

MULTICHEF 4/5 INDUKCJA + GAZ

Kombinowana płyta gazowa

10045666 10045667 1045668 10045669



KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i postępuj zgodnie z nimi, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa	4
Opis produktu	8
Uruchamianie i obsługa	9
Indukcyjna strefa gotowania	10
Strefa gotowania gazowego	16
Czyszczenie i konserwacja	18
Rozwiązywanie problemów	19
Instrukcja montażu płyty grzewczej	20
Specyfikacje dla gazu	26
Instrukcja likwidacji	32
Producent	32

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące płyty gazowej

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed montażem lub użyciem urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać wraz z urządzeniem, aby móc z niej skorzystać w przyszłości. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia innej osobie, należy dopilnować, aby instrukcja została przekazana wraz z urządzeniem.

- To urządzenie należy montować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Przed instalacją należy upewnić się, że zasilanie gazowe i elektryczne odpowiada typowi wskazanemu na tabliczce znamionowej.
- Jeśli to urządzenie jest zainstalowane na jednostce pływającej lub w przyczepie kempingowej, nie powinno być używane jako ogrzewacz pomieszczeń.
- Rura gazowa i kabel elektryczny muszą być zainstalowane w taki sposób, aby nie dotykały żadnych części ani urządzenia.
- To urządzenie powinno być instalowane przez wykwalifikowanego technika lub hydraulika.
- Warunki ustawienia dla tego urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.
- Usuń całe opakowanie przed użyciem urządzenia.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że produkt nie jest uszkodzony oraz że przewód przyłączeniowy jest w idealnym stanie. W przeciwnym razie skontaktuj się ze sprzedawcą przed montażem urządzenia.
- Sąsiednie meble i wszystkie materiały użyte w obiekcie muszą być w stanie wytrzymać temperaturę co najmniej o 85°C wyższą od temperatury otoczenia pomieszczenia, w którym się znajdują podczas użytkowania.
- Jeśli płomień palnika przypadkowo zgaśnie, wyłącz sterowanie palnika i nie próbuj ponownie zapalać palnika przez co najmniej jedną minutę.
- Korzystanie z urządzeń do gotowania na gazie prowadzi do wytwarzania ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest zainstalowane. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni: pozostaw otwarte otwory wentylacyjne lub zainstaluj mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wentylator wyciągowy).
- Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, takiej jak otwarcie okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, takiej jak zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest obecna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub w jego pobliżu.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania.
- Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia, dopóki urządzenie nie ostygnie po użyciu.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku i obsługi przez osoby dorosłe.
- Dzieci mogą również zranić się, wyciągając patelnie lub garnki z urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub inne osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe bądź brak doświadczenia i wiedzy uniemożliwiają im bezpieczne korzystanie z urządzenia bez nadzoru lub instrukcji odpowiedzialnej osoby zapewniającej możliwość korzystania z urządzenia.

Bezpieczeństwo

- Używaj urządzenia wyłącznie do przygotowywania posiłków.
- Nie modyfikuj urządzenia. Panel palnika nie jest przeznaczony do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego pilota.
- Korzystanie z urządzeń do gotowania na gazie prowadzi do wytwarzania ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana. Otwory wentylacji naturalnej pozostawić otwarte lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap).
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli wejdzie ono w kontakt z wodą. Nie należy używać urządzenia, jeśli ręce są mokre.
- Powierzchnie grzewcze urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania.
- Nie używaj dużych ścierek, ręczników itp., ponieważ ich końce mogą się zetknąć i wywołać pożar.
- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono w trakcie pracy.
- Niestabilnych lub zdeformowanych patelni nie należy używać na urządzeniu, ponieważ mogą one spowodować wypadek w wyniku przewrócenia się lub rozlania.
- Nie używaj ani nie przechowuj materiałów łatwopalnych w pobliżu tego urządzenia.
- Łatwo psująca się żywność, przedmioty z tworzyw sztucznych i aerozole mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem ciepła i nie należy ich przechowywać nad ani pod urządzeniem.
- Nie pozostawiaj aerozoli w pobliżu tego urządzenia podczas pracy.
- Upewnij się, że pokrętki sterujące znajdują się w pozycji „•”, gdy nie są używane.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego lub fabrycznego.
- Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, takiej jak otwarcie okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, takiej jak zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest obecna.
- Podczas obsługi gorących garnków i patelni używaj uchwytów do garnków lub rękawic żaroodpornych.
- Podnosząc garnek, nie pozwól, aby uchwyty do garnków zbliżyły się do otwartego ognia.
- Uważaj, aby nie zamoczyć lub zamoczyć uchwytów do garnków lub rękawic, ponieważ prowadzi to do szybszego przenikania ciepła przez materiał, co grozi poparzeniami.
- Używaj palników tylko po umieszczeniu na nich garnków i patelni. Nie podgrzewać pustych garnków ani patelni.
- Nigdy nie używaj plastikowych lub aluminiowych misek na urządzeniu.
- Podczas korzystania z innych urządzeń elektrycznych upewnij się, że kabel nie styka się z powierzchniami urządzenia do gotowania.
- Jeśli masz jakieś części mechaniczne, np. rozrusznik serca w ciele, przed użyciem urządzenia skonsultuj się z lekarzem.
- Nie używaj ściereczek kuchennych do przenoszenia garnków. Ręczniki mogą zapalić się od palnika i może dojść do pożaru.
- Jeśli używasz naczyń szklanych, upewnij się, że są one przeznaczone do użycia na tym talerzu. Jeśli na powierzchni pojawi się pęknięcie szkła, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
- Aby zminimalizować możliwość poparzenia, zapłonu materiałów palnych i rozlania, obróć uchwyty naczyń kuchennych na bok lub środek górnej płyty bez wychodzenia poza sąsiednie palniki.

- Zawsze wyłączaj palnik przed wyjęciem naczyń.
- Uważnie monitoruj jedzenie podczas smażenia.
- Zawsze podgrzewaj tłuszcz powoli i obserwuj, jak się nagrzewa.

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące strefy gotowania

Niniejsza instrukcja oraz samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy zawsze przestrzegać.



Jest to symbol ostrzeżenia/alarmu dotyczącego bezpieczeństwa, ostrzegający o możliwym ryzyku dla użytkowników i innych osób.

