

TURBOCAST

Gazowa kuchenka
kempingowa

10046700 10046701 10046702



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

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.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa	4
Opis produktu	6
Uruchomienie i działanie	8
Czyszczenie i pielęgnacja	10
Rozwiązywanie problemów	11
Montaż	12
Montaż	19
Specyfikacje dla gazu	20
Karta informacyjna produktu	24
Warunki utylizacji	26
Producent i importer (Wielka Brytania)	26

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

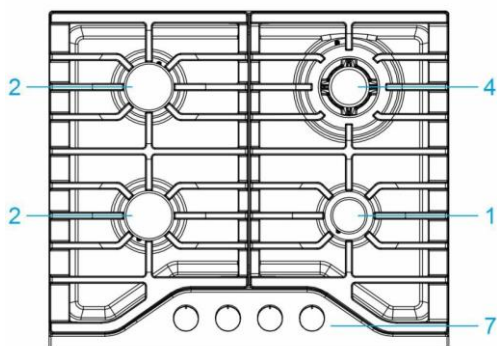
Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed montażem lub użyciem urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać wraz z urządzeniem, aby móc z niej skorzystać w przyszłości. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia innej osobie, należy dopilnować, aby instrukcja została 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 gazem i energią elektryczną 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 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.
- 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.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia! Dzieci starsze niż 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wtedy, gdy zostały pouczone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumiejącą związane z tym ryzyko. z urządzeniami.
- Używaj urządzenia wyłącznie do przygotowywania posiłków.
- Nie modyfikuj urządzenia. Panel palnika nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowy lub oddzielny system zdalnego sterowania.

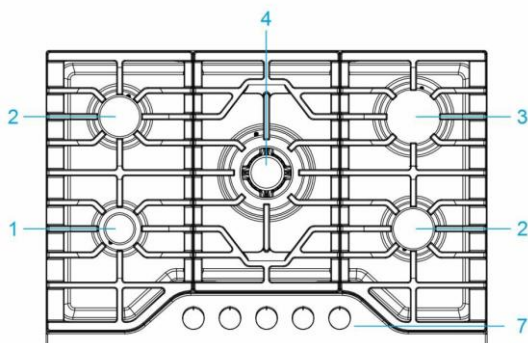
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli wejdzie ono w kontakt z wodą. Nie należy używać urządzenia, jeśli ręce są mokre.
- Powierzchnie grzewcze urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania.
- Nie używaj dużych ręczników, ściereczek kuchennych itp., ponieważ ich końce mogą się zetknąć i spowodować pożar.
- 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 rozpylać aerozoli wokół urządzenia podczas jego pracy.
- Upewnij się, że pokrętła sterujące znajdują się w pozycji „OFF”, gdy nie są używane.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania w domu. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego ani przemysłowego.
- Podczas obsługi gorących garnków i patelni używaj uchwytów do garnków lub rękawic żaroodpornych.
- Podczas podnoszenia naczyń należy upewnić się, że uchwyty garnków nie zbliżają się do otwartego płomienia.
- Uważaj, aby nie zamoczyć lub zamoczyć uchwytów do garnków lub rękawic, ponieważ prowadzi to do szybkiego 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. Łód 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.

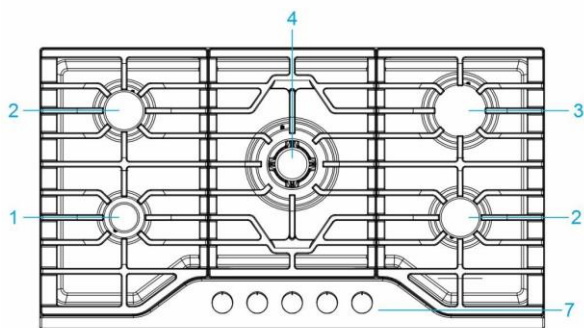
OPIS PRODUKTU

10046700

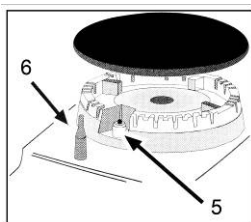


10046701





Palniki gazowe



- 1 Palnik pomocniczy
- 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 sterowania palnikami gazowymi i płytami elektrycznymi

URUCHOMIENIE I EKSPLOATACJA

Położenie odpowiedniego palnika gazowego jest zaznaczone na każdym pokrętle sterującym.

