

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Płyta gazowa

PL

HG1666AB - HG6CBE1C

HG1666SB - HG6CBE1C

HG1776AB - HG7BBE1C

HG1776SB - HG7BBE1C

HG1986AB - HG9CBE1C

HG1986SB - HG9CBE1C

Spis treści

Zastosowane piktogramy	3	Montaż	18
Bezpieczeństwo	4	Bezpieczeństwo	18
.....	4	Przygotowanie do montażu	20
Opis	9	Do zabudowy	22
Eksploatacja	10	Przyłącze gazu	24
Garnki	10	Podłączanie i testowanie	25
Pierścień do woka i kratka do małych patelni	10	Instrukcja konwersji	26
Wspornik patelni	10	Wprowadzenie	26
Palnik	11	Demontaż	27
Palnik wok	11	Przebudowa	28
Operacja	12	Kontrola szczelności i działania	31
Zapłon i regulacja	12	Montaż końcowy	32
Konserwacja	13	Uruchomienie	32
Codzienne czyszczenie	13	Kontrola działania	32
Usterki	14	Aspekty środowiskowe	33
Tabela usterek i błędów	14	Utylizacja urządzenia i opakowania	33
Dane techniczne	16	Notatki	34
Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko UE) 66/2014	16		

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

PODŁĄCZENIE DO GAZU!

Ostrzeżenie – przyłącze gazu

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo pożaru

Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

OSTRZEŻENIE!

PRZECZYTAĆ DOKŁADNIE I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!

Informacje ogólne

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niestosowania się do instrukcji bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń.

Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym podłączeniem, mocowaniem lub niewłaściwą eksploatacją nie są objęte gwarancją.

OSTRZEŻENIE!

To urządzenie oraz jego elementy będące w zasięgu ręki nagrzewają się podczas użytkowania. Nie wolno dotykać gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych kuchenki żadnych przedmiotów.

UWAGA!

UWAGA! Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

OSTRZEŻENIE: gotowanie na płycie z zastosowaniem tłuszczu lub oleju może powodować zagrożenie i doprowadzić do pożaru.

- **NIE** gasić pożaru wodą. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, np. za pomocą koca pożarowego.

- Zabrania się flambirowania pod okapem kuchennym. Wysokie płomienie mogą wywołać pożar nawet przy wyłączonym okapie.

OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

- Jeśli dopuszcza się montaż szuflady pod urządzeniem bez zastosowania dna izolującego (patrz instrukcja montażu) nie należy w niej przechowywać wysoko łatwopalnych przedmiotów ani materiałów. Zapewnić odpowiednią przestrzeń o wysokości kilku centymetrów pomiędzy dnem płyty, a zawartością szuflady.
- Płytę grzejną można stosować jedynie do przygotowywania żywności.
- Nie można jej stosować do ogrzewania pomieszczeń.
- Na płycie nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek. Ciśnienie rosnące w ich wnętrzu może doprowadzić do wybuchu puszki. Może być to przyczyną obrażeń lub poparzeń.
- Zabrania się zakrywania urządzenia tkaniną lub podobnym materiałem. Jeśli płyta będzie włączona lub nadal gorąca, może to doprowadzić do wybuchy pożaru.
- Zabrania się wykorzystywania urządzenia jako blatu kuchennego. Płyta może zostać przypadkowo włączona lub być nadal gorąca, co może spowodować stopienie się obiektów, ich rozgrzanie lub wywołać pożar.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w temperaturach poniżej 5 °C.
- Umieszczanie lub korzystanie z płyty grzejnej poza pomieszczeniami jest zabronione.
- Przy pierwszym korzystaniu z urządzenia może pojawić się „nowy zapach”. Jest to normalne zjawisko. Jeśli kuchnia jest odpowiednio wentylowana, zapach szybko zniknie.

Bezpieczeństwo

- Urządzenie nie jest zaprojektowane do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Zabrania się otwierania obudowy urządzenia.
- Do czyszczenia płyty grzejnej nie wolno używać myjek ciśnieniowych ani parowych.
- Blat ceramiczny jest bardzo wytrzymały, ale można go uszkodzić, np. może pęknąć po upuszczeniu na niego słoika lub ostrego narzędzia.

OSTRZEŻENIE!

Pękła płyta szklano-ceramiczna

- Natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i elektryczny element grzejny oraz odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie dotykać powierzchni urządzenia.
- Nie używać urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Gospodarstwa domowe z dziećmi i osoby o szczególnych potrzebach

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń.

- Dzieci nie mogą bawić się płytą grzejną.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- W szafkach nad lub za urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów, które mogłyby wzbudzać zainteresowanie dzieci.

- Pola grzejne / palniki rozgrzewają się podczas eksploatacji i pozostają gorące chwilę po wyłączeniu. Podczas gotowania i tuż po zakończeniu dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Intensywne korzystanie z urządzenia przez dłuższy okres czasu może wiązać się z zapotrzebowaniem na dodatkową wentylację, np. otwarcie okna, lub koniecznością zastosowania skuteczniejszej wentylacji, np. zwiększenie poziomu mechanicznej wentylacji, która już jest zainstalowana.

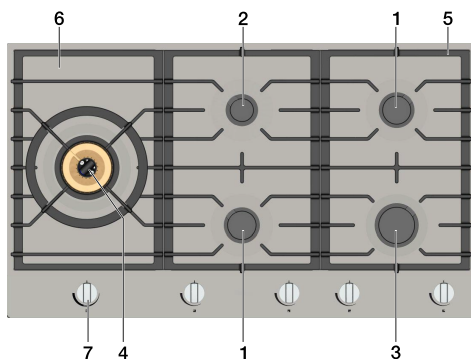
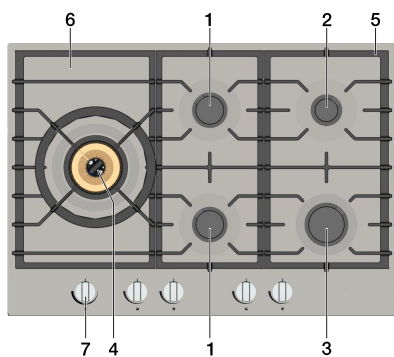
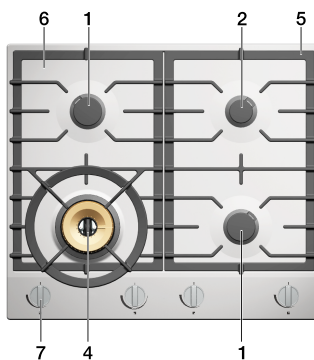
OSTROŻNIE: Korzystaniu z gazowego urządzenia kuchennego towarzyszy wydzielanie się w pomieszczeniu, w którym jest ono zamontowane, ciepła, wilgoci i produktów spalania. Upewnić się, że kuchnia posiada odpowiednią wentylację, zwłaszcza w czasie korzystania z urządzenia: nie zakrywać naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny).

