

ALCHEMIST

Płyta gazowa

10036335 10034968 10034969
10034970 10037804



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu urządzenia. Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przestrzegać podanych w niej zasad, aby uniknąć uszkodzenia produktu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania zasad zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Zeskanuj kod QR, aby pobrać najnowszą instrukcję i uzyskać dostęp do dalszych informacji o urządzeniu.



SPIS TREŚCI

Instrukcje dot. bezpieczeństwa 2

Opis 3 Obsługa 4

Czyszczenie i konserwacja 5

Rozwiązywanie problemów 10

Instalacja 11

Specyfikacja gazu 17

Producent

Chal-Tec GmbH Wallstr. 16 10179 Berlin Niemcy

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją lub pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać do wykorzystania w przyszłości. Jeśli urządzenie zostanie sprzedane lub przekazane innej osobie, należy upewnić się, że instrukcja obsługi została przekazana nowemu użytkownikowi.

- Urządzenie musi być instalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że instalacja gazowa i elektryczna odpowiadają wartościom wskazanym na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane w jednostkach pływających lub przyczepach kempingowych, nie powinno być używane do ich ogrzewania.
- Rura gazowa i kabel zasilający muszą być zainstalowane w taki sposób, aby nie dotykały urządzenia ani jego części.
- Urządzenie powinno być instalowane przez wykwalifikowanego technika lub hydraulika.
- Warunki dot. ustawień tego urządzenia są podane w tabliczce znamionowej.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone i czy kabel zasilający jest w idealnym stanie. W przeciwnym razie przed instalacją urządzenia należy skontaktować się ze sprzedawcą.
- Sąsiadujące meble i wszystkie materiały użyte w instalacji muszą być w stanie wytrzymać temperaturę co najmniej 85°C, tzn. powyżej temperatury otoczenia w pomieszczeniu, w którym się znajdują.
- W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika należy wyłączyć palnik i nie próbować ponownie zapalać palnika przez co najmniej 1 minutę.
- Korzystanie z płyty gazowej prowadzi do wytwarzania ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Należy upewnić się, że kuchnia jest odpowiednio wentylowana: pozostawić otwartą wentylację naturalną lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (okap kuchenny).
- Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub bardziej wydajnej wentylacji (zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna).
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się w pobliżu urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie się nagrzewa.
- Dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia, dopóki ono całkowicie nie ostygnie.
- Urządzenie jest przeznaczone do obsługi przez osoby dorosłe.
- Dzieci mogą również zranić się, zdejmując patelnię lub garnki z urządzenia.
- Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci! Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby bez doświadczenia i/lub wiedzy, chyba

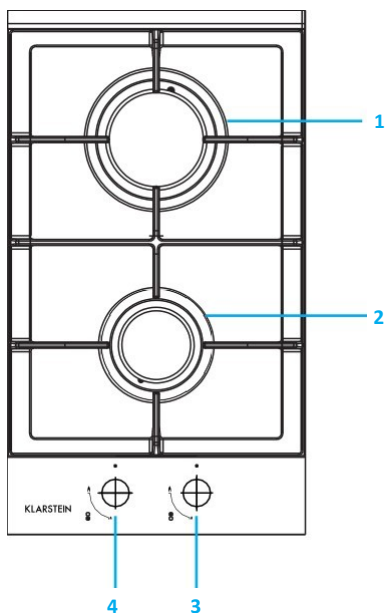
że są one pod nadzorem osoby dorosłej lub zostały poinstruowane w

