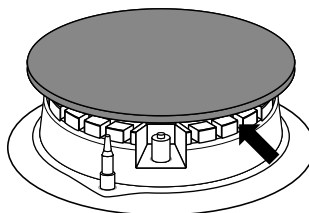


Burners, the burner hob grate.

In the case of soiled burners and grate, these elements must be removed from the cooker and washed with warm water and washing – up products intended for fats and soils. Next, wipe them dry. After the grate has been removed, wash the burner hob carefully and wipe with a dry and soft cloth. In particular, ensure flame openings in rings under caps are clean, see the figure below. Do not use steel wire or drill holes.



Burner elements must always be clean. Water particles may hamper gas flow and produce an incorrect burner flame.


12

Work panel

- Clean the enamel coated work panel only with warm water with a mild solution of dishwashing liquid. Use mild dish washing liquids to remove otherwise resistant contamination.
- Clean the stainless steel panel thoroughly before you start to use the appliance. Particularly, remove the remaining of the protective foil adhesive and packaging tape adhesive. Clean the cooktop regularly each time after use. Do not allow the work panel to become very dirty, especially do not let spill-over stains to remain on the surface for long.

Periodic inspections

In addition to current maintenance and care, the following shall be arranged for:

- Periodic inspections of control elements and units of the cooktop. Upon expiration of the warranty, service department shall be ordered technical inspections of the appliance at least once every two years.
- All operation faults must be repaired.
- Cooktop units shall be maintained according to the maintenance schedule.

CAUTION: In case the glass surface breaks: - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply, - do not touch the appliance surface, do not use the appliance.

EN

TROUBLESHOOTING

In each case, proceed as follows:

- Turn the burners off
- Disconnect power supply
- Report for repair
- The user can fix some minor malfunctions himself, according to the guidance given in the tables below. Please check the information below before contacting the service department.

PROBLEM	CAUSE	REMEDIES
1.The appliance does not work	- power cut	- check the home power fuse, replace if needed
2.Burner will not ignite	- flame slots contaminated	- close the gas cut off valve, close burner control knobs, ventilate the kitchen, take the burner out of the cooktop, blow and clean the flame slots
3.Igniter does not work	- power cut	- check the home power fuse, replace if needed
	- gas supply break	- open gas cut off valve
	- contaminated (caked) igniter	- clean the igniter
	- control knob released too soon	- hold the control knob depressed until the flame goes on and persists
4.Burner extinguishes	- control knob released too soon	- hold the control knob depressed until the flame goes on and persists

GUARANTEE

Guarantee

Guarantee service will be granted as per the Guarantee Certificate. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper use or operation of the appliance.

Manufacturer’s Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives and regulations:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**
- **Directive 2009/142/EC (to 20.04.2018)**
- **Regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council (from 21.04.2018)**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

ČESTITAMO VAM IZBOR UREĐAJA MARKE AMICA

POŠTOVANI!

Uređaj marke Amica je spoj izuzetne jednostavnosti upotrebe i savršene efikasnosti. Svaki aparat pre izlaska iz fabrike je bio tačno proveren sa tačke gledišta bezbednosti i funkcionalnosti.

Molimo Vas da pre pokretanja uređaja pažljivo pročitate instrukciju za upotrebu.



Šporet na bocu s ukapljenim gasom ili postojeću instalaciju priključuje isključivo ovlašteni instalater koji se pridržava svih bezbednosnih propisa.

SADRŽAJ

NAPOMENE O BEZBEDNOSTI	28
UKLANJANJE / ODLAGANJE POTROŠENE OPREME	31
ŽIVOTNA SREDINA	31
OPIS PROIZVODA	31
INSTALACIJA	32
UPOTREBA	33
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	38
GARANCIJA, USLUGE POSLE PRODAJE	39
POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA	39

INFORMACIJE O PROIZVODU

Informacije o proizvodu su navedene prema uredbi Komisije (UE) br. 66/2014 koja je dopuna direktive Evropskog Parlamenta i Veća 2009/125/EC u vezi sa zahtevima za ekološki dizajn kućanskih peći, ploča za kuvanje i napa.