- Podczas użytkowania oraz tuż po zakończeniu gotowania elementy palnika są gorące. Nie wolno ich dotykać; należy także unikać ich kontaktu z materiałami nieodpornymi na wysokie temperatury.
- Zabrania się zanurzania pokryw palnika oraz rusztów palnika w zimnej wodzie. Szybki spadek temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.
- Odległość między naczyniem i pokręteł lub ścianą niezaroodporną powinna być zawsze większa niż jeden centymetr. W przypadku mniejszych odległości wysoka temperatura może spowodować przebarwienie i/lub deformację pokręteł lub ściany.
- Zawsze należy stosować ruszty nad palnikami oraz odpowiednie naczynia.
- Naczynie należy zawsze umieszczać na ruszcie nad palnikiem. Ułożenie naczynia bezpośrednio na pokrywie palnika może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Bezpieczeństwo

- Tace aluminiowe lub foliowe nie nadają się do stosowania jako naczynia do gotowania. Mogą wtopić się w pokrywy palników oraz ruszty nad palnikami.
- Płyta grzejna będzie działać skutecznie tylko, jeśli elementy palnika zostaną zmontowane z wykorzystaniem rowków prowadzących. Ruszty nad palnikami powinny być ustawione odpowiednio względem siebie oraz w płaskim położeniu na tacy ociekowej. Tylko taka pozycja zapewnia stabilne ułożenie naczyń.
- Rękawice lub szmatki kuchenne należy trzymać z dala od płomienia.
- Nie stosować płyt do smażenia ani blach do pieczenia.
- Aby zapewnić bezpieczną i prawidłową pracę palników, należy czyścić je regularnie.
- Brak gumowych nóżek rusztów może powodować zadrapanie tacy ociekowej lub niewydajną pracę palnika. W przypadku braku gumowych nóżek należy skontaktować się z serwisem.

1. Palnik średni
2. Palnik do gotowania na wolnym ogniu
3. Palnik duży
4. Palnik wok
5. Wspornik patelni
6. Tacka ociekowa
7. Pokrętło regulacyjne



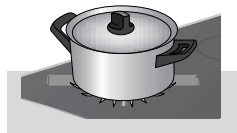
Eksploatacja

Garnki



nieprawidłowo

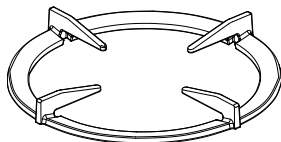
Zawsze upewnij się, że płomień znajduje się pod patelnią. Wiele energii jest tracone, gdy płomień pali się wokół zewnętrznej strony patelni. Uchwyty mogą się również nadmiernie nagzewać.



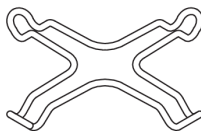
prawidłowo

Nie należy używać patelni o średnicy dna mniejszej niż 12 cm. Mniejsze patelnie nie są tak stabilne.

Pierścień do woka i kratka do małych patelni



Pierścień do woka



ruszt do małej patelni

Pierścień do woka do stosowania z palnikiem do woka, dostarczonym w zestawie lub dostępnym jako wyposażenie dodatkowe, zapewnia dodatkową stabilność dla woków z okrągłą podstawą.

Ruszt do małych patelni - dostarczany lub dostępny jako wyposażenie dodatkowe - umożliwia używanie bardzo małych patelni.

OSTROŻNIE!

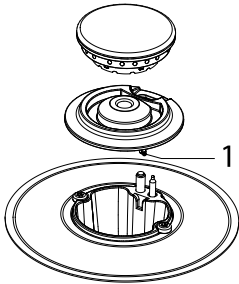
Nie używaj rusztu do małych patelni na palniku woka.

Pierścień na stojaku do woka stosować tylko w połączeniu z (okrągłym) wokiem. Pierścień woka może ulec przebarwieniu, jeśli będzie używany w trybie opiekania.

Wspornik patelni

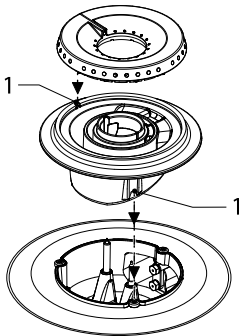
Umieścić wspornik pionowo pod patelnią, nie przesuwając jej nad szklanym blatem. Za pomocą wycięć pozycjonujących ustawić wspornik na szklanym blacie.

Palnik



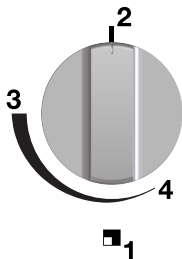
Do złożenia części palnika użyj przewodów (1).

Palnik wok



Ustawić palnik woka we właściwy sposób. Nieprawidłowe umieszczenie części palnika woka może spowodować złe funkcjonowanie palnika.

Zapłon i regulacja

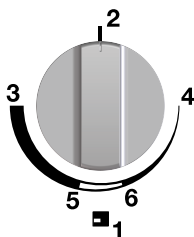


Palnik standardowy

1. Wskaźnik strefy
2. pozycja 0
3. Ustawienie wysokie
4. Ustawienie niskie

Palnik jest w pełni regulowany pomiędzy wysokim i niskim ustawieniem.

1. Naciśnij pokrętko regulacyjne i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Palnik zapali się.
2. Przytrzymaj pokrętko w pełni wciśnięte pomiędzy ustawieniem wysokim i niskim przez co najmniej 3 sekundy. Pilot bezpieczeństwa termoelementu został aktywowany.