- zakresie korzystania z urządzenia. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania żywności.
- Produktu nie wolno modyfikować. Panelem palnika nie można sterować za pomocą zewnętrznego programatora lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Korzystanie z płyty gazowej prowadzi do wytwarzania ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Należy upewnić się, że kuchnia jest odpowiednio wentylowana: pozostawić otwartą wentylację naturalną lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (okap kuchenny).
- Nie używać tego urządzenia, jeśli zostało ono zanurzone w wodzie. Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Powierzchnia urządzenia oraz podgrzewane powierzchnie są gorące podczas użytkowania, dlatego należy przestrzegać wszystkich instrukcji.
- Nie używać dużych ścierek, ręczników itp., ponieważ ich końce mogą się zapalić.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej podczas użytkowania.
- Niestabilne garnki nie powinny być używane na urządzeniu, ponieważ mogą spowodować wypadek, jeśli zostaną przewrócone.
- Nie używać ani nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. Żywność, przedmioty plastikowe i spraye mogą być narażone na działanie ciepła i nie powinny być przechowywane pod lub nad urządzeniem.
- Nie rozpylać sprayów w pobliżu tego urządzenia podczas jego użytkowania.
- Należy upewnić się, że pokrętła palników są ustawione w pozycji „”, gdy nie są używane.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania potraw w domu. Nie jest ono przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.
- Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub bardziej wydajnej wentylacji (zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna).
- Do chwytania lub przesuwania gorących garnków i patelni należy używać kuchennych rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
- Podczas podnoszenia garnka lub patelni nie należy dopuścić, aby uchwyty garnków znalazły się w pobliżu otwartego płomienia.
- Należy upewnić się, że rękawice nie są wilgotne lub mokre, ponieważ powoduje to szybsze przenikanie ciepła przez materiał i zwiększa ryzyko poparzeń.
- Zawsze używać palników dopiero po umieszczeniu na nich garnków. Nie podgrzewać pustych garnków ani patelni.
- Nigdy nie umieszczać plastikowych lub aluminiowych pojemników na urządzeniu.
- W przypadku korzystania z innych urządzeń elektrycznych należy upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z powierzchnią płyty kuchennej.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (pompy insulinowe) muszą najpierw skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia.
- Nie używać ścierek ani podobnych materiałów zamiast rękawicy kuchennej. Mogą się one zapalić na gorącym palniku.

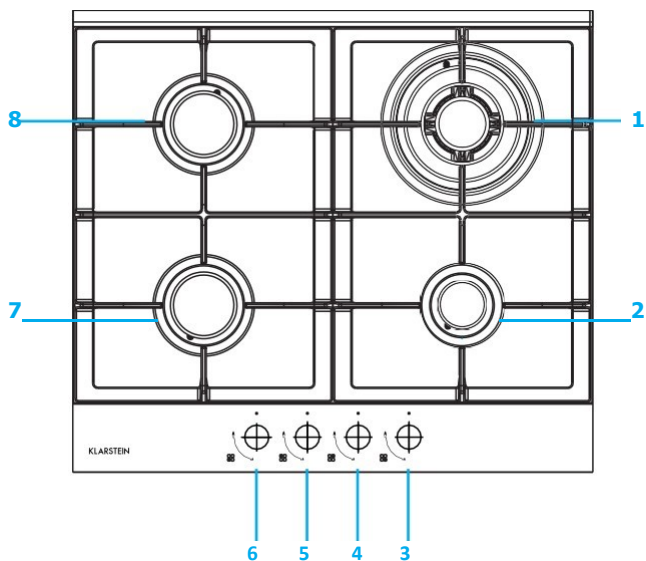
- Używając szklanych naczyń, upewnij się, że są one przeznaczone do gotowania na gazowej płycie grzewczej. W przypadku zauważenia pęknięć na szklanej powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Aby zminimalizować możliwość poparzenia, zapłonu materiałów łatwopalnych lub rozlania płynu, należy obrócić uchwyty naczyń w kierunku boku lub środka płyty gazowej tak, aby nie wystawały ponad sąsiednie palniki.
- Przed zdejmowaniem naczyń należy zawsze wyłączyć palnik.
- Należy zachować ostrożność podczas smażenia potraw w głębokim tłuszczu.
- Tłuszcz należy podgrzewać powoli i obserwować, jak się nagrzewa.
- Żywność przeznaczona do smażenia powinna być jak najbardziej sucha. Szron na mrożonkach lub wilgoć na świeżych produktach mogą spowodować pryskanie gorącego tłuszczu.
- Nigdy nie wolno przenosić patelni z gorącym tłuszczem. Należy poczekać, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.

OPIS

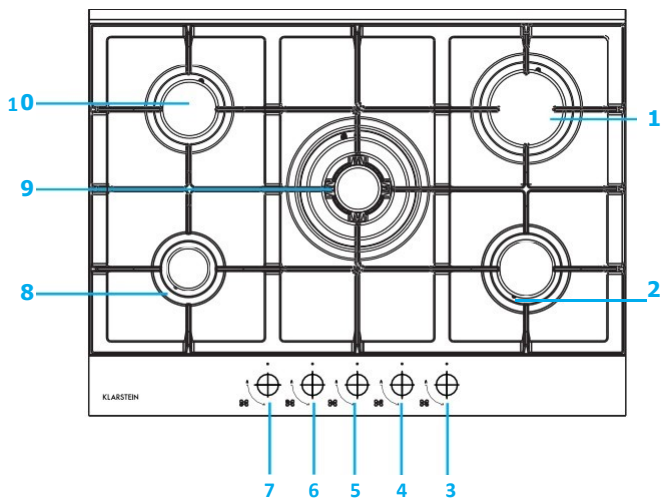
10034968



- 1 Duży palnik
- 2 Mały palnik
- 3 Pokrętko dużego palnika
- 4 Pokrętko małego palnika



- 1 Duży palnik
- 2 Mały palnik
- 3 Pokrętko małego palnika (prawy dolny)
- 4 Pokrętko dużego palnika (prawy górny)
- 5 Pokrętko średniego palnika (lewy dolny)
- 6 Pokrętko średniego palnika (lewy górny)
- 7 Średni palnik
- 8 Średni palnik



- 1 Duży palnik
- 2 Średni palnik
- 3 Pokrętło średniego palnika (prawy dolny)
- 4 Pokrętło dużego palnika (prawy górny)
- 5 Pokrętło palnika do woków (środkowy)
- 6 Pokrętło średniego palnika (lewy górny)
- 7 Pokrętło małego palnika (lewy dolny)
- 8 Mały palnik
- 9 Duży palnik do woków
- 10 Średni palnik

OBSŁUGA

Pozycja każdego palnika gazowego jest oznaczona na pokrętle.

Palniki różnią się średnicą i mocą. Wybierz najbardziej odpowiedni palnik dla średnicy używanego garnka.

Palnikiem można sterować za pomocą odpowiedniego pokrętła, korzystając z jednego z następujących ustawień:

	Wyłączony
	Duży płomień
	Mały płomień

Modele wyposażone w urządzenie zabezpieczające

Wciśnij pokrętło i przytrzymaj je przez ok. 6 sekund, aż płomień się zapali. Modele wyposażone w iskrownik

Najpierw wciśnij przycisk zapłonu elektrycznego oznaczony symbolem, a następnie wciśnij odpowiednie pokrętło i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „duży płomień”.

Zapalanie palnika Wystarczy wcisnąć odpowiednie pokrętło, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i ustawić je w pozycji „duży płomień”. Przytrzymuj to pokrętło, aż palnik się zapali.

Wyłączenie palnika Obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż płomień zgaśnie (pozycja „wyłączony”).

Praktyczne porady

W celu uzyskania najlepszej wydajności należy postępować zgodnie z poniższymi zasadami:

- W przypadku każdego palnika używaj odpowiednich naczyń (patrz tabela), aby płomień nie sięgał ścianki naczynia;
- Zawsze używaj naczyń z solidnym dnem i pozostaw pokrywkę na garnku.
- Gdy zawartość garnka zacznie wrzeć, przekręć pokrętło do pozycji „mały płomień”.

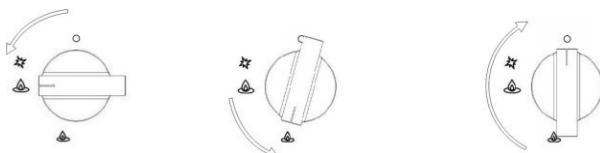
Palnik	Ø Średnica dna (cm)
Mały palnik	10-14 cm
Średni palnik	16-20 cm
Duży palnik	22-24 cm
Duży palnik do woków	24-26 cm

Jeśli chcesz zidentyfikować typ palnika, zapoznaj się z sugestiami zawartymi w

rozdziale zatytułowanym „Specyfikacje palników i dysz”. Wysokość płomienia

Gdy palniki są ustawione prawidłowo, płomień powinien mieć jasnoniebieski kolor, a płomień wewnętrzny powinien być przezroczysty.

Wysokość płomienia zależy od pozycji pokręta.



Palnik włączony, duży płomień Palnik włączony, mały płomień Palnik wyłączony

Palnik powinien być ustawiony w pozycji „duży płomień” podczas początkowej fazy gotowania, co spowoduje szybkie ugotowanie potrawy. Następnie ustaw mniejszy płomień, aby osiągnąć stałą temperaturę gotowania. Wysokość płomienia można regulować bezstopniowo.

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

- Do 60% energii zostanie zaoszczędzone, jeśli używane będą odpowiednie naczynia;
- Przy prawidłowej obsłudze urządzenia i doborze odpowiedniego palnika można zaoszczędzić aż 60% energii.

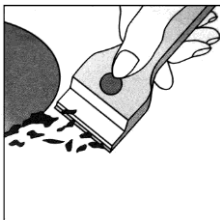
Warunkiem wydajnej i energooszczędnej pracy płyty grzewczej jest czystość palników (zwłaszcza dyszy).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub serwisowania płyty grzewczej należy odłączyć ją od prądu.

W celu przedłużenia żywotności płyty grzewczej bezwzględnie konieczne jest jej staranne, dokładne i regularne czyszczenie:

- Emaliowane części i szklana płyta powinny być myte ciepłą wodą bez użycia mleczek do mycia lub substancji żrących, które mogłyby je uszkodzić.
- Zdejmowane części palnika należy myć ciepłą wodą z detergentem, pamiętając o usunięciu przypieczonych pozostałości.
- Trzpień automatycznego iskrownika, którego koniec należy starannie wyczyścić, zapewnia normalne działanie zapłonu.
- Górna płyta ze stali nierdzewnej i inne części ze stali mogą ulec odbarwieniu, jeśli wejdą w kontakt z wodą o wysokim stężeniu wapnia lub żrącymi środkami czyszczącymi (zawierającymi fosfor). Aby przedłużyć ich żywotność, zalecamy dokładne przepłukanie tych części wodą i wysuszenie. Dobrym pomysłem jest również wytarcie wszelkich rozlanych płynów.
- Po zakończeniu użytkowania płyty grzewczej należy wyczyścić jej powierzchnię wilgotną ściereczką, aby usunąć kurz i resztki jedzenia. Szklaną powierzchnię należy regularnie czyścić ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.



Gdy powierzchnia płyty grzewczej jest ciepła, należy wyczyścić ją za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego i ręczników papierowych, a następnie wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć powierzchnię. Na przykład folia aluminiowa, przedmioty z tworzyw sztucznych, przedmioty z materiałów syntetycznych, cukier lub żywność o wysokiej zawartości cukru, które stopiły się na powierzchni płyty grzewczej, powinny zostać natychmiast usunięte.

Gdy powierzchnia płyty grzewczej jest jeszcze gorąca, należy ją wyczyścić za pomocą skrobaka i bezbarwnego środka ochronnego, aby zapobiec dalszemu zanieczyszczeniu. Chroni to również powierzchnię przed uszkodzeniami spowodowanymi przez żywność o wysokiej zawartości cukru.



Nie należy używać ściernych gąbek ani środków czyszczących, dotyczy to również agresywnych chemicznie środków czyszczących, takich jak spraye do czyszczenia piekarników i odpłamiacze.

Zaleca się czyszczenie rusztu, gdy jest on jeszcze gorący. Aby zdjąć ruszt z płyty grzewczej, należy najpierw usunąć wszelkie resztki jedzenia lub tłuszczu i spłukać go wodą po ostygnięciu.

Smarowanie zaworów gazowych

Z czasem zawory gazowe mogą się zatkać i trudno je włączyć/wyłączyć. W takim przypadku należy wyczyścić wnętrze zaworu i nasmarować go.

UWAGA: Procedura ta musi zostać przeprowadzona przez technika autoryzowanego przez producenta.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

	Sprawdź, czy:
Nie można zapalić palnika lub płomień pali się nierównomiernie.	• Otwory palnika nie są zablokowane; • Wszystkie wymowane części palników są prawidłowo zamontowane; • Powietrze nie przepływa wokół płyty grzewczej.
Płomienia nie można zapalić za pomocą iskrownika.	• Pokrętło zostało całkowicie wciśnięte; • Przytrzymałeś pokrętło wystarczająco długo, aby włączyć iskrownik; • Otwory gazowe w obszarze odpowiadającym termoparze nie są zablokowane.
Płomień gaśnie po ustawieniu pokrętła w pozycji „mały płomień”.	• Otwory palnika nie są zablokowane; • Powietrze nie przepływa wokół płyty grzewczej. • Najmniejszy płomień został ustawiony prawidłowo (patrz „Regulacja płomienia”).
Garnek jest stabilny.	• Dno garnka jest całkowicie płaskie. • Naczynie jest prawidłowo wyśrodkowane nad palnikiem. • Ruszty są ustawione prawidłowo.

INSTALACJA

Poniższe instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanych instalatorów, aby procedury instalacji i konserwacji mogły być wykonywane w możliwie najbardziej profesjonalny sposób.

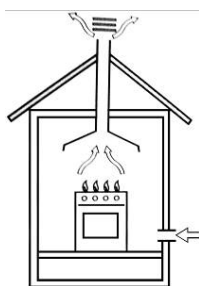
Uwaga: Przed przystąpieniem do instalacji, konserwacji lub rutynowych prac

serwisowych należy odłączyć urządzenie od prądu. Umieszczenie płyty gazowej

Uwaga: Urządzenie może być instalowane i używane wyłącznie w odpowiednio wentylowanych pomieszczeniach.

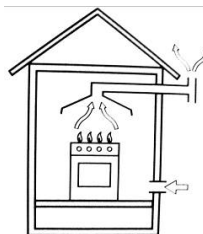
Wentylacja musi spełniać następujące wymagania:

1. Pomieszczenie musi być wyposażone w system wentylacji, który odprowadza dym na zewnątrz. Odpowiednią wentylację można zapewnić za pomocą okapu lub wentylatora elektrycznego.



Odprowadzanie przez komin
(wyłącznie dla urządzeń
kuchennych).

Odprowadzanie na zewnątrz.

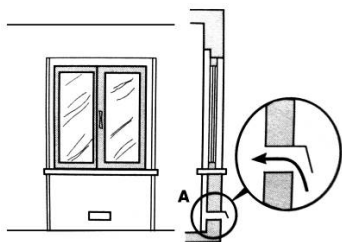


2. Do pomieszczenia musi być dostarczana ilość powietrza niezbędna do prawidłowego spalania. Dopływ powietrza do celów spalania nie może być mniejszy niż 2 m³/h na kW mocy zainstalowanej. Powietrze musi być doprowadzane z zewnątrz przez rurę o wewnętrznym przekroju co najmniej 100 cm² i nie może zostać przypadkowo zablokowana.

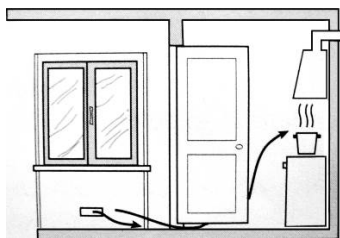
Płyta gazowa bez elementów zabezpieczających musi być wyposażona w otwór wentylacyjny o podwójnej objętości, aby zapobiec przypadkowemu zgaśnięciu płomienia.

Na przykład minimum 200 cm² (Rys. 3). W przeciwnym razie pomieszczenie może być wentylowane pośrednio przez sąsiednie pomieszczenia, które są wyposażone w kanały wentylacyjne prowadzące na zewnątrz.

Chociaż sąsiednie pomieszczenia nie są częściami wspólnymi, ryzyko pożaru jest ukryte (patrz rysunek).



Przykłady otworów wentylacyjnych



Powiększenie szczeliny wentylacyjnej między oknem a podłogą

3. Intensywne i długotrwałe użytkowanie płyty gazowej, która wymaga intensywniejszej wentylacji, np. poprzez otwarcie okien lub zwiększenie mocy okapu kuchennego (jeśli jest dostępny).
4. Skroplone gazy ropopochodne są cięższe od powietrza, więc opadają na dół. Pomieszczenia, w których zainstalowane są zbiorniki LPG, muszą być wyposażone w wentylację zewnętrzną, aby zapobiec wyciekom gazu.