Palniki gazowe

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

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

	Wyłączone
	Wysoka moc
	Rozszerzona umiarkowana

W modelach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające

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

W modelach wyposażonych w zapalniczkę

W pierwszej kolejności należy wcisnąć przycisk zapłonu elektrycznego oznaczony symbolem



, następnie wcisnąć odpowiednie pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia „Wysoka moc”.

Aby rozpałcić palnik

Wystarczy nacisnąć odpowiednie pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia „Wysoka moc”. 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.

Wyłączanie palnika:

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

Praktyczne porady

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

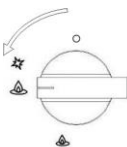
- Do każdego palnika należy używać odpowiednich naczyń kuchennych (patrz tabela), tak aby płomień nie sięgał ścianek garnka lub patelni;
- używaj naczyń z płaskim dnem i pokrywką.
- Gdy zawartość się ugotuje, obróć pokrętło do pozycji „Low Power”.

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

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

Wybór wielkości płomienia

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



Palnik
włączony,
duży
płomień



mały płomień



Palnik WYŁĄCZONY

Palnik
włączony,

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

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

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

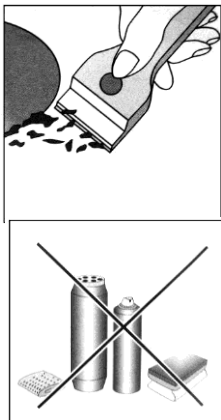
- Przy zastosowaniu odpowiednich garnków oszczędza się do 60 % energii.
- Po prawidłowym skonfigurowaniu urządzenia i wybraniu odpowiednich naczyń można zaoszczędzić do 60 %.

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

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub serwisowania płyty gazowej należy odłączyć ją od zasilania.

Aby przedłużyć żywotność płyty gazowej, absolutnie niezbędne jest jej regularne czyszczenie i przestrzeganie poniższych zasad:



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

Gdy płyta jest ciepła, wyczyść ją odpowiednim detergentem i ręcznikami papierowymi, a następnie wytrzyj wilgotną szmatką i suchą powierzchnią. Folie 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 odpłamiacze.

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 wewnątrz zaworu i nasmarować go.

UWAGA: Tę procedurę musi wykonać technik autoryzowany przez producenta.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy:
Nie można zapalić palnika lub płomień wokół palnika nie jest równomierny.	- Otwory gazowe na palniku nie są zablokowane; - Wszystkie ruchome części palników Są one prawidłowo zamontowane. - 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.

Jeśli sprawdziłeś wszystkie powyższe punkty, a płyta grzewcza nadal nie działa prawidłowo, zadzwoń do Centrum Obsługi Klienta i podaj nam następujące informacje:

- numer modelu płyty gazowej (Model.....), jak wskazano na opakowaniu.
- nigdy nie wzywaj technika, który nie jest autoryzowany przez twojego dostawcę i odmawiaj używania części zamiennych innych niż te dostarczone przez producenta.

INSTALACJA

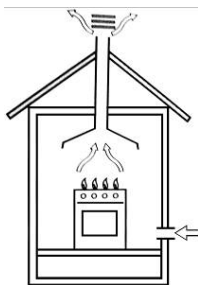
Poniższe instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanego technika. Podczas montażu i konserwacji można postępować w sposób najbardziej profesjonalny i fachowy.

WAŻNE: Przed instalacją, konserwacją lub rutynowymi pracami serwisowymi należy odłączyć zasilanie

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).

