

LUMIFLAME

Gazowa kuchenka kempingowa

10046708 10046709 10046710



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. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa	4
Opis produktu	6
Zaczynamy i działamy	9
Czyszczenie i pielęgnacja	11
Rozwiązywanie problemów	12
Montaż	13
Montaż	19
Specyfikacje dla gazu	20
Karta informacyjna produktu	24
Warunki utylizacji	26
Producent i importer (Wielka Brytania)	26

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

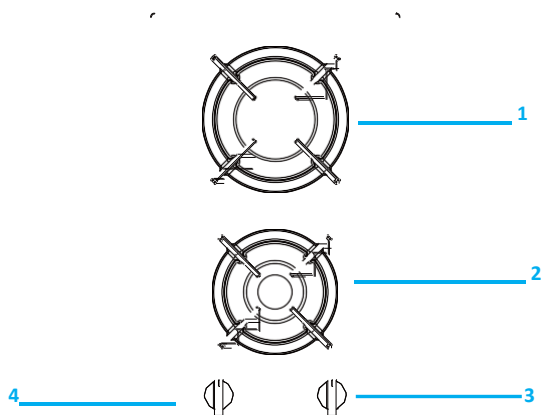
Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed montażem lub użyciem urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać wraz z urządzeniem, aby móc z niej skorzystać w przyszłości. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia innej osobie, należy dopilnować, aby instrukcja została 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.
- W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika należy wyłączyć sterowanie palnikiem i nie próbować go zapalać przez co najmniej 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.
- 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 rozpylaj aerozoli wokół urządzenia podczas jego pracy.

- Nie modyfikuj urządzenia. Panel palnika nie jest przeznaczony do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego pilota.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli wejdzie ono w kontakt z wodą. 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 odpornych na ciepło 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.
- Upewnij się, że pokrętki sterujące znajdują się w pozycji „0”, gdy nie są używane.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania w domu. Nie jest przeznaczone dla celów handlowych lub przemysłowych.
- Podczas obsługi gorących garnków i patelni używaj uchwytów do garnków lub rękawic żaroodpornych.
- Podczas podnoszenia naczyń należy upewnić się, że uchwyty garnków nie znajdują się w pobliżu 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 podgrzewaj 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. W tym przypadku może to może dojść do pożaru.
- Jeśli używasz naczyń szklanych, upewnij się, że są one przeznaczone do użycia na tym talerzu. Jeśli na powierzchni pojawi się pęknięcie szkła, wyłóż 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.
- Uważnie monitoruj jedzenie podczas smażenia.
- Zawsze podgrzewaj tłuszcz powoli i obserwuj, jak się nagrzewa.
- Żywność przeznaczona do smażenia powinna być jak najbardziej sucha. Lód na mrożonkach lub wilgoć na świeżych produktach mogą powodować bulgotanie gorących tłuszczów ponad krawędziami patelni.
- Nie przesuwaj patelni z gorącym tłuszczem. Poczekać, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.