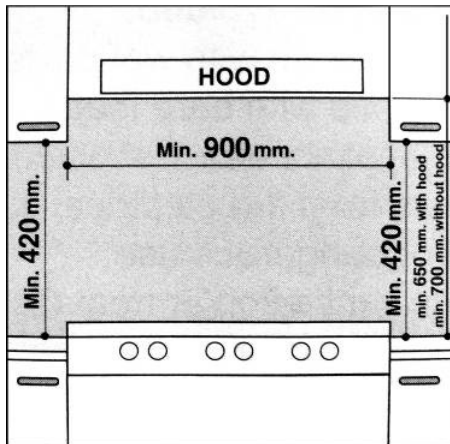
Z tego powodu także puste lub częściowo napełnione zbiorniki LPG nie mogą być instalowane lub przechowywane w pomieszczeniach lub obszarach znajdujących się poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.).

Dobrym pomysłem jest przechowywanie tylko aktualnie podłączonego zbiornika i upewnienie się, że nie znajduje się on w pobliżu źródeł ciepła (pieców, kominków, piecyków itp.). tylko zbiornik, który aktualnie pracuje i upewnij się, że jest odizolowany od źródeł ciepła.

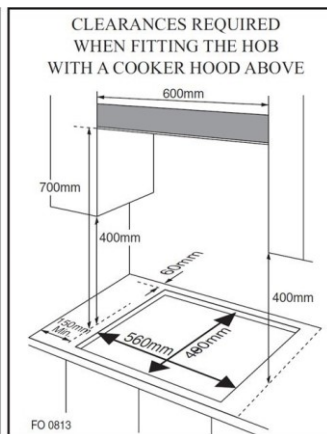
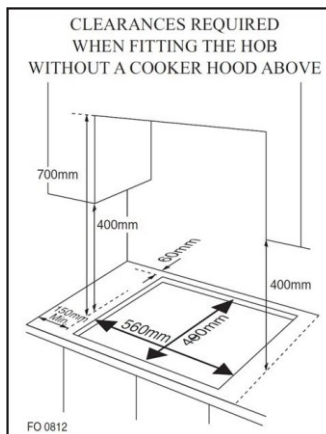
Instalacja płyty gazowej do zabudowy

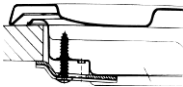
Płyty gazowe zostały zaprojektowane z pewnym stopniem ochrony przed przegrzaniem, tzn. że mogą być instalowane obok szafek, których wysokość nie przekracza wysokości płyty gazowej. W celu zapewnienia prawidłowej instalacji należy przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Płytę gazową można umieścić w kuchni, jadalni lub salonie, ale nie w łazience lub kabinie prysznicowej.
2. Meble stojące w pobliżu płyty gazowej, które są wyższe niż blaty kuchenne, muszą znajdować się w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi blatu.
3. Szafki powinny być umieszczone blisko okapu na min. wysokości 420 mm (patrz rysunek poniżej).



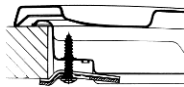
4. Płytę gazową należy zainstalować bezpośrednio pod szafką, która powinna znajdować się co najmniej 700 mm od blatu kuchennego, jak pokazano na poniższym rysunku.
5. Materiał mocujący (klamry, śruby) jest dostarczany w celu zamocowania płyty na blacie kuchennym o grubości 20-40 mm (patrz rysunek poniżej).





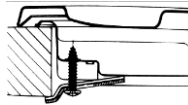
Pozycja klamry - blat kuchenny

H = 20 mm



Pozycja klamry - blat kuchenny

H = 30 mm



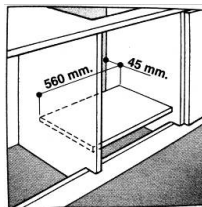
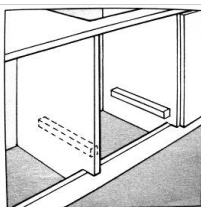
Pozycja klamry - blat kuchenny

H = 40 mm

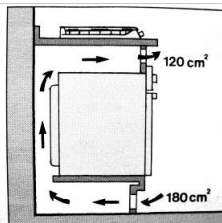
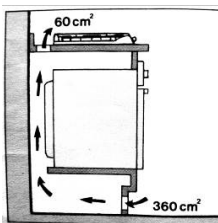
Używaj klamer zawartych w dostawie.

6. Jeśli płyta gazowa nie jest zainstalowana nad wbudowanym piekarnikiem, należy zainstalować także drewniany panel, aby ją zaizolować. Drewniany panel musi być umieszczony w odległości co najmniej 20 mm od podstawy płyty gazowej.

Uwaga: W przypadku instalacji płyty gazowej nad wbudowanym piekarnikiem, piekarnik należy umieścić na dwóch drewnianych szynach; w przypadku łączenia z szafką należy pozostawić z tyłu przestrzeń o wymiarach co najmniej 45 x 560 mm.



W przypadku instalacji płyty gazowej nad wbudowanym piekarnikiem bez aktywnej wentylacji, należy zapewnić wlot i wylot powietrza w celu wystarczającej wentylacji wnętrza szafki.



Złącze gazowe

Płyta gazowa musi zostać podłączona do sieci gazowej przez odpowiednio wykwalifikowaną i uprawnioną osobę. Podczas instalacji konieczne jest zamontowanie zatwierdzonego zaworu do gazu, który służy do natychmiastowego wyłączenia gazu, aby ułatwić późniejszy demontaż lub konserwację płyty gazowej. Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowej lub butli gazowej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami i dopiero po upewnieniu się, że płyta kuchenna jest przystosowana do rodzaju używanego gazu.

Jeśli nie, należy postępować zgodnie z instrukcjami opisanymi w części „Zmiana rodzaju gazu”. W przypadku podłączenia płyty do butli gazowej należy stosować reduktory ciśnienia zgodne z obowiązującymi przepisami.

Uwaga: Ze względu na bezpieczeństwo, prawidłową regulację gazu i żywotność płyty, należy upewnić się, że ciśnienie gazu odpowiada danym podanym w Tabeli 1 „Specyfikacja techniczna palników i dysz”.

Podłączenie do nieelastycznej rury

- Podłączenie do sieci gazowej musi być wykonane w taki sposób, aby żadna część płyty gazowej nie była narażona na naprężenia.
- Płyta gazowa jest wyposażona w regulowaną złączkę w kształcie litery L i uszczelkę wlotu gazu.
- Należy zdemontować złączkę i wymienić uszczelkę.
- Złączką wlotu gazu na płycie gazowej ma gwint 1/2" butli gazowej.

Podłączenie do elastycznej rury

- Złączka sieci gazowej do płyty gazowej to gwintowane złączka 1/2" dla okrągłej rury gazowej. Należy używać wyłącznie rur i uszczelki zgodnych z obowiązującymi normami. Maksymalna długość rur elastycznych nie może przekraczać 2000 mm. Po podłączeniu należy upewnić się, że metalowa rura nie dotyka żadnych ruchomych części i nie jest ściśnięta.

Próba szczelności

Po zainstalowaniu płyty grzewczej należy sprawdzić, czy wszystkie połączenia są prawidłowo uszczelnione. Do sprawdzania należy użyć wody z mydłem, nigdy nie używać płomienia.

Instalacja elektryczna

Płyta gazowa jest wyposażona w trójbiegunowe zasilanie elektryczne, które jest przystosowane do prądu przemiennego zgodnie z informacją na tabliczce znamionowej, która znajduje się od spodu płyty gazowej. Przewód uziemiający można rozpoznać po żółto-zielonym kolorze.

W przypadku instalacji nad wbudowanym piekarnikiem elektrycznym, połączenia elektryczne płyty gazowej i piekarnika powinny być niezależne, nie tylko ze względów bezpieczeństwa, ale także z powodu ułatwienia demontażu.

Podłączenie do prądu

Przewód zasilający podłącz do standardowego gniazdka o parametrach zgodnych z tabliczką znamionową lub podłącz go bezpośrednio do sieci elektrycznej. W takim przypadku, jednobiegunowy wyłącznik o minimalnych odstępach między stykami wynoszących 3 mm musi być zainstalowany pomiędzy płytą gazową a instalacją elektryczną zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może zostać przerwany przez wyłącznik).

Przewód zasilający musi być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym momencie nie osiągnął temperatury o 50°C wyższej niż temperatura pokojowa.

Przed podłączeniem należy upewnić się, że:

- Bezpiecznik i instalacja elektryczna są w stanie wytrzymać obciążenie wymagane przez płytę gazową;
- Instalacja elektryczna powinna być uziemiona zgodnie z normami i przepisami ustanowionymi przez prawo;
- Wtyczka lub wyłącznik są łatwo dostępne.

UWAGA: Przewody głównego zasilania są oznaczone następującymi kolorami:

- żółto-zielony - przewód uziemiający;
- niebieski - przewód neutralny;
- brązowy - przewód fazowy.

⚡ Ponieważ kolory przewodów kabla głównego mogą nie odpowiadać kolorom przewodów i zacisków w instalacji elektrycznej, należy wykonać następujące czynności:

- Podłącz żółto-zielony przewód do zacisku oznaczonego „E”  zielonego przewodu lub żółto-zielonego przewodu.
- Podłącz brązowy przewód do zacisku oznaczonego „L” lub czerwonego przewodu.
- Podłącz niebieski przewód do zacisku oznaczonego „N” lub do czarnego przewodu.

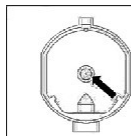
SPECYFIKACJA GAZU

TABELA 1: Specyfikacja palników i dysz

	G20		G30	
Typ palnika gazowego	Maksymalna moc (kW)	Dysza 1/100 (mm)	Maksymalna moc (kW)	Dysza 1/100 (mm)
Mały	1,0	71	1,0	52
Średni	1,8	97	1,8	67
Duży	2,4	110	2,4	77
Do woków	3,4	125	3,4	93
Ciśnienie gazu	20 mbar		30 mbar	

15°C oraz 1013 mbar - gaz suchy

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: poluzuj dyszę za pomocą dostarczonego klucza (7). Zamontuj nową dyszę zgodnie z odpowiednim typem gazu (patrz Tabela 1).

Po zmianie płyty gazowej na inny rodzaj gazu należy upewnić się, że na płycie gazowej znajduje się etykieta z tymi informacjami.

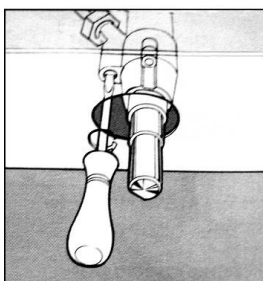
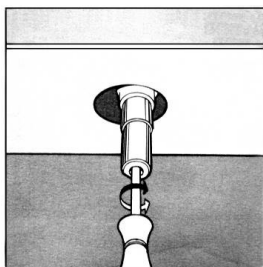
TABELA 2: Zmiana źródła gazu

Palnik	Płomień	Przebrojenie płyty gazowej z gazu butlowego na gaz ziemny	Przebrojenie płyty gazowej z gazu ziemnego na gaz butlowy
Zwykłe palniki	Płomień pełny	Wymień dyszę palnika zgodnie z instrukcjami i danymi w Tabeli 1.	Wymień dyszę palnika zgodnie z instrukcjami i danymi w Tabeli 1
	Płomień oszczędny	Lekko wykręć wkręt regulacyjny (patrz rysunek poniżej) i wyreguluj wielkość i stabilność płomienia.	Lekko wykręć wkręt regulacyjny (patrz rysunek poniżej) i wyreguluj wielkość i stabilność płomienia.

Regulacja zaworu

Regulacji zaworu należy dokonywać na zapalonym palniku w położeniu „niski płomień”.

Na początku należy zdjąć pokrętło i wkrętakiem wyregulować wielkość płomienia (patrz rysunek poniżej).



W celu sprawdzenia płomienia należy

wygrzać palnik na dużym płomieniu przez

ok. 10 minut, a następnie przekręcić pokrętło

do położenia „niski płomień”. Płomień nie powinien zgasnąć ani przeskoczyć na dyszę. Gdy jednak tak się stanie należy powtórzyć regulację zaworów.

TABELA 3: Zmiana płyty gazowej do różnych rodzajów gazu

Palnik	Rodzaj gazu	Ciśnienie	Średnica dyszy	Wartość znamionowa				Obniżona wartość	
			Ø	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Mały	Natural 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
Średni	Natural 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
Duży	Natural 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
Do woków	Natural 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
			82	247	—	3.4	2924	1,50	1290

TABELA 4: Źródło gazu i tabela porównawcza

Grupa gazu	Ciśnienie gazu	Kraje
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar,G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31(28-30)-37 mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 20 mbar,g30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar,G25 25mbar, G30 50 mbar	DE



KLARSTEIN