

# ILLUMINOSA

Płyta gazowa

10035464 10035465 10039896 10046704  
10046705 10046706 10046707



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



Szanowny Kliencie,

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

---

## ZAWARTOŚĆ

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Dane techniczne                     | 4  |
| Instrukcje bezpieczeństwa           | 6  |
| Opis urządzenia                     | 9  |
| Instalacja (hydraulik)              | 12 |
| Podłączenie gazu (hydraulik)        | 18 |
| Konfiguracja urządzenia (hydraulik) | 19 |
| Konwersja sprzętu (hydraulika)      | 20 |
| Konserwacja (hydraulik)             | 20 |
| Demontaż (hydraulik)                | 21 |
| Usługa                              | 21 |
| Czyszczenie i pielęgnacja           | 24 |
| Rozwiązywanie problemów             | 25 |
| Warunki utylizacji                  | 25 |
| Producent                           | 25 |
| Karta informacyjna produktu         | 26 |

## DANE TECHNICZNE

|              |                                                                            |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Kod produktu | 10035464, 10035465, 10039896,<br>10046704, 10046705, 10046706,<br>10046707 |
| Zasilanie    | 220-240 V ~ 50/60 Hz                                                       |

|              |                      |                              |           |                       |             |
|--------------|----------------------|------------------------------|-----------|-----------------------|-------------|
| Kod produktu |                      | 10035464, 10046704, 10046706 |           |                       |             |
| Palniki      |                      | Rodzaj gazu                  | Kompresja | Średnica wtryskiwacza | Moc cieplna |
| nr.          | Palnik               |                              | mbar      | 1/100 mm              | kW          |
| 1            | Wok                  | G30 (Bhutan)                 | 28-30     | 100                   | 4,0         |
|              |                      | G30 (Bhutan)                 | 50        | 78                    | 4,0         |
|              |                      | G20 (Natural)                | 20        | 150                   | 4,0         |
| 2            | Szybki Podpalacz (R) | –                            | –         | –                     | –           |
| 3            | średnio szybki       | G30 (Bhutan)                 | 28-30     | 65                    | 1,75        |
|              |                      | G30 (Bhutan)                 | 50        | 58                    | 1,75        |
|              |                      | G20 (Natural)                | 20        | 97                    | 1,75        |
| 4            | pomocniczy           | G30 (Bhutan)                 | 28-30     | 50                    | 1,0         |
|              |                      | G30 (Bhutan)                 | 50        | 43                    | 1,0         |
|              |                      | G20 (Natural)                | 20        | 72                    | 1,0         |

|              |                      |                              |           |                       |              |
|--------------|----------------------|------------------------------|-----------|-----------------------|--------------|
| Kod produktu |                      | 10035465, 10046705, 10046707 |           |                       |              |
| Palniki      |                      | Rodzaj gazu                  | Kompresja | Średnica wtryskiwacza | Moc cieplna: |
| nr.          | Palnik               |                              | mbar      | 1/100 mm              | kW           |
| 1            | Wok                  | G30 (Bhutan)                 | 28-30     | 100                   | 4,0          |
|              |                      | G30 (Bhutan)                 | 50        | 78                    | 4,0          |
|              |                      | G20 (Natural)                | 20        | 150                   | 4,0          |
| 2            | Szybki Podpalacz (R) | G30 (Bhutan)                 | 28-30     | 85                    | 3,0          |
|              |                      | G30 (Bhutan)                 | 50        | 75                    | 3,0          |
|              |                      | G20 (Natural)                | 20        | 115                   | 3,0          |
| 3            | średnio szybki       | G30 (Bhutan)                 | 28-30     | 65                    | 1,75         |
|              |                      | G30 (Bhutan)                 | 50        | 58                    | 1,75         |
|              |                      | G20 (Natural)                | 20        | 97                    | 1,75         |
| 4            | pomocniczy           | G30 (Bhutan)                 | 28-30     | 50                    | 1,0          |
|              |                      | G30 (Bhutan)                 | 50        | 43                    | 1,0          |
|              |                      | G20 (Natural)                | 20        | 72                    | 1,0          |

|              |                      |               |           |                       |              |
|--------------|----------------------|---------------|-----------|-----------------------|--------------|
| Kod produktu |                      | 10039896      |           |                       |              |
| Palniki      |                      | Rodzaj gazu   | Kompresja | Średnica wtryskiwacza | Moc cieplna: |
| nr.          | Palnik               |               | mbar      | 1/100 mm              | kW           |
| 1            | Wok                  | –             | –         | –                     | –            |
| 2            | Szybki Podpalacz (R) | G30 (Bhutan)  | 28-30     | 85                    | 3,0          |
|              |                      | G30 (Bhutan)  | 50        | 75                    | 3,0          |
|              |                      | G20 (Natural) | 20        | 115                   | 3,0          |
| 3            | średnio szybki       | –             | –         | –                     | –            |
| 4            | pomocniczy           | G30 (Bhutan)  | 28-30     | 50                    | 1,0          |
|              |                      | G30 (Bhutan)  | 50        | 43                    | 1,0          |
|              |                      | G20 (Natural) | 20        | 72                    | 1,0          |