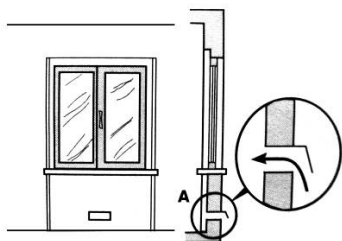


Wylot bezpośrednio na zewnątrz.

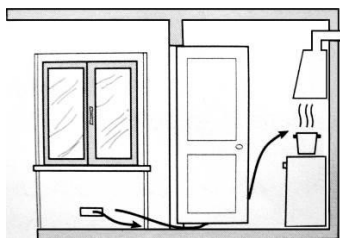
- 2 Należy pozostawić dopływ powietrza do pomieszczenia, które służy do prawidłowego spalania. Przepływ powietrza do spalania nie może być mniejszy niż $2 \text{ m}^3/\text{h}$ na kW mocy zainstalowanej. Doprowadzenie powietrza musi być zapewnione z zewnątrz przez rurę, której powierzchnia wewnętrzna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

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

Pokój boczny Wentylacja pomieszczenia



Przykłady otworów do spalania powietrza.



Powiększenie otworu wentylacyjnego między oknem a podłogą

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

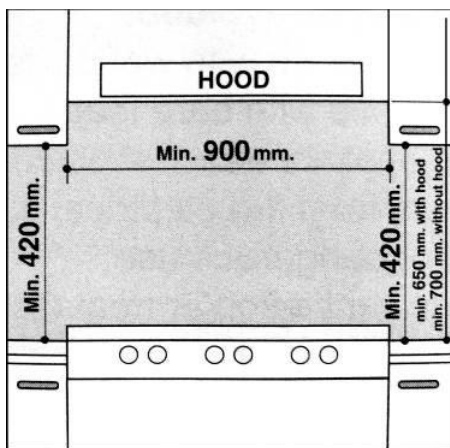
Dlatego zbiorników LPG, które są puste lub częściowo napełnione, nie wolno instalować ani przechowywać w pomieszczeniach lub przestrzeniach poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.). Dobrym pomysłem jest pozostawienie w pomieszczeniu tylko zbiornika, który aktualnie pracuje i upewnienie się, że nie jest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

Wbudowany montaż

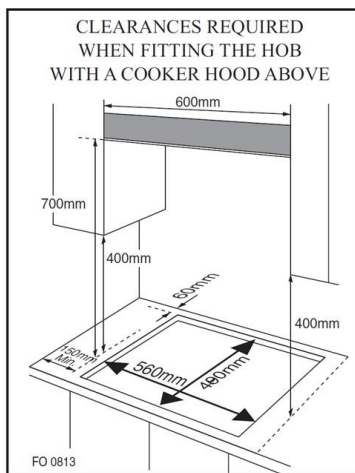
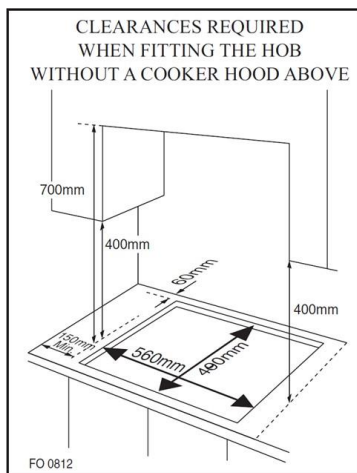
Płyty gazowe mają za zadanie chronić przed nadmiernym nagrzewaniem, urządzenie można instalować obok szafek, jednak ich wysokość nie powinna przekraczać wysokości płyty.

W celu prawidłowego montażu należy przestrzegać następujących środków bezpieczeństwa:

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



5 Płyta powinna być zainstalowana bezpośrednio pod szafką, w odległości co najmniej 700 mm od blatu, jak pokazano na poniższym rysunku.



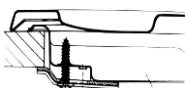
* Wbudowany rozmiar dla modelu 1- i 2-strefowego

6 Dostępne są elementy mocujące (haki, śruby) umożliwiające umieszczenie płyty na blacie. Grubość płyty wynosi od 20 do 40 mm (patrz zdjęcie poniżej).