Kućanske gasne grejače ploče

Identifikator modela		PG6411SRW	PG64113SR	PG6411SR
		PTCG4.1ZpZtCAW	PTCG4.1ZpZtCA	PTCG4.1ZpZtCA
		1106131	1106130	1106132
Tip ploče za kuvanje (električna / gasna / kombinovana gasno-električna)		O / V / O	O / V / O	O / V / O
Broj gasnih plamenika		4	4	4
Energetska efektivnost svakog gasnog plamenika (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	-	-	-
Energetska efektivnost gasne grejače ploče (EE gas hob)		54,5	54,5	54,5

U cilju određivanja usklađenosti sa zahtevima za ekološki dizajn primenjene su metode za merenje i izračunavanje iz sledećih normi:

PN EN 60350 1. Električna oprema za kuvanje za kućnu upotrebu – Deo 1: Električne rerne, pećnice na paru i tostere. Metode ispitivanja funkcionalnih karakteristika.

PN-EN 60350-2. Električna oprema za kuvanje za kućnu upotrebu – Deo 2: Ploče za kuvanje. Metode ispitivanja funkcionalnih karakteristika.

PN-EN 15181. Metoda merjenja potrošnje energije gasnih rerni.

PN-EN 30-2-1. Kućni gasni uređaji za kuvanje i pečenje – Deo 2-1: Racionalna upotreba energije – Opšte odredbe.



Aparat je namenjen isključivo za kućnu upotrebu.



Proizvođač pridržava pravo na promene koje ne utiču na rad aparata.



Pažnja! Aparat i njegovi pristupačni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira grejaćih elemenata. Deca ispod 8 godine života trebala bi da se drže što dalje od aparata, ako nisu pod stalnim nadzorom.



Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8. godine života i starija; osobe sa fizičkim, senzornim ili mentalnim ograničenjima; kao i osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili postupaju prema uputstvu za upotrebu aparata koje im objašnjava osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Treba obraćati pažnju na decu da se ne bi igrala sa opremom. Čišćenje i radnje održavanja ne bi trebalo da obavljaju deca bez nadzora.



Pažnja. Kuvanje bez nadzora na masti ili ulju na ploči za kuvanje može biti opasno i dovesti do požara.

NIKAD ne pokušavajte da gasite požar vodom. Isključite uređaj i prekrijte plamen, na primer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.



Pažnja. Opasnost od požara: ne gomilajte stvari na površini za kuvanje.

Uređajem ne treba upravljati spoljnim satom ili nezavisnim sistemom daljinskog upravljanja.



Za čišćenje ploče za kuvanje ne sme se koristiti oprema za čišćenje parom.

Pre prve upotrebe ploče treba pročitati uputstvo za upotrebu. Na taj način osiguravamo sebi bezbednost i izbegavamo oštećenje ploče.

Treba obraćati pažnju na decu da se ne bi igrala sa opremom.

Čest uzrok opekotina posebno kod dece su vrući površinski plamenici, rešetke, postavljene posude sa vrelim tekućinama.

Paziti da električni priključni kabel mehaničke opreme ne dira vruće delove šporeta.

Utikač priključnog kabela trebao bi da bude pristupačan posle instalacije šporeta.

Zabranjena je instalacija šporeta u blizini uređaja za hlađenje.

Ne ostavljati šporet bez nadzora tokom pečenja. Ulja i masnoće mogu da se zapale zbog pregrevavanja.

Paziti na moment vrenja da ne bi došlo do zalevanja plamenika.

Ako je šporet oštećen može da bude korišten tek kad stručnjak ukloni kvar.

Ne otvarati ventil na priključku gasa ili ventil na boci bez prethodnog proveravanja da li su svi ventili zatvoreni.

Ne dopustiti da se zaliju ili isprljaju plamenici. Zaprljane delove očistiti i osušiti odmah posle hlađenja.

Zabranjeno je stavljanje posuda direktno na plamenike.

Ne postavljati posude težine veće od 5 kg na rešetku iznad jednog plamenika, a na celoj rešetki 25 kg. Nije dozvoljeno postavljanje jedne posude istovremeno na dva plamenika.

Ne udarati okretnu dugmad i plamenike.

Zabranjene su prepravke i popravljanje šporeta od strane osoba koje nisu profesionalno obučene.

Zabranjeno je otvaranje okretnih dugmadi šporeta bez upaljene šibice ili uređaja za paljenje gasa.

Zabranjeno je gašenje plamena plamenika duvanjem.

Zabranjeno je samovoljno prerađivanje šporeta na drugu vrstu gasa, prenošenje šporeta na drugo mesto ili promena instalacije za napajanje. Te aktivnosti obavlja ovlašteni instalater.

Malu decu ni osobe koje nisu upoznate sa instrukcijom za upotrebu ne puštati u blizinu šporeta.