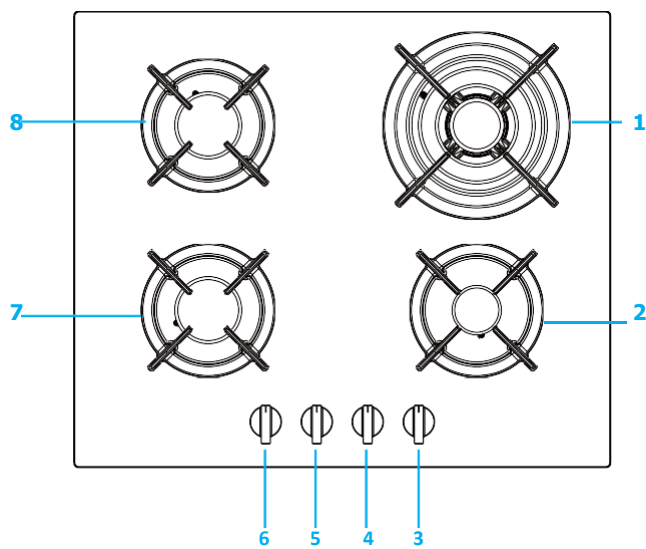
OPIS PRODUKTU

10046708

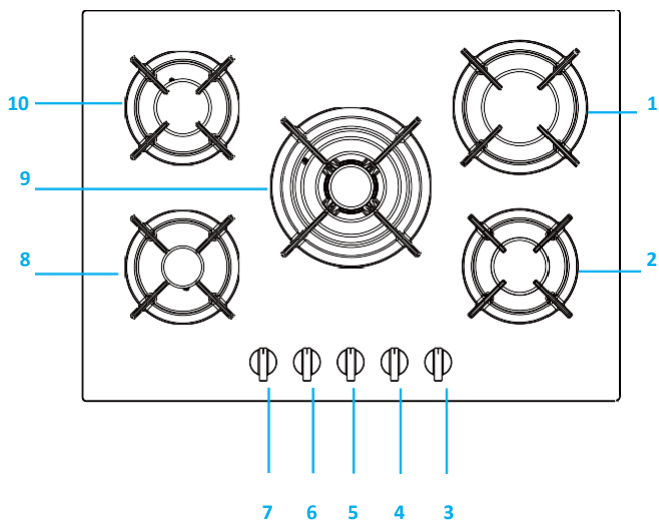


- 1 Szybki palnik
- 2 Palnik o średniej prędkości
- 3 Pokrętko sterowania szybkim palnikiem (góra)

- 4 Pokrętko sterowania palnikiem pół=szybkim (na dole)



- 1 Palnik główny
- 2 Palnik pomocniczy
- 3 Pokrętło sterowania palnikiem dodatkowym (prawy dolny róg)
- 4 Pokrętło sterowania palnikiem głównym (prawy górny róg)
- 5 Pokrętło sterowania palnikiem (u góry po lewej)
- 6 Pokrętło sterowania palnikiem (na dole po lewej)
- 7 Palnik o średniej prędkości
- 8 Palnik o średniej prędkości



- 1 Szybki palnik
- 2 Palnik o średniej prędkości
- 3 Pokrętło sterowania palnikiem póższybkim (prawy dolny róg)
- 4 Pokrętło sterowania szybkim palnikiem (prawy górny róg)
- 5 Pokrętło sterowania palnikiem wok (środkowe)
- 6 Pokrętło sterowania palnikiem (u góry po lewej)
- 7 Pokrętło sterowania palnikiem dodatkowym (na dole po lewej)
- 8 Palnik pomocniczy
- 9 Palnik główny
- 10 Palnik o średniej prędkości

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 „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:

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

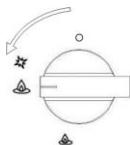
Palnik	Ø Rozkład Średnica (cm)
Palnik pomocniczy	10-14 cm
Palnik o średniej prędkości	16-20 cm
Szybki palnik	22-24 cm
Palnik główny	24-26 cm

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

Specyfikacja dyszy.

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



Palnik włączony,
mały płomień



Palnik wyłączony

Palnik powinien być ustawiony na wysoki płomień podczas początkowej fazy gotowania, aby jedzenie szybko się ugotowało. Następnie należy obrócić pokrętło do dolnego położenia płomienia, aby utrzymać ciepło. Istnieje możliwość płynnej regulacji wielkości płomienia.

Zabrania się regulowania intensywności pomiędzy pozycjami dużego palnika „wyłączony” i „włączony”.

pozycji.

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 %.

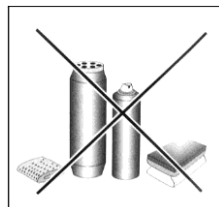
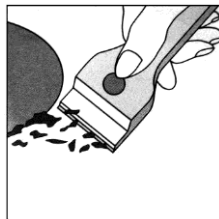
Warunkiem wydajnej i energooszczędnej pracy płyty jest zawsze czysta czystość palników (zwłaszcza szczelin i dysz).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

- Części emaliowane i powierzchnię szklaną należy myć ciepłą wodą bez użycia 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.
- 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. Folię 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 ściernych gąbek ani środków czyszczących, dotyczy to również środków chemicznych, agresywnych środków czyszczących, takich jak spraye do piekarników i odplamiacze.

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 wnętrze zaworu i nasmarować go.

UWAGA: Czynność ta musi zostać wykonana przez wykwalifikowanego technika.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy:
Nie można włączyć palnika wokół palnika nie jest jednolita.	• Otwory gazowe na palniku nie są zablokowane; • Wszystkie ruchome części palników są prawidłowo zamocowane; • Powietrze nie przepływa wokół powierzchni do gotowania.
Płomień nie będzie podtrzymywany termopara	• Wcisnąłeś do końca przycisk zapłonu; • Przytrzymaj przycisk wystarczająco długo, aby włączyć zapalniczkę. • Otwory gazowe są zatkane w pobliżu zapalnika.
Płomień gaśnie po przekręceniu pokrętki palnika. pozycja „mała moc”.	• Otwory gazowe na palniku nie są zablokowane; • Powietrze nie przepływa wokół powierzchni do 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.

MONTAŻ

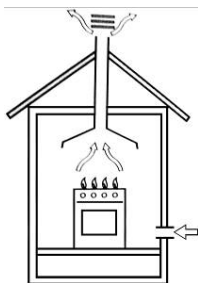
Poniższe instrukcje są skierowane do wykwalifikowanego instalatora, aby procedury instalacji i konserwacji mogły być wykonywane w najbardziej profesjonalny i fachowy sposób.

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 kominu lub gałęzi kominowych (wyłącznie dla urządzeń kuchennych).



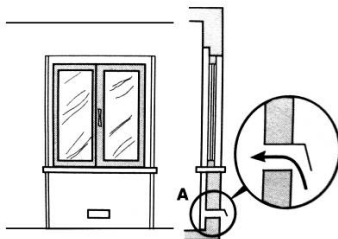
Wylot bezpośredni na zewnątrz.

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.

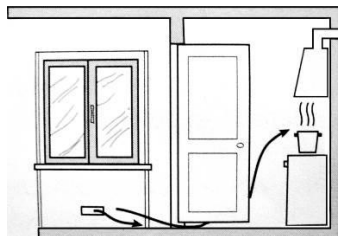
Kuchenka gazowa bez urządzeń zabezpieczających musi mieć, aby zapobiec przypadkowemu wydostaniu się płomienia, wentylację działającą z podwójną wydajnością. Na przykład co najmniej 200 cm^2 (ryc. 3). W przeciwnym razie pomieszczenie może być wentylowane pośrednio przez sąsiednie pomieszczenia, które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

Pomieszczenie boczne pomieszczenia

Wentylacja



Przykłady otworów
wentylacyjnych do spalania.



Powiększenie otworu wentylacyjnego
między oknem a podłogą

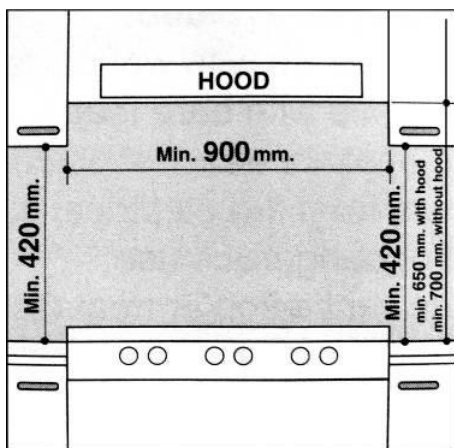
3. Długotrwałe działanie płyty gazowej wymaga intensywnej wentylacji, np. otwieranie okien lub zwiększanie mocy układu dostarczania powietrza (jeśli jest dostępny).
4. Skroplone gazy ropopochodne są cięższe od powietrza, więc płyną w dół. Pomieszczenia, w których instalowane są zbiorniki LPG, muszą być 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.

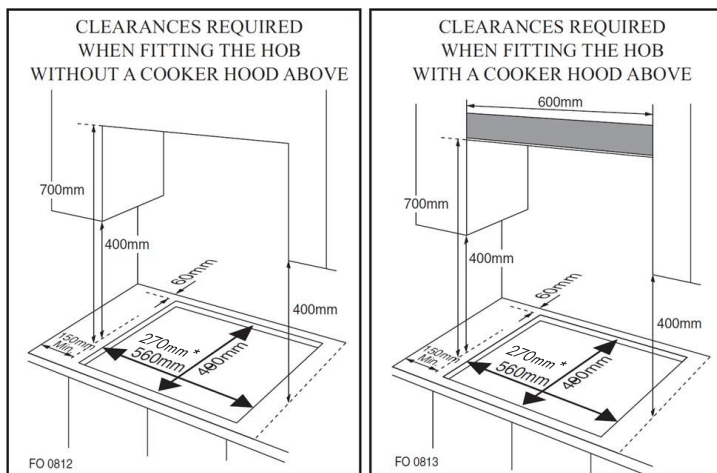
Wbudowany montaż

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 poniżej).

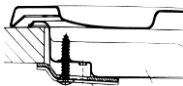


4. Płyta powinna być zamontowana bezpośrednio pod szafką, w odległości co najmniej 700 mm od blatu, jak pokazano na poniższym rysunku.

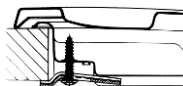


* Wbudowany rozmiar dla modelu 1- i 2-strefowego

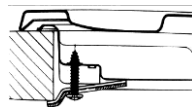
5. Elementy mocujące (haki, śruby) służą do ustawienia płyty na blacie o grubości od 20 do 40 mm (patrz rysunek poniżej).



Pozycja haka dla
W = 20 mm blat
roboczy



Pozycja haka dla
W = 30 mm blat
roboczy

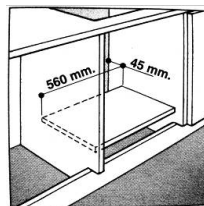
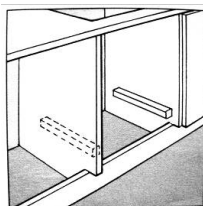


Pozycja haka dla
W = 40 mm blat roboczy

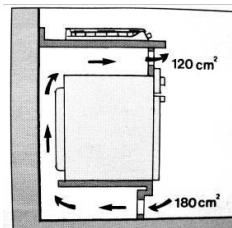
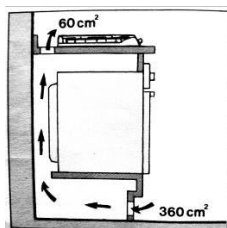
UWAGA: Należy używać haczyków znajdujących się w „opakowanie akcesoriów”.

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.



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 do przewodu gazowego należy wykonać zgodnie z zalecaną procedurą i dopiero po stwierdzeniu, że podłączony gaz jest odpowiedni dla tego 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 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 przyłącze w kształcie litery L oraz uszczelkę wlotu gazu.
Zawartość opakowania
- 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 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 przewodzie głównym mają następujące kolory:

- Zielony i żółty - uziemienie
- Niebieski - neutralny przewód
- Brązowy - przewód pod napięciem

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 literą „E” lub do zacisku w kolorze zielonym lub żółtym.
- Podłącz brązowy przewód do zacisku oznaczonego „L” lub oznaczonego na czerwono.
- Podłącz niebieski przewód do zacisku oznaczonego „N” lub czarnego.

MONTAŻ

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

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

- Zamknij wszystkie zawory zasilające, ale nie odłączaj jeszcze kuchenki gazowej od rury.
- Teraz zapal wszystkie palniki. Pozostały w urządzeniu gaz spala się w krótkim czasie.
- Następnie rury urządzenia są wolne od gazu i można odłączyć kuchenkę gazową 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 cieplna (kW)	Dysza 1/100 (mm)	Moc cieplna (kW)	Dysza 1/100 (mm)
Pomocniczy (mały) (A)	1,0	71	1,0	45
Palnik o średniej prędkości (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).
--	---

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

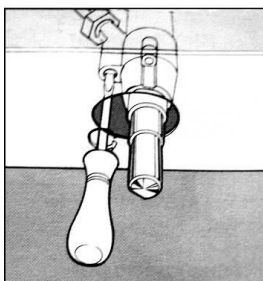
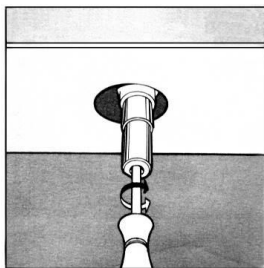
TABELA 2: Jak podłączyć źródło gazu

Palniki	Flame (Płomień)	Przeróbka płyty kuchennej z LPG na gaz ziemny	Przebudowa płyty kuchennej z gazu ziemnego LPG
Palniki zwykłe	Pełny płomień	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

Regulację zaworu należy wykonać przy pokrętle ustawionym w pozycji włączonej palnika na najniższej mocy.

Zdejmij pokrętło i za pomocą małego śrubokręta wyreguluj płomień (patrz rys. 7 poniżej).



Sprawdzenie ustawionego płomienia: Podgrzewaj palnik przez 10 minut w pozycji pełnego otwarcia. Następnie obróć pokrętło do ustawienia niskiej mocy. Płomień nie powinien sam zgasnąć ani przesuwac się w kierunku dyszy. Jeśli gaśnie lub przesuwac się w kierunku dyszy, ponownie wyreguluj zawory.

TABELA 3: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Palnik	Rodzaje 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 20 mbar, G30 butan przy 28-30 mbar i propan G31 pod ciśnieniem 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 przy 20 mbar, G30 butan i G31 Propan pod ciśnieniem 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, butan G30 i propan G31 Przy 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	PL	G20/G25 przy 20 mbar, G30 butan i G31 propan przy 50 mbar

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:	10046708			
Typ pieca	Gazowa kuchenka kempingowa			
Liczba palników gazowych	--	--	2	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palnik gazowy EEE	Palnik do woka	--	%
		Szybki palnik	54,7	%
		Palnik o średniej prędkości	57,6	%
		Palnik pomocniczy	--	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palnik gazowy EEE		56,2	%

Identyfikator modelu:	10046709			
Typ pieca	Gazowa kuchenka kempingowa			
Liczba palników gazowych	--	--	4	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palnik gazowy EEE	Palnik do woka	57,1	%
		Szybki palnik	54,7	%
		Półszybki palnik (2)	57,6	%
		Palnik pomocniczy	Niedostępne	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palnik gazowy EEE		57,4	%

Identyfikator modelu:	10046709			
Typ pieca	Gazowa kuchenka kempingowa			
Liczba palników gazowych	--	--	5	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	Palnik gazowy EEE	Palnik do woka	57,1	%
		Szybki palnik	54,7	%
		Półszybki palnik (2)	57,6	%
		Palnik pomocniczy	Niedostępne	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palnik gazowy EEE		56,8	%

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 powinno zostać oddane do odpowiedniego punktu zbiórki przetwarzania urządzeń elektrycznych i elektronicznych. 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 I IMPORTER (UK)

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
Wielka Brytania



KLARSTEIN