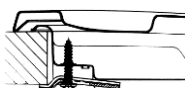
UWAGA: Należy używać haczyków znajdujących się w „opakowanie akcesoriów”.



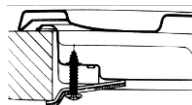
Model	A (mm)	B (mm)
10046700	560	480
10046701	730	480
10046702	880	480



Pozycja haka dla
W = 20 mm blat roboczy



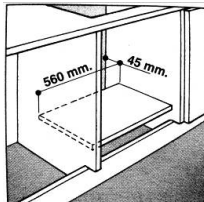
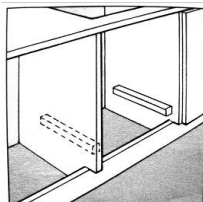
Pozycja haka dla
W = 30 mm blat roboczy



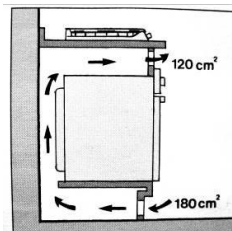
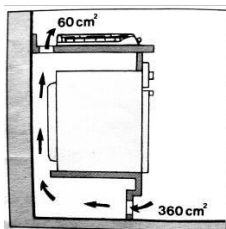
Pozycja haka dla
W = 40 mm blat roboczy

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

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



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



Podłączenie gazu do pieca

Płyta gazowa powinna być podłączona do instalacji gazowej przez wykwalifikowanego hydraulika. Podczas instalacji należy koniecznie zamontować odpowiedni kurek gazowy, tak aby można było odciąć dopływ gazu do płyty w przypadku naprawy lub konserwacji. Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowej lub gazu płynnego należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami i dopiero po upewnieniu się, że jest ona przystosowana do używanego rodzaju gazu. Jeśli nie, postępuj zgodnie z instrukcjami w akapicie zatytułowanym „Specyfikacje gazu”. W przypadku podłączenia do gazu skroplonego za pomocą zbiornika należy zastosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi przepisami.

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

Podłączenie do nieuginającej się rury (miedzianej lub stalowej)

- 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. Używaj wyłącznie rur i uszczelek zgodnych z normami obecnie obowiązującymi. Maksymalna długość przewodów elastycznych nie może przekraczać 2000 mm. Po wykonaniu połączenia należy upewnić się, że elastyczna metalowa rurka nie dotyka żadnych ruchomych części i nie jest ściśnięta.

Kontrola uszczelnienia

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

Do testowania należy używać wody z mydłem, nigdy ognia.

Podłączenie elektryczne

Płyta wyposażona jest w trójbiegunowy kabel zasilający, który jest przeznaczony do użytku z prądem zmiennym. Dane znajdują się na tabliczce znamionowej znajdującej się pod płytą. Przewód uziemiający można rozpoznać po żółto-zielonym kolorze.

W przypadku montażu nad piekarnikiem elektrycznym do zabudowy, połączenia elektryczne płyty kuchennej i piekarnika powinny być niezależne.

Przyłącze elektryczne do kuchenki gazowej

Podłącz kabel zasilający ze standardową wtyczką o zużyciu wskazanym na tabliczce znamionowej lub podłącz go bezpośrednio do sieci elektrycznej. W tym drugim przypadku, jednobiegunowy wyłącznik z minimalną odległością między stykami wynoszącą 3 mm musi być umieszczony między płytą 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 przewodnik
- Brązowy - przewód pod napięciem

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

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

INSTALACJA

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

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

- Zamknij wszystkie zawory zasilające, ale nie odłączaj jeszcze kuchenki gazowej od rury.
- Teraz zapal wszystkie palniki. Pozostały gaz zawarty w urządzeniu spali 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".

