

MULTICHEF 4 MULTICHEF 5

Kombinowana płyta gazowa

10045671 10045672



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	7
Rozpocznij operację	8
Czyszczenie i pielęgnacja	11
Rozwiązywanie problemów	12
Instrukcja instalacji dotycząca instalacji urządzenia	13
Specyfikacje gazu	19
Instrukcja utylizacji	24
Producent	24

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

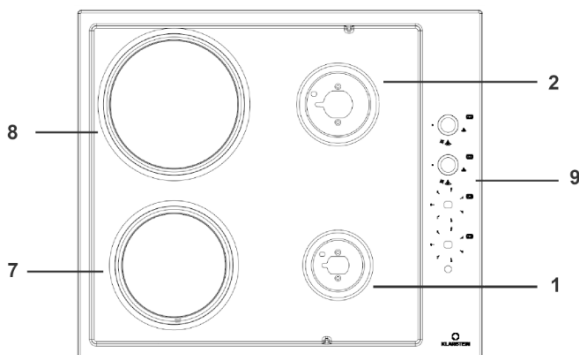
- To urządzenie należy montować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Przed instalacją należy upewnić się, że zasilanie gazowe i elektryczne odpowiada typowi wskazanemu na tabliczce znamionowej.
- Jeśli to urządzenie jest zainstalowane na jednostce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

- Nie modyfikuj urządzenia. Panel palnika nie jest przeznaczony do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego pilota.
- Korzystanie z urządzeń do gotowania na gazie prowadzi do wytwarzania ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana. Pozostaw otwory wentylacyjne naturalne otwarte lub zainstaluj urządzenie wentylacji mechanicznej (okap wyciągowy).
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli wejdzie ono w kontakt z wodą. Nie należy używać urządzenia, jeśli ręce są mokre.
- Powierzchnie grzewcze urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania.
- Nie używaj dużych ręczników ani podobnych materiałów, ponieważ końce mogą dotknąć płomieni i zapalić się.
- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono w trakcie pracy.
- Niestabilnych lub zdeformowanych patelni nie należy używać na urządzeniu, ponieważ mogą one spowodować wypadek w wyniku przewrócenia się lub rozlania.
- Nie używaj ani nie przechowuj materiałów łatwopalnych w pobliżu tego urządzenia.
- Łatwo psująca się żywność, przedmioty z tworzyw sztucznych i aerozole mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem ciepła i nie należy ich przechowywać nad ani pod urządzeniem.
- Nie pozostawiaj aerozoli w pobliżu tego urządzenia podczas pracy.
- Upewnij się, że pokrętła sterujące znajdują się w pozycji „0”, gdy nie są używane.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego lub fabrycznego.
- Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, takiej jak otwarcie okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, takiej jak zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest obecna.
- Podczas obsługi gorących garnków i patelni używaj uchwytów do garnków lub rękawic żaroodpornych.
- Podnosząc 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 i patelni.
- Nigdy nie używaj plastikowych lub aluminiowych misek na urządzeniu.
- W przypadku korzystania z innych urządzeń elektrycznych należy upewnić się, że przewód nie miał kontaktu z powierzchniami urządzenia do gotowania.
- Jeśli masz jakieś części mechaniczne, np. rozrusznik serca w ciele, przed użyciem urządzenia skonsultuj się z lekarzem.
- Nie używaj ściereczek kuchennych do przenoszenia garnków. Ręczniki mogą zapalić się od palnika i może dojść do pożaru.
- Zawsze podgrzewaj tłuszcz powoli i obserwuj, jak się nagrzewa.

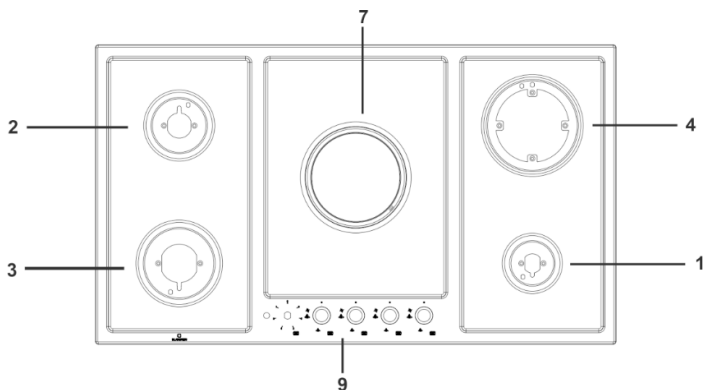
- Jeśli używasz naczyń szklanych, upewnij się, że są one przeznaczone do użycia na tym talerzu. Jeśli na powierzchni pojawi się pęknięcie szkła, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
- Aby zminimalizować możliwość poparzenia, zapłonu materiałów palnych i rozlania, obróć uchwyty naczyń kuchennych 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.
- Żywność przeznaczona do smażenia powinna być jak najbardziej sucha. Lód na mrożonkach lub wilgoć na świeżych produktach mogą powodować bulgotanie gorących tłuszczów ponad krawędziami patelni.
- Nigdy nie próbuj przenosić patelni z gorącym tłuszczem, zwłaszcza frytkownicy. Poczekaj, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.

OPIS PRODUKTU

10045671



10045672



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Palniki pomocnicze | 7 | Płyty grzewcze elektryczne (ø 145 mm) - 1500 W |
| 2 | Palnik o średniej prędkości | 8 | Płyty grzewcze elektryczne (ø 145 mm) - 1500 W |
| 3 | Szybki palnik | 9 | Pokręta sterujące do palników gazowych i kuchenek elektrycznych |
| 4 | Palnik główny | | |
| 5 | Zapalniczka do palników gazowych (tylko niektóre modele) | | |
| 6 | Urządzenie zabezpieczające (tylko w niektórych modelach) - aktywowane w przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia (rozlanie, przeciąg itp.), przerywając w ten sposób dopływ gazu do palnika. | | |

URUCHAMIAMY I SERWISUJEMY

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

Przycisk musi być wciśnięty przez około 6 sekund, zanim płomień się zapali.

W modelach wyposażonych w zapalniczkę

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

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



Uwaga

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

Wyłączanie palnika: Przekręć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu (powinno znajdować się w pozycji „-”).

Płyty elektryczne

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

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

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

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

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

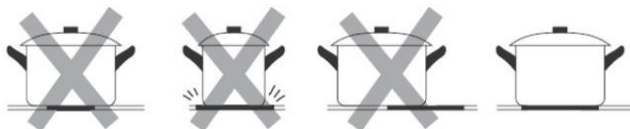
Wskaźnik ciepła resztkowego: Po lewej stronie pokrętki znajduje się jeden wskaźnik ciepła resztkowego.

Wybór odpowiednich naczyń: Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionymi dnami.

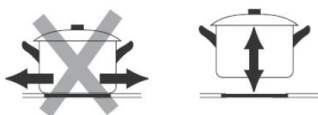
Stojak



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



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



Praktyczne porady

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

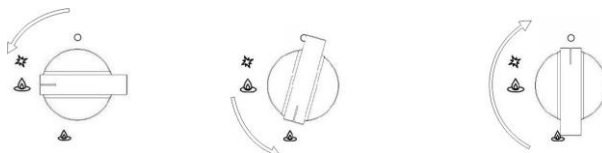
- Używaj odpowiednich naczyń kuchennych dla każdego palnika (patrz tabela), aby płomień nie wychodził poza garnek lub patelnię;
- używaj naczyń z płaskim dnem i pokrywką.
- Gdy zawartość się ugotuje, obróć pokrętkę do pozycji „Low Power”.

Palnik	Ø Rozkład Średnica (cm)
Palnik pomocniczy	10-14
Palnik o średniej prędkości	16-20
Szybki palnik	22-24
Palnik główny	24-26
Palnik ceramiczny Ø 145 mm	16,5
Palnik ceramiczny Ø 180 mm	20

Aby określić typ palnika, należy zapoznać się z sugestiami zawartymi w części zatytułowanej „Specyfikacje palników i dysz”.

Wybór wielkości płomienia

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



Palnik włączony, duży palnik włączony, mały palnik wyłączony

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

Zabrania się regulowania płomienia pomiędzy dużymi pozycjami przy wyłączonym palniku.

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

- Przy zastosowaniu odpowiednich garnków oszczędza się do 60% energii.
- Przy prawidłowej obsłudze urządzenia i dobraniu odpowiedniej wielkości płomienia oszczędza się do 60%.

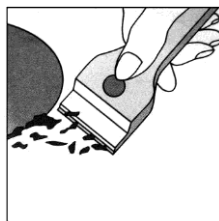
Warunkiem wydajnej i energooszczędnej pracy płyty jest zawsze czysta czystość palników (zwłaszcza szczelin i dysz).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

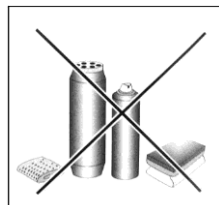
Aby przedłużyć żywotność płyty gazowej, bezwzględnie konieczne jest jej staranne, dokładne i regularne czyszczenie:

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



Gdy płyta jest ciepła, wyczyść ją odpowiednim detergentem i ręcznikami papierowymi, a następnie wytrzyj wilgotną szmatką i suchą powierzchnią. Folie aluminiową, przedmioty plastikowe, przedmioty wykonane z materiałów syntetycznych, cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, która roztopiła się na powierzchni, należy natychmiast usunąć.

Jeśli powierzchnia do gotowania jest jeszcze gorąca, wyczyść ją drobnym skrobakiem. Chroni powierzchnię przed uszkodzeniami spowodowanymi przez żywność o wysokiej zawartości cukru.



Nie należy używać szorstkich gąbek ani środków czyszczących. Dotyczy to środków chemicznych, agresywnych środków czyszczących, takich jak spraye do piekarników i odplamiacze.

Zaleca się czyszczenie rusztu, gdy jest jeszcze gorący. Jeśli chcesz odsunąć grill od płyty kuchennej i umieścić go w zlewie, najpierw usuń resztki jedzenia i tłuszcz, a po ostygnięciu opłucz grill wodą.

Smarowanie zaworów gazowych

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Palniki gazowe

Problem	Sprawdź, czy:
Nie można zapalić palnika lub płomień wokół palnika nie jest równomierny.	• Otwory gazowe w palniku nie są zatkane; • Wszystkie ruchome części palników są prawidłowo zamocowane; • Brak przepływu powietrza wokół powierzchni gotowania.
Płomień nie zapali się przy użyciu zapalniczki termoparowej	• Wcisnąłeś do końca przycisk zapłonu; • Przytrzymaj przycisk wystarczająco długo, aby włączyć zapalniczkę. • Otwory gazowe są zatkane w pobliżu zapalnika.
Płomień gaśnie w momencie przekręcenia pokrętki na pozycję „niska moc”.	• 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.	• Dno naczynia jest całkowicie płaskie. • Garnek jest prawidłowo wyśrodkowany na palniku. • Siatki nośne nie zostały odwrócone.

Ceramiczna głowica palnika

Problem	Sprawdź, czy:
Strefy gotowania są brudne.	Przyczyną mogą być przypalone resztki jedzenia. Nie będzie to miało wpływu na działanie urządzenia. Należy jednak pamiętać o regularnym przestrzeganiu instrukcji czyszczenia.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie działa.	Jeśli wydaje się, że strefa gotowania jest cieplejsza niż 60 stopni, a wskaźnik ciepła resztkowego nie świeci, należy skontaktować się z centrum serwisowym.

INSTRUKCJA MONTAŻU DO ZABUDOWY

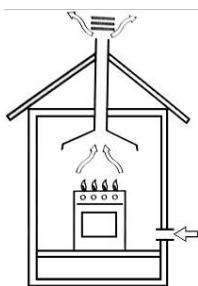
Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego instalatora, aby umożliwić mu wykonywanie procedur instalacji i konserwacji w sposób jak najbardziej profesjonalny i fachowy.

Ważne: Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych lub rutynowych prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie elektryczne.

Lokalizacja płyty gazowej

Ważne: To urządzenie może być używane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Muszą być spełnione następujące warunki:

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



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

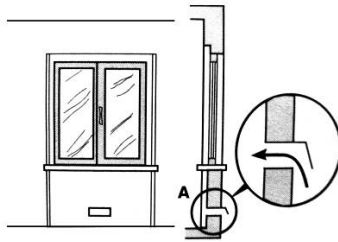


Wylot bezpośrednio na zewnątrz.

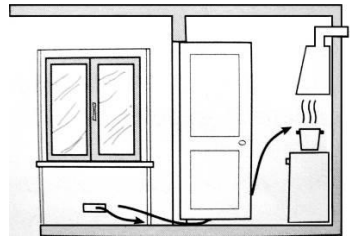
- 2 Należy pozostawić dopływ powietrza do pomieszczenia, które służy do prawidłowego spalania. Przepływ powietrza do spalania nie może być mniejszy niż $2 \text{ m}^3/\text{h}$ na kW mocy zainstalowanej. Doprowadzenie powietrza musi być zapewnione z zewnątrz przez rurę, której powierzchnia wewnętrzna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

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

Pomieszczenie boczne Wentylacja pomieszczenia



Przykłady otworów wentylacyjnych do spalania.



