

FIRETALE

Płyta gazowa

10041298 10041299 10041301

10041300 10041302 10041303



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu produktu. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i przestrzegać podanych w niej zasad, aby uniknąć uszkodzenia produktu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania zasad zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Zeskanuj kod QR, aby pobrać najnowszą instrukcję i uzyskać dostęp do dalszych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Instrukcje dot. bezpieczeństwa 4

Opis 6

Obsługa 9

Czyszczenie i konserwacja 11

Rozwiązywanie problemów 12

Instalacja 13

Demontaż 19

Dane techniczne 20

Karta informacyjna produktu 24

Utylizacja urządzenia 25

Producent 25

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

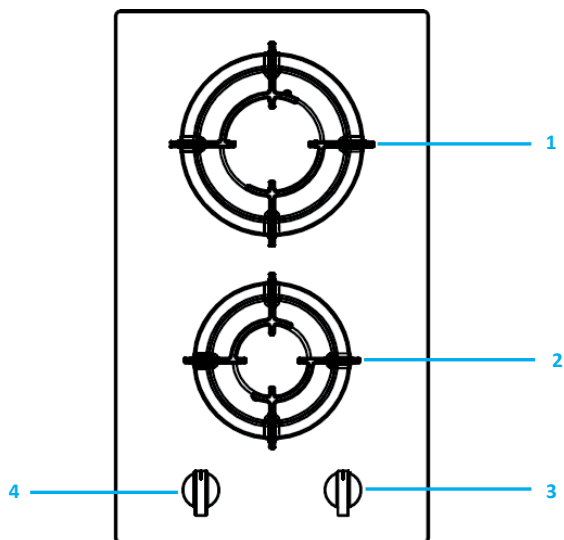
Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości. Jeśli urządzenie zostanie sprzedane lub przekazane innej osobie, należy upewnić się, że instrukcja obsługi została przekazana nowemu użytkownikowi.

- Urządzenie musi być instalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Przed instalacją należy upewnić się, że warunki w domowej sieci rozdzielczej odpowiada parametrom wskazanym na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane w jednostkach pływających lub przyczepach kempingowych, nie powinno być używane do ich ogrzewania.
- Rura gazowa i kabel zasilający muszą być zainstalowane w taki sposób, aby nie dotykały urządzenia ani jego części.
- Urządzenie powinno być instalowane przez wykwalifikowanego technika lub hydraulika.
- Warunki dot. ustawień tego urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone i czy kabel zasilający jest w idealnym stanie. W przeciwnym razie przed instalacją urządzenia należy skontaktować się ze sprzedawcą.
- Sąsiadujące meble i wszystkie materiały użyte w instalacji muszą być w stanie wytrzymać temperaturę co najmniej 85°C, tzn. powyżej temperatury otoczenia w pomieszczeniu, w którym się znajdują.
- W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika należy wyłączyć palnik i nie próbować ponownie zapalać palnika przez co najmniej 1 minutę.
- Korzystanie z płyty gazowej prowadzi do wytwarzania ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu: pozostawić otwarte otwory wentylacyjne lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (np. okap kuchenny).
- Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub bardziej wydajnej wentylacji (zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna).
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się w pobliżu urządzenia.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania.
- Dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia, dopóki ono nie ostygnie.
- Urządzenie jest przeznaczone do obsługi przez osoby dorosłe.
- Dzieci mogą również zranić się, zdejmując patelnie lub garnki z urządzenia.
- Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci! Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby bez doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby dorosłej lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania żywności.
- Nie należy modyfikować tego urządzenia. Panelem palnika nie można sterować za pomocą zewnętrznego programatora lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Nie używać tego urządzenia, jeśli zostało ono zanurzone w wodzie. Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Powierzchnia urządzenia oraz podgrzewane powierzchnie są gorące podczas użytkowania, dlatego należy przestrzegać wszystkich instrukcji.
- Nie używać dużych ścierek, ręczników itp., ponieważ ich końce mogą się zapalić.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej podczas użytkowania.
- Niestabilne garnki nie powinny być używane na urządzeniu, ponieważ mogą spowodować wypadek, jeśli zostaną przewrócone.
- Nie używać ani nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Żywność, przedmioty plastikowe i spraye mogą być narażone na działanie ciepła i nie powinny być przechowywane pod lub nad urządzeniem.
- Nie rozpylać sprayów w pobliżu tego urządzenia podczas jego użytkowania.
- Należy upewnić się, że pokrętła palników są ustawione w pozycji „”, gdy nie są używane.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania potraw w domu. Nie jest ono przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.
- Do chwytania lub przesuwania gorących garnków i patelni należy używać kuchennych rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
- Podczas podnoszenia garnków należy upewnić się, że ich uchwyty nie zbliżają się do otwartego ognia.
- Należy upewnić się, że rękawice nie są wilgotne lub mokre, ponieważ powoduje to szybsze przenikanie ciepła przez materiał i zwiększa ryzyko poparzeń. Zawsze używać palników dopiero po umieszczeniu na nich garnków. Nie wolno podgrzewać pustych garnków ani patelni.
- Nigdy nie umieszczać plastikowych lub aluminiowych pojemników na urządzeniu.
- W przypadku korzystania z innych urządzeń elektrycznych należy upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z powierzchnią płyty kuchennej.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (pompki insulinowe) muszą najpierw skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia.
- Nie używać ściereczek ani podobnych materiałów zamiast rękawicy kuchennej. Mogą się one zapalić na gorącym palniku.
- Używając szklanych naczyń, upewnij się, że są one przeznaczone do gotowania na gazowej płycie grzewczej. W przypadku zauważenia pęknięć na szklanej powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Aby zminimalizować możliwość poparzenia, zapłonu materiałów łatwopalnych lub rozlania płynu, należy obrócić uchwyty naczyń w kierunku boku lub środka płyty gazowej tak, aby nie wystawały ponad sąsiednie palniki.
- Przed zdejmowaniem naczyń należy zawsze wyłączyć palnik.
- Należy zachować ostrożność podczas smażenia potraw w głębokim tłuszczu.
- Tłuszcz należy podgrzewać powoli i obserwować, jak się nagrzewa.
- Żywność przeznaczona do smażenia powinna być jak najbardziej sucha. Szron na mrożonkach lub wilgoć na świeżych produktach mogą spowodować pryskanie gorącego tłuszczu.
- Nigdy nie wolno przenosić patelni z gorącym tłuszczem. Należy poczekać, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.

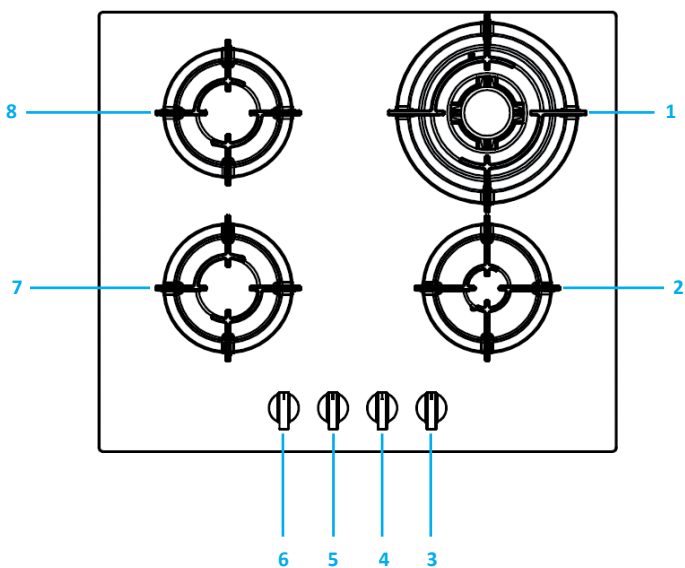
OPIS

10041298, 10041301

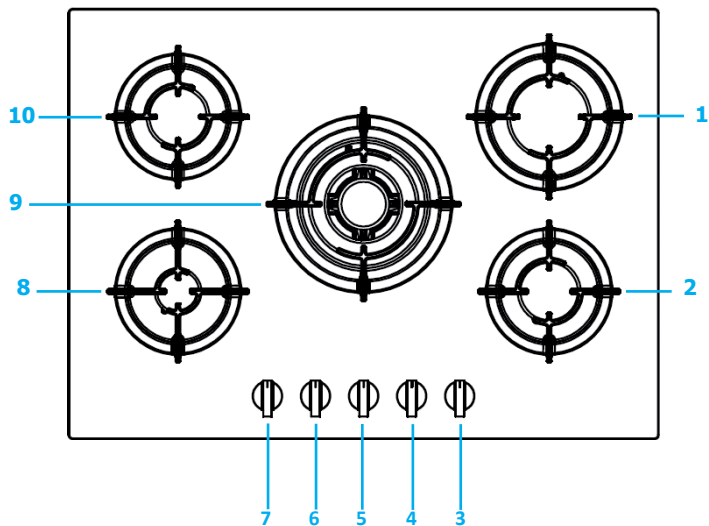


- 1 Palnik duży
- 2 Palnik mały
- 3 Pokrętko dużego palnika
- 4 Pokrętko małego palnika

10041299, 10041302



- 1 Palnik duży do woków
- 2 Palnik mały
- 3 Pokrętło palnika małego (prawy dolny)
- 4 Pokrętło palnika dużego do woków (prawy górny)
- 5 Pokrętło palnika średniego (lewy górny)
- 6 Pokrętło palnika średniego (lewy dolny)
- 7 Palnik średni
- 8 Palnik średni



- 1 Palnik duży
- 2 Palnik normalny
- 3 Pokrętko palnika średniego (prawy dolny)
- 4 Pokrętko palnika dużego (prawy górny)
- 5 Pokrętko palnika do woków (środkowy)
- 6 Pokrętko palnika średniego (lewy górny)
- 7 Pokrętko palnika małego (lewy dolny)
- 8 Palnik mały
- 9 Palnik do woków
- 10 Palnik średni

OBŚŁUGA

Pozycja każdego palnika gazowego jest oznaczona na każdym pokrętle.

Palniki gazowe

Palniki różnią się średnicą i mocą. Wybierz najbardziej odpowiednią średnicę dla garnków, których chcesz używać.

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

	Wyłączony
	Wysoki płomień
	Niski płomień

Modele wyposażone w urządzenie zabezpieczające

Wciśnij pokrętło i przytrzymaj je przez ok. 6 sekund, aż płomień się zapali.

Modele wyposażone w iskrownik

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

Zapalanie palnika

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



UWAGA

Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, wyłącz palnik za pomocą pokrętła i spróbuj go ponownie zapalić co najmniej 1 minutę później.

Wyłączenie palnika

Obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż płomień zgaśnie ("").

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

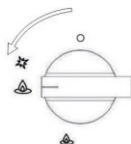
- W przypadku każdego palnika używaj odpowiednich naczyń (patrz tabela), aby płomień nie sięgał ścianki naczynia.
- Zawsze używaj naczyń z solidnym dnem i pozostaw pokrywkę na garnku.
- Gdy zawartość zacznie wrzeć, przekręć pokrętło na mniejszy płomień.

Palnik	Ø Średnica naczynia (cm)
Palnik mały	10-14 cm
Palnik normalny	16-20 cm
Palnik duży	22-24 cm
Palnik do woków	24-26 cm

Jeśli chcesz zidentyfikować typ palnika, zapoznaj się z sugestiami zawartymi w rozdziale zatytułowanym „Specyfikacje palników i dysz”.

Wysokość płomienia

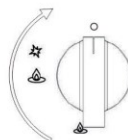
Gdy palniki są ustawione prawidłowo, płomień powinien mieć jasnoniebieski kolor, a płomień wewnętrzny powinien być przezroczysty. Wysokość płomienia zależy od pozycji pokrętła.



Palnik
włączony, duży
płomień



Palnik włączony,
mały płomień



Palnik wyłączony

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

Zabroniona jest regulacja płomienia pomiędzy pozycjami Burner OFF (wyłączony palnik) i Burner ON (duży płomień).

Znaczną ilość gazu można zaoszczędzić, jeśli płyta grzewcza jest używana we właściwy sposób, parametry są prawidłowo zaprojektowane i używane są odpowiednie naczynia. Oszczędność energii:

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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



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

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

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

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

Smarowanie zaworów gazowych

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy:
Nie można zapalić palnika lub płomień pali się nierównomiernie.	• Otwory palnika nie są zablokowane. • Wszystkie wyjmowane części palników są prawidłowo zamontowane. • Powietrze nie przepływa wokół płyty grzewczej.
Płomienia nie można zapalić za pomocą iskrownika.	• Całkowicie wciśnij pokrętło. • Wciśnij i przytrzymaj pokrętło wystarczająco długo, aby aktywować termoparę. • Otwory gazowe w obszarze odpowiadającym termoparze nie są zablokowane.
Płomień gaśnie po ustawieniu pokrętła w pozycji „Low” (mały płomień).	• Otwory gazowe nie są zablokowane. • Powietrze nie przepływa wokół płyty grzewczej. • Najmniejszy płomień został ustawione prawidłowo (patrz rozdział „Regulacja najmniejszego płomienia”).
Naczynia nie są stabilne.	• Dno naczynia jest idealnie płaskie. • Naczynie jest prawidłowo wyśrodkowane nad palnikiem. • Ruszty nie zostały odwrócone.

INSTALACJA

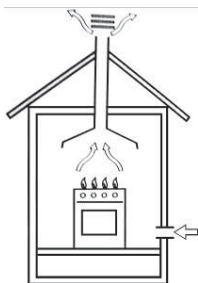
Poniższe instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanych instalatorów, aby procedury instalacji i konserwacji mogły być wykonywane w możliwie najbardziej profesjonalny sposób.

Ważne: Przed przystąpieniem do instalacji, konserwacji lub rutynowych prac serwisowych należy odłączyć urządzenie od prądu.

Umieszczenie płyty gazowej

Ważne: Urządzenie może być instalowane i używane wyłącznie w odpowiednio wentylowanych pomieszczeniach. Wentylacja musi spełniać następujące wymagania:

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



Odprowadzanie przez komin
(wyłącznie dla urządzeń
kuchennych).



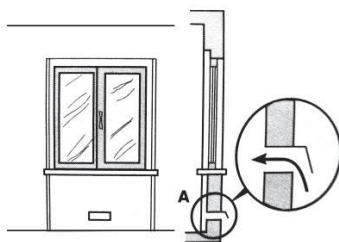
Odprowadzanie na zewnątrz.

2. Do pomieszczenia musi być dostarczana ilość powietrza niezbędna do prawidłowego spalania. Dopływ powietrza do celów spalania nie może być mniejszy niż $2 \text{ m}^3/\text{h}$ na kW mocy zainstalowanej. Powietrze musi być doprowadzane z zewnątrz przez rurę o wewnętrznym przekroju co najmniej 100 cm^2 i nie może zostać przypadkowo zablokowana.

Płyta gazowa bez elementów zabezpieczających musi być wyposażona w otwór wentylacyjny o podwójnej objętości, aby zapobiec przypadkowemu zgaśnięciu płomienia. Na przykład minimum 200 cm^2 (Rys. 3). W przeciwnym razie pomieszczenie może być wentylowane pośrednio przez sąsiednie pomieszczenia, które są wyposażone w kanały wentylacyjne prowadzące na zewnątrz.

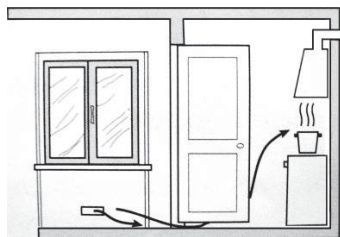
Chociaż sąsiednie pomieszczenia nie są częściami wspólnymi, ryzyko pożaru jest ukryte (patrz rysunek).

Sąsiednie pomieszczenie



Przykłady otworów wentylacyjnych

Pomieszczenie z wentylacją



Powiększenie szczeliny wentylacyjnej między oknem a podłogą

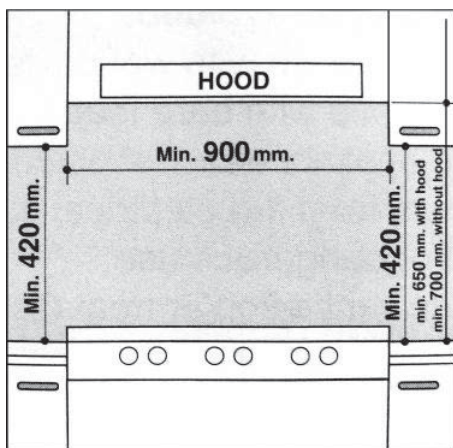
3. Intensywne i długotrwałe użytkowanie płyty gazowej, która wymaga intensywniejszej wentylacji, np. poprzez otwarcie okien lub zwiększenie mocy okapu kuchennego (jeśli jest dostępny).
4. Skroplone gazy ropopochodne są cięższe od powietrza, więc opadają na dół. Pomieszczenia, w których zainstalowane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

Z tego powodu także puste lub częściowo napełnione zbiorniki LPG nie mogą być instalowane lub przechowywane w pomieszczeniach lub obszarach znajdujących się poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.). Dobrym pomysłem jest przechowywanie tylko aktualnie podłączonego zbiornika i upewnienie się, że nie znajduje się on w pobliżu źródeł ciepła (pieców, kominków, piecyków itp.).

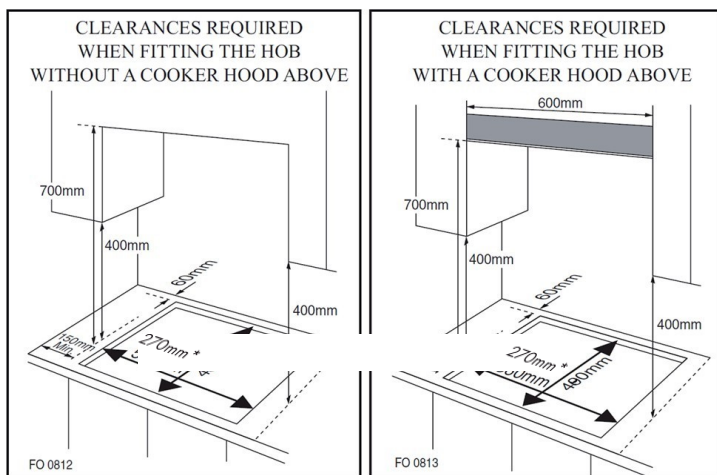
Instalacja wbudowanej płyty gazowej

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

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

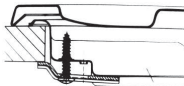


4. Płytkę gazową należy zainstalować bezpośrednio pod szafką, która powinna znajdować się co najmniej 700 mm od blatu kuchennego, jak pokazano na poniższym rysunku.

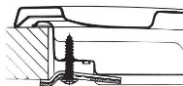


* Rozmiar otworu dla modelu 1- i 2-strefowego

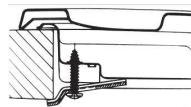
5. Materiał mocujący (klamry, śruby) jest dostarczany w celu zamocowania płyty na blacie kuchennym o grubości 20-40 mm (patrz rysunek poniżej).



Pozycja klamry - blat
kuchenny
H = 20 mm



Pozycja klamry - blat
kuchenny
H = 30 mm

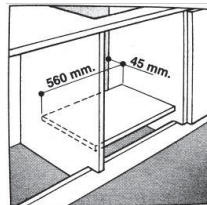
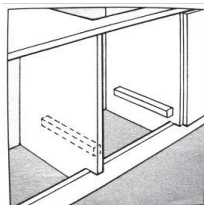


Pozycja klamry - blat
kuchenny
H = 40 mm

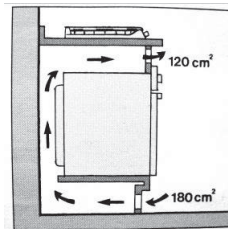
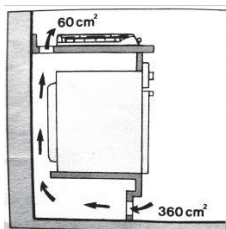
UWAGA: Używaj klamer zawartych w dostawie.

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

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



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



Złącze gazowe

Płyta gazowa musi zostać podłączona do sieci gazowej przez odpowiednio wykwalifikowaną i uprawnioną osobę. Podczas instalacji konieczne jest zamontowanie zatwierdzonego zaworu do gazu, który służy do natychmiastowego wyłączenia gazu, aby ułatwić późniejszy demontaż lub konserwację płyty gazowej. Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowej lub butli gazowej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami i dopiero po upewnieniu się, że płyta kuchenna jest przystosowana do rodzaju używanego gazu. Jeśli nie, należy postępować zgodnie z instrukcjami opisanymi w części „Zmiana rodzaju gazu”. W przypadku podłączenia płyty do butli gazowej należy stosować reduktory ciśnienia zgodne z obowiązującymi przepisami.

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

Podłączenie do nieelastycznej rury (miedzianej lub stalowej)

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

Podłączenie do elastycznej rury stalowej

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

Próba szczelności

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

Przyłączenie elektryczne

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

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

Podłączenie do prądu

Przewód zasilający podłącz do standardowego gniazdka o parametrach zgodnych z tabliczką znamionową lub podłącz go bezpośrednio do sieci elektrycznej. W takim przypadku, jednobiegunowy wyłącznik o minimalnych odstępach między stykami wynoszących 3 mm musi być zainstalowany pomiędzy płytą gazową a instalacją elektryczną zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może zostać przerwany przez wyłącznik). Przewód zasilający musi być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym momencie nie osiągnął temperatury o 50°C wyższej niż temperatura pokojowa.

Przed podłączeniem należy upewnić się, że

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

UWAGA: Przewody głównego zasilania są oznaczone następującymi kolorami:

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

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

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

DEMONTAŻ

Uwaga: Instalacja i demontaż płyty gazowej muszą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowane i uprawnione osoby.

Przed przystąpieniem do demontażu należy opróżnić gaz z płyty gazowej. Należy wykonać następujące kroki:

- Zamknąć zawór odcinający instalację gazową, ale nie odłączać jeszcze płyty gazowej od rury.
- Teraz zapalić wszystkie palniki. Pozostały gaz spali się w krótkim czasie.
- Gaz jest następnie uwalniany z rury płyty gazowej. Płyta gazowa może teraz zostać odłączona od złączki.

Wskazówki dot. demontażu

- Proces demontażu jest taki sam jak proces instalacji, odbywa się jednak w odwrotnej kolejności.
- Podczas demontażu konieczna jest pomoc drugiej osoby, aby uniknąć obrażeń.
- Podczas demontażu należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.
- Płyta gazowa nie zawiera silników ani akumulatorów. Należy przestrzegać instrukcji zawartych w części „Utylizacja urządzenia”.

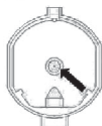
SPECYFIKACJA TECHNICZNA GAZU

TABELA 1: Specyfikacja palników i dysz

	G20		G30	
Palnik	Moc cieplna kW	Dysza 1/100 (mm)	Moc cieplna kW	Dysza 1/100 (mm)
Mały (A)	1.0	71	1.0	45
Średni	1.8	97	1.8	59
Duży (R)	2.4	110	2.4	67
Do woków (TR)	3.4	125	3.4	82
Ciśnienie	20 mbar		50 mbar	

15°C oraz 1013 mbar - gaz suchy

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



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

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

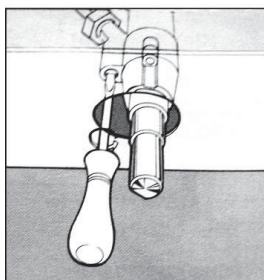
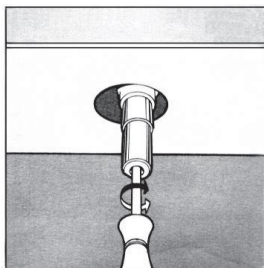
TABELA 2: Zmiana źródła gazu

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

Regulacja zaworu

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

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



W celu sprawdzenia płomienia należy

wygrzać palnik na dużym płomieniu przez

ok. 10 minut, a następnie przekręcić pokrętło

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

regulację zaworów.

TABELA 3: Zmiana płyty gazowej do różnych rodzajów gazu

Palnik	Rodzaj gazu	Ciśnienie	Średnica dyszy	Wartość nominalna				Obniżona wartość	
			Ø	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Mały	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butan G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Średni	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butan G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Duży	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butan G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Do woków	Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

TABELA 4: Źródło gazu i tabela porównawcza

Grupa gazu	Kraj	Ciśnienie na wlocie
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	G30 Butan 28-30 mbar i G31 propan 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 30 mbar
I _{3B/P(37)}	PL	G30 butan i G31 propan 37 mbar
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	G30 Butan i G31 Propan 50 mbar
I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	G31 Propan 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 20 mbar
I _{2E}	DE, LU, PL	G20 20/25 mbar
I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 20/25 mbar
I _{2EK}	NL	G25.3 25 mbar
I _{2ELS}	PL	G20 20 mbar i G2.350 13 mbar
I _{2ELW}	PL	G20/G27 20 mbar
I _{2HS}	HU	G20/G25.1 25 mbar
II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 20 mbar, G30 Butan 28-30 mbar i G31 Propan 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 20 mbar, G30 Butan i G31 Propan 30 mbar
II _{2E3B/P}	PL	G20 20 mbar, G30 Butan i G31 Propan 50 mbar
II _{2HS3B/P}	HU	G20 25 mbar, G30 Butan i G31 Propan 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 Butan i G31 Propan 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	PL	G20/G25 20 mbar, G30 Butan i G31 Propan 50 mbar

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

Niniejszy dokument służy wykazaniu zgodności z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr

66/2014. Specyfikacja zgodna z normą EN 30-2-1:2015

Efektywność energetyczną palników gazowych domowej płyty grzejnej oblicza się w następujący sposób:

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

Identyfikator modelu	10041298, 10041301			
Typ płyty grzejnej	Płyta gazowa			
Liczba palników gazowych	--	--	2	--
	Oznaczenie	Typ palnika gazowego	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego	EE _{gas burner}	Do woków	--	%
		Duży	58.6	%
		Średni	57.0	%
		Mały	--	%
Efektywność energetyczna gazowej płyty grzejnej	EE _{gas hob}		57.8	%

Identyfikator modelu	10041299, 10041302			
Typ płyty grzejnej	Płyta gazowa			
Liczba palników gazowych	--	--	4	--
	Oznaczenie	Typ palnika gazowego	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego	EE _{gas burner}	Do woków	57.1	%
		Duży	54.7	%
		Średni (2)	57.6	%
		Mały	N/A	%
Efektywność energetyczna gazowej płyty grzejnej	EE _{gas hob}		57.4	%

Identyfikator modelu	10041300, 10041303			
Typ płyty grzejnej	Płyta gazowa			
Liczba palników gazowych	--	--	5	--
	Oznaczenie	Typ palnika gazowego	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego	EE _{gas} burner	Do woków	57.1	%
		Duży	54.7	%
		Średni (2)	57.6	%
		Mały	N/A	%
Efektywność energetyczna gazowej płyty grzejnej	EE _{gas} hob		56.8	%

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dot. utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że nie wolno go wyrzucać wraz z domowymi odpadami komunalnymi. Urządzenie należy oddać do utylizacji w wyznaczonym punkcie zbiórki, recyklingu i utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. W celu uzyskania dodatkowych informacji dot. recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.



KLARSTEIN