SPECYFIKACJE DLA GAZU

TABELA 1: Dane techniczne palników i dysz

	G20		G30	
Palnik	Moc grzewcza (kW)	Dysza 1/100 (mm)	Moc grzewcza (kW)	Dysza 1/100(mm)
Pomocny (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 za pomocą specjalnego klucza (7). Zamontuj nową dyszę zgodnie z wymaganym rodzajem gazu (patrz tabela 1).
--	---

Uwaga: Po podłączeniu płyty gazowej do innego rodzaju gazu należy pamiętać o umieszczeniu na urządzeniu etykiety zawierającej następujące informacje:

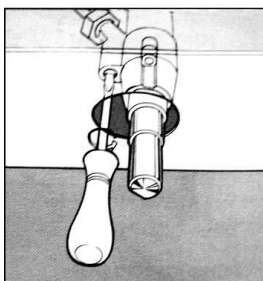
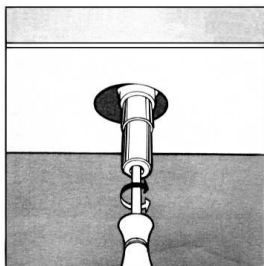
TABELA 2: Jak podłączyć źródło gazu

Palniki	Flame (Płomień)	Przeróbka płyty kuchennej z LPG na gaz ziemny	Przebudowa płyty kuchennej z gazu ziemnego LPG
Palniki zwykłe	Wysoka moc	Wymień dyszę palnika zgodnie z instrukcjami podanymi w Tabeli 1.	Wymień dyszę palnika zgodnie z instrukcjami podanymi w Tabeli 1.
	Niska wydajność	Poluzuj śrubę regulacyjną (patrz rysunek poniżej) i wyreguluj płomień.	Poluzuj śrubę regulacyjną (patrz rysunek poniżej) i wyreguluj 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. 7 poniżej).



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

TABELA 3: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

KATEGORIA URZĄDZEŃ: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I2E3B/P I2HS3B/P I2ELWLS3B/P I2ELL3B/P

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

TABELA 4: Źródło gazu i krajowa tabela porównawcza

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

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:

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

Identyfikator modelu:	10046700			
Typ pieca	Gazowa kuchenka kempingowa			
Liczba palników gazowych	--	--	4	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na palnik gazowy	Palnik gazowy EEE	Wok	57,05	%
		Szybki palnik	--	%
		Palnik o średniej prędkości	57,61	%
		Palnik pomocniczy	--	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palniki gazowe EE		57,42	%

Identyfikator modelu:	10046701			
Typ pieca	Gazowa kuchenka kempingowa			
Liczba palników gazowych	--	--	5	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na palnik gazowy	Palnik gazowy EEE	Wok	57,05	%
		Szybki palnik	54,74	%
		Półszybki palnik (2)	57,61	%
		Palnik pomocniczy	--	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palniki gazowe EE		56,75	%

Identyfikator modelu:	10046702			
Typ pieca	Gazowa kuchenka kempingowa			
Liczba palników gazowych	--	--	5	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na palnik gazowy	Palnik gazowy EEE	Palnik do woka	57,05	%
		Szybki palnik	54,74	%
		Półszybki palnik (2)	57,61	%
		Palnik pomocniczy	--	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palniki gazowe EE		56,75	%

Ta płyta jest zgodna z następującymi dyrektywami Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej:

- 73/23/EWG z dnia 19/02/73 (Niskie napięcie) wraz z późniejszymi zmianami;
- 89/336/EWG z dnia 03.05.1989 r. (Kompatybilność elektromagnetyczna) i nast. modyfikacje;
- 90/396/EWG z dnia 29. 6. 90 (Gaz) wraz z późniejszymi zmianami;
- 93/68/EWG z 22.7.93 wraz z późniejszymi zmianami.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że to urządzenie nie może być utylizowane w taki sam sposób, jak odpady domowe. Zamiast tego należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się go zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich sąsiadów przed negatywnymi konsekwencjami. przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. 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, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlin, Niemcy

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street Londyn,

W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN