

KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK

KLARSTEIN

MultiChef 4 | MultiChef 5

Kombinowana płyta gazowa

10036337 10036338

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i stosować się do nich, 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

Wskazówki bezpieczeństwa 2
Opis Urządzenie 5
Rozpoczęcie pracy i obsługa 7
Czyszczenie i konserwacja 10
Rozwiązywanie problemów 11
Instrukcja montażu przy instalacji urządzenia 12
Specyfikacje gazu 18

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



Producent:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Niemcy

Pełną deklarację zgodności producenta można znaleźć pod następującym linkiem: <https://use.berlin/10036337>

INSTRUKCJE 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.

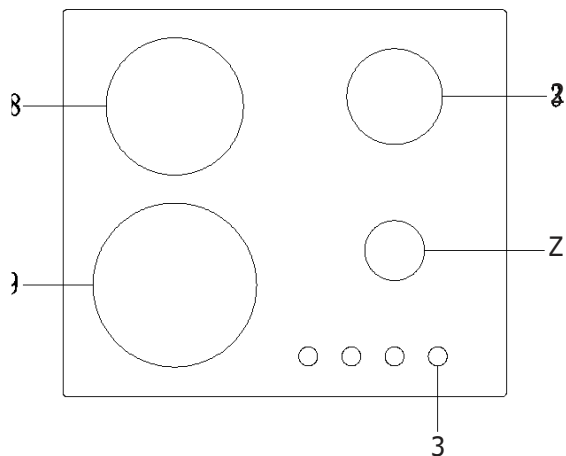
- To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i może być używane wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Przed instalacją należy upewnić się, że zasilanie gazowe i elektryczne odpowiada typowi wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Jeśli to urządzenie 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.
- Usunąć 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.
- 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 wentylacyjne lub zainstaluj urządzenie wentylacji mechanicznej (okap mechaniczny).
- 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 otwarte otwory naturalnej wentylacji lub zainstaluj urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg pary).
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli wejdzie ono w kontakt z wodą. Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękoma.
- 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. Na urządzeniu nie należy używać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń, 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 "I", 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 garnek, nie pozwól, aby uchwyty do garnków zbliżyły się 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 podgrzewaj pustych garnków ani patelni.
- Nigdy nie używaj plastikowych lub aluminiowych misek na urządzeniu.
- Podczas korzystania z innych urządzeń elektrycznych upewnij się, że kabel nie styka się z powierzchniami urządzenia do gotowania.
- Jeśli masz jakieś części mechaniczne, np. rozrusznika serca, 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.
- 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.
- Uważnie monitoruj jedzenie podczas smażenia.
- Zawsze podgrzewaj tłuszcz powoli i obserwuj, jak się nagrzewa.

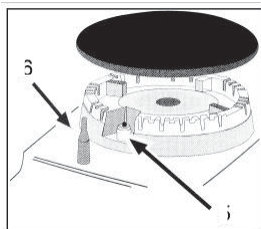
- Żywność przeznaczona do smażenia powinna być jak najbardziej sucha. Szron na zamrożonej żywności lub wilgoć na świeżej żywności może powodować skwierczenie gorącego tłuszczu na brzegach patelni.
- Nigdy nie przesuwaj patelni z gorącym tłuszczem, zwłaszcza podczas smażenia. Poczekaj, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.

OPIS PRODUKTU

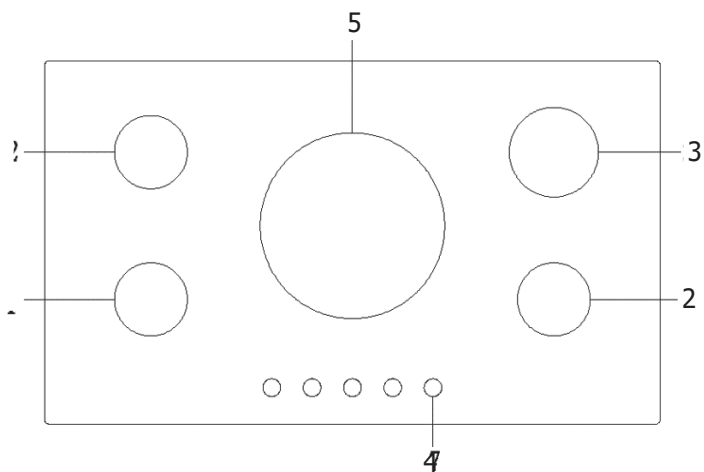
10036337



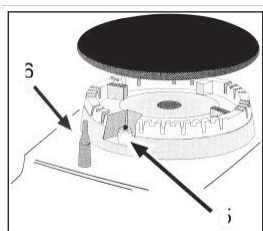
- 1 Palnik pomocniczy - 1,0 kW
- 2 Szybki palnik - 2,4 kW
- 3 Pokrętła sterujące palnikiem gazowym i palnikiem ceramicznym
- 4 Palnik ceramiczny $\varnothing$ 165 mm - 1,2 kW
- 5 Palnik ceramiczny $\varnothing$ 200 mm - 1,8 kW
- 6 Urządzenie bezpieczeństwa
- 7 Zapalniczka



Zapalniczka



- 1 Palnik pomocniczy - 1,0 kW
- 2 Średnio szybki palnik - 1,8 kW
- 3 Szybki palnik - 2,4 kW
- 4 Pokrętła sterujące palnikiem gazowym i palnikiem ceramicznym
- 5 Palnik ceramiczny Ø 230 mm - 2,2 kW
- 6 Urządzenie bezpieczeństwa
- 7 Zapalniczka



URUCHOMIENIE I OBSŁUGA

Położenie odpowiedniego palnika gazowego jest zaznaczone na każdym pokrętle sterującym.

Palniki gazowe

Palniki różnią się wielkością i wydajnością. Wybierz najbardziej odpowiedni dla średnicy używanego naczynia.

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

	Wyłączone
	Wysoka moc
	Niski

W modelach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające

Przycisk musi być wciśnięty przez około 6 sekund, zanim płomień się zapali. W modelach wyposażonych w zapalniczkę

Najpierw należy nacisnąć przycisk zapłonu elektrycznego oznaczony symbolem , następnie nacisnąć odpowiednie pokręćło i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia „High Power”.

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



Uwaga

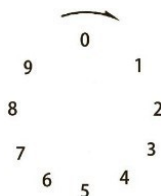
Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, wyłącz gaz pokręćłem i spróbuj ponownie zapalić po 1 minucie.

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

Ceramiczna głowica palnika

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

Wybór poziomu płomienia: Liczba wokół zewnętrznej części pokręćła wskazuje poziom mocy ustawiony dla tej strefy. Każdą strefę grzejną można ustawić w zakresie od 1 do 9, przy czym jedna to minimalne ustawienie strefy, a dziewięć to maksymalne ustawienie strefy.



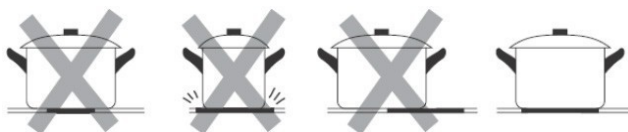
Aby wyłączyć palnik: Obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu (powinno być w pozycji 0)

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.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, osadzona na szkło i równa wielkości strefy gotowania. Zawsze umieszczaj patelnię na strefie gotowania.



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



Praktyczne porady

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

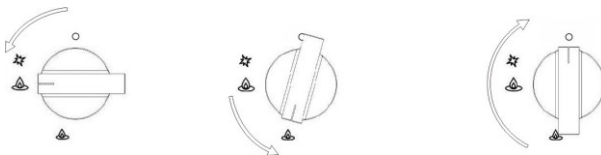
- Używaj odpowiednich naczyń kuchennych dla każdego palnika (patrz tabela), aby płomień nie wychodził poza garnek lub patelnię;
- Zawsze używaj naczyń z płaskim dnem i pokrywką.
- Gdy zawartość się ugotuje, obróć pokrętkę do pozycji „Low Power”.

Palnik	Ø Średnica naczynia (cm)
Palnik pomocniczy	10-14
Palnik o średniej prędkości	16-20
Szybki palnik	22-24
Palnik główny	24-26
Palnik ceramiczny R 165 mm	16,5
Palnik ceramiczny Ø 200mm	20
Palnik ceramiczny Ø 230mm	23

Rodzaj palnika można poznać, patrząc na wzory w rozdziale zatytułowanym

„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 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 regulacji intensywności pomiędzy pozycjami dużego palnika „wytężony” i „włączony”.

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 eksploatacji urządzenia i doborze odpowiedniej wielkości do dotknięcia płomienia, zachowane zostaje do 60%.

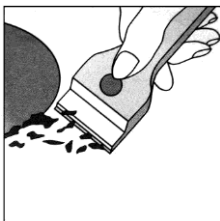
Warunkiem wydajnej i energooszczędnej pracy płyty jest zawsze czysta czystość palników (zwłaszcza szczelin i dysz).

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

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

Aby przedłużyć żywotność płyty gazowej, bezwzględnie należy ją dokładnie i regularnie czyścić:

- Części emaliowane i powierzchnię szklaną należy myć ciepłą wodą bez użycia proszków ściernych lub substancji żrących, które mogłyby je zniszczyć;
- Zdejmowane części palników należy zazwyczaj myć ciepłą wodą z mydłem. Pamiętaj, aby usunąć przypalone osady;
- Iglicę automatycznego zapłonu należy dokładnie wyczyścić i upewnić się, że zapłon działa normalnie.
- Płyta górna ze stali nierdzewnej i inne części stalowe mogą ulec odbarwieniu w przypadku kontaktu z wodą wapienną o wysokim stężeniu lub żrącymi środkami czyszczącymi (zawierającymi fosfor). Jeśli chcesz przedłużyć żywotność, zalecamy dokładne wypłukanie tych części wodą i wysuszenie. Zaleca się czyszczenie wszystkich plam.
- Po zakończeniu pracy powierzchnię należy oczyścić wilgotną ściereczką w celu usunięcia kurzu lub resztek jedzenia. Powierzchnię szklaną należy regularnie czyścić ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego niepowodującego korozji.



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 nadal gorąca, wyczyść ją drobnym skrobakiem. Chroń powierzchnię przed uszkodzeniem przez żywność o wysokiej zawartości cukru.



Nie używaj szorstkich gąbek ani środków czyszczących, dotyczy to agresywnych chemicznie środków czyszczących, takich jak spreje 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. Wtym wypadku oczyść wnętrze zaworu i nasmaruj go.

Uwaga: Czynność ta musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Palniki gazowe

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	• Wcisnąłeś do końca przycisk zapłonu; • Przytrzymaj przycisk wystarczająco długo, aby włączyć zapalniczkę. • Otwory gazowe są zablokowane w pobliżu zapalniczki.
Płomień gaśnie po przekręceniu pokrętki palnika. pozycja „mała moc”.	• Otwory gazowe na palniku nie są zablokowane; • Powietrze nie przepływa wokół powierzchni do gotowania. • Minimalna wartość została ustawiona prawidłowo (patrz rozdział „Rozporządzenie minimalne”.
To stabilna zastawa stołowa.	• Dno naczynia jest całkowicie płaskie. • Garnek jest prawidłowo wyśrodkowany na palniku. • Siatki nośne są ustawione nieprawidłowo.

Ceramiczna głowica palnika

Problem	Sprawdź, czy:
Strefy gotowania są brudne.	Może to być spowodowane przypalaniem się resztek jedzenia. Nie wpłynie to na funkcjonalność urządzenia. Jednak powinieneś upewnić się, że regularnie postępujesz zgodnie z instrukcjami 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

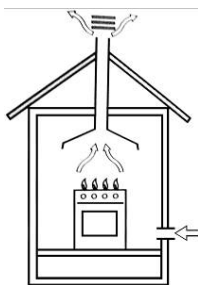
Poniższe instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanego technika. Podczas montażu i konserwacji można postępować w sposób najbardziej profesjonalny i fachowy.

Ważne: Odłączyć połączenie elektryczne przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych. Umieszczenie płyty gazowej

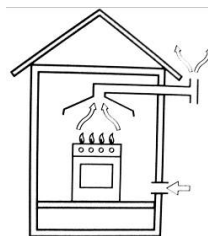
Ważne: To urządzenie może być używane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

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).



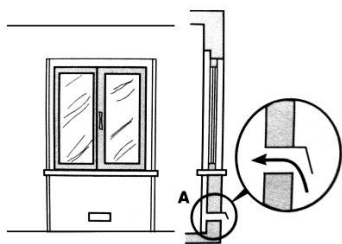
Wylot bezpośrednio na zewnątrz.

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.

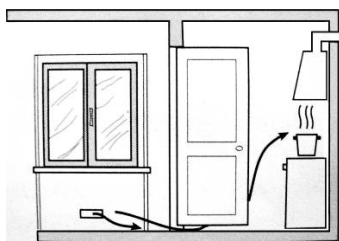
Kuchenka gazowa bez urządzeń zabezpieczających musi mieć, aby zapobiec przypadkowemu wydostaniu się płomienia, wentylację działającą z podwójną wydajnością.

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).



Przykłady otworów wentylacyjnych do spalania.



Zwiększenie otworu wentylacyjnego między oknem a podłogą

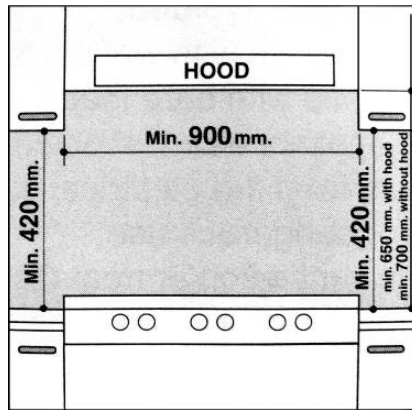
3. Długotrwałe funkcjonowanie płyty gazowej wymaga intensywniej wentylacji, np. otwieranie okien lub zwiększanie wydajności systemu nawiewu (jeśli do dyspozycji.)
4. Skroplone gazy ropopochodne są cięższe od powietrza, więc płyną w dół. Pomieszczenia, w których instalowane są zbiorniki LPG, muszą być 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.

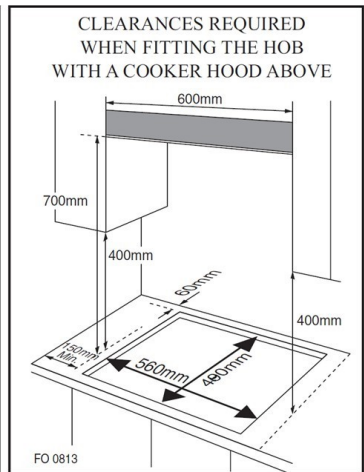
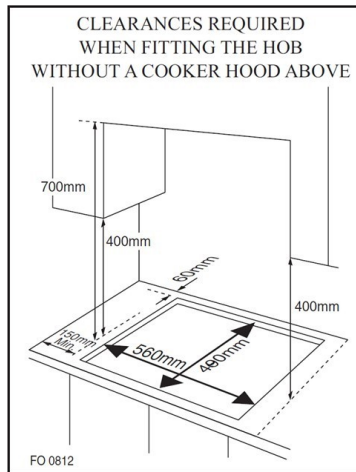
Wbudowany montaż

Płyty gazowe mają za zadanie chronić przed nadmiernym ogrzewaniem, urządzenie można zainstalować obok szafek, ale ich wysokość nie powinna przekraczać płyty. W celu prawidłowego montażu należy przestrzegać następujących środków bezpieczeństwa:

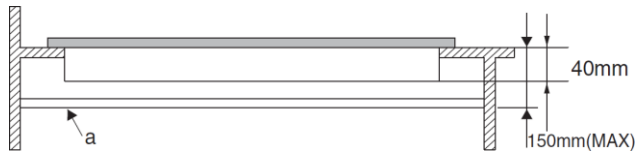
1. Płytę można umieścić w kuchni, jadalni i/lub salonie, ale nie w łazience lub kabinie prysznicowej.
2. Meble, które stoją blisko urządzenia i są wyższe niż powierzchnia robocza płyty kuchennej, muszą być ustawione w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty kuchennej.
3. Szafki należy umieścić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

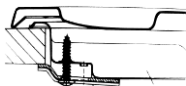


4. Płytę można zamontować bezpośrednio pod szafką, która powinna znajdować się co najmniej 700 mm od blatu, jak pokazano na rys. C.
5. Elementy mocujące (haczyki, wkręty) przeznaczone są do postawienia płyty na blacie o wymiarach od 20 do 40 mm (patrz rysunek 6).

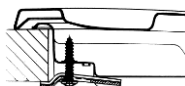


* Wbudowany rozmiar dla modelu 90 cm

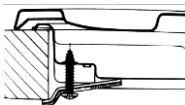




Pozycja haka dla
H=20 mm



Pozycja haka dla H =
30 mm w górę

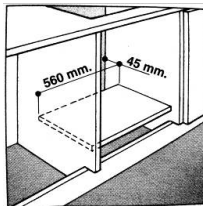
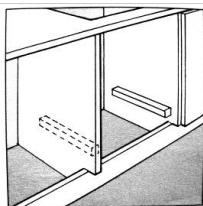


Pozycja haka dla H =
40 mm w górę

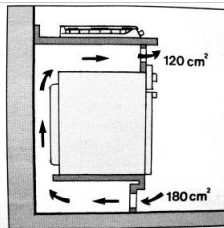
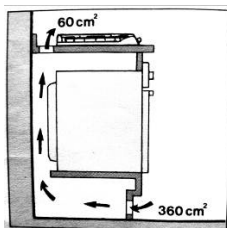
N.B: Użyj haczyków znajdujących się w „pakiecie akcesoriów”.

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: Montując płytę nad piekarnikiem do zabudowy, należy ustawić piekarnik na dwóch listwach drewnianych (belkach); jeśli chodzi o powierzchnię szafki, nie zapomnij zostawić przestrzeni co najmniej 45 x 560 mm z 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 opakowaniu zatytułowanym „Specyfikacje gazu”. W przypadku podłączenia do gazu skroplonego za pomocą butli należy zastosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ważne: Dla bezpieczeństwa i prawidłowej regulacji zużycia gazu oraz długiej żywotności płyty 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 żył w głównym kablu mogą różnić się od oznaczeń kolorów identyfikujących zaciski we wtyczce, wykonaj następujące czynności:

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

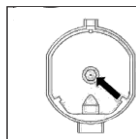
SPECYFIKACJE DLA GAZU

TABELA 1: Dane techniczne palników i dysz

	G20		G30	
Palnik	Moc grzewcza (kW)	Dysza 1/100 (mm)	Ogrzewanie moc (kW)	Dysza 1/100(mm)
Pomocniczy (mały) (A)	1,0	71	1,0	52
Średnio szybki palnik (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:

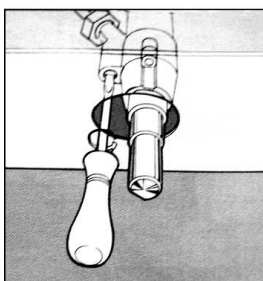
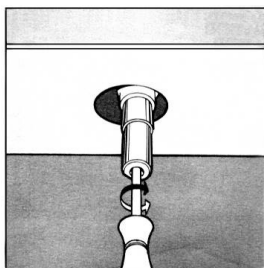
TABELA 2: Jak podłączyć źródło gazu

Palniki	Flame (Płomień)	Przeróbka płyty kuchennej z LPG na gaz ziemny	Przebudowa płyty kuchennej z gazu ziemnego LPG
Palniki zwykłe	Pełny płomień	Wymień dyszę palnika według instrukcji w tabeli 1.	Wymień dyszę palnika według instrukcji w tabeli 1.
	Niska wydajność	Zwolnij ustawienie. Palnik (zob rysunek 7 poniżej) Wyreguluj ogień.	Zwolnij ustawienie. Palnik (zob rysunek 7 poniżej) Wyreguluj ogień.

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. 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 przesunąć się w kierunku dyszy. Jeśli gaśnie lub przesunąć się w kierunku dyszy, ponownie wyreguluj zawory.

TABELA 3: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Palnik	Typy gazu	Ciśnienie	Średnica dyszy	Moc nominalna				Zmniejszona wydajność	
			Ø	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Pomocny	Naturalny 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	Naturalny 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	Naturalny 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)	Naturalny 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 G31 propan przy 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 przy 20 mbar, butan G30 i propan G31 Przy 30 mbar
II _{2E3B/P}	PL	G20 przy 20 mbar, butan G30 i propan G31 Przy 50 mbar
II _{2HS3B/P}	HU	G20 / G25.1 przy 25 mbar, butan G30 i G31 Propan pod ciśnieniem 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20 / G27 przy 20 mbar, G2350 przy 13 mbar, G30 butan i G31 propan przy 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	PL	G20 / G25 przy 20 mbar, butan G30 i G31 Propan pod ciśnieniem 50 mbar

Identyfikator modelu	10036337			
Typ pieca	Gazowa i ceramiczna płyta kuchenka			
Liczba palników gazowych	--	--	2	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na palnik gazowy	EE Gazowy palnik	Wok	--	%
		Szybki palnik	55,90	%
		Średnio szybki palnik	--	%
		Palnik pomocniczy	Niedos tępne	%
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palniki gazowe EE		55,90	%
Liczba palników ceramicznych	--	--	2	--
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	EE elektryczne gotowanie	Palnik ceramiczny (165 mm)	184	Wh/kg
		Palnik ceramiczny (200 mm)	185,5	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	Płyta elektryczna EE		184,8	Wh/kg

Identyfikator modelu:	10036338			
Typ pieca	Gazowa i ceramiczna płyta kuchenka			
Liczba palników gazowych	--	--	4	--
	Symbol	Palnik	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna na jeden gazowy palnik	EE Gazowy palnik	Wok	--	%
		Szybki palnik	56,30	%
		Średnio szybki palnik	60,02	%
		Palnik pomocniczy	Niedostępne	
Efektywność energetyczna dla jednej płyty gazowej	Palniki gazowe EE		58,15	%
Liczba palników ceramicznych			Zasilacz sieciowy (12 V/2 A)1	
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	EE elektryczne gotowanie	Palnik ceramiczny (230 mm)	191,1	Wh/kg