Wszystkie komunikaty bezpieczeństwa określają potencjalne ryzyko, którego dotyczą i wskazują, jak zmniejszyć ryzyko obrażeń, uszkodzeń i porażenia prądem w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia. Upewnij się, że przestrzegasz następujących zasad:

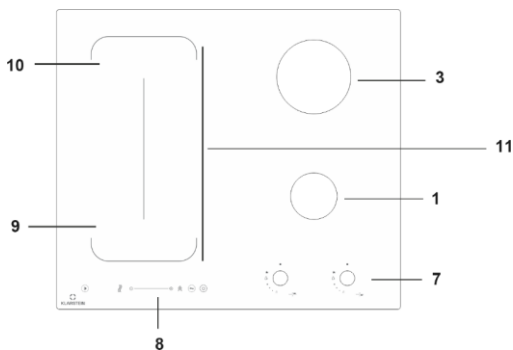
- Urządzenie musi zostać odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych.
- Instalacja i konserwacja muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowanego technika zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi lokalnymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że zostało to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- To urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający musi być wystarczająco długi.
- Do instalacji zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa wymagany jest przełącznik wielobiegunowy z minimalną odległością między stykami wynoszącą 3 mm.
- Nie używaj wielu gniazdek ani przedłużaczy.
- Nie ciągnij za przewód zasilający urządzenia.
- Po instalacji części elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do gotowania posiłków. Inne zastosowania są niedozwolone (np. ogrzewanie pomieszczenia). Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie lub nieprawidłową regulację elementów sterujących.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat muszą być trzymane z dala, chyba że są nadzorowane przez cały czas.
- Łatwo dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia i nadzorować, aby nie bawiły się nim.
- Nie dotykaj elementów grzejnych urządzenia w trakcie i po użyciu. Nie dopuszczaj do kontaktu urządzenia z substancjami lub innymi materiałami łatwopalnymi, dopóki wszystkie podzespoły nie ostygną w wystarczającym stopniu.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.
- Przegrzane oleje i tłuszcze łatwo się zapalają. Zachowaj ostrożność podczas gotowania żywności bogatej w tłuszcz i oleje.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Dzieci nie mogą przeprowadzać konserwacji bez nadzoru.

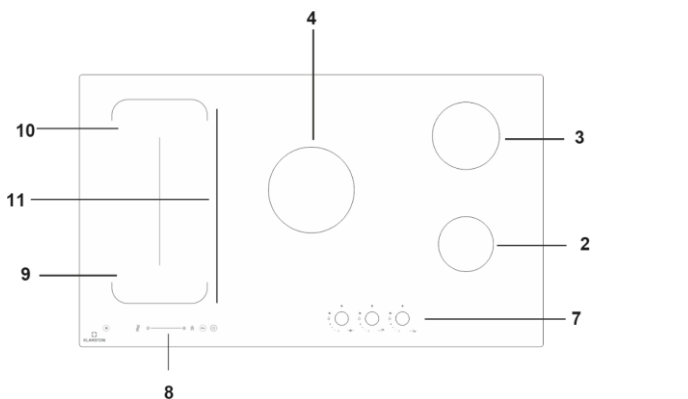
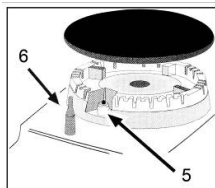
- W przestrzeni pod urządzeniem należy zainstalować wyłącznik powietrzny lub wyłącznik automatyczny (brak w zestawie).
- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
- Urządzenia nie są przeznaczone do pracy z zewnętrznym timerem lub oddzielnym pilotem.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. z wiekiem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
- Nie używaj myjek parowych.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki itp. nie powinny być umieszczane na płycie grzewczej, ponieważ mogą się rozgrzać.
- Po użyciu należy wyłączyć płytę za pomocą przycisku sterowania i nie polegać na czujniku patelni.
- Żywność przeznaczona do smażenia powinna być jak najbardziej sucha. Lód na mrożonkach lub wilgoć na świeżych produktach mogą powodować bulgotanie gorących tłuszczów ponad krawędziami patelni.
- Nigdy nie próbuj przenosić patelni z gorącym tłuszczem, zwłaszcza frytkownicy. Poczekaj, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.

OPIS PRODUKTU

10045666, 1045667



10045668, 1045669



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Palnik pomocniczy - 1,0 kW | 7 | Pokrętło sterujące palnikiem gazowym |
| 2 | Średnio szybki palnik - 1,8 kW | 8 | Panel sterowania dla strefy gotowania indukcyjnego |
| 3 | Szybki palnik - 2,4 kW | 9 | Strefa gotowania: przednia lewa $\varnothing$ 180 mm - 1500 W/1800 W (wzmocnienie) |
| 4 | Trójpierścieniowy palnik wok - 3,4 kW | 10 | Strefa gotowania: lewa tylna $\varnothing$ 180 mm - 2000 W/2300 W (wzmocnienie) |
| 5 | Zapalniczka do palników gazowych (tylko w niektórych modelach) | 11 | Strefa gotowania: strefa wolna - 2500 W/2800 W (boost) |
| 6 | Urządzenie zabezpieczające (tylko w niektórych modelach) - aktywowane w przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia (rozlanie, przeciąg itp.), przerywając w ten sposób dopływ gazu do palnika. | | |

URUCHOMIENIE I EKSPLOATACJA

Położenie odpowiedniego palnika gazowego jest zaznaczone na każdym pokrętle sterującym.

Palniki gazowe

Palniki różnią się wielkością i wydajnością. Wybierz najbardziej odpowiedni do średnicy używanych naczyń.

Palnik można regulować za pomocą odpowiedniego pokrętła, korzystając z jednego z następujących ustawień:

	Wyłączone
	Wysoka moc
	Niska

W modelach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające

Pokrętło powinno być wciśnięte przez około 6 sekund, aż płomień się zapali i urządzenie się nagrzej.

W modelach wyposażonych w zapalniczkę

W pierwszej kolejności należy wcisnąć przycisk zapłonu elektrycznego oznaczony symbolem, następnie wcisnąć odpowiednie pokrętło i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia „High Power”.

Aby zapalić palnik: Wystarczy nacisnąć odpowiednie pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia „High Power” i przytrzymać wciśnięte, aż palnik się zapali.



Uwaga

Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, wyłącz gaz pokrętłem i spróbuj ponownie zapalić po 1 minucie.

Aby wyłączyć palnik: Obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż palnik się wyłączy (powinno być w pozycji „wyłączony”).

Aby wyłączyć palnik: Obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu (powinno być w pozycji 0)

INDUKCYJNA STREFA GOTOWANIA

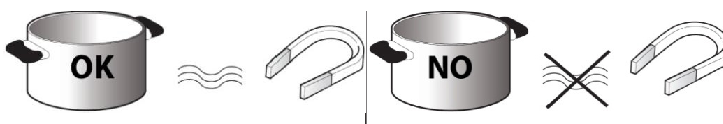
WAŻNE: Pola grzejne nie włączą się, jeśli naczynia nie mają odpowiedniego rozmiaru. Należy używać wyłącznie garnków oznaczonych symbolem "nadaje się do płyt indukcyjnych" (rysunek poniżej). Przed włączeniem płyty należy umieścić garnek na wybranej strefie gotowania.



Sprawdzanie garnków i patelni

Użyj magnesu, aby sprawdzić, czy garnek nadaje się do płyty indukcyjnej: garnki i patelnie są nieodpowiednie, jeśli nie są wykrywalne magnetycznie.

- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka.
- Upewnij się, że garnki mają gładkie dna, w przeciwnym razie mogą porysować płytę grzejną. Sprawdź naczynia.
- Nigdy nie stawiaj gorących garnków lub patelni na powierzchni panelu sterowania płyty. Może to spowodować uszkodzenie.
- Średnica dna garnków lub patelni powinna wynosić co najmniej 10 cm.

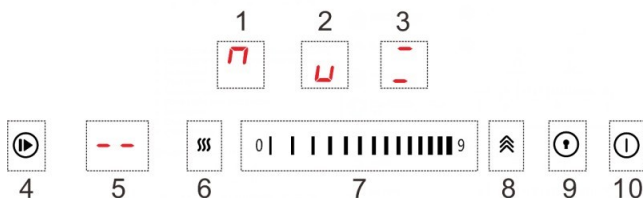


Instrukcja użytkowania

Aby zapobiec trwałemu uszkodzeniu płyty ceramicznej, nie należy jej używać:

- Garnki z dnem, które nie jest idealnie płaskie.
- Metalowe garnki z emaliowanym dnem.

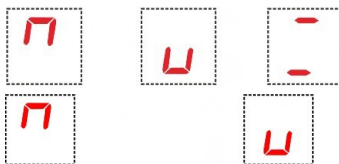
Układ panelu sterowania



- | | |
|--|--|
| 1 Strefa gotowania: lewa tylna Ø 180 mm - 2000/2300 W (wzmocnienie) | 6 Elementy sterujące do utrzymywania ciepła potraw |
| 2 Strefa gotowania: przednia lewa Ø 180 mm - 1500/1800 W (wzmocnienie) | 7 Dotykowe sterowanie zasilaniem/timerem |
| 3 Strefa gotowania: strefa zamrażania - 2500/2800 W (boost) | 8 Kontrola zwiększenia mocy |
| 4 Kontrola przerwania ogrzewania | 9 Blokada rodzicielska (blokada rodzicielska) |
| 5 Przełącznik czasowy | 10 Włączanie/Wyłączanie |

Sterowanie włączaniem/wyłączaniem

Aby włączyć płytę grzewczą, włącz ją i przytrzymaj przycisk "ON/OFF" przez trzy sekundy, a wskaźniki stref gotowania zaświecą się.



Ustawianie poziomu gotowania

Po włączeniu płyty grzewczej i umieszczeniu patelni na wybranej strefie gotowania odpowiedni przycisk, a dotknięty wskaźnik zacznie migać.



Następnie dostosuj poziom mocy, dotykając przesuwanych przycisków dotykowych.

Blokada dziecięca

Ta funkcja blokuje elementy sterujące, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty.

- Aby aktywować funkcję bezpiecznika dziecięcego, należy włączyć przycisk "kontroli bezpiecznika". Zegar wskazuje "Lo". Panel sterowania zostanie zablokowany.
- Aby dezaktywować blokadę panelu sterowania, włącz płytę grzewczą i przytrzymaj przycisk "bezpiecznika" przez trzy sekundy.
- "Lo" gaśnie i płyta jest ponownie aktywna

Przełącznik czasowy

Za pomocą timera można ustawić czas gotowania na maksymalnie 99 minut dla wszystkich stref gotowania.

- Wybierz strefę gotowania, która ma być używana z minutnikiem, dotknij elementu sterującego minutnika, na wyświetlaczu timera pojawi się "10". i miga "0". Ustaw czas, dotykając przesuwanego przycisku.

- Ponownie dotknij przycisku sterowania timerem, "1" zacznie migać. ustaw godzinę dotykając suwaka.
- Po kilku sekundach licznik czasu zacznie odliczać.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy i płyta wyłączy się automatycznie.
- Aby wyłączyć minutnik, wybierz strefę gotowania, której chcesz używać z minutnikiem i dotknij pokrętła minutnika, aby ustawić żądany czas gotowania na "00", dotykając suwaka.

Funkcja Boost

Dotknięcie pokrętła wyboru strefy ogrzewania i dotknięcie przycisku "regulacji wzmocnienia" spowoduje wyświetlenie "b" na wskaźniku strefy i mocy maks.

Funkcja utrzymywania temperatury

Funkcja utrzymywania temperatury

Po dotknięciu elementu sterującego wyboru strefy ogrzewania i dotknięciu przycisku "kontroli podtrzymania temperatury", wskaźnik strefy wyświetli "c", co oznacza wybór poziomu ogrzewania dla ogrzewania i podtrzymania temperatury (około $55 \pm 15^{\circ}\text{C}$) z 2 l wody.

Kontrola przerwania ogrzewania

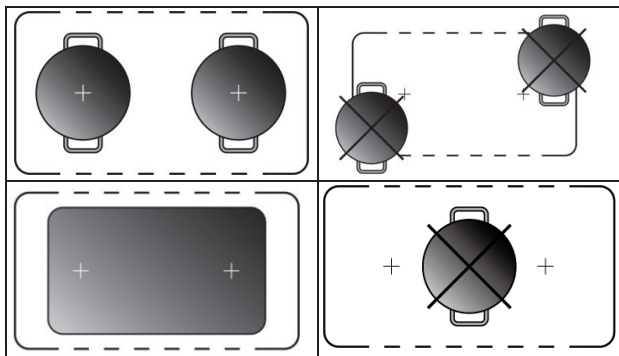
- Gdy pola grzejne są aktywne, dotknij przycisku "Pause control". Wszystkie wyświetlacze pokażą "P" i ogrzewanie zostanie przerwane.
- W tym momencie można sterować tylko blokadą klawiatury "Pause Control" i "Switch Control".
- Dotknij ponownie przycisku "pause control", na wyświetlaczu pojawi się pierwotne ustawienie, a pola grzejne będą nadal się nagrzewać.

Elastyczna strefa

- Obszar ten może być używany jako jedna strefa lub jako dwie różne strefy, w dowolnym momencie w zależności od potrzeb gotowania.
- Elastyczny obszar składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas podgrzewania naczyń w jednej strefie, przenoszenie naczyń z jednej strefy do drugiej w ramach elastycznego obszaru, przy jednoczesnym zachowaniu tego samego poziomu mocy w strefie, w której naczynia zostały pierwotnie umieszczone, a część nieprzykryta naczyniami jest automatycznie wyłączana.

Ważne: Upewnij się, że naczynia są umieszczone centralnie na jednej strefie gotowania. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i podłużnych patelni należy umieścić je na środku pola grzewczego, tak aby pokrywały oba krzyże.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia naczyń



Zabezpieczenie przed przelaniem wody

Płyta automatycznie wyłączy się w ciągu 10 sekund, jeśli woda przeleje się przez panel sterowania.

Automatyczne wyłączenie

Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli nie ustawiono czasu gotowania, jeśli zapomniano wyłączyć płytę lub jeśli urządzenie nie jest używane. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom wydajności	c	1	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ostrzeżenia panelu sterowania

Wskaźnik ciepła resztkowego

- Płyta jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania.
- Wskaźniki te ostrzegają użytkownika, jeśli pola grzejne są nadal gorące.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się "H", pole grzejne jest nadal gorące.
- Jeśli wskaźnik ciepła resztkowego strefy gotowania świeci się, strefa ta może być używana na przykład do utrzymywania temperatury potraw lub roztopiania masła.
- Gdy pole grzejne ostygnie, wyświetlacz wyłączy się.

Nieprawidłowy wskaźnik naczyń lub jego brak

Jeśli używasz garnka, który nie jest odpowiedni, nie jest prawidłowo ustawiony lub nie ma odpowiedniego rozmiaru dla płyty indukcyjnej, na wyświetlaczu pojawi się symbol " ". Jeśli w ciągu 120 sekund nie zostaną wykryte żadne naczynia, płyta wyłączy się.

Czyszczenie płyty indukcyjnej

- Nie używaj myjek parowych.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzejne są wyłączone i nie jest wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego.
- Nie używaj gąbek ściernych. Ich użycie może spowodować uszkodzenie szkła.
- Po każdym użyciu wyczyść płytę (gdy jest zimna), aby usunąć wszelkie osady i plamy z resztek jedzenia.
- Cukier lub żywność o wysokiej zawartości cukru uszkadzają płytę grzejną i muszą zostać natychmiast usunięte.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować powierzchnię szkła.
- Użyj miękkiej ściereczki, chłonnego papieru kuchennego lub specjalnego środka do czyszczenia płyt grzewczych (postępuj zgodnie z instrukcjami producenta).

Rozwiązywanie problemów z płytą indukcyjną

- Przeczytaj i postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji "Instrukcja obsługi".
- Sprawdź, czy zasilanie nie jest wyłączone.
- Po zakończeniu czyszczenia należy dokładnie wysuszyć płytę grzejną.
- Jeśli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy zapoznać się z poniższą tabelą w celu uzyskania dalszych instrukcji.
- Jeśli płyty nie można wyłączyć po użyciu, należy odłączyć ją od zasilania.

Komunikaty o błędach	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Nie znaleziono naczyń lub naczyń nie znaleziono	Używaj odpowiednich przyborów
E0	Wyświetlacz nie może odebrać sygnału zasilania.	Sprawdź połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilacza, jeśli nie, wymień płytę zasilacza.
EA	Wyświetlacz nie może odebrać sygnału zasilania.	Sprawdź połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilacza, jeśli nie, wymień płytę zasilacza.
E1	Ochrona przed wysokim napięciem.	Sprawdź, czy zasilacz ma normalne parametry. Włącz płytę, jeśli zasilanie ma normalne parametry.
E2	Niskie napięcie	Sprawdź, czy zasilacz ma normalne parametry. Włącz płytę, jeśli zasilanie ma normalne parametry.
E3-E4	Nietypowa temperatura.	Sprawdź pułę. Uruchom ponownie urządzenie, gdy płyta indukcyjna ostygnie.

F3-F5 F9-FA	Zwarcie lub przerwa w obwodzie NTC	Zadzwoń do serwisu posprzedażowego i podaj kod błędu
----------------	------------------------------------	--

Dźwięki emitowane przez płytę grzewczą

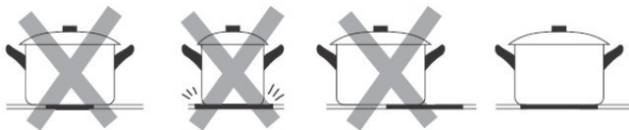
- Płyty indukcyjne mogą wydawać piszczący lub trzeszczący dźwięk podczas normalnej pracy, który w rzeczywistości pochodzi z garnków i patelni ze względu na charakterystykę dna (na przykład dna wykonane z kilku warstw materiału lub nierówne dna).
- Dźwięki te różnią się w zależności od używanych garnków i patelni oraz ilości zawartej w nich żywności i nie są oznaką jakiegokolwiek awarii.
- Ponadto płyta indukcyjna jest wyposażona w wewnętrzny system chłodzenia, który reguluje temperaturę części elektronicznych; w rezultacie podczas pracy a po kilku minutach od wyłączenia płyty słychać będzie szum wentylatora chłodzącego.
- Jest to całkowicie normalne i niezbędne do prawidłowego funkcjonowania urządzenia.

STREFA GOTOWANIA GAZOWEGO

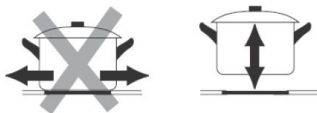
Wybór właściwych naczyń: Nie używaj naczyń o postrzępionych krawędziach lub zakrzywionych podstawach.



Upewnij się, że spód patelni jest gładki, osadzony na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze umieszczaj patelnię na strefie gotowania.



Zawsze podnoś patelnie i garnki – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



Praktyczne porady

Aby uzyskać najlepszą wydajność, postępuj zgodnie z tymi ogólnymi wskazówkami:

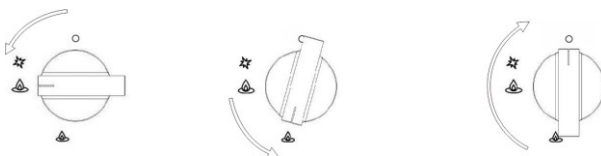
- Do każdego palnika należy używać odpowiednich naczyń kuchennych (patrz tabela), tak aby płomień nie sięgał ścianek garnka lub patelni;
- używaj naczyń z płaskim dnem i pokrywką.
- Gdy zawartość się ugotuje, obróć pokrętko do pozycji „Low Power”.

Palnik	średnica naczynia (cm)
Palnik pomocniczy	10-14
Palnik o średniej prędkości	16-20
Szybki palnik	22-24
Palnik główny	24-26
Palnik ceramiczny ø 145 mm	16,5
Elastyczna strefa	10-20 x 25-400

Aby sprawdzić typ palnika, zapoznaj się z sugestiami w sekcji "Palnik" i specyfikacje dysz".

Wybór wielkości płomienia

Gdy palniki są odpowiednio wyregulowane, płomień powinien być jasnoniebieski, a wewnątrz płomienia powinno być przejrzyste. Wielkość płomienia zależy od położenia odpowiedniego pokrętkła sterującego.



Palnik włączony, duży palnik włączony, mały palnik wyłączony

Palnik powinien być ustawiony na wysoki płomień podczas początkowej fazy gotowania, aby jedzenie szybko się ugotowało. Następnie należy obrócić pokrętkło do pozycji "niska moc", aby utrzymać temperaturę. Wielkość płomienia można regulować w sposób ciągły.

Zabrania się regulowania płomienia pomiędzy pozycjami palnika OFF i ON przy użyciu dużego płomienia.

Jeśli płyta jest używana prawidłowo, parametry są prawidłowo ustawione i używane są odpowiednie naczynia, można zaoszczędzić dużą ilość energii. Oszczędność energii jest następująca:

- Przy zastosowaniu odpowiednich garnków oszczędza się do 60% energii.
- Po prawidłowym skonfigurowaniu urządzenia i wybraniu odpowiednich naczyń można zaoszczędzić do 60%.

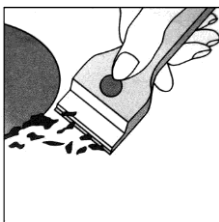
Warunkiem wydajnej i energooszczędnej pracy płyty jest zawsze czysta czystość palników (zwłaszcza szczelin i dysz).

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed czyszczeniem lub konserwacją kuchenki gazowej należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego (w tym akumulatora).

Aby przedłużyć żywotność płyty gazowej, bezwzględnie należy ją dokładnie i regularnie czyścić:

- Części emaliowane i powierzchnię szklaną należy myć ciepłą wodą bez użycia proszków ściernych lub substancji żrących, które mogłyby je zniszczyć;
- Zdejmowane części palników należy zazwyczaj myć ciepłą wodą z mydłem. Pamiętaj, aby usunąć przypalone osady;
- Iglicę automatycznego zapłonu należy dokładnie wyczyścić i upewnić się, że zapłon działa normalnie.
- Płyta górna ze stali nierdzewnej i inne części stalowe mogą ulec odbarwieniu w przypadku kontaktu z wodą wapienną o wysokim stężeniu lub żrącymi środkami czyszczącymi (zawierającymi fosfor). Jeśli chcesz przedłużyć żywotność, zalecamy dokładne wypłukanie tych części wodą i wysuszenie. Zaleca się czyszczenie wszystkich plam.
- Po zakończeniu pracy powierzchnię należy wyczyścić wilgotną ściereczką, aby usunąć kurz i resztki jedzenia. Powierzchnia szklana powinna być regularnie czyszczona ciepłą wodą i środkiem czyszczącym nie powodującym korozji.



Gdy płyta jest ciepła, wyczyść ją odpowiednim detergentem i ręcznikami papierowymi, a następnie wytrzyj wilgotną szmatką i suchą powierzchnią. Folię aluminiową, przedmioty plastikowe, przedmioty wykonane z materiałów syntetycznych, cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, która roztopiła się na powierzchni, należy natychmiast usunąć. Jeśli powierzchnia do gotowania jest jeszcze gorąca, wyczyść ją drobnym skrobakiem. Chroni powierzchnię przed uszkodzeniami spowodowanymi przez żywność o wysokiej zawartości cukru.

Nie używaj szorstkich gąbek ani środków czyszczących, dotyczy to agresywnych chemicznie środków czyszczących, takich jak spreje i odplamiacze.

Zaleca się czyszczenie rusztu, gdy jest jeszcze gorący. Po ostygnięciu grilla przepłucz go wodą.

Smarowanie zaworów gazowych

Po pewnym czasie zawory gazowe zatykają się i trudno jest włączyć/wyłączyć urządzenie. W takim przypadku należy wyczyścić wnętrze zaworu i nasmarować go.

Przypomnienie: Procedura ta musi zostać wykonana przez technika autoryzowanego przez producenta.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Palniki gazowe

Problem	Sprawdź, czy:
Nie można zapalić palnika lub płomień wokół palnika nie jest równomierny.	• Otwory gazowe na palniku nie są zablokowane; • Wszystkie ruchome części palników są prawidłowo zamocowane; • Brak przepływu powietrza wokół powierzchni gotowania
Palnik nie chce się zapalić	• Wcisnąłeś do końca przycisk zapłonu; • Przytrzymaj przycisk wystarczająco długo, aby włączyć zapalniczkę. • Otwory gazowe są zatkane w obszarze odpowiadającym termoparze.
Po obróceniu pokrętki do ustawienia niskiego płomienia, płomień gaśnie	• Otwory gazowe na palniku nie są zablokowane; • Brak przepływu powietrza wokół powierzchni gotowania • Wartość minimalna została ustawiona prawidłowo (patrz rozdział „Regulacja minimalna”.
To stabilna zastawa stołowa.	• Dolna część naczyń jest płaska. • Naczynie jest prawidłowo wyśrodkowane na palniku. • Siatki nośne są ustawione nieprawidłowo.

Ceramiczna głowica palnika

Problem	Sprawdź, czy:
Strefy gotowania są brudne.	Może to być spowodowane przypalaniem się resztek jedzenia. Nie będzie to miało wpływu na działanie urządzenia. Należy jednak upewnić się, że przestrzegane są instrukcje dotyczące regularnego czyszczenia.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie działa.	Jeśli temperatura strefy grzewczej wydaje się wyższa niż 60 °C stopni, a wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświecił się, należy skontaktować się z centrum serwisowym.

INSTRUKCJA MONTAŻU DO ZABUDOWY

Poniższe instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanego technika. Podczas montażu i konserwacji można postępować w sposób najbardziej profesjonalny i fachowy.

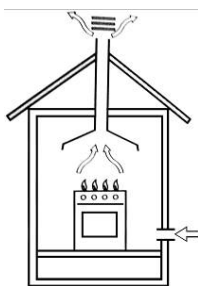
Ważne: Odłącz połączenie elektryczne przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych.

Lokalizacja płyty gazowej

Ważne: To urządzenie może być używane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

Muszą być spełnione następujące warunki:

- 1 Pomieszczenie musi być wyposażone w system wentylacji, który usuwa dym i gazy spalinowe z pomieszczenia. Musi to zapewnić okap lub wentylator elektryczny.



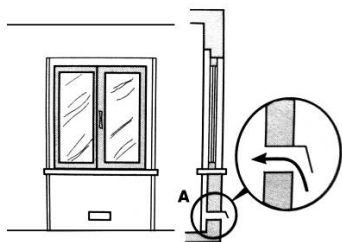
Wylot powietrza do komina lub gałęzi kominowych (wyłącznie dla urządzeń kuchennych).



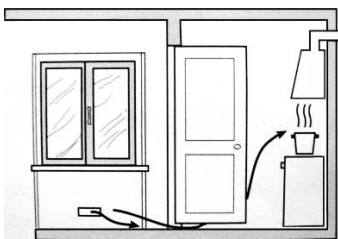
Wylot bezpośrednio na zewnątrz.

- 2 Należy pozostawić dopływ powietrza do pomieszczenia, które służy do prawidłowego spalania. Przepływ powietrza do spalania nie może być mniejszy niż $2 \text{ m}^3/\text{h}$ na kW mocy zainstalowanej. Doprowadzenie powietrza musi być zapewnione z zewnątrz przez rurę, której powierzchnia wewnętrzna musi wynosić co najmniej 100 cm^2 i nie może być zablokowana.

Kuchenka gazowa bez urządzeń zabezpieczających musi mieć, aby zapobiec przypadkowemu wydostaniu się płomienia, wentylację działającą z podwójną wydajnością. Na przykład co najmniej 200 cm^2 (ryc. 3). W przeciwnym wypadku pomieszczenie może być wentylowane pośrednio poprzez sąsiednie pomieszczenia wyposażone w kanały wentylacyjne na zewnątrz. Choć sąsiednie pokoje nie są pomieszczeniami wspólnymi, istnieje ryzyko pożaru (patrz zdjęcie).



Przykłady otworów wentylacyjnych do spalania.



Powiększenie otworu wentylacyjnego między oknem a podłogą

- 3 Intensywna i długotrwała eksploatacja płyty gazowej wymagająca wzmożonej wentylacji, np. otwieranie okien lub zwiększanie mocy układu wlotu powietrza (jeśli jest dostępny).
- 4 Skroplone gazy ropopochodne są cięższe od powietrza, więc płyną w dół. Pomieszczenia, w których instalowane są zbiorniki LPG, muszą być wyposażone w wentylację na zewnątrz, aby zapobiec wyciekom gazu.

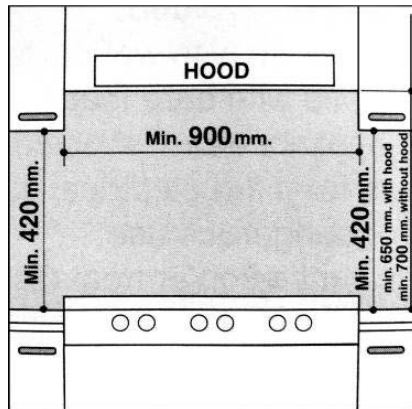
Dlatego zbiorników LPG, które są puste lub częściowo napełnione, nie wolno instalować ani przechowywać w pomieszczeniach lub przestrzeniach poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.). Dobrym pomysłem jest pozostawienie w pomieszczeniu tylko zbiornika, który aktualnie pracuje i upewnienie się, że nie jest on odcięty od źródła ogrzewania (pieca, kominka, piecyka itp.).

Wbudowany montaż

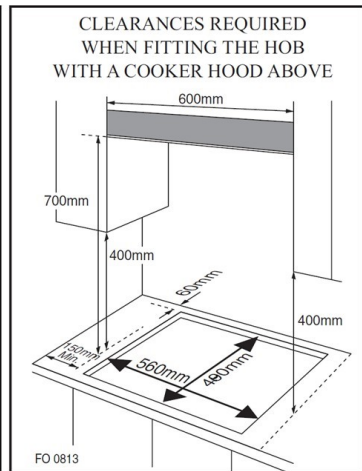
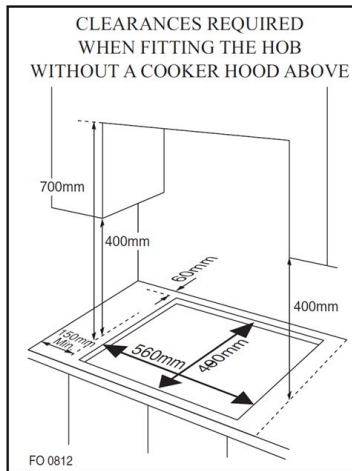
Płyty gazowe mają za zadanie chronić przed nadmiernym nagrzewaniem, urządzenie można instalować obok szafek, jednak ich wysokość nie powinna przekraczać wysokości płyty.

W celu prawidłowego montażu należy przestrzegać następujących środków bezpieczeństwa:

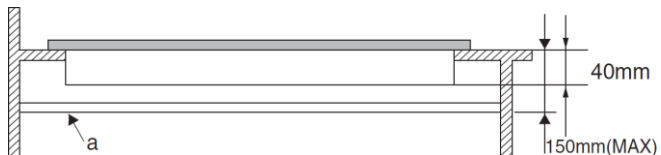
- 1 Płytę grzewczą można umieścić w kuchni, jadalni lub łóżku/salonie, ale nie w łazience ani pod prysznicem.
- 2 Meble, które stoją blisko urządzenia i są wyższe niż powierzchnia robocza płyty kuchennej, muszą być ustawione w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty kuchennej.
- 3 Szafki należy umieścić w pobliżu okapu na wysokości co najmniej 420 mm (patrz rysunek).

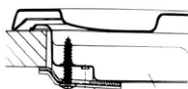


- 4 Płyta powinna być zamontowana bezpośrednio pod szafką, w odległości co najmniej 700 mm od blatu, jak pokazano na rys. C.
- 5 Dostępne są elementy mocujące (haki, śruby) umożliwiające umieszczenie płyty na blacie o grubości od 20 do 40 mm (patrz rys. 6).

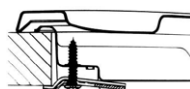


* Wbudowany rozmiar dla modelu 90 cm

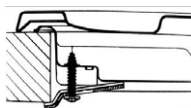




Pozycja haka dla
H=30 mm



Pozycja haka dla
H = 40 mm w górę

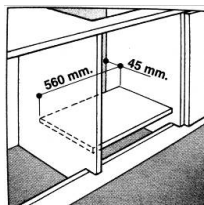
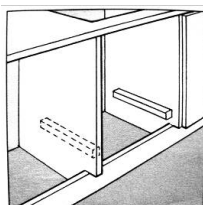


Pozycja haka dla
H = 20 mm w
górę

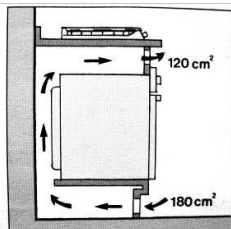
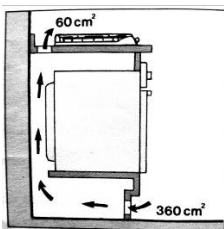
N.B: Użyj haczyków znajdujących się w „pakiecie akcesoriów”.

- 6 Jeśli płyta gazowa nie jest zainstalowana nad piekarnikiem do zabudowy, na izolację należy włożyć płytę izolacyjną. Panel ten musi być umieszczony co najmniej 20 mm od spodu płyty.

Ważne: Instalując płytę grzewczą nad wbudowanym piekarnikiem, należy umieścić piekarnik na dwóch drewnianych listwach (belkach); jeśli chodzi o powierzchnię obudowy, należy pamiętać o pozostawieniu odstępu co najmniej 45 x 560 mm od tyłu.



Montując płytę kuchenną nad piekarnikiem do zabudowy bez wentylacji, upewnij się, że masz wystarczającą liczbę wlotów i wylotów powietrza, aby odpowiednio przewietrzyć wnętrze szafki.



Podłączenie gazu do pieca

Płyta gazowa powinna być podłączona do instalacji gazowej przez wykwalifikowanego hydraulika. Podczas instalacji należy koniecznie zamontować odpowiedni kurek gazowy, tak aby można było odciąć dopływ gazu do płyty w przypadku naprawy lub konserwacji.

Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowej lub gazu płynnego należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami i dopiero po upewnieniu się, że jest ona przystosowana do używanego rodzaju gazu. Jeśli nie, postępuj zgodnie z instrukcjami w akapicie zatytułowanym „Specyfikacje gazu”. W przypadku podłączenia do gazu skroplonego za pomocą zbiornika należy zastosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ważne: Dla bezpieczeństwa oraz dla prawidłowej regulacji zużycia gazu i długiej żywotności płyty grzewczej należy upewnić się, że ciśnienie gazu odpowiada danym podanym w Tabeli 1 „Dane techniczne palników i dysz”.

Podłączenie do stałego źródła gazu

- Podłączenie do źródła gazu musi być wykonane w taki sposób, aby w żadnej części płyty gazowej nie powstały punkty naprężeń.
- Płyta wyposażona jest w regulowane złącze w kształcie litery L oraz uszczelkę.
- Złącze powinno zostać usunięte, a uszczelka musi być na swoim miejscu.
- Złącze zasilania gazem do płyty to gwintowany zawór gazowy 1/2.

Podłączenie do elastycznego zasilania gazem

Przyłącze doprowadzenia gazu do płyty to gwintowane złącze 1/2" na okrągłą rurę gazową. Stosuj wyłącznie rury i uszczelki zgodne z obowiązującymi normami. Maksymalna długość przewodów elastycznych nie może przekraczać 2000 mm. Po wykonaniu połączenia należy upewnić się, że elastyczna metalowa rurka nie dotyka żadnych ruchomych części i nie jest ściśnięta.

Kontrola uszczelnienia

Po zainstalowaniu płyty grzewczej należy sprawdzić, czy wszystkie połączenia są prawidłowo uszczelnione.

Do testowania należy używać wody z mydłem, nigdy ognia.

Podłączenie elektryczne

Płyta wyposażona jest w trójbiegunowy kabel zasilający, który jest przeznaczony do użytku z prądem zmiennym. Dane znajdują się na tabliczce znamionowej znajdującej się pod płytą. Przewód uziemiający można rozpoznać po żółto-zielonym kolorze. W przypadku montażu nad piekarnikiem elektrycznym do zabudowy, połączenia elektryczne płyty kuchennej i piekarnika powinny być niezależne.

Przyłącze elektryczne do kuchenki gazowej

Podłącz kabel zasilający ze standardową wtyczką o zużyciu wskazanym na tabliczce znamionowej lub podłącz go bezpośrednio do sieci elektrycznej. W tym drugim przypadku, jednobiegunowy wyłącznik z minimalną odległością między stykami wynoszącą 3 mm musi być umieszczony między płytą grzejącą a siecią zasilającą zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może zostać przerwany przez wyłącznik). Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury wyższej o 50°C od temperatury pokojowej.

Przed podłączeniem upewnij się, że:

Przed podłączeniem upewnij się, że:

- Bezpiecznik i instalacja elektryczna mogą wytrzymać obciążenie wymagane przez płytę;
- System zasilania elektrycznego jest wyposażony w skuteczne uziemienie

zgodnie z normami i przepisami prawa;

- Wtyczka lub przełącznik są łatwo dostępne.

Ważne: przewodniki w kablu głównym mają następujące kolory:

- Zielony i żółty - uziemienie
- Niebieski - neutralny
- Brązowy - żywy

Ponieważ kolory żył w głównym kablu mogą różnić się od oznaczeń kolorów identyfikujących zaciski we wtyczce, wykonaj następujące czynności:

- Podłącz zielony i żółty przewód do zacisku oznaczonego „E” lub do kolorowego zielonego lub żółtego.
- Podłącz brązowy przewód do zacisku oznaczonego „L” lub oznaczonego na czerwono.
- Podłącz niebieski przewód do zacisku oznaczonego „N” lub czarnego.

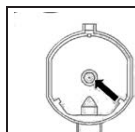
SPECYFIKACJE DLA GAZU

TABELA 1: Dane techniczne palników i dysz

	G20		G30	
Palnik	Moc grzewcza (kW)	Dysza 1/100 (mm)	Moc grzewcza (kW)	Dysza 1/100 (mm)
Pomocniczy (mały) (A)	1,0	71	1,0	52
Półszybki (średni)	1,8	97	1,8	67
Szybki Podpalacz (R)	2,4	110	2,4	67
Główny palnik (TR)	3,4	125	3,4	93
Ciśnienie dostarczanego gazu	20 mbar		50 mbar	

Przy 15 ° C i 1013 mbar - suchy gaz

P.C.I.G20	37.78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27.20MJ/ m ³	P.C.I.G30	49.47MJ/Kg



Wymiana dyszy palnika: poluzować dyszę kluczem (7). Zamontuj nową dyszę zgodnie z wymaganym rodzajem gazu (patrz tabela 1).

Po podłączeniu płyty gazowej do innego rodzaju gazu, należy umieścić na urządzeniu etykietę zawierającą następujące informacje:

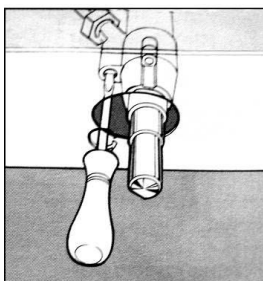
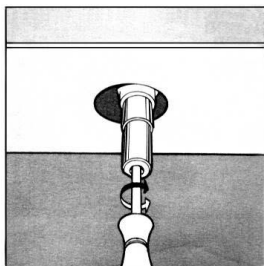
TABELA 2: Jak podłączyć źródło gazu

Palniki	Flame (Płomień)	Przeróbka płyty kuchennej z LPG na gaz ziemny	Przebudowa płyty kuchennej z gazu ziemnego LPG
Palniki zwykłe	Wysoka moc	Wymień dyszę palnika zgodnie z instrukcjami podanymi w Tabeli 1.	Wymień dyszę palnika zgodnie z instrukcjami podanymi w Tabeli 1.
	Niska wydajność	Zwolnij ustawienie. Horák (patrz rysunek 7 poniżej) I wyregulować płomień.	Zwolnij ustawienie. Horák (patrz rysunek 7 poniżej) I wyregulować płomień.

Regulacja zaworu

Regulacja zaworu powinna odbywać się za pomocą pokrętła sterowania ustawionego w położeniu ekonomicznym.

Zdejmij pokrętło i za pomocą małego śrubokręta wyreguluj płomień (patrz rys. poniżej).



Kontrola ustawionego płomienia: pozostawić palnik w pozycji całkowicie otwartej na 10 minut. Następnie obróć pokrętło do ustawienia niskiej mocy. Płomień nie powinien zgasnąć ani przesunąć się do dyszy. Jeśli gaśnie lub przesuną się w kierunku dyszy, ponownie wyreguluj zawory.

TABELA 3: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Palnik	Rodzaje gazu	Ciśnienie	Średnica dyszy	Moc nominalna				Zmniejszona wydajność	
			∅	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Pomocny	Naturalne G20	20	71	—	95	1,0	860	0,40	344
	Butan G30	30	52	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,40	344
Palnik o średniej prędkości	Naturalne G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butan G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Rapid	Naturalne G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butan G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Palnik główny (wok)	Naturalne G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

TABELA 4: Źródło gazu i krajowa tabela porównawcza

Grupa gazowa	Kraje	Ciśnienie dostarczanego gazu
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	Butan G30 przy 28-30 mbar i propan G31 przy ciśnieniu 28-30 mbar 37 mbar
I _{3B/P(30)}	BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HU, HR, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR.	G30 butan i G31 propan przy 30 mbar
I _{3B/P(37)}	PL	Butan G30 i propan G31 pod ciśnieniem 37 mbar
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	Butan G30 i propan G31 pod ciśnieniem 50 mbar
I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	G31 Propan przy 37 mbar
I _{2H}	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FR, FI, GR, GB, HR, HU, IS, IE, IT, LU, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SE, TR.	G20 przy 20 mbarach
I _{2E}	DE, LU, PL	G20 przy 20/25 mbar
I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 przy 20/25 mbar
I _{2EK}	NL	G25.3 przy 25 mbar
I _{2ELS}	PL	G20 przy 20 mbar i G2.350 przy 13 mbar
I _{2ELW}	PL	G20/G27 przy 20 mbar
I _{2HS}	HU	G20/G25.1 przy 25 mbar
II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 przy 20 mbar, G30 butan przy 28-30 mbar i G31 propan przy 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 przy 20 mbar, G30 butan i G31 propan przy 30 mbar
II _{2E3B/P}	PL	G20 przy 20 mbar, G30 butan i G31 propan przy 50 mbar
II _{2HS3B/P}	HU	G20/G25.1 przy 25 mbar, G30 butan i G31 propan przy 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20/G27 przy 20 mbar, G2.350 przy 13 mbar, G30 butan i G31 propan przy 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	PL	G20/G25 przy 20 mbar, G30 butan i G31 propan przy 50 mbar

Identyfikator modelu:	10045666, 1004667			
Typ pieca	Płyta gazowo-ceramiczna			
Liczba palników gazowych	--	--	2	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palnik gazowy EEE	Wok	--	%
		Szybki palnik	54,74	%
		Palnik o średniej prędkości	--	%
		Palnik pomocniczy	--	%
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palniki gazowe EE		54,74	%
Liczba palników elektrycznych	--	--	2	--
W przypadku nieokrągłych stref lub powierzchni gotowania: długość i szerokość użytecznego obszaru na elektrycznie ogrzewaną strefę lub powierzchnię gotowania, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	EE elektryczne gotowanie	Strefa indukcyjna (L) (38 cm)"	192,2 / 180,9 / 197,8	Wh/kg
		Strefa indukcyjna (szer.) (18 cm)		Wh/kg
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	Tablica elektryczna EE		190,3	Wh/kg

Identyfikator modelu:	10045668, 10045669			
Typ pieca	Płyta gazowo-ceramiczna			
Liczba palników gazowych	--	--	3	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palnik gazowy EEE	Wok	57,05	%
		Szybki palnik	54,74	%
		Palnik o średniej prędkości	57,61	%
		Palnik pomocniczy	--	
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palniki gazowe EE		56,47	%
Liczba palników elektrycznych			2	
W przypadku nieokrągłych stref lub powierzchni gotowania: długość i szerokość użytecznego obszaru na elektrycznie ogrzewaną strefę lub powierzchnię gotowania, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	EE elektryczne gotowanie	Strefa indukcyjna (L) (38 cm)	192,2 / 180,9 / 197,8	Wh/kg
		Strefa indukcyjna (szer.) (18 cm)		
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	Tablica elektryczna EE		190,3	Wh/kg

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zamiast tego należy oddać go do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego zajmującego się recyklingiem. Pozbywając się go zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich sąsiadów przed negatywnymi konsekwencjami. przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub służbami utylizacji odpadów domowych.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlin, Niemcy



KLARSTEIN