U SLUČAJU SUMNJE NA CURENJE GASA NE SME SE paliti šibice, pušiti, uključivati ili isključivati električne uređaje (zvono, prekidač svetla), niti koristiti druge električne ili mehaničke uređaje koji mogu izazvati varnicu ili udar. U tom slučaju odmah zatvoriti ventil na boci sa gasom ili ventil koji zatvara gasnu instalaciju, provetriti prostoriju, a posle toga zvati ovlaštenu osobu da ukloni uzrok.

U svakoj situaciji koja je prouzrokovana tehničkom manom uvek isključiti električno napajanje šporeta (pridržavajući se višeg pravila) i prijaviti kvar.

Zabranjeno je priključivanje na gasnu instalaciju antenskih kablova, np. za radio.

U slučaju paljenja gasa koji izlazi iz pokvarene instalacije odmah zatvoriti dotok gasa pomoću sigurnosnog ventila. U slučaju paljenja gasa koji izlazi iz pokvarenog ventila boce za gas na bocu baciti mokru deku, u cilju hlađenja boce zavrnuti ventil na boci. Posle hlađenja bocu izneti na otvoreni prostor. Zabranjeno je ponovo upotrebiti oštećenu bocu za gas.

U slučaju kad šporet nije korišten nekoliko dana zatvoriti glavni ventil gasne instalacije, a kod upotrebe boce za gas posle svake upotrebe.

Napomena! Ako je fiksno pričvršćeni kabel za napajanje oštećen, da bismo izbegli opasnost, trebali bi da ga predamo proizvođaču, specijalizovanom servisu ili kvalifikovanoj osobi.

Upotreba uređaja za kuvanje i pečenje uzrokuje oslobađanje toplote i vlage u prostoriji u kojoj je instaliran. Treba se uveriti da je kuhinjska prostorija dobro provetrena; potrebno je održavati otvorene prirodne ventilacione otvore ili instalirati mehaničku ventilaciju (aspirator sa mehaničkim izvlačenjem).

Dugotrajna intenzivna upotreba uređaja može zahtevati dodatno provetravanje, na primer otvaranje prozora ili efikasniju ventilaciju, npr.povećanje kapaciteta mehaničke ventilacije, ako se koristi.

OTPAKIVANJE



Uređaj je za vreme transporta bio obezbeđen od oštećenja. Nakon otpakivanja uređaja molimo vas za uklanjanje elemenata ambalaže na način koji ne ugrožava životnu sredinu. Svi materijali korišćeni za ambalažu su bezopasni za prirodnu sredinu, 100% su pogodni za reciklažu i obeleženi su odgovarajućim simbolom. Pažnja! Materijale pakovanja (polietilenske vrećice, komadi stiropora itd.) treba tokom otpakivanja držati podalje od dece.

KRAJ EKSPLOATACIJE



Posle završetka perioda upotrebe ovaj aparat ne uklanjati kao ostali normalni komunalni otpad, predati ga u sabirni centar za reciklažu električnih i elektronskih aparata. O tome nas informiše simbol koji se nalazi na proizvodu, u uputstvu za upotrebu ili na pakovanju. Materijali koji su upotrebljeni u aparatu prilagođeni su za sekundarnu upotrebu u skladu sa oznakama. Zahvaljujući reciklaži, iskorištavanju materijala ili drugim vidovima upotrebe potrošenih uređaja i Vi utičete na zaštitu naše prirodne sredine. Informacije o odgovarajućem centru za zbrinjavanje potrošenih aparata pružaju Vam lokalne vlasti.

ŽIVOTNA SREDINA

KAKO ŠTEDETI ENERGIJU



Ko koristi energiju na odgovoran način, ne štiti samo kućni budžet, već deluje svesno u korist prirodne sredine. Zato pomozimo, štedimo električnu energiju! A to se čini na sledeći način:

- Korišćenje pravilnih posuda za kuvanje.

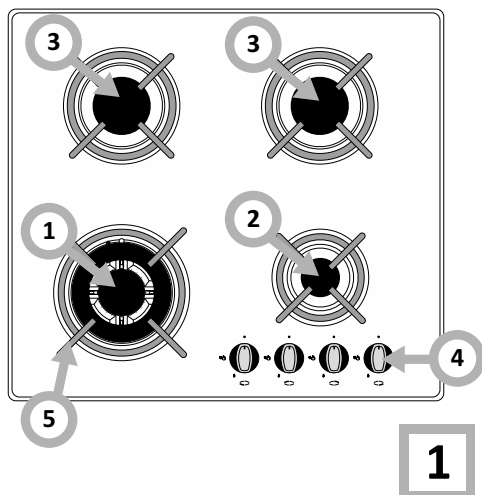
Posude sa ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamti o poklopcu, u suprotnom potrošnja električne energije raste četverostruko!

- Prilagođavanje sudova površini grejaćeg polja. Posuda za kuvanje nikada ne sme da bude manja od grejaćeg polja.
 - Briga za čistoću plamenika, rešetke, ploče ispod plamenika. Zaprljanja ometaju prenos toplote – jako zagorela zaprljanja često se mogu ukloniti samo sredstvima koja dodatno opterećuju životnu sredinu. Posebnu pažnju obratiti na čistoću otvora za plamen na prstenovima poklopaca plamenika i otvora dizni plamenika.
 - Izbegavanje nepotrebnog podizanja poklopca tokom kuvanja.
 - Pravovremeno isključivanje i iskorištavanje preostale toplote. Kod dugih vremena kuvanja grejaće polje isključiti 5–10 minuta pre završetka kuvanja. Tako štedimo do 20% električne energije.
 - Ne ugrađujte ploču u neposrednoj blizini frižidera ili zamrzivača, jer to povećava njihovu potrošnju energije.
- Zbog toga potrošnja električne energije nepotrebno raste.

PG6411SRW / PTCG4.1ZpZtCAW

PG64113SR / PTCG4.1ZpZtCA

PG6411SR / PTCG4.1ZpZtCA



1, 2, 3* - površinski plamenici

4 – okretna dugmad plamenika sa uključivanjem iskre

5 – rešetke za sudove

* Zavisi od modela

TEHNIČKI PODACI

● visina	90 mm
● dubina	510 mm
● širina	600 mm
● masa šporeta	12,5 kg

Šporet je opremljen plamenicima:

1 – WOK plamenik, toplotno opterećenje – 3 kW
2 – srednji plamenik, toplotno opterećenje – 1,88 kW

3 – mali plamenik, toplotno opterećenje – 0,9 kW

Kategorija aparata: SR: II2ELwLs3B/P

Šporet poseduje cevni priključak

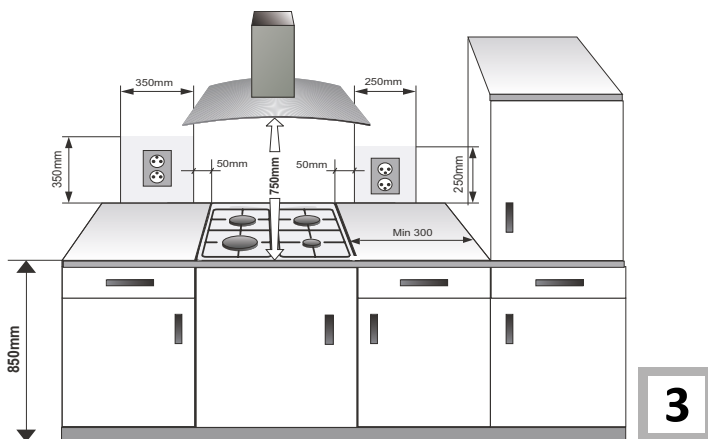
G1/2" ISO 228 1

INSTALACIJA ZAŠTITNOG STRUJNOG KRUGA

Sledeće instrukcije namenjene su kvalifikovanom stručnjaku koji montira uređaj. Te instrukcije omogućavaju što profesionalnije obavljanje radnji vezanih uz instalaciju i održavanje uređaja.

Postavljanje šporeta

- Kuhinjska prostorija treba da bude suva i provetrena i da ima ispravnu ventilaciju u skladu sa važećim tehničkim propisima. Pravni osnov za procenu pogodnosti prostorije za instalaciju gasnog šporeta jeste Uredba Ministarstva infrastrukture od 12. aprila 2002. o tehničkim uslovima kojima moraju odgovarati zgrade i njihovo uređenje.
- Prostorija bi trebala da bude opremljena sa sistemom ventilacije koji odvodi gasove od sagorevanja. Instalacija bi trebala da se sastoji od ventilacione rešetke ili nape. Nape montirati prema napomenama iz njihovih instrukcija za upotrebu.
- Prostorija bi trebala da omogući dotok vazduha koji je neophodan za odgovarajuće spaljivanje gasa. Dotok vazduha ne može da bude manji od $2\text{m}^3/\text{h}$ na 1 kW snage plamenika. Vazduh može da bude dovođen direktnim protokom iz vana kroz kanal prečnika min. 100cm^2 , ili direktno iz okolnih prostorija koje su opremljene ventilacionim kanalima koji izlaze napolje.
- Udaljenost između površinskih plamenika i odvoda trebala bi da iznosi min. 750 mm (Slika B).



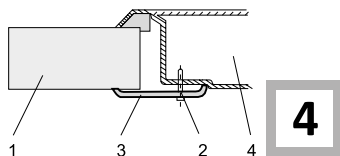
INSTALACIJA

Instaliranje gasnih šporeta

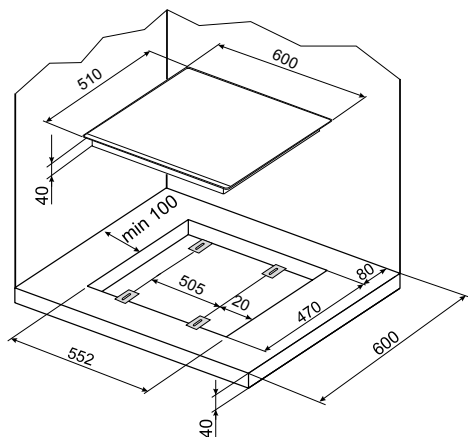
- pripremiti mesto (otvor) u radnoj ploči elementa nameštaja prema montažnoj shemi (Slika 5),
- minimalni prostor koji treba ostaviti slobodan ispod gasne ploče iznosi 130 mm ,
- zalepiti traku (priloženu od strane proizvođača) jednom stranom za ivicu ploče, sa donje strane ploče,
- šporet priključiti u gasnu i električnu mrežu prema instrukciji za upotrebu uređaja,
- očistiti radnu ploču od prašine, odlepi zaštitni papir sa trake, ubaciti ploču u otvor i snažno pritisnuti uz radnu ploču,
- postaviti pričvršne držače (Slika 4) okomito u odnosu na rub šporeta i zavrtiti do kraja.
- posle montaže šporeta u kuhinjskoj ploči proveriti njegovo delovanje, a posebno zaštitu protiv ispuštanja gasa i uređaj za paljenje.

Način pričvršćivanja montažnih držača za radnu ploču

INSTALACIJA



- 1 – Radna ploča
- 2 - Vijak
- 3 - Držač za pričvršćivanje
- 4 - Ugradna ploča za kuvanje



Smernice za instalatera

Instalater treba da:

- poseduje ovlašćenja za rad sa gasom
- upoznati se sa informacijama na natpisnoj pločici šporeta o vrsti gasa za koju je prilagođen. Informacije uporediti sa uslovima isporuke gasa na mestu instalacije.

• proveriti

- **efektivnost provetravanja tj. izmene vazduha u prostoriji.**
- zaptivenost spojeva gasne instalacije.
- efektivnost delovanja svih funkcionalnih elemenata.

- **za pravilno delovanje uređaja za paljenje i zaštite od ispuštanja gasa , podesiti položaj okretnih dugmadi za gas pomoću isporučenih podloški,**

- **proveriti uređaj za paljenje i zaštitu od ispuštanja plina,**

- **u slučaju nepravilnog delovanja skinuti okretno dugme, regulisati umetanjem podloške (podloški) na vreteno ventila,**
- proveriti uređaj za paljenje i zaštitu od ispuštanja plina,
- posle regulacije sklop zaštititi zateznom podloškom i staviti okretno dugme.
- Korisniku izdati potvrdu o priključku šporeta na gas i upoznati ga sa instrukcijom za upotrebu.



PAŽNJA! Šporet na bocu s ukapljenim gasom ili postojeću instalaciju priključuje isključivo ovlašteni instalater koji se pridržava svih bezbednosnih propisa.

Šporet poseduje cevnu priрубnicu prečnika G 1/2" koja služi za priključivanje na gasnu instalaciju. U verziji

sa tečnim gasom (propan-butan) na spojnicu je zavrnut završetak za crevo $\varnothing$ 8 x 1 mm. Crevo za dovod gasa ne sme da dodiruje metalne elemente kućišta.



OBRTATI PAŽNJU: na zaptivenost spojeva .

Posle instalacije šporeta proveriti zaptivenost svih spojeva koristeći npr. vodu sa sapunom. Za proveravanje zaptivenosti zabranjena je upotreba vatre.

Molimo da se detaljno upoznate sa sadržajem instrukcije za upotrebu i njenim napomenama.



Dodir sa gasom. Šporet priključiti na takvu gasnu instalaciju koja odgovara vrsti gasa za koju je fabrički podešen. Šporet priključuje isključivo instalater koji poseduje odgovarajuća ovlašćenja. Informacija o vrsti gasa, koji koristi šporet, nalazi se na informacionoj pločici.

Prilagođavanje šporeta na odgovarajuću vrstu gasa.

Ovu radnju obavlja isključivo instalater sa odgovarajućim ovlašćenjima.

Ako se gas kojim je napajana ploča razlikuje od gasa predviđenog u fabričkoj verziji, tj. G 20 (GZ 50) 20 mbar, potrebno je zameniti diznu plamenika odgovarajućom prema tabeli i izvršiti regulaciju plamena.



Šporeti, koje isporučuje proizvođač poseduju plamenike fabrički prilagođene za spaljivanje gasa navedenog na identifikacionoj pločici i u garantnom listu.

Identifikaciona pločica nalazi se na donjem delu kućišta sa informacijom za kakav gas je šporet namenjen.

U cilju prilagođavanja šporeta za spaljivanje druge vrste gasa izvršiti:

- zmenu dizni (videti tabelu),
- regulaciju smanjenog protoka ventila.

Prepravka šporeta na drugi tip gasa

VRSTA GASA	OBELEŽAVANJE PREČNIKA DIZNE			
	MALI	SREDNJI	VELIKI	VOK
2E G20/20mbar	69	97	-	131
3B/P G30/37mbar	44	64	-	82

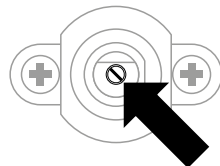


Promena dizni plamenika – diznu odvrnuti pomoću specijalnog nasadnog ključa 7 mm i postaviti novu koja odgovara vrsti gasa (vidi tabelu iznad).



Posle regulacije nalepiti novu nalepnicu s opisom vrste gasa za koji je prilagođen šporet.

Plamenici	Plamen	Preuređivanje šporeta na zemni gas	Preuređivanje šporeta sa zemnog na ukapljeni gas
Površinski plamenici	Puni plamen	Diznu plamenika zameniti odgovarajućom u skladu sa Tabelom 1.	Diznu plamenika zameniti odgovarajućom u skladu sa Tabelom 1.
	Štedljivi plamen	Šraf za regulaciju lagano odviti i podesiti veličinu plamena (Slika 7).	Šraf za regulaciju lagano zavrnuti, proveriti veličinu i stabilnost plamena (Slika 7).



Regulacija ventila

Regulaciju ventila obavljati na zapaljenom plameniku u položaju „štedljivi plamen”.

- Potrebno je skinuti pokretni taster, a zatim tankim odvijačem uvedenim u osovinu ventila podesiti veličinu plamena (Rys. 7).

U cilju provere plamena zagrejati plamenik na punoj vatri oko 10 min, a zatim zavrnuti obrtno dugme ventila u položaj štedljivog plamena. Plamen ne bi trebao da se ugasi niti da preskoči na diznu. Ako se ipak to desi, ponoviti regulaciju ventila.



Napomena!

Za prespajanje uređaja ciljem prilagođavanja na gas koji je drugačiji od tog na oznaci proizvođača na identifikacionoj pločici šporeta, ili za kupovinu šporeta na gas drugačiji od instaliranog u stanu, odgovaraju isključivo korisnik i instalater.

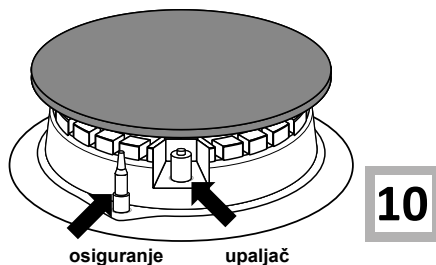
INSTALACIJA

Upotreba šporeta opremljenog sa uređajem za paljenje dugmetom (oznaka „Zp“) 

Radnje:

- pritisnuti obrtno dugme izabranog plamenika dok se ne oseti otpor i zavrnuti ulevo u položaj „veliki plamen“
- pridrži dok se ne upali gas
- posle paljenja plamenika oslabiti pritisak na okretno dugme i podesiti željenu veličinu plamena.

Upotreba šporeta opremljenog zaštitom od isticanja gasa (oznaka „Zt“)



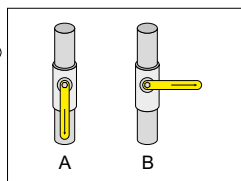
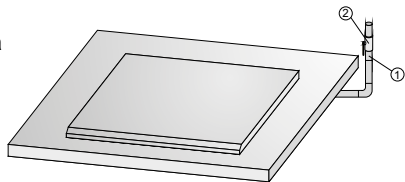
U modelima šporeta koji imaju zaštitu od isticanja gasa površinskih plamenika, tokom paljenja oko 10 sekundi pridrži potpuno utisnuto komandu u položaju „veliki plamen“ dok se zaštita ne aktivira.



U slučaju neuspešnog pokušaja ponoviti više navedenu radnju. Zaštita od ispuštanja gasa uzrokuje prekid dotoka gasa u slučaju nestanka plamena u vremenu od oko 60 sek. Dopremanje gasa do površinskih plamenika otvara se i reguliše kurkama sa sigurnosnim osiguračem protiv isticanja gasa (verzija Zt).

Postupak u slučaju opasnosti od ispuštanja ne spaljenog gasa

- 1 — gasna instalacija
2 — ventil za blokadu gasne instalacije
A — ventil „uključeni“
B — ventil „isključeni“



U svakoj situaciji opasnosti:

- isključiti plamenike
 - zatvoriti ventil za isključenje gasne instalacije (Slika 9.B)
 - provetriti kuhinjsku prostoriju
- I prijaviti kvar u servisnoj tački ili gasnom instalateru koji poseduje odgovarajuća ovlašćenja
I isključiti šporet na gas iz upotrebe do momenta uklanjanja kvara.



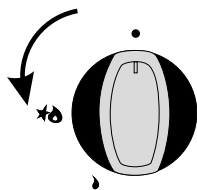
Neke jednostavne eksploatacione kvarove može da ukloni sam korisnik, postupajući prema napomenama iz instrukcije.

POVRŠINSKI PLAMENIK se ne pali, oseti se gas

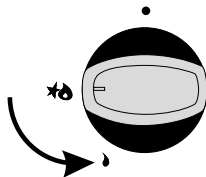
- zatvoriti ventile plamenika
- zatvoriti ventil koji blokira instalaciju ispred kuhinje
- provetriti prostoriju
- izvaditi plamenik
- očistiti i propuhati otvore za plamen
- postaviti plamenik
- ponoviti pokušaj paljenja plamenika

Odabir plamena

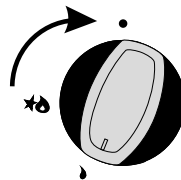
Pravilno podešeni plamenici imaju plamen svetloplave boje sa jasno izraženim unutrašnjim konusom. Odabir veličine plamena zavisi od položaja obrtno komande plamenika:



isključen plamenik



– uključen plamenik – veliki plamen



– uključen plamenik – mali (štedljivi) plamen

Na primeru upravljanja plamenikom prikazana je pravilna upotreba koja se zasniva na izboru odgovarajuće veličine plamena. Pravilni način kuvanja zasniva se na podešavanju obrtno komande plamenika u položaj „veliki plamen” radi kuvanja jela, a zatim prebacivanju u položaj „mali plamen” (štedljivi) radi održavanja procesa kuvanja. Zavisno od potreba moguća je tačna regulacija veličine plamena.



Zabranjena je regulacija u rasponu između položaja „isključen plamenik” i položaja „veliki plamen”.

Pravilna upotreba, izbor odgovarajućih upotrebnih parametara i sudova omogućavaju značajnu štednju energije.

Štednja energije iznosi:

- do 60%, kod dobrog izbora šerpe,
- do 60%, kod pravilne upotrebe koja se zasniva na ispravnom odabiru plamena tokom kuvanja.

Uslov za štednju je konstantno održavanje čistoće plamenika (posebno otvora za plamen i dizni).