---

## INSTRUKCJE DOT. 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.
- Instalacja, regulacja, konwersja i konserwacja urządzeń mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika lub instalatora.
- Warunki ustawienia dla tego urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.
- Przy instalowaniu urządzeń gazowych należy przestrzegać krajowych norm i przepisów.
- Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia jest gwarantowane tylko wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do dobrego systemu uziemienia zgodnie z normami bezpieczeństwa elektrycznego. W przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji producent zrzuca się wszelkiej odpowiedzialności. W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody na osobach lub mieniu spowodowane nieprawidłową instalacją urządzenia.
- Usuń całe opakowanie przed użyciem urządzenia.
- Zużyte materiały opakowaniowe (karton, torby, styropian itp.) nie mogą być pozostawiane w miejscach dostępnych dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy urządzenie i przewód zasilający nie są uszkodzone. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Aby uzyskać informacje na temat naprawy urządzenia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowanym personelem. Oryginalne części zamienne i opcjonalne akcesoria można nabyć za pośrednictwem działu obsługi klienta lub autoryzowanych dealerów.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania w domu. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego ani przemysłowego. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i niebezpieczne.
- Sąsiednie meble i wszystkie materiały użyte w pobliżu urządzenia 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.
- Jeśli w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci, należy je nadzorować. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub w jego pobliżu.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania.
- Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, dopóki nie ostygnie.
- Obiekt jest przeznaczony wyłącznie dla osób dorosłych.
- Dzieci mogą również zranić się, wyciągając patelnie lub garnki z urządzenia.
- 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.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez młodsze osoby, które nie są pod nadzorem.
- Używaj urządzenia wyłącznie do przygotowywania posiłków.
- Nie modyfikuj urządzenia. Panel palnika nie jest przeznaczony do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego pilota.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli wejdzie ono w kontakt z wodą.
- Powierzchnie grzewcze urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania.
- Nie używaj dużych ręczników, ściereczek kuchennych itp., ponieważ ich końce mogą się zetknąć i spowodować 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 rozpylaj aerozoli wokół urządzenia podczas jego pracy.
- Podczas obsługi gorących garnków i patelni używaj uchwytów do garnków lub rękawic żaroodpornych.
- Podnosząc pojemnik, nie należy zbliżać uchwytów 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. Ściereczki kuchenne mogą zająć się płomieniem palnika i spowodować pożar.

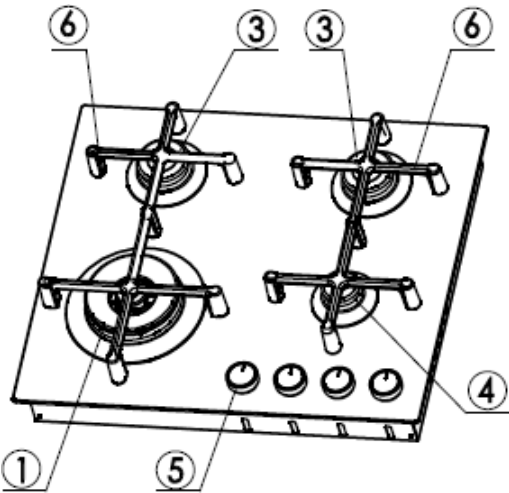
- Jeśli używasz naczyń szklanych, upewnij się, że są one przeznaczone do użycia na tym talerzu. Jeśli na powierzchni pojawi się pęknięcie szkła, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
- Aby zminimalizować możliwość poparzenia, zapłonu materiałów palnych i rozlania, obróć uchwyty naczyń kuchennych na bok lub środek górnej płyty bez wychodzenia poza sąsiednie palniki.
- Zawsze wyłączaj palnik przed wyjęciem naczyń.
- Podczas smażenia w wysokiej temperaturze płomienia należy uważnie obserwować żywność.
- Zawsze podgrzewaj tłuszcz powoli i obserwuj, jak się nagrzewa.
- 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.
- Nie przesuwaj patelni z gorącym tłuszczem. Poczekaj, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy upewnić się, że pokrętła sterujące znajdują się w pozycji "Off" (Wył.).

#### Specjalne instrukcje dotyczące korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie dotykaj urządzenia, jeśli masz mokre ręce.
- Nie należy używać urządzenia boso.
- Nie ciągnij za przewód podczas odłączania urządzenia od gniazdka elektrycznego.
- Nie należy pozostawiać urządzenia na słońcu, w deszczu itp.
- Upewnij się, że dzieci lub osoby, które nie są w stanie samodzielnie korzystać z urządzenia, nie zbliżają się do niego.
- W przypadku korzystania z gniazdka w pobliżu urządzenia należy upewnić się, że przewody używanych urządzeń elektrycznych nie dotykają go i znajdują się wystarczająco daleko od gorących części urządzenia.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia sprawdź, czy wszystkie elementy sterujące są ustawione w pozycji "OFF" lub wyłączonej.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub serwisowania urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- W przypadku awarii lub usterki należy natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Skontaktuj się z obsługą klienta lub osobą o podobnych kwalifikacjach. Należy mieć pod ręką wszystkie informacje znajdujące się na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest już używane lub ma zostać zutylizowane, należy uniemożliwić jego użytkowanie (np. odłączyć przewód zasilający itp.). Usuń wszelkie części, które mogą stanowić zagrożenie dla dzieci, na przykład podczas zabawy.

OPIS URZĄDZENIA

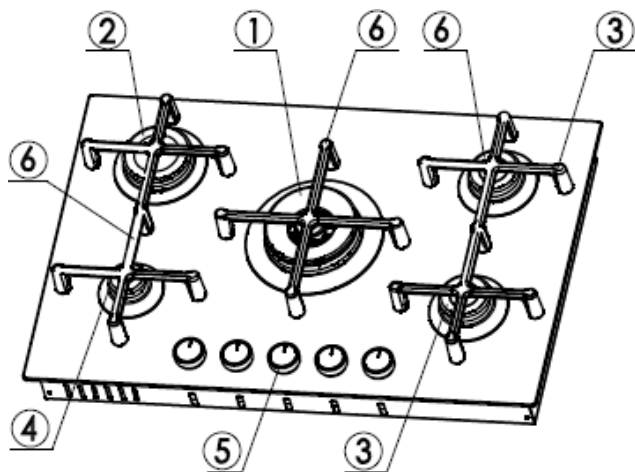
Kod produktu 10035464, 10046704,  
10046706



|   |                            |   |                            |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Palnik do woka             | 5 | Gałka sterowania palnikiem |
| 3 | Średnio szybki palnik (SR) | 6 | Kraty                      |
| 4 | Palnik pomocniczy          |   |                            |

**Uwaga:** Siatki mają ten sam kształt. Należy uważać, aby umieścić je we właściwej pozycji zgodnie ze średnicą palników!

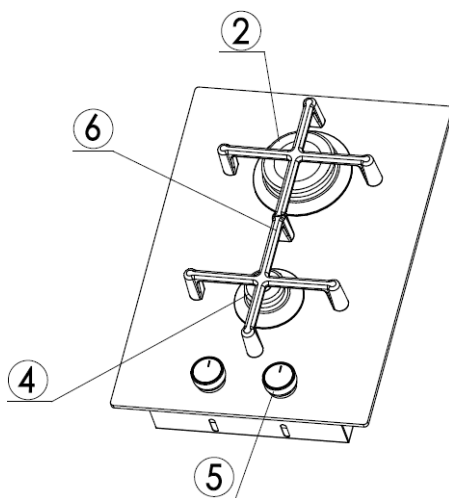
Kod produktu  
10035465, 10046705, 10046707



|   |                            |   |                            |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Palnik do woka             | 4 | Palnik pomocniczy          |
| 2 | Szybki Podpalacz (R)       | 5 | Gałka sterowania palnikiem |
| 3 | Średnio szybki palnik (SR) | 6 | Kraty                      |

**Uwaga:** Siatki mają ten sam kształt. Należy uważać, aby umieścić je we właściwej pozycji zgodnie ze średnicą palników!

Kod produktu 10039896



|   |                      |   |                            |
|---|----------------------|---|----------------------------|
| 2 | Szybki Podpalacz (R) | 5 | Gałka sterowania palnikiem |
| 4 | Palnik pomocniczy    | 6 | Kraty                      |

**Uwaga:** Siatki mają ten sam kształt. Należy uważać, aby umieścić je we właściwej pozycji zgodnie ze średnicą palników!

---

## MONTAŻ

---

### Informacje techniczne

- Tylko wykwalifikowany technik lub instalator może instalować, regulować, przebudowywać i konserwować urządzenie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody na osobach lub mieniu spowodowane nieprawidłową instalacją urządzenia.
- Urządzenia zabezpieczające i regulujące mogą w okresie eksploatacji mogą być modyfikowane wyłącznie przez producenta lub autoryzowanego dostawcę.
- Całe urządzenia gazowe mogą być instalowane wyłącznie jako "klasa 3" (do zabudowy) zgodnie z normami gazowymi.
- Wszelkie ściany boczne (lewa lub prawa), które wystają poza blat roboczy, muszą być oddalone od siebie o co najmniej 50 mm.
- Klej używany do łączenia laminowanego plastiku z meblami musi być w stanie wytrzymać temperaturę co najmniej 150°C, aby zapobiec przywieraniu laminowanego plastiku.
- Instalacja urządzeń gazowych musi być zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi.
- To urządzenie nie jest podłączone do przewodu odprowadzania spalin. W związku z tym należy go podłączyć zgodnie z powyższymi zasadami instalacji. Należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe instrukcje dotyczące wentylacji.

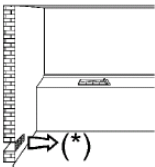
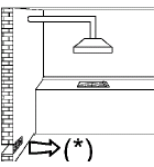
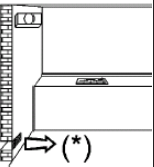
### Wentylacja pomieszczeń

Pomieszczenie, w którym zainstalowane jest urządzenie, musi być stale wentylowane, aby zagwarantować prawidłowe działanie zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. Ilość powietrza powinna być taka, aby była niezbędna do regularnego spalania gazu i wentylacji pomieszczenia i nie może być mniejsza niż 20 m<sup>3</sup>. Naturalny przepływ powietrza musi odbywać się bezpośrednio przez stałe otwory w ścianach (skierowane na zewnątrz) do wentylowanego pomieszczenia, o minimalnej powierzchni przekroju 100 cm<sup>2</sup> dla urządzenia wyposażonego w zabezpieczenie płomienia (FSD) na każdym palniku (patrz rysunek 1). Otwory te muszą być umieszczone w taki sposób, aby nie można było ich zablokować. O ile urządzenie nie jest wyposażone w urządzenie zabezpieczające (FSD) na każdym palniku, przekrój palnika nie może być mniejszy niż 200 cm<sup>2</sup>.

Wentylacja pośrednia jest również możliwa za pomocą wlotu powietrza z pomieszczeń sąsiadujących z wentylowanym pomieszczeniem, co jest ściśle zgodne z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

## Lokalizacja i wentylacja

Urządzenia gazowe muszą zawsze odprowadzać spaliny za pomocą wyciągów podłączonych do komina, szybu wentylacyjnego lub bezpośrednio na zewnątrz (patrz rysunek 2). Jeśli nie można użyć wentylatora wyciągowego, wentylator można zainstalować na oknie lub ścianie skierowanej na zewnątrz i należy go włączać zawsze, gdy urządzenie jest używane (patrz rysunek 3), pod warunkiem, że obowiązują odpowiednie zasady i przepisy dotyczące wentylacji.

| (*) Wlot powietrza: minimalny przekrój 100 cm <sup>2</sup>                        |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| Obrazek 1                                                                         | Obrazek 2                                                                         | Obrazek 3                                                                         |

**Uwaga:** Podczas użytkowania produkt wytwarza ciepło i wilgoć w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowany. Z tego powodu pomieszczenie musi być dobrze wentylowane, z niezakłóconymi otworami wentylacyjnymi (patrz rysunek 1) i włączonym systemem wentylacji mechanicznej (okap wyciągowy lub wentylator elektryczny – patrz rysunki 2 i 3). Jeśli kuchenka jest używana przez dłuższy czas, konieczne może być dodatkowe napowietrzanie, na przykład poprzez otwarcie okna lub bardziej efektywne napowietrzanie poprzez zwiększenie mocy systemu mechanicznego, jeśli jest dostępny.

## Rozpakowywanie urządzenia

Po usunięciu zewnętrznego opakowania i wewnętrznego opakowania różnych części, sprawdź i upewnij się, że urządzenie jest w idealnym stanie. W razie wątpliwości nie należy używać urządzenia i należy skontaktować się z obsługą klienta.

Niektóre części są zamontowane na urządzeniu i zabezpieczone plastikową folią. Folię ochronną należy usunąć przed użyciem urządzenia. Zalecamy przecięcie plastikowej folii wzdłuż krawędzi ostrym nożem.

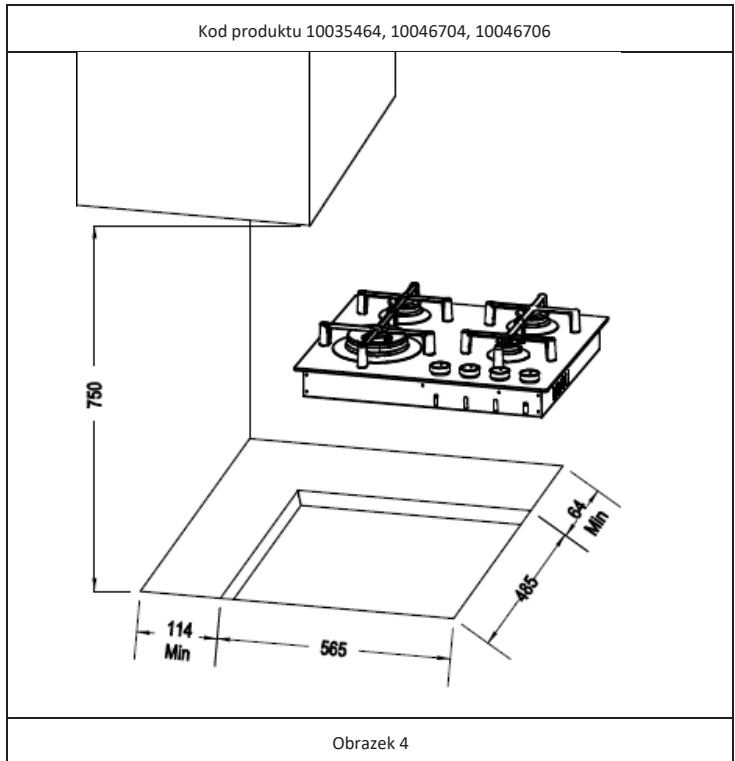


### Uwaga

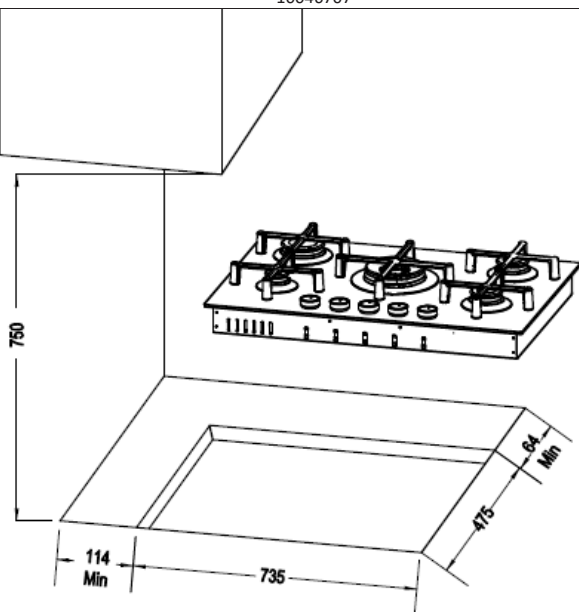
Niebezpieczeństwo uduszenia i zranienia dzieci! Zużyte materiały opakowaniowe (tektura, torby, styropian, ...) nie powinny być pozostawiane w miejscu dostępnym dla dzieci, gdyż stanowią potencjalne źródło zagrożenia.

## Montaż i naprawa płyty kuchennej

Wymiary przestrzeni, w którą zostanie wpuszczona płyta, pokazano na rysunku 4. Szafki lub okapy muszą znajdować się w odległości co najmniej 750 mm od górnej części urządzenia.

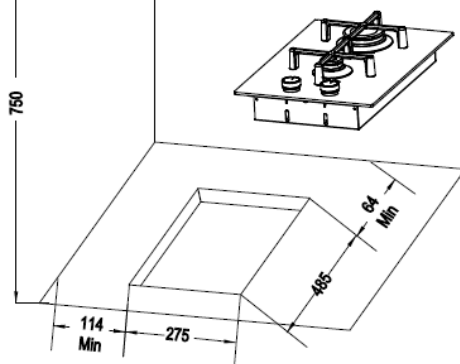


Kod produktu 10035465, 10046705,  
10046707



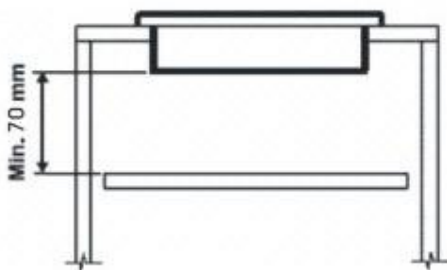
Obrazek 4

Kod produktu 10039896



Obrazek 4

Ważne uwagi: Pod płytą grzewczą należy umieścić drewniany panel oddzielający, umieszczony co najmniej 70 mm od podstawy płyty grzewczej, który musi być łatwo zdejmowany w celu konserwacji (patrz rysunek 5).



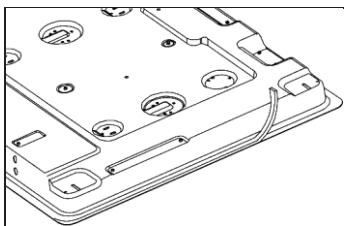
Rysunek5

## Uszczelnianie płyty grzewczej

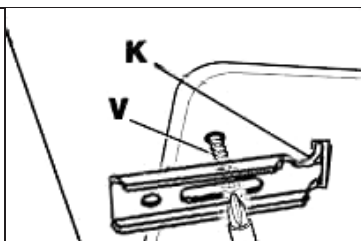
Płyta posiada specjalną uszczelkę, która zapobiega przedostawaniu się cieczy do wnętrza obudowy.

Aby prawidłowo używać tej uszczelki, należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

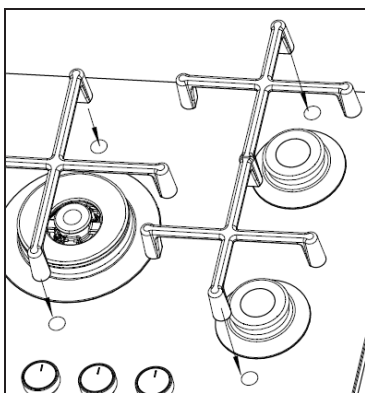
- Użyj podkładki z gumy piankowej na tylnej krawędzi płyty tylnej, aby ją przykleić (patrz Rysunek 6).
- Równomiernie przymocuj uszczelkę do płyty i dociśnij ją palcami.
- Usuń pasek papieru ochronnego z uszczelki. Włóż haczyki do odpowiednich pokryw (K) na płycie grzewczej i wsuń je w otwór w obudowie. Przymocuj go za pomocą odpowiednich śrub mocujących (V) (patrz Rysunek 7).
- Umieść ruszt na górnym znaczniku płyty (patrz Rysunek 8).



Rysunek  
6



Rysunek  
7



Rysunek  
8

---

## PODŁĄCZENIE GAZOWE

---

**Uwaga:** Instalację, regulację, modyfikację i konserwację urządzenia może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany technik lub instalator. Nie wolno samodzielnie podłączać urządzenia do sieci gazowej!

Ważne uwagi dotyczące podłączenia gazu

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci gazowej należy sprawdzić, czy tabliczka znamionowa znajdująca się na spodzie urządzenia jest zgodna z tabliczką na sieci gazowej. Tabliczka znamionowa z naklejką nastawczą zawiera wszystkie warunki ustawienia urządzenia, takie jak: rodzaj gazu i robocze ciśnienie gazu.
- Po instalacji należy sprawdzić szczelność, używając jedynie roztworu detergentu i wody. Nie używaj do tego otwartego ognia. To niebezpieczne i zabronione.

Jeśli gaz jest rozprowadzany rurociągiem, urządzenie należy podłączyć do rurociągu w następujący sposób:

- Elastyczna, bezszwowa rura ze stali nierdzewnej zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi, o maksymalnej długości 2 metrów, z uszczelnieniem zgodnym z obowiązującymi przepisami krajowymi.  
Upewnij się, że rura nie styka się z ruchomymi częściami urządzenia, w którym zainstalowana jest płyta (takimi jak szuflady), nie jest zbyt mocno ściśnięta lub zgięta po zainstalowaniu urządzenia.
- Sztywna rura stalowa zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi, której połączenia powinny być wykonane za pomocą złączek gwintowanych zgodnie z normą ISO 7/1. Używanie uszczelniacza konopnego z klejami lub taśmą teflonową jako uszczelniacza jest niedozwolone.
- Rury miedziane zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi, których połączenia powinny być wykonane za pomocą uszczelnionych złączek zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Jeśli gaz jest dostarczany bezpośrednio z butli gazowej, podłączone urządzenie musi być zasilane przez regulator ciśnienia:

- Z elastycznymi rurami ze stali nierdzewnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, o maksymalnej długości 2 metrów i uszczelnkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami krajowymi. Po zainstalowaniu urządzenia należy upewnić się, że piekarnik nie styka się z ruchomymi częściami urządzenia, w których zamontowana jest płyta kuchenna (np. szufladami) i nie jest nadmiernie ściśnięty lub wygięty. Zalecamy dołączenie specjalnego adaptera do elastycznego przewodu, który można nabyć w sklepie, aby ułatwić podłączenie do złącza węża regulatora ciśnienia na butli.

Przewody rurowe łączące urządzenie z siecią gazową nie powinny być nadmiernie zagięte, a szczelna gumowa uszczelka dodana przez użytkownika między przyłączem gazowym a przyłączem rurowym musi być zgodna z normą EN 549 (dostępna w specjalistycznych sklepach).



#### Uwaga

Niebezpieczeństwo uszkodzenia mienia i obrażeń ciała! Wykonaj połączenie tak, aby połączenia nie były naprężone.

## USTAWIENIE URZĄDZENIA

- Przed rozpoczęciem regulacji sprawdź ustawienia urządzenia, patrząc na etykietę prawidłowego ustawienia na spodzie urządzenia.
- Przed dokonaniem jakichkolwiek regulacji, które mogą być konieczne podczas pierwszej instalacji lub zmiany typu gazu, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Po dokonaniu regulacji technik musi w razie potrzeby ponownie uszczelnić urządzenie.
- Użyj odpowiedniego śrubokręta, aby wyregulować redukcję przepływu gazu, a następnie zapal palniki do minimalnego płomienia. Odkręć uchwyt i wkręć śrubę do końca zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Przywróć pokrętło do pierwotnej pozycji i sprawdź stabilność płomienia, obracając pokrętło z pozycji "Maksimum" (duży płomień) do pozycji "Minimum" (mały płomień) i odwrotnie.
- Do regulacji i zmniejszania przepływu gazu należy używać odpowiedniego śrubokręta. To samo dotyczy przejścia z butanu/propanu na gaz ziemny. Zapal jeden palnik na raz i przekręć pokrętło do pozycji minimalnej (mały płomień). Zdejmij uchwyt i odkręć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby uzyskać prawidłowy płomień. Przywróć pokrętło do pierwotnej pozycji i sprawdź stabilność płomienia, obracając pokrętło z pozycji "Maksimum" (duży płomień) do pozycji "Minimum" (mały płomień) i odwrotnie.
- "Regulacja powietrza pierwotnego" nie jest konieczna w przypadku palników gazowych na płycie grzewczej.

#### Regulacja pokręteł gazu

Regulacja zmniejszonego przepływu jest następująca:

- Zapal palnik i ustaw pokrętło w położeniu niskiego płomienia.
- Wyjąć pokrętło włożone do regulatora.
- Włóż mały śrubokręt do górnego wałka i przekręć śrubę przepustnicy w lewo lub w prawo, aż płomień palnika zostanie wygodnie ustawiony w niskim położeniu.
- W przypadku kranów z termoparami bezpieczeństwa śruba regulacyjna znajduje się z boku.
- Upewnij się, że palnik nie gaśnie podczas szybkiego obracania z pozycji "Maksimum" do pozycji "Minimum".

**Uwaga:** Jeśli pokrętło wykazuje pewne tarcie podczas obracania po dłuższym użytkowaniu płyty grzewczej, można je wymienić. Skontaktuj się z obsługą klienta i poproś o wymianę kranu na nowy.

---

## KONWERSJA URZĄDZENIA

---

### Wymiana wtryskiwaczy

- Palniki można dostosować do różnych rodzajów gazu, po prostu instalując wtryskiwacze odpowiednie dla używanego gazu. Zestaw wtryskiwaczy można nabyć oddzielnie.
- W tym celu należy najpierw zdemontować palniki i odkręcić wtryskiwacze kluczem przy użyciu odpowiednich narzędzi, a następnie wymienić je na wtryskiwacze odpowiadające nowemu rodzajowi gazu. Wtryskiwacz należy zawsze mocno zamocować, nie dodając żadnego materiału do gwintów wtryskiwacza: Jest to niebezpieczne i zabronione.
- Dla instalatora pomocna może być tabela w części "Dane techniczne", w której podano znamionową moc cieplną, średnicę wtryskiwacza i ciśnienia robocze dla różnych typów gazu. Dla lepszego zrozumienia, każdy wtryskiwacz jest oznaczony na korpusie odpowiednią średnicą.
- Po wymianie wtryskiwaczy technik musi wyregulować palniki w sposób opisany w poprzednich punktach. Uszczelnij wszystkie części, które mają zostać wyregulowane.

**Ważne uwagi** Po dokonaniu konwersji należy wymienić tabliczkę znamionową znajdującą się na spodzie urządzenia na nową, odpowiadającą nowemu ustawieniu gazu. Naklejka jest częścią "zestawu wtryskiwaczy".

---

## KONSERWACJA

---

**Uwaga:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub wymiany części należy odłączyć urządzenie od źródła gazu i zasilania elektrycznego.

### Wymiana komponentów

- Aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej i kabla zasilającego, płytę grzewczą należy wyjąć z obudowy, odkręcając odpowiednie śruby mocujące (V) (patrz Rysunek 7).
- Jeśli konieczna jest wymiana przewodu zasilającego, należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub osobą o podobnych kwalifikacjach, ponieważ konieczne jest użycie specjalnych narzędzi. Technik będzie musiał podłączyć kabel o odpowiednim przekroju, tak aby przewód uziemiający był dłuższy niż przewody fazowe.
- Aby wymienić inne komponenty gazowe i elektryczne, które są przechowywane wewnątrz płyty, wystarczy zdjąć płytę, odkręcając śruby mocujące palnik.
- Wymieniaj uszczelkę przy każdej wymianie kranu, aby zapewnić doskonałe uszczelnienie.

---

## DEMONTAŻ (HYDRAULIK)

---

**Uwaga:** Montaż i demontaż urządzenia może być wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

Cały gaz w urządzeniu musi zostać odpowietrzony przed demontażem. Postępuj w następujący sposób:

- Zamknij wszystkie zawory zasilające, ale nie odłączaj jeszcze kuchenki gazowej od rury.
- Teraz zapal wszystkie palniki. Pozostały w urządzeniu gaz spala się w krótkim czasie.
- Następnie rury urządzenia są oczyszczane z gazu, a kuchenka gazowa może zostać odłączona od przyłączy.

Ważne wskazówki dotyczące demontażu urządzenia

- Demontaż przebiega tak samo jak instalacja/ponowny montaż w odwrotnej kolejności.
- Podczas demontażu najlepiej jest mieć drugą osobę do pomocy, aby uniknąć obrażeń.
- Podczas demontażu należy zapewnić odpowiednią wentylację obszaru roboczego.
- Ta płyta gazowa nie zawiera żadnych silników ani baterii. Należy przestrzegać sekcji "Instrukcje dotyczące utylizacji".

---

## OBSŁUGA

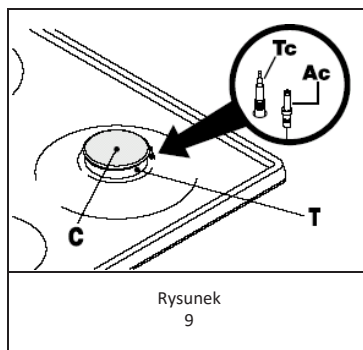
---

Ważne uwagi dotyczące użytkowania

- Gdy palniki lub płyty są używane, nie należy pozostawiać ich bez nadzoru i upewnić się, że w ich pobliżu nie znajdują się małe dzieci. Sprawdź, czy uchwyty patelni są prawidłowo ustawione i zawsze miej oko na patelnię, gdy używasz olejów lub tłuszczów, ponieważ są one łatwopalne.
- Nie używaj zraszaczy w pobliżu działającego urządzenia.
- Jeśli płyta do zabudowy ma pokrywę, przed jej otwarciem należy usunąć z powierzchni wszelkie osady.
- Jeśli wbudowana płyta grzewcza ma pokrywę ze szkła kryształowego, może ona pęknąć podczas podgrzewania. Ustaw wszystkie palniki w pozycji "Off" i wyłącz wszystkie płyty. Przed zamknięciem pokrywy odczekać, aż płyta ostygnie.
- W przypadku zauważenia pęknięć na powierzchni etykiety należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy upewnić się, że wszystkie elementy sterujące znajdują się w pozycji "Off" (Wyt.).

## Palniki gazowe

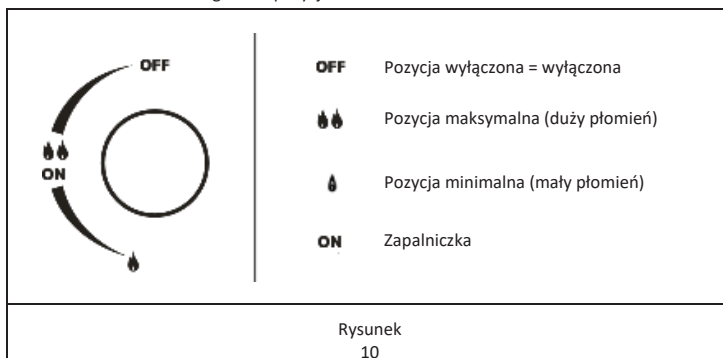
- Palniki są stopniowane pod względem wielkości i mocy, aby zapewnić dokładną moc potrzebną do każdego stylu gotowania.
- Palniki mogą być wyposażone w zabezpieczenie płomienia (FSD = termopara, patrz rysunek 5).
- W górnej części każdego pokrętkła znajduje się nadrukowany schemat pokazujący, do którego palnika lub elementu grzejnego ma ono zastosowanie.



Rysunek  
9

### Ręczny zapłon

1. Naciśnij i przekręć w prawo pokrętło odpowiadające palnikowi, którego chcesz użyć, od pozycji "Off" do pozycji "Maximum" (odpowiadający dużemu płomieniowi, patrz rysunek 10) i umieść zapaloną zapalniczkę blisko palnika.
2. Po zapaleniu przekręć dźwignię z pozycji "Maksimum" (odpowiadającej dużemu płomieniowi) do pozycji "Minimum" (odpowiadającej małemu płomieniowi) i sprawdź stabilność płomienia. Aby wyłączyć palnik, przekręć pokrętło sterowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji "OFF".



Rysunek  
10

### Automatyczny zapłon elektryczny (tylko niektóre wersje, patrz rysunek 9, nr ref. Ac)

1. Sterowanie zapalniczką jest zintegrowane z pokrętkiem sterowania. Naciśnij i przekręć pokrętło odpowiadające palnikowi, którego chcesz użyć, zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji „Wyłączony” do momentu, aż osiągnie pozycję „Maksymalny” (patrz rysunek 10) odpowiadającą dużemu płomieniowi. Iskra zapłonowa jest włączana automatycznie. Przytrzymaj wciśnięte pokrętło, aż płomień się zapali. Zapalniczki mogą być używane do zapalania palników w przypadku awarii zasilania.
2. Po zapaleniu przekręć dźwignię z pozycji "Maksimum" (odpowiadającej dużemu płomieniowi) do pozycji "Minimum" (odpowiadającej małemu płomieniowi) i sprawdź stabilność płomienia. Aby wyłączyć palnik, należy przekręcić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „Wyłączone”.

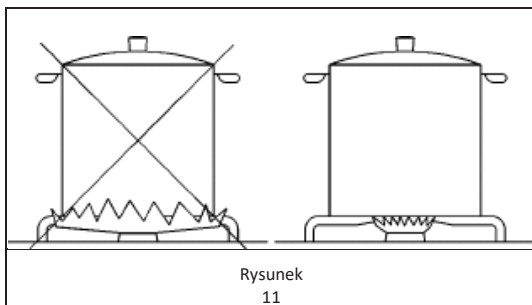
Zapłon palników wyposażonych w termopary bezpieczeństwa  
(tylko niektóre wersje, patrz rysunek 9, ref. Tc)

1. Jeśli palniki są wyposażone w zabezpieczenie płomienia (FSD = termopara, Rysunek 9, Tc), należy powtórzyć czynności opisane powyżej.
2. Po zapaleniu płomienia przytrzymaj przycisk przez około 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się urządzenia zabezpieczającego (FSD = termopara). Jeśli palnik nie zapali się po tym czasie, oznacza to, że urządzenie zabezpieczające (FSD = termopara) nie jest wystarczająco nagrzane. Powtórz te kroki.

#### Optymalne wykorzystanie palników

Aby osiągnąć maksymalną wydajność przy minimalnym zużyciu gazu, należy przestrzegać następujących punktów:

- Po zapaleniu palnika wyreguluj płomień w zależności od potrzeb od pozycji "Maksimum" (duży płomień) do pozycji "Minimum" (mały płomień).
- Dla każdego palnika należy użyć patelni o odpowiednim rozmiarze (tylko z płaskim dnem) (patrz tabela poniżej i rysunek 11).
- Gdy zawartość patelni zacznie wrzeć, przekręć pokrętkę w dół do pozycji "minimum" ze zmniejszoną prędkością (mały płomień).
- Przykryj patelnię pokrywką.



| Średnica szalki (Ø w cm)           |       |       |        |         |
|------------------------------------|-------|-------|--------|---------|
| Kod produktu                       | Wok   | Rapid | Półowa | Pomocny |
| 10035464,<br>10046704,<br>10046706 | 24-26 | –     | 20-22  | 10-15   |
| 10035465,<br>10046705,<br>10046707 | 24-26 | 24-26 | 20-24  | 10-15   |
| 10039896                           | –     | 22-24 | –      | 10-15   |

---

## CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

---

**Uwaga:** Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.

### Czyszczenie powierzchni deski

- Powierzchnia płyty grzewczej, wsporniki patelni, emaliowane pokrywy palników (C) i głowice palników (T) (patrz Rysunek 9) powinny być czyszczone ciepłą wodą z mydłem po każdym użyciu, spłukane, a następnie dobrze wysuszone, aby zapewnić ich dobry stan. Nigdy nie czyść, gdy górna część płyty i jej komponenty są jeszcze ciepłe.
- Nie używaj metalowych lub ściernych podkładek, proszków ściernych lub żrących sprayów. Nigdy nie pozostawiaj octu, kawy, mleka, słonej wody i soku z cytryny lub pomidora na powierzchniach zbyt długo.



#### OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo poparzenia! Dostępne części mogą być gorące podczas korzystania ze wspornika miski. Trzymaj małe dzieci z dala od urządzenia. Nigdy nie dotykaj płytki LED pod pokrętkami.

Przed zamontowaniem części należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Sprawdź, czy palniki i odpowiadające im zaślepki palników są prawidłowo umieszczone w swoich obudowach (patrz rysunek 9).
- Sprawdź, czy rowki palnika nie są zatkane ciałami obcymi.
- W przypadku trudności z otwarciem lub zamknięciem kranu podczas instalacji lub po kilkukrotnym uruchomieniu, nie należy naciskać go na siłę, lecz natychmiast wezwać pomoc techniczną.
- Po użyciu części kuchenki powinny zostać poddane działaniu odpowiednich środków czyszczących. Zapobiegnie to również powstawaniu rdzy.
- W przypadku rozlania płynu na urządzenie, należy go usunąć za pomocą gąbki lub miękkiej szmatki.

---

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

---

Niektóre z problemów mogą być spowodowane prostą konserwacją lub czymś, co zostało zapomniane i może być łatwo rozwiązane bez wzywania pomocy technicznej.

Jeśli urządzenie nie działa wydajnie:

- Upewnij się, że zawór gazu jest otwarty.
- Sprawdź czy wtyczka jest podłączona.
- Sprawdź, czy pokręta są prawidłowo ustawione, a następnie powtórz czynności opisane w instrukcji obsługi.
- Sprawdź wyłączniki bezpieczeństwa układu elektrycznego (RCD). Jeśli w systemie wystąpiła usterka, należy wezwać elektryka.

---

## INSTRUKCJE UTYLIZACJI

---



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. 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 konsekwencjami. Podłącz ponownie urządzenie do sieci. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

---

## PRODUCENT

---

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

## KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

Niniejszy dokument służy wykazaniu zgodności z rozporządzeniem (UE) nr. 66/2014

Specyfikacje zgodne z normą EN 30-2-1:2015

Efektywność energetyczną palników gazowych w domowej płycie grzewczej oblicza się w następujący sposób:

$$EE_{gas\ burner} = \frac{E_{theoretic}}{E_{gas\ burner}} \times 100$$

|                                            | Symbol                       | Palnik                | Wartość     | Jednostka |
|--------------------------------------------|------------------------------|-----------------------|-------------|-----------|
| Identyfikator modelu:                      | 10035464, 10046704, 10046706 |                       |             |           |
| Typ pieca                                  | Płyta gazowa                 |                       |             |           |
| Liczba palników gazowych                   | —                            | —                     | 4           | —         |
| Wydajność energetyczna na palnik gazowy    | Palnik gazowy<br>EEE         | Wok                   | 52,2        | %         |
|                                            |                              | Szybki palnik         | —           |           |
|                                            |                              | Palnik półszybki (2x) | 58,1        |           |
|                                            |                              | Palnik pomocniczy     | Niedostępne |           |
| Efektywność energetyczna kuchenek gazowych | Palniki gazowe EE            |                       | 56,1        | %         |

|                                            | Symbol                       | Palnik                | Wartość     | Jednostka |
|--------------------------------------------|------------------------------|-----------------------|-------------|-----------|
| Identyfikator modelu:                      | 10035465, 10046705, 10046707 |                       |             |           |
| Typ pieca                                  | Płyta gazowa                 |                       |             |           |
| Liczba palników gazowych                   | —                            | —                     | 5           | —         |
| Wydajność energetyczna na palnik gazowy    | Palnik gazowy<br>EEE         | Wok                   | 52,2        | %         |
|                                            |                              | Szybki palnik         | 54,8        |           |
|                                            |                              | Palnik półszybki (2x) | 52,2        |           |
|                                            |                              | Palnik pomocniczy     | Niedostępne |           |
| Efektywność energetyczna kuchenek gazowych | Palniki gazowe EE            |                       | 55,8        | %         |

|                                            | Symbol            | Palnik                                                                   | Wartość                       | Jednostka |
|--------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|
| Identyfikator modelu:                      | 10039896          |                                                                          |                               |           |
| Typ pieca                                  | Płyta gazowa      |                                                                          |                               |           |
| Liczba palników gazowych                   | –                 | –                                                                        | 2                             | –         |
| Wydajność energetyczna na palnik gazowy    | Palnik gazowy EEE | Wok<br>Szybki palnik<br>Palnik o średniej prędkości<br>Palnik pomocniczy | –<br>55,8<br>–<br>Niedostępne | %         |
| Efektywność energetyczna kuchenek gazowych | Palniki gazowe EE |                                                                          | 55,8                          | %         |

---





**KLARSTEIN**