Powiększenie otworu wentylacyjnego między oknem a podłogą

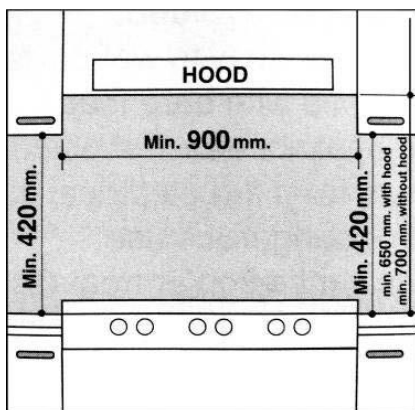
- 3 Długotrwała eksploatacja kuchenki gazowej wymaga intensywnej wentylacji np. otwieranie okien lub zwiększanie mocy układu dostarczania powietrza (jeśli jest dostępny).
- 4 Skroplone gazy ropopochodne są cięższe od powietrza, więc płyną w dół. Pomieszczenia, w których instalowane są zbiorniki LPG, 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.). Należy pozostawić w pomieszczeniu tylko aktualnie pracujący zbiornik i upewnić się, że jest odizolowany od źródeł ciepła.

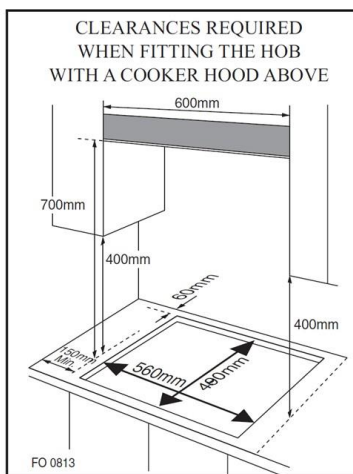
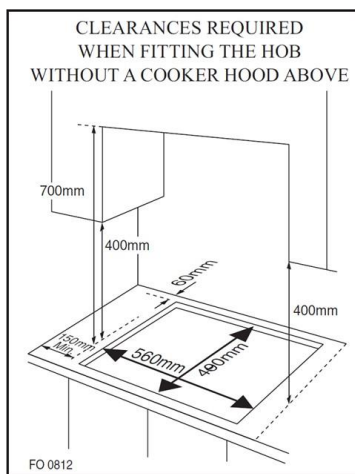
Wbudowany montaż

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:

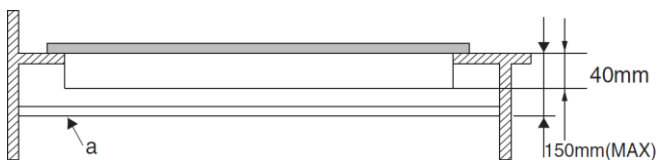
1. Płytę można umieścić w kuchni, jadalni i/lub salonie, ale nie w łazience lub kabinie prysznicowej.
2. Meble, które stoją blisko urządzenia i są wyższe niż powierzchnia robocza płyty kuchennej, muszą być ustawione w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty kuchennej.
3. Szafki należy umieścić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

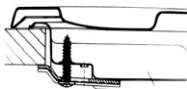


4. Płyta powinna być zamontowana bezpośrednio pod szafką, w odległości co najmniej 700 mm od blatu roboczego, jak pokazano na rys. C.
5. Elementy mocujące (haczyki, wkręty) przeznaczone są do postawienia płyty na blacie o wymiarach od 20 do 40 mm (patrz rysunek 6).

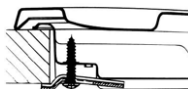


* Wbudowany rozmiar dla modelu 90 cm

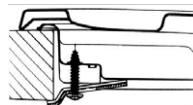




Pozycja haka dla
H=30 mm



Pozycja haka dla H =
40 mm w górę

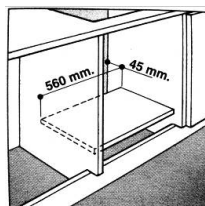
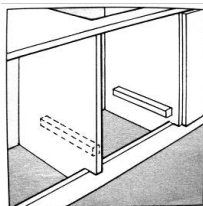


Pozycja haka dla H =
20 mm w górę

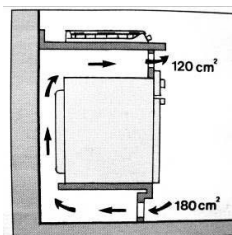
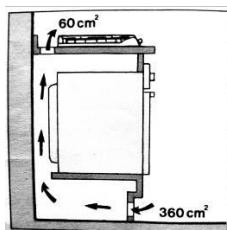
N.B: Użyj haczyków znajdujących się w „pakiecie akcesoriów”.

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

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



W przypadku montażu płyty kuchennej na wbudowanym piekarniku bez wymuszonej wentylacji, należy upewnić się, że posiada ona wloty i wyloty powietrza zapewniające odpowiednią wentylację wnętrza 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 rury gazowej należy wykonać zgodnie z zalecaną procedurą i dopiero po upewnieniu się, że podłączony gaz jest odpowiedni dla urządzenia. Jeśli nie, postępuj zgodnie z instrukcjami w akapicie zatytułowanym „Specyfikacje gazu”. W przypadku podłączenia do gazu skroplonego za pomocą zbiornika należy zastosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi przepisami.

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

Podłączenie do stałego źródła gazu

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

Podłączenie do elastycznego zasilania gazem

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

Kontrola uszczelnienia

Po zmontowaniu płyty upewnij się, że wszystkie połączenia są odpowiednio uszczelnione, użyj wody z mydłem do sprawdzenia, nigdy nie używaj otwartego 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 drugim przypadku między płytą a siecią należy umieścić wyłącznik jednobiegunowy z minimalnym rozwarciem

Styki 3 mm zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może być przerywany wyłącznikiem). Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury wyższej o 50°C od temperatury pokojowej.

Przed podłączeniem upewnij się, że:

Przed podłączeniem upewnij się, że:

- Bezpiecznik i instalacja elektryczna mogą wytrzymać obciążenie wymagane przez płytę;
- System zasilania elektrycznego jest wyposażony w skuteczne uziemienie zgodnie z normami i przepisami prawa;
- Wtyczka lub przełącznik są łatwo dostępne.

Ważne: przewodniki w kablu głównym mają następujące kolory:

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

Ponieważ kolory przewodów w linii głównej mogą nie odpowiadać oznaczeniom kolorystycznym

aby zidentyfikować zaciski we wtyczce, wykonaj następujące kroki:

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

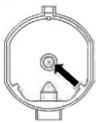
SPECYFIKACJE DLA GAZU

TABELA 1: Dane techniczne palników i dysz

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

Przy 15 ° C i 1013 mbar - suchy gaz

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

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

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

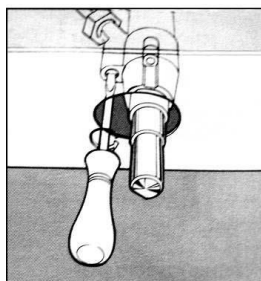
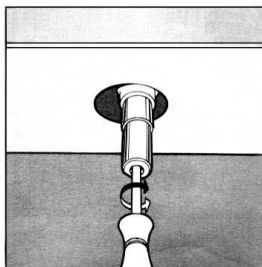
TABELA 2: Jak podłączyć źródło gazu

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

Regulacja zaworu

Regulację zaworu należy wykonywać przy pokrętle ustawionym na niską moc. pozycji.

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



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

TABELA 3: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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

TABELA 4: Źródło gazu i krajowa tabela porównawcza

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

Identyfikator modelu:	10045671			
Typ pieca	Płyta gazowo-ceramiczna			
Liczba palników gazowych	--	--	2	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palnik gazowy EEE	Wok	--	%
		Szybki palnik	--	%
		Palnik o średniej prędkości	56,79	%
		Palnik pomocniczy	Niedostępne	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palniki gazowe EE		56,79	%
Liczba palników ceramicznych	--	--	2	--
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	Palnik gazowy EEE	Palnik ceramiczny (145 mm)	184	Wh/kg
		Palnik ceramiczny (180 mm)	185,5	Wh/kg
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg			184,8	Wh/kg

Identyfikator modelu:	10045672			
Typ pieca	Płyta gazowo-ceramiczna			
Liczba palników gazowych	--	--	4	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palnik gazowy EEE	Wok	57,05	%
		Szybki palnik	54,74	%
		Palnik o średniej prędkości	57,61	%
		Palnik pomocniczy	Niedostępne	
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palniki gazowe EE		56,47	%
Liczba palników ceramicznych			1	
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	EE elektryczny gotowanie	Palnik ceramiczny (230 mm)	201,9	Wh/kg
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	Płyta elektryczna EE		201,9	Wh/kg

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że 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 zgodnie z 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

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



KLARSTEIN