

VEROSTEEL

Płyta gazowa

10047394 10047395

10047396 10047397



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i postępowanie zgodnie z jej zaleceniami, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem.

SPIS TREŚCI

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 4

Opis produktu 6

Uruchomienie i działanie 8

Czyszczenie i pielęgnacja 10

Rozwiązywanie problemów 12

Instrukcja instalacji podczas instalowania urządzenia 13

Specyfikacje gazu 19

Instrukcja utylizacji 24

Producent 24

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

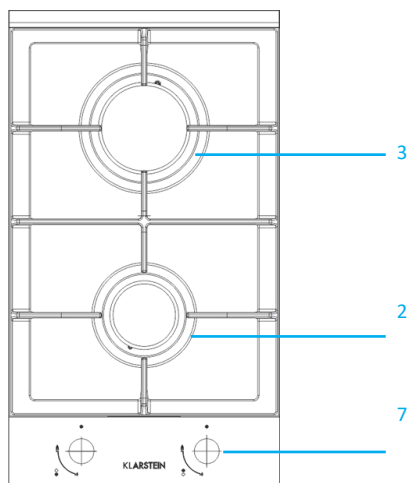
Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed montażem lub użyciem urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać wraz z urządzeniem, aby móc z niej skorzystać w przyszłości. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia innej osobie, należy dopilnować, aby instrukcja została 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.
- pomieszczenie, w którym znajduje się podczas użytkowania.
- W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika należy wyłączyć palnik i odczekać co najmniej minutę przed ponownym zapaleniem.
- 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 osoby odpowiedzialnej, aby zapewnić, że mogą używać urządzenia w sposób bezpieczna droga.
- 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. pozostaw otwarte otwory naturalnej wentylacji lub zainstaluj urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg pary).
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli wejdzie ono w kontakt z wodą. Nie należy używać urządzenia, jeśli ręce są mokre.

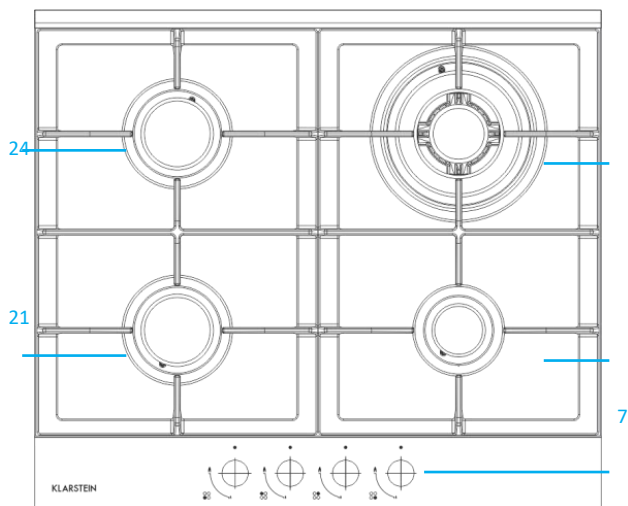
- Powierzchnie grzewcze urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania.
- Nie używaj dużych ręczników ani podobnych materiałów, ponieważ końce mogą dotknąć płomieni i zapalić się.
- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono w trakcie pracy.
- Niestabilnych lub zdeformowanych patelni 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 pokrętła sterujące znajdują się w pozycji „OFF”, 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, np. otwarcia okna lub zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna.
- 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 w ciele jakieś części mechaniczne, np. sztuczne serce, przed użyciem urządzenia należy skonsultować 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. Jeżeli powierzchnia szklana jest
- pęknięta, 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.
- Żywność przeznaczona do smażenia powinna być jak najbardziej sucha. Szron na mrożonkach lub wilgoć na świeżych produktach mogą spowodować przegrzanie tłuszczu, a następnie jego wykipienie z patelni.
- Nigdy nie próbuj przenosić patelni z gorącym tłuszczem, zwłaszcza frytkownicy. Poczekać, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.

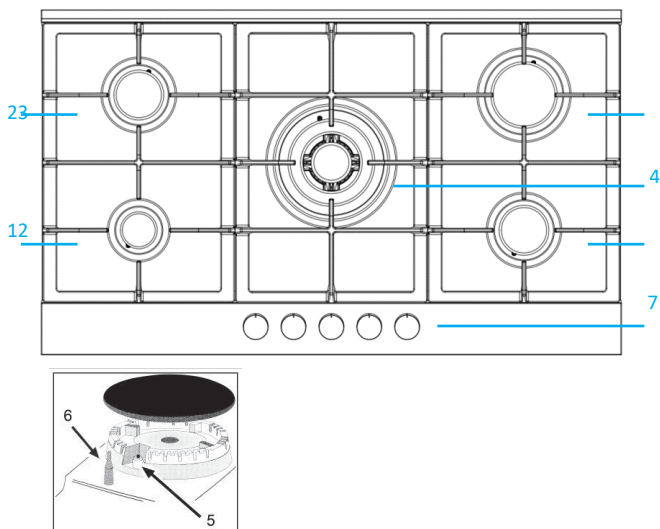
OPIS PRODUKTU

10047394



10047395, 10047396





- 1 Palniki pomocnicze
- 2 Palnik o średniej prędkości
- 3 Szybki palnik
- 4 Palnik główny
- 5 Zapalniczka do palników gazowych (tylko w niektórych modelach)
- 6 Urządzenie zabezpieczające (tylko w niektórych modelach) - aktywowane w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia (przeciągi itp.), przerywając w ten sposób dopływ gazu do palnika
- 7 Pokrętła sterujące do palników gazowych i kuchenek elektrycznych

WPROWADZENIE DO OBSŁUGI I KONSERWACJI

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”).

Płyty elektryczne

Płyty grzewcze różnią się średnicą i mocą: „normalną” i „szybką”.

Można to rozpoznać po czerwonym wybrzuszeniu znajdującym się w środku płyty kuchennej.

Aby włączyć palnik ceramiczny: Obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Wybór poziomu płomienia: Liczba wokół zewnętrznej części pokrętła wskazuje poziom mocy ustawiony dla tej strefy. Każdą strefę gotowania można ustawić na liczbę od 1 do 6, przy czym jeden oznacza minimalne ustawienie strefy, a dziewięć oznacza maksymalne ustawienie strefy.

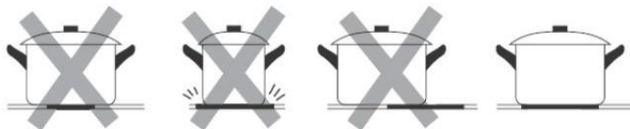
Aby wyłączyć palnik: Obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu
(powinno znajdować się w pozycji 0).

Wskaźnik ciepła resztkowego: Po lewej stronie pokrętki sterującego znajduje się jeden wskaźnik ciepła resztkowego.

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 pokrętkę do pozycji „Low Power”.

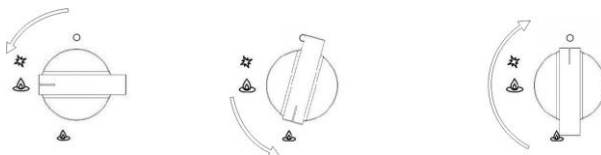
Palnik	Średnica naczynia (cm)
Palnik pomocniczy	10-14
Palnik o średniej prędkości	16-20
Szybki palnik	22-24
Palnik główny	24-26

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

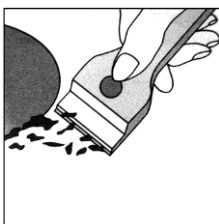
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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:



Palnik włączony, palnik z dużym płomieniem włączony, palnik z małym płomieniem wyłączony



Palnik powinien być ustawiony na wysoki płomień podczas początkowej fazy gotowania, aby jedzenie szybko się ugotowało. Następnie należy obrócić pokrętkę 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.
- Przy prawidłowej obsłudze urządzenia i dobraniu odpowiedniej wielkości płomienia można zaoszczędzić do 60%.

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



- Części emaliowane i powierzchnie szklane należy myć ciepłą wodą, nie stosując proszków ściernych ani substancji żrących, które mogłyby je zniszczyć;
- Zdejmowane części palników należy zazwyczaj myć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, pamiętając o usunięciu wszelkich zaschniętych substancji;
- 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 wyptukanie tych części wodą i wysuszenie. Zaleca się czyszczenie wszystkich płam.
- 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 z tworzyw sztucznych, przedmioty wykonane z materiałów syntetycznych, cukier lub produkty spożywcze o wysokiej zawartości cukru, które stopiły 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 w palniku nie są zatkane; • 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.

INSTRUKCJA MONTAŻU DO ZABUDOWY

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

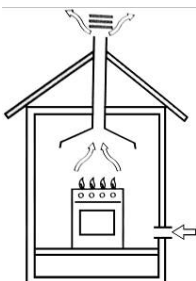
Ważne: Odłącz połączenie elektryczne przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych.

Lokalizacja płyty gazowej

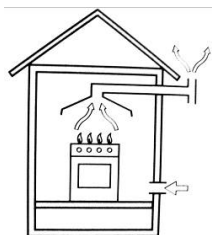
Ważne: To urządzenie może być używane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

Muszą być spełnione następujące warunki:

- 1 Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji, który odprowadza dym i gazy spalinowe na zewnątrz pomieszczenia. Należy to zrobić za pomocą okapu lub wentylatora elektrycznego.



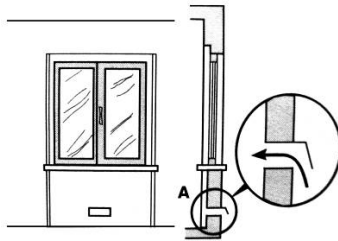
Wylot powietrza do komina lub gałęzi kominowych (wyłącznie dla urządzeń kuchennych).



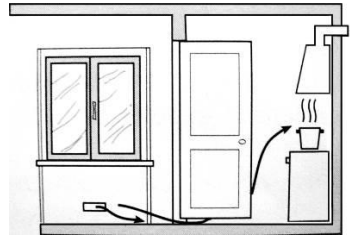
Wylot bezpośrednio na zewnątrz.

- 2 Należy pozostawić dopływ powietrza do pomieszczenia, które służy do prawidłowego spalania. Przepływ powietrza do spalania nie może być mniejszy niż 2 m³/h na kW mocy zainstalowanej. Doprowadzenie powietrza musi być zapewnione z zewnątrz przez rurę, której powierzchnia wewnętrzna musi wynosić co najmniej 100 cm² 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 cm² (ryc. 3). W przeciwnym wypadku pomieszczenie może być wentylowane pośrednio poprzez sąsiednie pomieszczenia wyposażone w kanały wentylacyjne na zewnątrz. Chociaż 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.

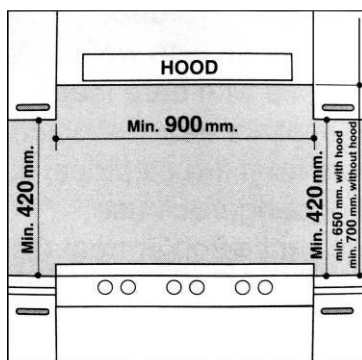
Dlatego zbiorników LPG, które są puste lub częściowo napełnione, nie wolno instalować ani przechowywać w pomieszczeniach lub przestrzeniach poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.). Dobrym pomysłem jest pozostawienie w pomieszczeniu tylko zbiornika, który aktualnie pracuje i upewnienie się, że nie jest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

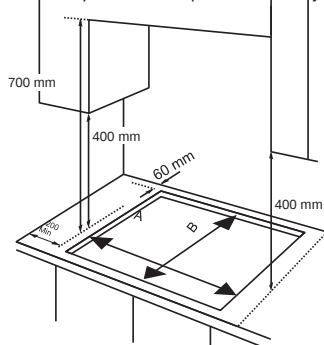
- 1 Płytę grzewczą można umieścić w kuchni, jadalni lub łóżku/salonie, ale nie w łazience ani pod prysznicem.
- 2 Meble stojące blisko urządzenia są wyższe niż blaty robocze, muszą znajdować się w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty.
- 3 Szafki powinny być umieszczone przy okapie na wysokości co najmniej 420 mm. (patrz ilustracja).



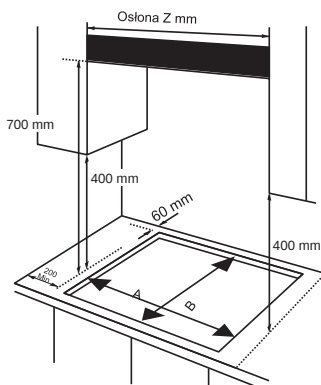
- 4 Płyta powinna być zamontowana bezpośrednio pod szafką, w odległości co najmniej 700 mm od blatu roboczego, jak pokazano na rys. C.
- 5 Elementy mocujące (haczyki, wkręty) przeznaczone są do postawienia płyty na blacie o wymiarach od 20 do 40 mm (patrz rysunek 6). Użyj haczyków dołączonych do „zestawu akcesoriów”.

Szczelina musi być zachowana podczas instalacji płyty grzewczej bez okapu nad nią

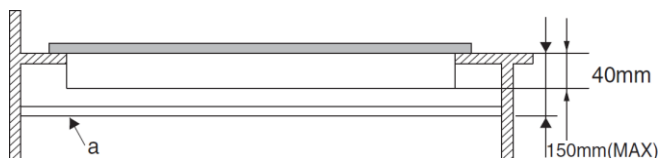
Szczelina musi być zachowana podczas instalacji

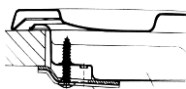


płyta grzewcza z okapem nad nią.

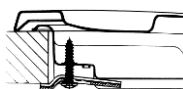


Model	10047394	10047395, 10047397	10047396
A	270	560	840
B	480	480	480

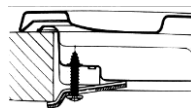




Pozycja haka dla
H=30 mm



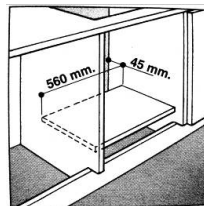
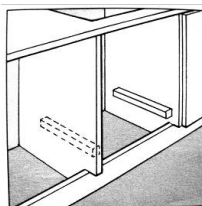
Pozycja haka dla
H=40 mm



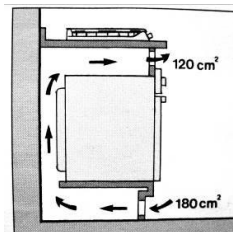
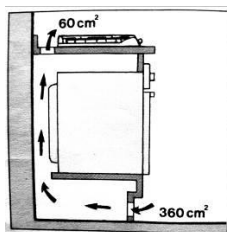
Pozycja haka dla
H=20 mm

- 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. W przeciwnym razie należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale 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.

Sprawdź uszczelkę

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.

Przylącze 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 grzejną 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:

- 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 przewodów w głównym kablu mogą nie odpowiadać kolorom oznaczeń identyfikujących zaciski we wtyczce, wykonaj następujące czynności:

- Ponieważ kolory przewodów w kablu zasilającym mogą nie odpowiadać kolorowym oznaczeniom identyfikującym zaciski we wtyczce, należy wykonać następujące czynności: Podłącz przewód zielono-żółty do zacisku oznaczonego „E”  lub w kolorze zielonym lub żółtym.
- 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)	Końcówka 1/100 (mm)	Moc grzewcza (kW)	Dysza 1/100 (mm)
Pomocniczy (mały) (A)	1,0	71	1,0	45
Półszybki (średni)	1,8	97	1,8	59
Szybki Podpalacz (R)	2,4	110	2,4	67
Główny palnik (TR)	3,4	125	3,4	82
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 zmianie płyty gazowej na inny rodzaj gazu należy upewnić się, że umieścić na urządzeniu etykietę z następującymi informacjami:

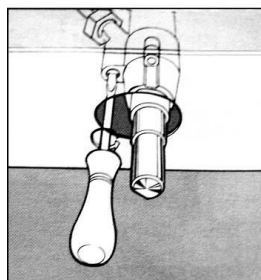
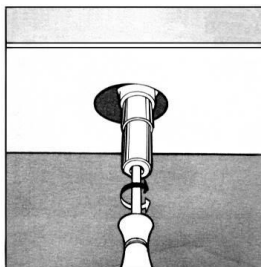
TABELA 2: Jak podłączyć źródło gazu

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. Palnik (patrz rysunek 7 poniżej) I wyregulować płomień.	Zwolnij ustawienie. Palnik (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 przesunę się w kierunku dyszy, ponownie wyreguluj zawory.

TABELA 3: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Palnik	Rodzaje gazu	Ciśnienie	Średnica dyszy	Moc nominalna				Zmniejszona wydajność	
			Ø	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Pomocny	Gaz ziemny 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	Gaz ziemny 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	Gaz ziemny 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)	Gaz ziemny 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 37 mbar
I38/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
I38/P(37)	PL	Butan G30 i propan G31 pod ciśnieniem 37 mbar
I38/P(50)	AT, CH, DE, SK	Butan G30 i propan G31 pod ciśnieniem 50 mbar
I3P(37)	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	G31 Propan przy 37 mbar
I2H	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
I2E	DE, LU, PL	G20 przy 20/25 mbar
I2E+	BE, FR	G20/G25 przy 20/25 mbar
I2EK	NL	G25.3 przy 25 mbar
I2ELS	PL	G20 przy 20 mbar i G2.350 przy 13 mbar
I2ELW	PL	G20/G27 przy 20 mbar
I2HS	HU	G20/G25.1 przy 25 mbar
II2H3+	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 przy ciśnieniu 20 mbar, G30 butan przy 28-30 mbar i G31 propan przy 37 mbar.
II2E3B/P	RO	G20 przy 20 mbar, G30 butan i G31 propan przy 30 mbar
II2E3B/P	PL	G20 przy 20 mbar, G30 butan i G31 propan przy 50 mbar
II2HS3B/P	HU	G20/G25.1 przy 25 mbar, G30 butan i G31 propan przy 30 mbar
II2ELWLS3B/P	PL	G20/G27 przy 20 mbar, G2.350 przy 13 mbar, G30 butan i G31 propan przy 37 mbar
II2ELL3B/P	PL	G20/G25 przy 20 mbar, G30 butan i G31 propan przy 50 mbar

Identyfikator modelu:	10047394			
Typ kuchenki	Płyta gazowa			
Liczba palników gazowych	--	--	2	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palnik gazowy EE	Palnik do woka	--	%
		Szybki palnik	54,74	%
		Palnik o średniej prędkości	57,61	%
		Palnik pomocniczy	--	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palnik gazowy EE		56,18	%

Identyfikator modelu:	10047395 / 10047396			
Typ kuchenki	Płyta gazowa			
Liczba palników gazowych	--	--	4	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palnik gazowy EE	Palnik do woka	57,05	%
		Szybki palnik	--	%
		Palnik o średniej prędkości	57,61	%
		Palnik pomocniczy	--	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palnik gazowy EE		57,42	%

Identyfikator modelu:	10047395 / 10047396			
Typ kuchenki	Płyta gazowa			
Liczba palników gazowych	--	--	5	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palnik gazowy EE	Palnik do woka	57,05	%
		Szybki palnik	54,74	%
		Palnik o średniej prędkości	57,61	%
		Palnik pomocniczy	v	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palnik gazowy EE		56,75	%

WYTYCZNE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, symbol przedstawiony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że nie wolno wyrzucać tego urządzenia razem z odpadami komunalnymi. Zamiast tego należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się go zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi skutkami. Przestrzegając przepisów, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi skutkami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Producent:

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Niemcy.

Wielka Brytania:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

Londyn, N3 1XW

United Kingdom

Kontakt: info@electronic-star.pl



KLARSTEIN