Odgovarajući sudovi za kuvanje

Izbor sudova

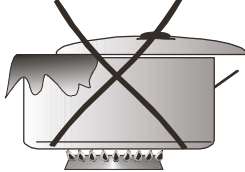
Voditi računa da prečnik dna šerpe uvek bude nešto veći od prečnika plamena plamenika i da je posuda pokrivena poklopcem. Preporučuje se da prečnik šerpe bude oko 2,5–3 puta veći od prečnika plamenika, dakle za plamenik:

- mali, šerpa prečnika od 90 do 140 mm,
- srednji, šerpa prečnika od 140 do 220 mm,
- veliki, šerpa prečnika od 200 do 240 mm
- WOK, šerpa prečnika od 220 do 260 mm
- visina posude ne bi trebala da bude veća od njenog prečnika

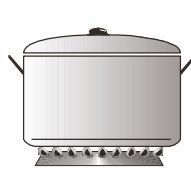
Loše



Loše



Dobro



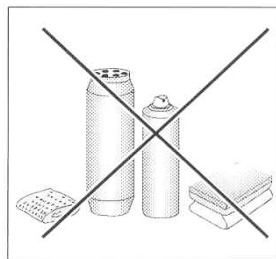
Poklopac šerpe:

Poklopac šerpe blokira ispuštanje topline i na taj način skraćuje vreme zagrevanja.

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan uticaj na produžavanje perioda pouzdanog rada bez kvara. Za čišćenje ne koristiti opremu za parno čišćenje.



Pre početka čišćenja potrebno je isključiti šporet (sve prekidače postaviti na „0“) i sačekati da se ohladi. Zatim obrisati šporet mekom krpom sa malom količinom sredstva za pranje sudova. Zabranjena je upotreba oštrih sredstava za ribanje.



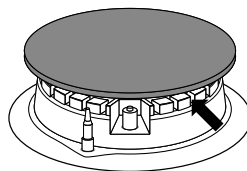
Površinski plamenici

Delovi plamenika moraju uvek biti suvi, jer kapljice vode mogu usporiti protok gasa i izazvati nepravilno sagorevanje plamenika.



U slučaju zaprljanja plamenika i rešetke, ove delove treba demontirati i oprati u toploj vodi sa dodatkom sredstva za uklanjanje masnoće i prljavštine.

Zatim ih treba obrisati do suva. Posebnu čistoću treba održavati kod otvora plamena stabilizacionih prstenova. Otvore dizni plamenika čistiti isključivo tankom bakarnom žicom namenjenom toj svrsi.



12

Radna ploča

- Emajliranu radnu ploču čistiti samo toplom vodom uz dodatak male količine sredstva za pranje sudova. Jako zaprljanje može se ukloniti isključivo blagim tečnim sredstvima za ribanje posuđa.

Periodični pregledi

Osim aktivnosti čiji je cilj svakodnevno održavanje čistoće ploče treba da:

- Provodimo periodične kontrole funkcionisanja upravljačkih elemenata i radnih sklopova ploče. Posle isteka garancije, najmanje jednom svake dve godine naručiti u servisnoj tački izvršavanje tehničkog pregleda ploče.
- Ukloniti potvrđene eksploatacione mane.
- Vršiti periodičnu konzervaciju radnih sklopova ploče.

Upozorenje: U slučaju pucanja staklene površine: odmah isključiti sve plamenike i sve električne grejne elemente, isključiti uređaj iz napajanja, ne dodirivati površinu uređaja, ne koristiti uređaj.

Garancja

Garancijske usluge se pružaju u skladu sa garantnim listom – proizvođač ne odgovara za bilo kakvu štetu nastalu nepravilnim rukovanjem proizvodom.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente šporeta
- isključiti iz električne mreže
- prijaviti za popravku
- neke sitne kvarove korisnik može da ukloni sam pomoću napomena koje su navedene u tabeli niže. Pre nego što se obratite centru za korisnike ili servisu, proverite sledeće tačke u tabeli.

PROBLEM	UZROK	POSTUPANJE
1. Uređaj ne radi	- prekid napajanja strujom	- proveriti osigurač u kućnoj instalaciji, ako je pregoreo, promeniti
2. Plamenik se ne pali	- Prijava otvori za plamen	- zatvoriti ventil za blokadu gasa, zatvoriti obrtna dugmad plamenika, proventriti prostoriju, izvaditi plamenik, očistiti i propuvati otvore za plamen
3. Aparat za paljenje gasa ne radi	- prekid napajanja strujom	- proveriti osigurač u kućnoj instalaciji, ako je pregoreo, promeniti
	- prekid dotoka gasa	- otvoriti ventil za dotok gasa
	- zaprljani (masni) uređaj za paljenje gasa	- očistiti uređaj za paljenje gasa
	- okretno dugme nije pritisnuto dovoljno dugo	- pridržati pritisnuto obrtno dugme do trenutka stabilnog formiranja plamena oko plamenika
4. Plamen se prilikom paljenja plamenika gasi	- okretno dugme je prerano pušteno	- pridržati pritisnuto okretno dugme duže u položaju „veliki plamen”

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.