Palnik woka z podwójnym regulatorem

1. Wskaźnik strefy
2. pozycja 0
3. Ustawienie wysokie
4. Pierścień wewnętrzny ustawienie dolne
5. Ustawienie dolne pierścienia zewnętrznego / ustawienie górne pierścienia wewnętrznego
6. Pierścień zewnętrzny wyjęty / ustawienie górne pierścienia wewnętrznego

- Palnik woka z podwójnym regulatorem jest łatwy w obsłudze.
- Pierścień zewnętrzny można regulować między ustawieniem górnym a dolnym między pozycjami 3 i 5. Pierścień wewnętrzny będzie się wtedy palił nadal na górnym ustawieniu.

Codziennie czyszczenie

Regularna konserwacja po użyciu zapobiega zbyt długiemu osadzeniu się rozlanych potraw i powstawaniu uporczywych plam. Używaj do tego celu łagodnego środka czyszczącego.

Najpierw wyczyść pokrętała, palniki i wsporniki, a dopiero potem tackę ociekową lub szklaną pokrywę. W ten sposób unikniesz ponownego zabrudzenia tacy ociekowej lub szklanej pokrywy po czyszczeniu.

UWAGA!

- Elementów palnika nie należy myć w zmywarce do naczyń.
- Detergenty do zmywarek mogą powodować korozję części palnika!

Uporczywe plamy

Uporczywe plamy najlepiej usuwać płynnym środkiem czyszczącym lub gąbką z tworzywa sztucznego. Nigdy nie używać proszku do szorowania, druciaków, ostrych przedmiotów lub agresywnych środków czyszczących.

Uporczywe plamy na szklanej osłonie

Wyczyść szklaną osłonę specjalnym środkiem czyszczącym do płyt ceramicznych. Plamy z wody lub kamienia wapiennego najlepiej czyścić za pomocą octu.

UWAGA!

- Nigdy nie używać materiałów ściernych. Pozostawiają one rysy, w których może gromadzić się brud i kamień.
- Nigdy nie używać ostrych przedmiotów, takich jak wełna stalowa lub zmywaki do szorowania.

Uporczywe plamy na stali szlachetnej (tace ociekowe)

Trwałe plamy na stali szlachetnej najlepiej usuwać specjalnym środkiem do czyszczenia stali szlachetnej. Wycieraj zawsze ze strukturą stali, aby uniknąć zeszkobania warstwy ochronnej (powstałe w ten sposób uszkodzenia nie podlegają gwarancji!) Powierzchnia tac ociekowych ze stali szlachetnej może z czasem nieznacznie się odbarwić.

Mosiężne części palnika woka

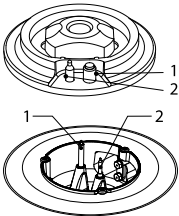
Niektóre części palnika woka są wykonane z mosiądzu. Nierzadko dochodzi do zmiany koloru mosiądzu na skutek wysokich temperatur występujących podczas użytkowania woka.

WSKAZÓWKA!

Dodatkowe wskazówki dotyczące konserwacji i czyszczenia można znaleźć na stronie internetowej!

Tabela usterek i błędów

Jeśli Twoja płyta nie działa prawidłowo, nie zawsze oznacza to, że jest uszkodzona. Sprawdź punkty wymienione w poniższej tabeli lub odwiedź naszą stronę internetową, aby uzyskać więcej informacji.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
W pobliżu urządzenia wyczuwalny jest zapach gazu.	Przyłącze urządzenia jest nieszczelne.	Zakręć główny zawór zasilania gazem. Skontaktuj się z instalatorem.
Palnik nie zapala się. 	Podłączenie elektryczne jest nieprawidłowe.	Skontaktuj się z instalatorem.
	Uszkodzony bezpiecznik/wyłączony bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Wymień bezpiecznik lub ponownie włącz bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Świeca zapłonowa (1) zabrudzona/zawilgocona.	Oczyść/osusz świecę zapłonową.
	Nieprawidłowo umieszczone części palnika.	Użyj nacięć centrujących do złożenia części palnika.
	Części palnika zabrudzone/wilgotne.	Oczyść/osusz części palnika. Upewnij się, że otwory odpływowe są otwarte.
	Główny zawór zasilania gazem zamknięty.	Otworzyć główny zawór gazowy.
	Usterka w sieci gazowej.	Skonsultuj się z dostawcą gazu.
	Butla lub zbiornik gazu jest pusty.	Podłącz nową butlę gazową lub zleć napełnienie zbiornika.
Użyto niewłaściwego rodzaju gazu.	Sprawdź, czy używany gaz jest odpowiedni dla urządzenia. Jeśli nie jest on prawidłowy, skontaktuj się z instalatorem.	
Palnik nie pali się równomiernie.	Nieprawidłowo umieszczone części palnika.	Użyj nacięć centrujących do złożenia części palnika.
	Części palnika zabrudzone/wilgotne.	Oczyść/osusz części palnika. Upewnij się, że otwory odpływowe są otwarte.
	Użyto niewłaściwego rodzaju gazu.	Sprawdź, czy używany gaz jest odpowiedni dla urządzenia. Jeśli nie jest on prawidłowy, skontaktuj się z instalatorem.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palnik gaśnie po zapaleniu.	Pokrętko sterujące nie zostało wciśnięte wystarczająco długo lub głęboko (co najmniej 3 sekundy).	Przytrzymaj pokrętko w pełni wciśnięte pomiędzy ustawieniem wysokim i niskim przez co najmniej 3 sekundy. Za pierwszym razem może to potrwać dłużej ze względu na zasilanie gazem.
	Termoelement (2) jest zanieczyszczony.	Wyczyść/wysusz termoelement.

Dane techniczne

Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko UE) 66/2014

Pomiary zgodne z EN60350-2 / EN 30-2-1

Model		HG1666A HG1666S
Typ płyty grzejnej		Płyta gazowa
Liczba palników gazowych		4
Efektywność energetyczna na palnik gazowy ($EE_{\text{palnika gazowego}}$) w procentach	Palnik duży	-
	Palnik średni	60,2
	Palnik wok	55,1
Efektywność energetyczna dla płyty gazowej ($EE_{\text{gazowej płyty grzewczej}}$) w %		58,5

Model		HG1766A HG1766S
Typ płyty grzejnej		Płyta gazowa
Liczba palników gazowych		5
Efektywność energetyczna na palnik gazowy ($EE_{\text{palnika gazowego}}$) w procentach	Palnik duży	57,5
	Palnik średni	60,2
	Palnik wok	55,1
Efektywność energetyczna dla płyty gazowej ($EE_{\text{gazowej płyty grzewczej}}$) w %		58,3

Dane techniczne

Model		HG1986A
		HG1986S
Typ płyty grzejnej		Płyta gazowa
Liczba palników gazowych		5
Efektywność energetyczna na palnik gazowy ($EE_{\text{palnika gazowego}}$) w procentach	Palnik duży	57,5
	Palnik średni	60,2
	Palnik wok	55,1
Efektywność energetyczna dla płyty gazowej ($EE_{\text{gazowej płyty grzewczej}}$) w %		58,3

Bezpieczeństwo

- Urządzenie może być podłączane jedynie przez instalatorów z odpowiednimi uprawnieniami.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji mediów (napięcie, częstotliwość, rodzaj gazu oraz ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są prawidłowe.
- Informacje o znamionowym napięciu, częstotliwości, rodzaju gazu oraz kraju, dla którego przeznaczone jest urządzenie, znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Ściany oraz blat kuchenny w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperatury co najmniej do 105 °C.
- Blat kuchenny, na którym montowana będzie płyta grzejna, powinien być płaski.

Podłączenie elektryczne

- Urządzenie należy uziemić.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami.
- Gniazdko elektryczne oraz wtyczka powinny być zawsze dostępne.
- Jeśli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający oraz wtyczkę bądź inne środki służące do odłączania od sieci elektrycznej z separacją styków dla wszystkich biegunów, zapewniające kompletne odłączenie zgodnie z warunkami przepięciowymi kategorii III, wówczas należy zapewnić takie środki zgodnie z zasadami dotyczącymi podłączania okablowania. Wymogi te spełnia np. przełącznik omnipolarny z co najmniej 3-milimetrową separacją styków zamontowany w przewodzie zasilającym.
- Kabel połączeniowy powinien swobodnie zwisać i nie powinien być prowadzony w szufladzie.

Przyłącze gazu

- Przyłącze gazu 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / tylko FR 1/2" ISO 228).

- Przyłącze gazowe musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi rozporządzeniami. Dane techniczne gazu znajdują się na stosownej etykiecie.
- Urządzenie nie jest podłączane do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczególną uwagę należy zwrócić na obowiązujące wymagania dotyczące wentylacji.
- Zaleca się podłączenie płyty gazowej za pomocą sztywnej rury. Dozwolone jest także podłączanie za pomocą specjalnie zaprojektowanych elastycznych przewodów bezpieczeństwa.
- Rura za piekarnikiem powinna być w całości wykonana z metalu.
- Przewód bezpieczeństwa nie może być zgięty ani stykać się z ruchomymi elementami wyposażenia kuchennego.
- Zawór dopływu gazu powinien znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.

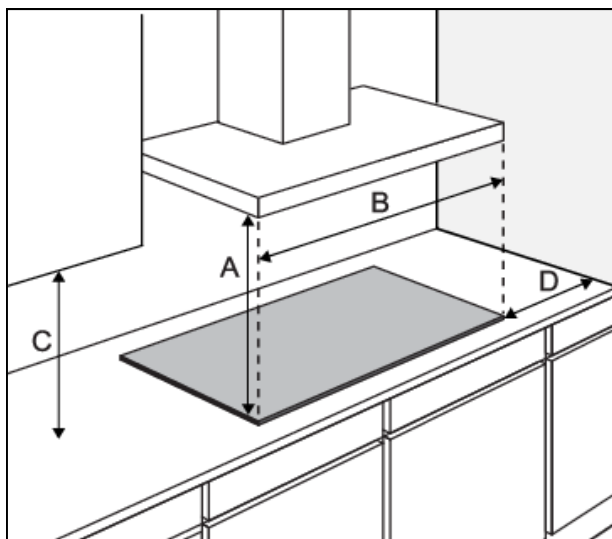
Serwis

- Uszkodzone części mogą być wymieniane tylko na części oryginalne. Producent może jedynie zagwarantować zgodność z wymogami bezpieczeństwa części oryginalnych.
- W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego, może go wymienić jedynie producent lub jego pracownik serwisu czy też inna odpowiednio wykształcona osoba, co pomoże uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.

Montaż

Przygotowanie do montażu

Wolna przestrzeń wokół urządzenia



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HG16	min. 650	min. 600	min. 450	min. 120
HG17	min. 650	min. 750	min. 450	min. 120
HG19	min. 650	min. 900	min. 450	min. 120

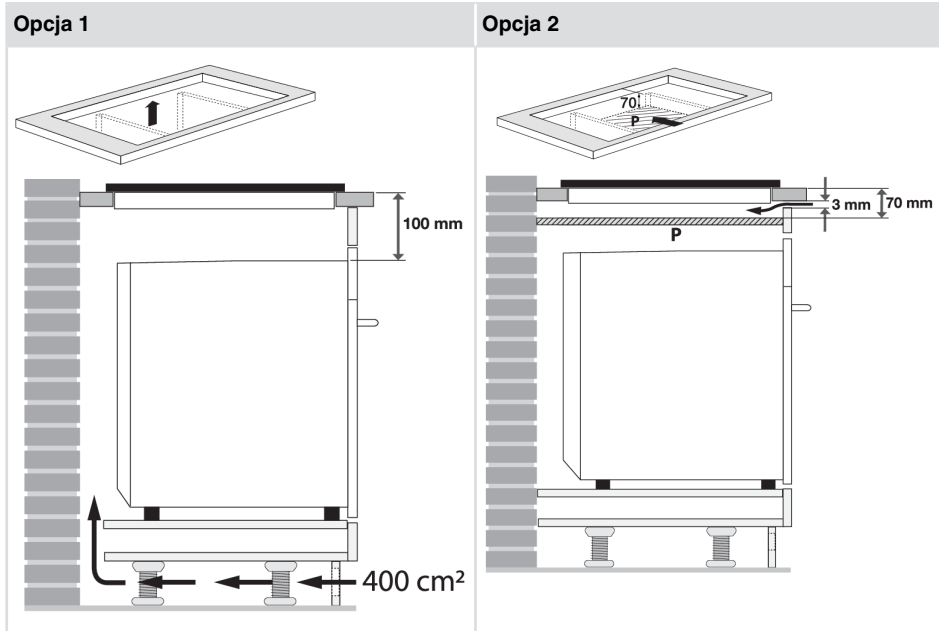
Wentylacja

OSTROŻNIE!

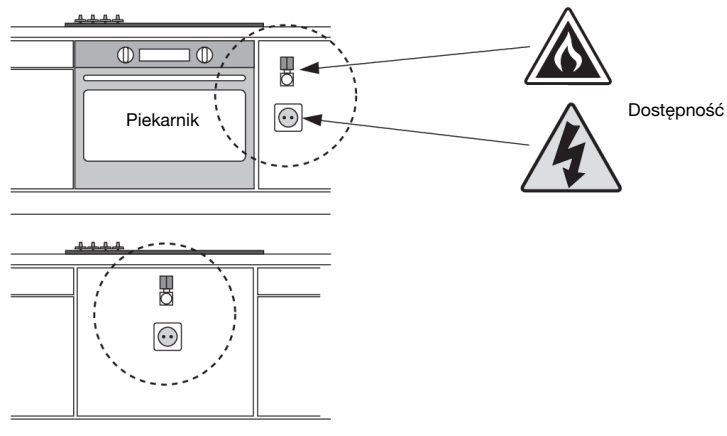
Zapobiegaj zakłóceniom wentylacji, jeśli pod płytą gazową zainstalowany jest piekarnik.

Upewnij się, że jest wystarczający dopływ powietrza (opcja 1) **lub** oddzielna wentylacja pomiędzy piekarnikiem a płytą grzewczą poprzez zastosowanie osłony powietrza "P" (opcja 2).

Zapoznaj się również z instrukcją montażu piekarnika.

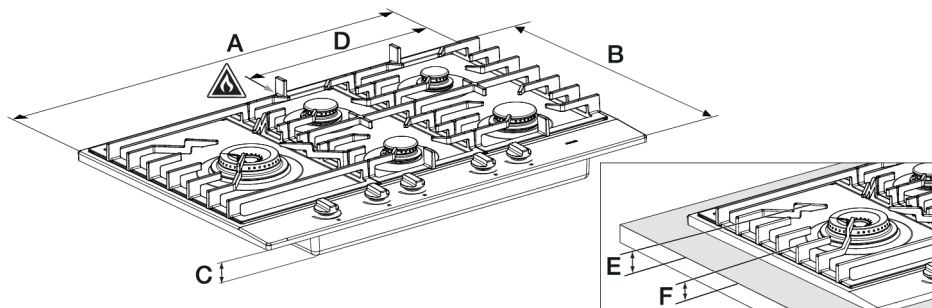


Dostępność



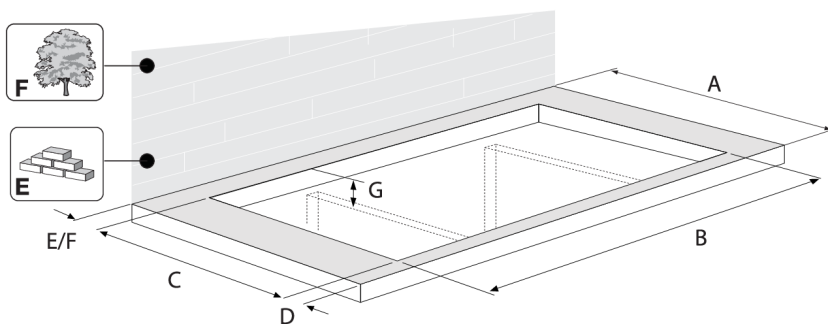
Montaż

Do zabudowy Wymiary urządzenia



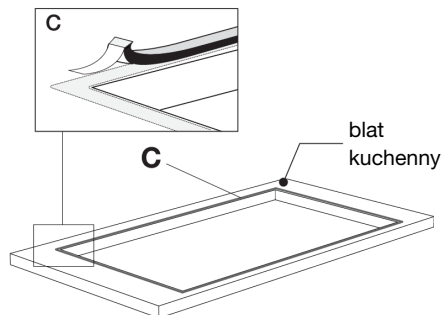
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
HG16	600	526	48	520	61	43
HG17	750	526	48	594	65	47
HG19	900	526	48	514	61	43

Wycięcie w blacie roboczym

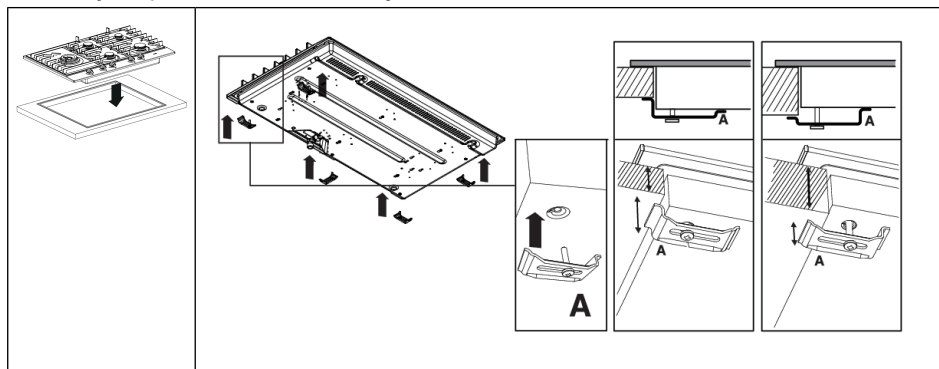


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (>mm)	F (>mm)	G (mm)
HG16/HG17	600	560	490	60	30	50	55
HG19	600	860	490	60	30	50	55

Taśma uszczelniająca

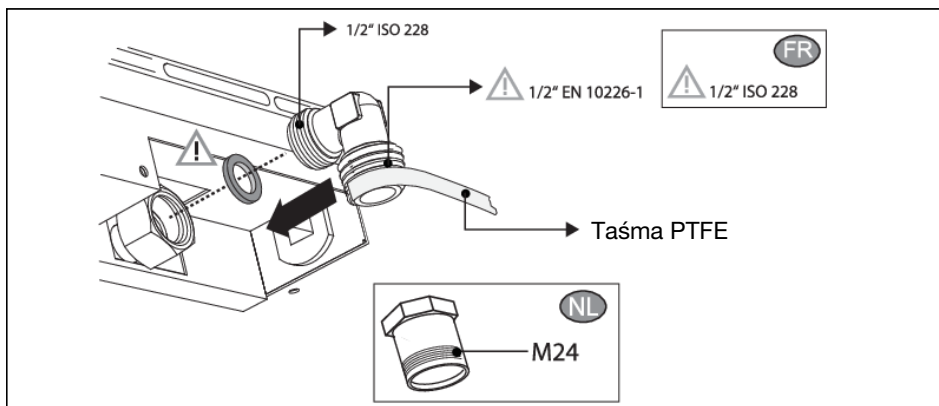
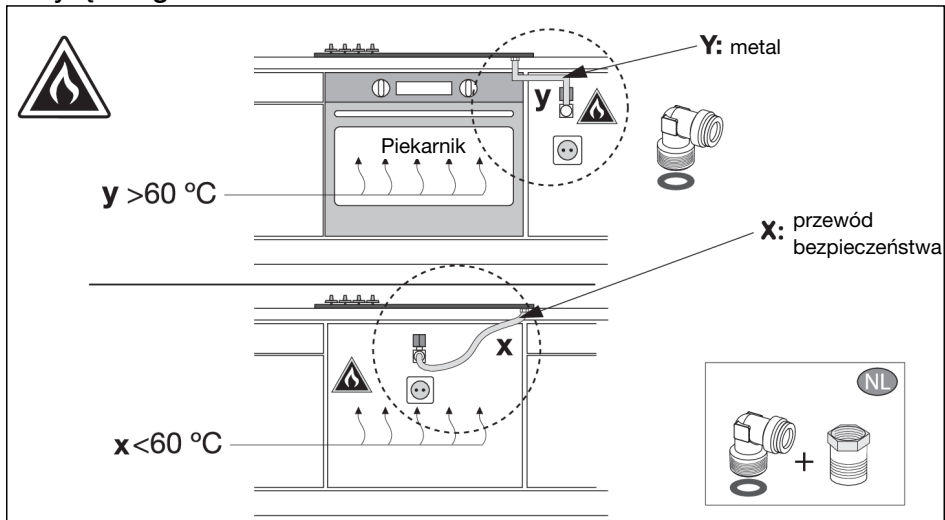


Zamontuj urządzenie w blacie roboczym



Montaż

Przyłącze gazu

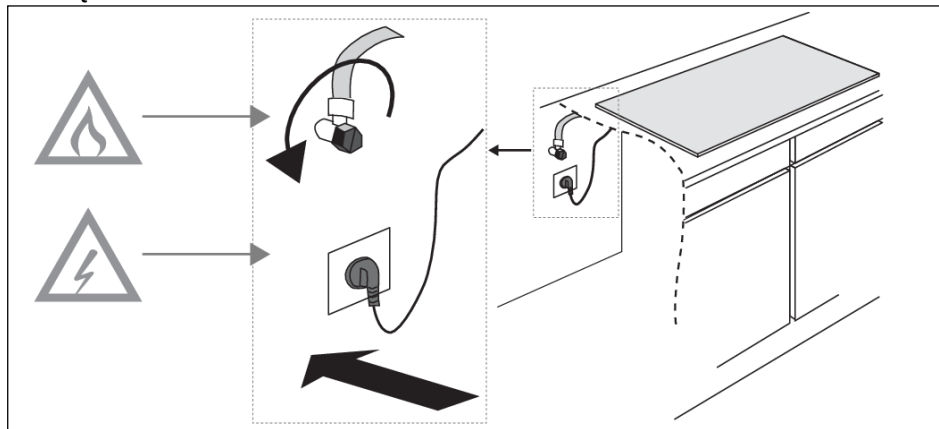


	G20/20 mbar
Palnik do gotowania na wolnym ogniu	1,0 kW
Palnik średni	2,0 kW
Palnik duży	2,6 kW
Palnik wok	4,6 kW / 4,2 kW (HG1666A - HG1666S)

UWAGA!

W przypadku przebudowy urządzenia do pracy z innym rodzajem gazu, sprawdź instrukcję zestawu do przebudowy i użyj określonego zestawu do przebudowy.

Podłączanie i testowanie



⚠ OSTRZEŻENIE!

Sprawdzić szczelność połączeń.

Instrukcja konwersji

OSTRZEŻENIE!


Wykonywanie tej instrukcji przez niewykwalifikowanego instalatora może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za skutki (powstanie sytuacji zagrożenia i/lub szkody osobowe lub rzeczowe) spowodowane nieprawidłowym wykonaniem niniejszej instrukcji przez inżynierów nie będących pracownikami dostawcy. Szkody następcze powstałe w wyniku niefachowego wykonania niniejszej instrukcji są niedopuszczalne.
- Ten zestaw do przebudowy składa się z oryginalnych części. Oryginalne części są sprawdzane pod względem przydatności i bezpieczeństwa podczas homologacji urządzenia. Często przeprowadzane homologacje partii gwarantują jakość oryginalnych części.
- Dostawca zaleca, aby w przypadku przestawiania urządzenia na inny rodzaj gazu, było to przeprowadzane przez technika serwisu. Należy skontaktować się z dostawcą w celu umówienia się na spotkanie z inżynierem serwisu.
- Adresy znajdują się w zapisach gwarancyjnych urządzenia.

Wprowadzenie

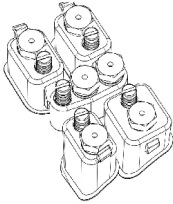
Za pomocą tego zestawu do przebudowy można przestawić płytę gazową z gazu ziemnego na gaz propan/butan. Przed rozpoczęciem przebudowy należy sprawdzić, czy płyta gazowa jest rzeczywiście ustawiona na gaz ziemny.

Narzędzia

	Narzędzia
 7	A. Klucz nasadowy
 4	B. Śrubokręt z płaskim ostrzem
 T20	C. Śrubokręt Torx
 P2	D. Śrubokręt krzyżakowy
	E. Szczypce uniwersalne
 7	F. Klucz płaski otwarty
	G. Spray do badania szczelności

Zawartość zestawu do przebudowy:

- Wtryskiwacze do palników.



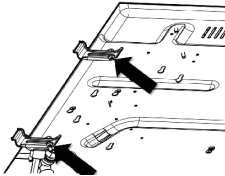
- Śruby nastawcze kurków gazowych.
- Uszczelki.
- Trzy etykiety z danymi dotyczącymi zmodyfikowanego ustawienia gazu.
- Pierścienie włókniste do urządzeń emaliowanych.
- Silikonowe korki uszczelniające.

Demontaż

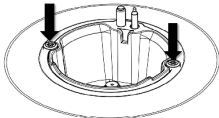
OSTRZEŻENIE!

Przed zdjęciem tacki ociekowej należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej! Zapobiega uszkodzeniu blatu roboczego. Części urządzenia układać na zabezpieczonym podłożu.

1. Zdemontuj wsporniki patelni, głowice palników i kielichy palników. Pociągnij pionowo pokrętła sterujące i je wyjmij.
2. Odkręć śruby uchwytów mocujących na spodzie urządzenia.

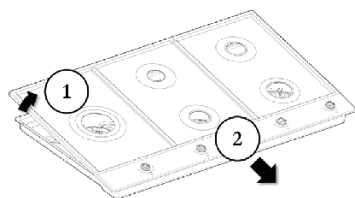


3. Odkręć śruby mocujące palniki.



4. Podnieś tackę ociekową z tyłu urządzenia, zdemontuj przewód uziemiający (jeśli jest) i przesunąć tackę ociekową do przodu.

Instrukcja konwersji



5. Wymij tackę ociekową.

Przebudowa

W celu sprawdzenia, na uchwycie wtryskiwaczy można znaleźć wartości śrub nastawczych wtryskiwaczy oraz śrub nastawczych do gotowania na wolnym ogniu. Znaki zestawów odpowiadają znakom na etykiecie znajdującej się wewnątrz dolnej tacy urządzenia (duże litery dla wtryskiwaczy i małe litery dla śrub nastawczych do gotowania na wolnym ogniu). Wartości są również podane na wtryskiwaczach i śrubach nastawy do gotowania na wolnym ogniu. Patrz tabela:

Gas	P	A	a	B	b	C	c	H1	H2	h	Plug
G30 / G31	30/37 mbar	0,46	0,26	0,60	0,30	0,72	0,36	0,93	0,40	0,40	✓

Mogą wystąpić następujące zestawy:

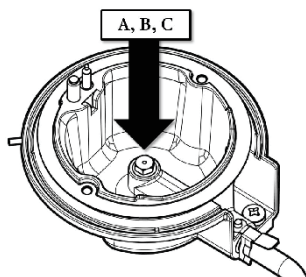
- Zestaw "A-a" dla palnika pomocniczego.
- Zestaw "B-b" dla palnika półszybkiego.
- Zestaw "C-c" dla palnika szybkiego.
- Zestawy "H1-h", "H2" i "J-j" dla palnika woka.

UWAGA!

Możliwe jest, że nie wszystkie wtryskiwacze z zestawu będą użyte do przebudowy urządzenia.

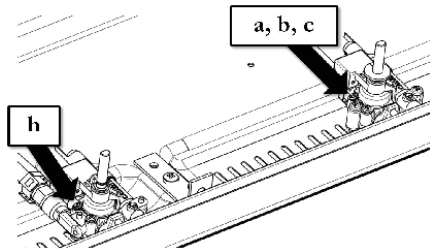
1. Wymień wtryskiwacze w palnikach.

- *Do demontażu/montażu wtryskiwaczy w palnikach użyj klucza nasadowego (7).*



2. Wymień śruby nastawcze gotowania na wolnym ogniu w kurkach.

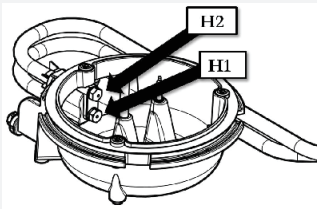
- *Do demontażu/montażu śrub nastawczych gotowania na wolnym ogniu należy użyć śrubokrętu płaskiego 4, a w razie potrzeby użyć szczypiec.*



3. Na palniku woka wymień wtryskiwacze dla palnika zewnętrznego (H1) i wewnętrznego (H2) używając klucza płaskiego (7).

UWAGA!

Wtryskiwacz dla palnika zewnętrznego to ten na dole, górny wtryskiwacz jest dla palnika wewnętrznego.

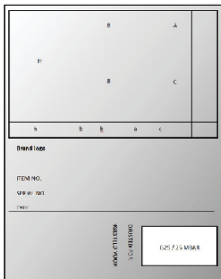


4. Zamontuj silikonowe korki uszczelniające, oznaczone literami A, B i C, w otworach powietrznych odpowiednich palników.

- *Jeśli dotyczy (patrz tabela).*

Gas	P	A	a	B	b	C	c	H1	H2	h	Plug
G30 / G31	30/37 mbar	0,46	0,26	0,60	0,30	0,72	0,36	0,93	0,40	0,40	✓

5. Umieść etykietę "H1" w odpowiednim polu na aktualnej karcie identyfikacyjnej urządzenia (z typem gazu/ciśnieniem gazu) w dolnej tacy urządzenia.



Instrukcja konwersji

- Umieść etykietę "H2" w odpowiednim polu na aktualnej karcie identyfikacyjnej urządzenia (z typem gazu/ciśnieniem gazu) pod spodem urządzenia.



- Umieść etykietę "G2" w odpowiednim polu na aktualnej karcie identyfikacyjnej urządzenia (z typem gazu/ciśnieniem gazu) z tyłu instrukcji obsługi.

Kontrola szczelności i działania

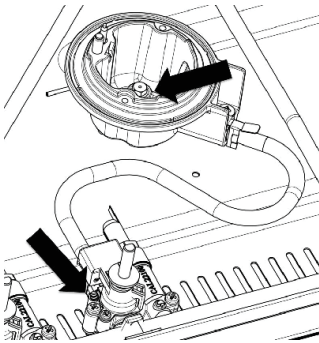
Gdy urządzenie będzie podłączone do sieci gazowej, sprawdź szczelność gazu za pomocą sprayu do sprawdzania szczelności.

1. Uszczelnić wtryskiwacz.
2. Odkręć kurek gazowy.

UWAGA!

Naciśnij i odkręć kurek z zabezpieczeniem termoelektrycznym i przytrzymaj wciśnięty.

3. Spryskaj przyłącza sprayem do sprawdzania szczelności i sprawdź szczelność gazu.



4. Powtórzyć operację dla każdego palnika.

Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci gazowej, sprawdź szczelność gazu za pomocą pompy ciśnieniowej.

1. Podłącz pompę ciśnieniową do przewodu gazowego i zamknij wszystkie kurki gazowe.
2. Zwiększ ciśnienie do 150 mbar i zamknij zawór między pompą ciśnieniową a manometrem. Sprawdź ciśnienie. Dopuszczalny maksymalny spadek ciśnienia to 5 mbar na minutę. Po sprawdzeniu otwórz kurek między pompą ciśnieniową a manometrem. Otwórz jeden z kurków i zamknij odpowiedni wtryskiwacz.

UWAGA!

Naciśnij i odkręć kurek z zabezpieczeniem termoelektrycznym i przytrzymaj wciśnięty.

3. Zwiększ ciśnienie do 150 mbar i ponownie zamknij zawór między pompą ciśnieniową a manometrem. Sprawdź ciśnienie. Maksymalna strata ciśnienia może wynosić 5 mbar na minutę.
4. Powtórzyć operację dla każdego palnika.

Instrukcja konwersji

Montaż końcowy

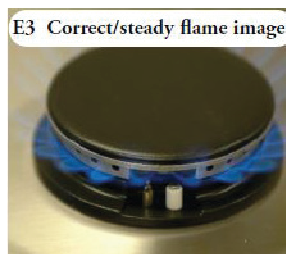
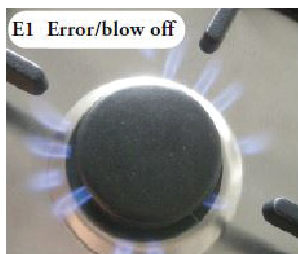
1. Wymień uszczelki na górnej części palników.
2. Umieść tackę ociekową na urządzeniu, zaczynając od strony frontowej. Zaczepy z przodu tacki ociekowej muszą być umieszczone pod krawędzią tacki spodniej. W przypadku tac ociekowych emaliowanych nie zapomnij o podłączeniu przewodu uziemiającego do tacki ociekowej.
3. Zamontuj śruby wokół palnika w celu zamocowania tacki ociekowej. W przypadku emaliowanych tac ociekowych zastosuj pod śrubami nowe pierścienie z włókna szklanego.
4. Dokręć śruby uchwytnych na spodzie urządzenia.

Uruchomienie

1. Zamontuj pokrętła, części palników i wsporniki patelni.
2. Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do właściwego rodzaju i ciśnienia gazu.
3. Otwórz główny zawór gazu i włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.

Kontrola działania

1. Zapalić palniki.
2. Sprawdź, czy profil płomienia jest jednolity i stabilny dla całego ustawienia.



Pod tym względem ważne jest, aby:

- Płomień nie dusi się podczas gotowania na wolnym ogniu.
- Płomień nie są "zdmuchiwane" przy maksymalnej mocy (rozpoznawalne po płomieniach, które są daleko od palnika w połączeniu z "syczącym" dźwiękiem).
- Sprawdzić, czy nie są widoczne długie, żółte płomienie.

Palnik	G30 28-30 mbar / G31 37 mbar
Palnik do gotowania na wolnym ogniu	0,80 kW - 58 g/h
Palnik średni	1,50 kW - 08 g/h
Palnik duży	2,00 kW - 144 g/h
Palnik wok	4,00 kW - 288 g/h

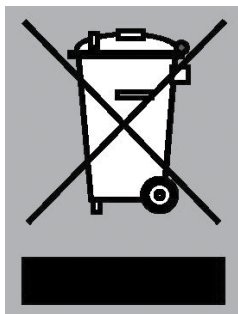
Utylizacja urządzenia i opakowania

Do produkcji tego urządzenia użyto materiałów przyjaznych dla środowiska. Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować w sposób odpowiedzialny. Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, zwróć się do władz lokalnych.

Opakowanie urządzenia podlega recyklingowi. Stosowane były następujące materiały:

- karton;
- folia polietylenowa (PE);
- Bezfrenowy polistyren (twarda pianka polistyrenowa).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami rządowymi.



Produkt został oznaczony symbolem przekreślonego kosza na śmieci, aby przypomnieć o obowiązku oddzielnej utylizacji elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być wyrzucane razem z normalnymi odpadami domowymi. Urządzenie musi zostać przekazane do specjalnego punktu komunalnego zajmującego się selektywną zbiórką odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę.

Selektywna zbiórka urządzeń gospodarstwa domowego pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, spowodowanym niewłaściwą utylizacją. Zapewnia ona możliwość odzyskania materiałów, z których składa się urządzenie, co pozwala na uzyskanie znacznych oszczędności energii i surowców.

UWAGA!

Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.



Deklaracja zgodności

Niniejszym oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z wymaganiami europejskich dyrektyw, rozporządzeń oraz regulacji, a także wymogów określonych w przywołanych normach.

Karta identyfikacyjna urządzenia znajduje się na spodzie urządzenia.

Tutaj przykleić kartę identyfikacyjną urządzenia.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



881329-a8

CE

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian.