

**INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU
ORAZ UWAGI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I PIELEGNACJI
GAZOWYCH PŁYT KUCHENNYCH
ER 60 4G AI AL CI
HF LUX 60 4G AI AL CI**

Szanowni Państwo!

Serdecznie gratulujemy trafnego wyboru. Jesteśmy przekonani, że to nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenie, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełni wszystkie Państwa wymagania. Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi, która dostarcza dokładne informacje dotyczące montażu, użytkowania i pielęgnacji, a także szereg ważnych wskazówek. Instrukcję obsługi należy zachować, aby korzystać z niej podczas eksploatacji urządzenia.

Niniejsza instrukcja obowiązuje w kraju przeznaczenia, którego symbol znajduje się na okładce instrukcji obsługi oraz na urządzeniu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji urządzenia, montażu produktu przez niewykwalifikowaną osobę bądź niewłaściwego użytkownika.

The logo for TeKa features a stylized human figure with a solid black circle for a head and a thick horizontal bar for a torso. Below this figure, the brand name "TeKa" is written in a bold, italicized, sans-serif font.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy edytorskie; rysunki są czysto poglądowe. Producent zastrzega sobie także prawo do wprowadzania zmian parametrów technicznych i wzornictwa produktów, jeśli uzna je za konieczne lub pożyteczne.

P20958R00

OPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem przez opakowanie. Po rozpakowaniu urządzenia Prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.



Niniejszy symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że ten produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.

Urządzenie, z przeznaczeniem jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów, w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.

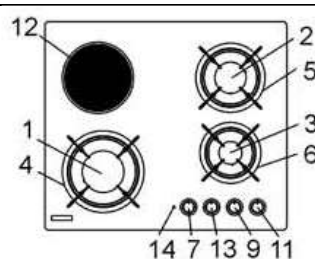
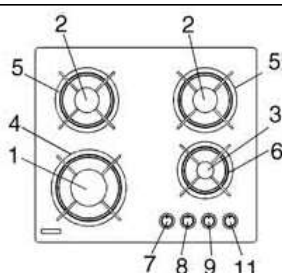
Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów. Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Niniejsze urządzenie zostało wykonane z odpowiednich materiałów nadających się do ponownego wykorzystania.

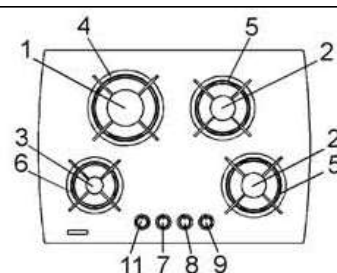
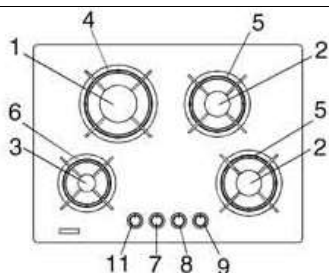
Przed złomowaniem zawsze należy doprowadzić urządzenie do stanu nieprzydatności, odcinając kabel elektryczny.

OPIS GAZOWEJ PŁYTY KUCHENNEJ

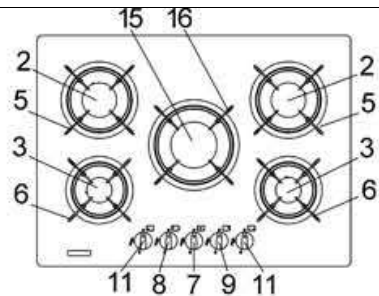
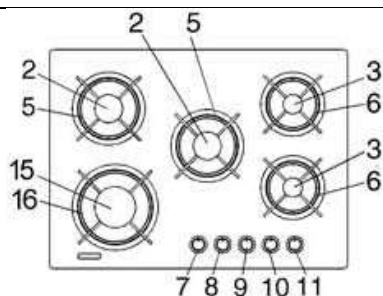
TYPY: ER 60 4G AI AL CI / HF LUX 60 4G AI AL CI – FQ6TC



TYPY: FU6TG – FO6TG



TYPY: FQ7TG – FQ7TW



- 1 Pole grzejne – duże – o mocy 3000 W
- 2 Pole grzejne – średnie – o mocy 1750 W
- 3 Pole grzejne – małe – o mocy 1000 W
- 4 Emaliowany stalowy ruszt dużego pola grzejnego
- 5 Emaliowany stalowy ruszt średniego pola grzejnego
- 6 Emaliowany stalowy ruszt małego pola grzejnego
- 7 Pokrętko z zapalaczem pola grzejnego nr 1
- 8 Pokrętko z zapalaczem pola grzejnego nr 2 (lewe)
- 9 Pokrętko z zapalaczem pola grzejnego nr 2 (prawe)
- 10 Pokrętko z zapalaczem pola grzejnego nr 3 (tylne)
- 11 Pokrętko z zapalaczem pola grzejnego nr 3 (przednie)
- 12 Elektryczne pole grzejne o $\varnothing 145$ mm – o mocy 1500 W
- 13 Pokrętko elektrycznego pola grzejnego nr 12
- 14 Kontrolka elektrycznego pola grzejnego nr 12
- 15 Pole grzejne – palnik potrójny – o mocy 3350 W
- 16 Emaliowany stalowy ruszt pola grzejnego o potrójnym palniku

Uwaga! Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania posiłków w gospodarstwie domowym.

OBSŁUGA

1) PALNIKI

Nad każdym pokrętkiem znajduje się schemat, przyporządkowujący pokrętko do odpowiedniego palnika. Po odkręceniu zaworu instalacji lub butli gazowej należy zapalić palnik w jeden z następujących sposobów:

- zapalanie elektryczne - automatyczne

Wcisnąć i przekręcić w lewo odpowiednie pokrętko, ustawić je w pozycji Maksimum (symbol dużego płomienia, rys. 1), a następnie docisnąć pokrętko.

- zapalanie elektryczne – palniki z zabezpieczeniem przeciw wyływowym gazu

Pokrętko palnika z zabezpieczeniem przeciw wyływowym gazu należy przekręcić w lewo do pozycji Maksimum (symbol dużego płomienia, rys. 1) aż zatrzyma się. Wcisnąć pokrętko, a następnie powtórzyć opisane czynności. Gdy palnik zapali się, przez ok. 10 sek. przytrzymać wciśnięte pokrętko.

OBSŁUGA PALNIKÓW

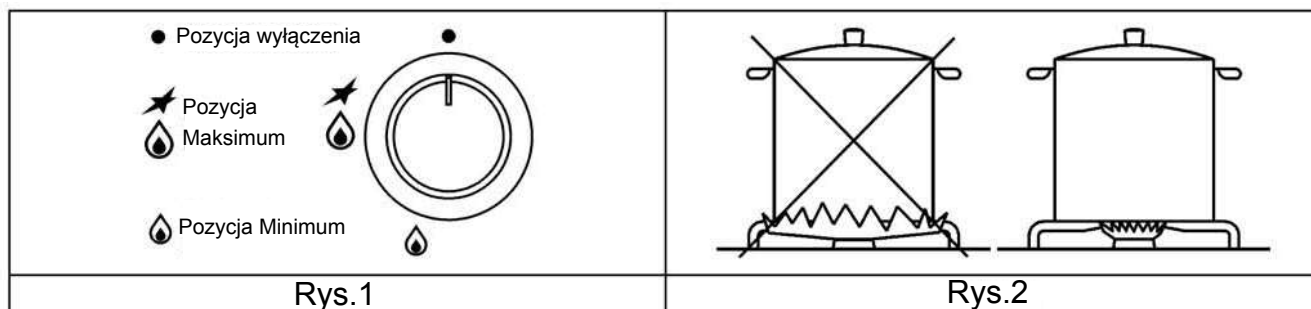
Chcąc uzyskać najlepsze rezultaty przy jak najmniejszym zużyciu gazu, należy pamiętać o poniższych wskazówkach:

- do każdego palnika stosować garnki o odpowiedniej średnicy podstawy (patrz: tabelka oraz rys. 2),
- po doprowadzeniu do wrzenia ustawić pokrętko w pozycji Minimum (symbol małego płomienia, rys. 1),
- pamiętać o stosowaniu przykrywek.

Palnik	Moc (W)	Ø garnka (cm)
Potrójny	3100	24 – 26
Duży	3000	20 – 22
Średni	1750	16 – 18
Mały	1000	10 - 14

UWAGA!

- Palniki z zabezpieczeniem przeciw wyływowym gazu zapalą się wyłącznie w momencie, gdy właściwe pokrętko zostanie ustawione w pozycji Maksimum (symbol dużego płomienia, rys. 1).
- W przypadku przerwy w dostawie prądu elektrycznego palniki należy zapalić za pomocą zapalek lub zapalniczki.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że dzieci nie bawią się w pobliżu włączonego urządzenia. Sprawdzić, czy naczynia zostały prawidłowo ustawione (zwrócić uwagę na rączki). Pilnować przyrządzanych potraw, które wymagają użycia oleju lub tłuszczu – ryzyko pożaru!
- Nie używać środków chemicznych w postaci sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie należy przesuwac naczyń po szklanej powierzchni płyty, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.



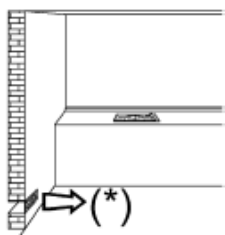
OBSŁUGA

Uwaga!

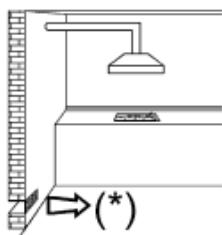
W trakcie użytkowania gazowej płyty kuchennej wydziela się ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowano urządzenie, powinno posiadać odpowiednią (zgodną z wymogami Prawa Budowlanego) wentylację nawiewno-wywiewną np. grawitacyjną (rys. 3) lub mechaniczną (rys. 4 i 5).

Podczas intensywnego używania urządzenia należy korzystać z dodatkowych metod wentylacji, np. otworzyć okno.

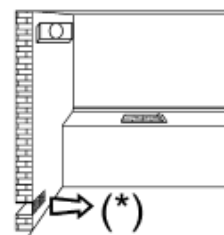
(* Air inlet: see installation chapter (paragraphs 5 and 6) – Wlot powietrza: patrz rozdziały 6 i 7 dot. montażu



Rys.3



Rys.4



Rys.5

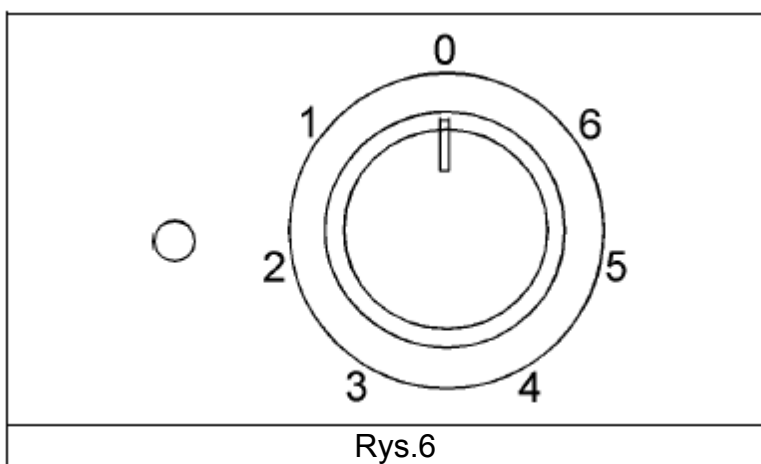
OBSŁUGA

2) OBSŁUGA ELEKTRYCZNYCH PÓL GRZEJNYCH

Płyty gazowo-elektryczne wyposażono w zwykłe lub szybkie elektryczne pola grzejne. Do obsługi służą odpowiednie pokrętki z możliwością ustawienia różnych poziomów grzania (patrz: rys. 6). Nad każdym pokrętkiem znajduje się schemat, przyporządkowujący pokrętkę do odpowiedniego palnika. Obok pokrętki elektrycznego pola grzejnego znajduje się kontrolka, która świeci się na czerwono, gdy pole jest włączone. Poniżej przedstawiono poglądową tabelkę poziomów grzania dla zwykłych elektrycznych pól grzejnych.

TABELA

ZWYKŁE LUB SZYBKIE ELEKTRYCZNE POLE GRZEJNE	POZIOM GRZANIA	WYKORZYSTANIE
0	Off / Wyłączony	
1	Słaby	Rozpuszczanie masła, czekolady itp., podgrzewanie małych ilości płynów.
2	Niski	Podgrzewanie większej ilości płynów, przygotowanie kremów i sosów, które wymagają długiego, powolnego gotowania.
3	Wolny	Rozmrażanie żywności, duszenie, doprowadzenie do wrzenia, gotowanie na wolnym ogniu.
4	Średni	Doprowadzanie do wrzenia, zrumienianie delikatnego mięsa lub ryby.
5	Wysoki	Przygotowywanie eskalopek oraz befsztyków/kotletów, gotowanie dużych ilości pożywienia na wolnym ogniu.
6	Bardzo wysoki	Doprowadzanie do wrzenia dużej ilości płynów. Smażenie.



OBSŁUGA

UWAGA!

Jeżeli elektryczne pole grzejne uruchomiono po raz pierwszy lub było nieużywane przez dłuższy okres czasu, należy suszyć je przez ok. 30 minut, w tym celu ustawiając pokrętko w pozycji nr 1. Umożliwi to pozbycie się wilgoci nagromadzonej na tworzywie izolacyjnym.

Aby poprawnie użytkować urządzenie, należy pamiętać, by:

- Przed włączeniem pola grzejnego ustawić na nim garnek.
- Używać garnków o płaskim i grubym dnie (rys. 7).
- Nie używać garnków, których średnica jest mniejsza niż średnica pola grzejnego.
- Przed ustawieniem naczyń na polu grzejnym należy osuszyć ich spodnią część.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że dzieci nie bawią się w pobliżu włączonego urządzenia. Sprawdzić, czy naczynia zostały prawidłowo ustawione (zwrócić uwagę na rączki). Pilnować przyrządzanych potraw, które wymagają użycia oleju lub tłuszczu – ryzyko pożaru!
- Podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu powierzchnia pól grzejnych może być gorąca: ryzyko poparzenia!
- Jeśli szklana powierzchnia pęknie lub powstaną na niej głębokie rysy, należy bezzwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.

Uwaga! Garnki nie powinny wystawać poza powierzchnię płyty grzejnej!

UWAGA!

W trakcie pracy urządzenie oraz jego łatwo dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.

Zachować szczególną ostrożność – ryzyko poparzenia!

Dzieciom poniżej 8. roku życia nie pozwolić zbliżyć się do urządzenia, o ile nie pozostają pod nadzorem.

Produkt nie jest przeznaczony do obsługi przez osoby (w tym dzieci poniżej 8. roku życia), których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, za wyjątkiem sytuacji przebywania pod nadzorem oraz otrzymania stosownych instrukcji przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.

Nie pozwolić dzieciom manipulować przy urządzeniu.

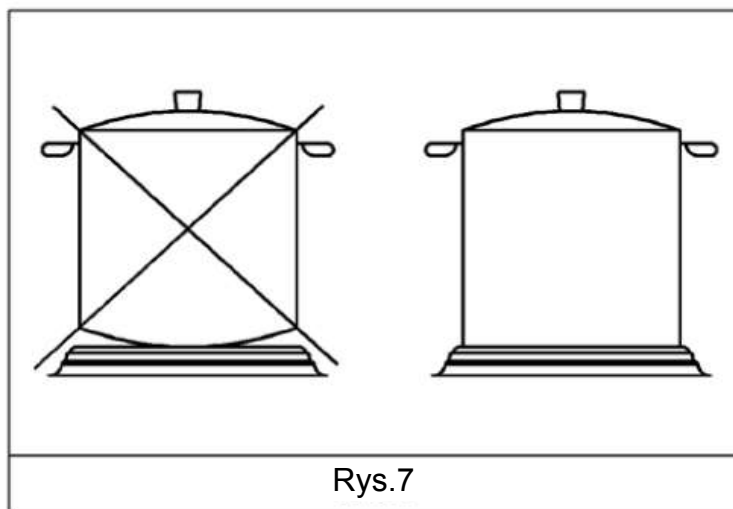
Czyszczenia i konserwacji urządzenia powinny dokonywać osoby dorosłe.

UWAGA! Zaleca się zachować szczególną ostrożność podczas smażenia – niebezpieczeństwo zapalenia się tłuszczu!

NIGDY nie wolno gasić płonącego tłuszczu wodą. Najpierw należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie użyć pokrywki, talerza lub koca gaśniczego w celu zduszenia płomieni.

UWAGA! Nie należy pozostawiać żadnych przedmiotów na powierzchni płyty, gdy nie jest używana. Ryzyko pożaru, kiedy płyta zostanie uruchomiona.

UWAGA! Jeśli szklana powierzchnia pęknie lub powstaną na niej głębokie rysy, należy bezzwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.



CZYSZCZENIE

Uwaga!

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zakręcić dopływ gazu oraz odłączyć urządzenie od zasilania.

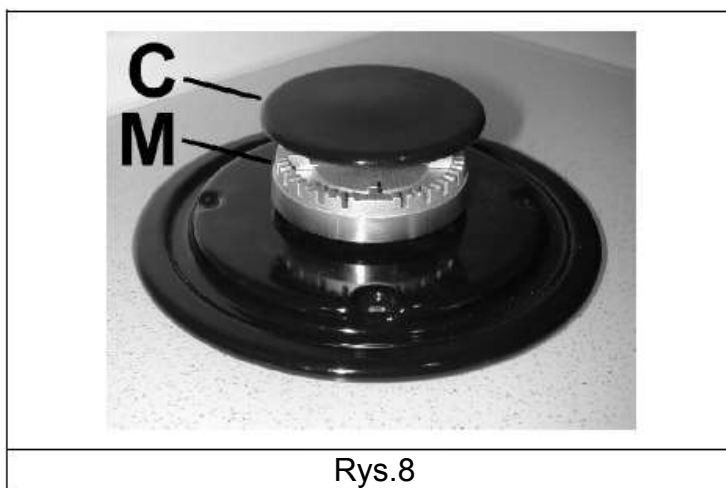
3) PŁYTA KUCHENNA

Zaleca się regularnie czyścić powierzchnię płyty kuchennej, emaliowane stalowe ruszty, emaliowane pokrywy palników „C” oraz korony palników „M” (patrz rys. 8) za pomocą szmatki oraz letniej wody z dodatkiem środka myjącego. Dokładnie wytrzeć do sucha. Czyścić elementy płyty kuchennej, gdy już ostygły. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani produktów, które mogą zarysować powierzchnię. Unikać trwałego oddziaływania na powierzchnie emaliowane octu, kawy, słonej wody, soku cytrynowego oraz pomidorowego – ryzyko odbarwienia emalii.

Uwaga!

Przed zamontowaniem wyczyszczonych elementów płyty kuchennej:

- **Upewnić się, czy otwory korony palnika „M” (rys. 8) są drożne.**
- **Sprawdzić, czy emaliowane pokrywy palników „C” (rys. 8) zostały prawidłowo zamocowane.**
- **Upewnić się, czy zaokrąglone krawędzie rusztów są dokładnie dopasowane do krawędzi płyty kuchennej.**
- **Sprawdzić, czy zawory otwierają i zamykają się z łatwością. W przeciwnym wypadku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.**
- **Nie zaleca się czyścić płyty kuchennej za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.**



MONTAŻ

INFORMACJE TECHNICZNE DLA MONTERA

Poniższa informacja jest przeznaczona wyłącznie dla osoby dokonującej instalacji, odpowiedzialnej za montaż i podłączenie elektryczne. Montaż oraz podłączenie gazowe i elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany specjalista.

Producent/Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone ludziom, ich mieniu lub zwierzętom, które powstały w wyniku nieprzebrzegania instrukcji montażu.

Wszelkich zmian lub napraw urządzenia może dokonać wyłącznie personel autoryzowanego serwisu technicznego.

4) WYCINANIE OTWORU W BLACIE KUCHENNYM

Po rozpakowaniu urządzenia zaleca się sprawdzić, czy nie posiada widocznych uszkodzeń oraz czy elementy wyposażenia są kompletne. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem technicznym.

Części opakowania (karton, styropian, folia itp.) trzymać z dala od dzieci.

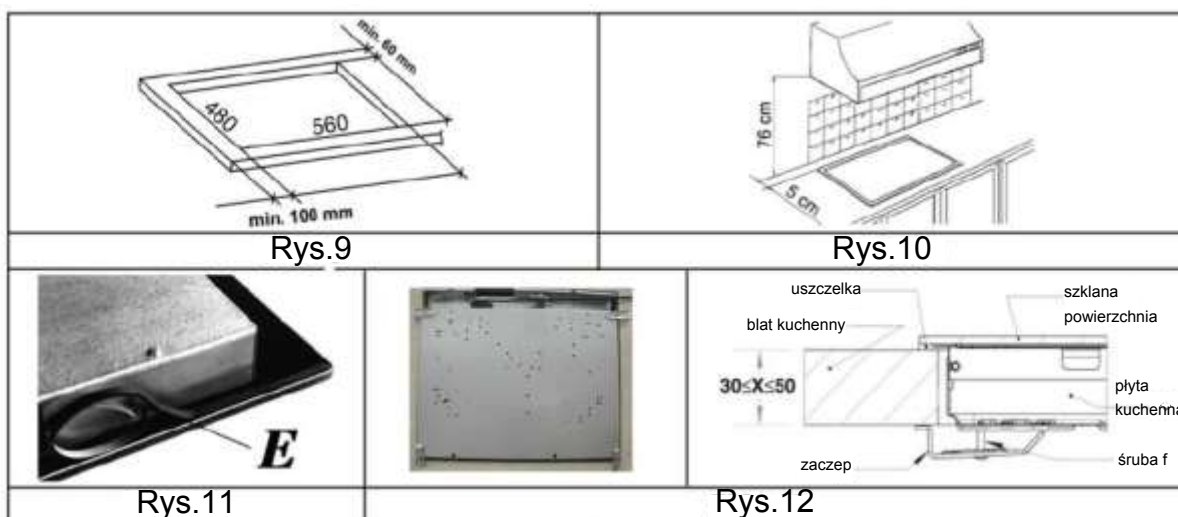
W blacie kuchennym wyciąć otwór o wymiarach podanych na rys. 9. Na rys.10 podano zalecane odstępy od ściany oraz od okapu kuchennego.

Urządzenie sklasyfikowano w klasie 3., dlatego podlega ono wszystkim normom odnoszącym się do tego typu urządzeń.

5) MOCOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Urządzenie wyposażono w specjalną uszczelkę, która zabezpiecza przed dostaniem się jakiegokolwiek cieczy pod płytę. Aby prawidłowo założyć uszczelkę, należy dokładnie wykonać poniższe czynności:

- Zdemontować wszystkie ruchome części płyty kuchennej.
- Pociąć uszczelkę na 4 części o odpowiedniej długości, by umieścić ją na 4 krawędziach szkła płyty.
- Odwrócić płytę, starannie ułożyć uszczelkę „E” (patrz rys. 11) w taki sposób, aby zewnętrzna krawędź uszczelki była dokładnie dopasowana do zewnętrznej krawędzi płyty. Końce pasków uszczelki muszą stykać się ze sobą, lecz nie nachodzić na siebie.
- Równomiernie i dokładnie zamocować uszczelkę na krawędzi płyty dociskając ją palcami.
- Zamontować płytę kuchenną w otworze w blacie, a następnie zamocować ją za pomocą zaczepów i śrub (rys. 12).



MONTAŻ

WAŻNE INSTRUKCJE MONTAŻU

Monter urządzenia powinien mieć na uwadze, że wysokość urządzenia zamontowanego obok płyty kuchennej nie powinna być większa niż wysokość rusztów pól grzejnych. Powierzchnie przylegające do płyty powinny wytrzymywać wzrost temperatury o 65 °C. Elementy szafki kuchennej, w którą będzie wbudowana płyta, powinny być odporne na działanie wysokich temperatur powyżej 150 °C.

Urządzenie zamontować zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi montażu.

Płyta nie jest podłączona do urządzeń odprowadzających spaliny. Należy zamontować ją zgodnie z powyższymi zaleceniami dotyczącymi montażu. Należy wziąć pod uwagę przedstawione niżej zalecenia dotyczące wentylacji.

6) WENTYLACJA POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie, w którym zainstalowano urządzenie, powinno być systematycznie wentylowane, co zapewni prawidłowe działanie płyty. Niezbędna ilość powietrza zależy od spalania gazu oraz od istniejącego systemu wentylacji pomieszczenia, którego kubatura nie może być niższa niż 20 m³.

Powietrze powinno napływać w sposób naturalny poprzez stałe otwory wykonane w ścianach wentylowanego pomieszczenia, wychodzące na zewnątrz, o minimalnym przekroju 100 cm² (patrz rys. 3). Otwory te muszą być zawsze drożne. Dozwolona jest również wentylacja pośrednia wykorzystująca przepływ powietrza z pomieszczeń przyległych do wentylowanego, jeżeli bezwzględnie zachowane są zalecenia obowiązujących norm.

UWAGA! Jeżeli palniki nie posiadają zabezpieczenia przeciw wypływowemu gazu, minimalny przekrój otworu wentylacyjnego powinien wynosić 200 cm².

7) USUWANIE SPALIN

Urządzenia gazowe wydzielają spaliny, które muszą być odprowadzone na zewnątrz np. poprzez okapy kuchenne lub otwory wentylacyjne. W przypadku gdy pomieszczenie kuchenne nie posiada wyciągu wentylacyjnego ani okapu, dopuszczalne jest użycie wentylatorów okiennych lub ściennych (patrz rys. 4). Urządzenia wentylacyjne należy włączyć, gdy korzysta się z płyty kuchennej (patrz rys. 5). Przestrzegać przepisów Prawa Budowlanego.

MONTAŻ

8) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem płyty należy sprawdzić, czy parametry podane na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia są zgodne z parametrami sieci dystrybucji gazu oraz sieci elektrycznej.

Tabliczka znamionowa informuje o: rodzaju gazu oraz ciśnieniu roboczym. Podłączenia do instalacji gazowej dokonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.

Podłączenia do domowej instalacji gazowej dokonać za pomocą:

- sztywnego, metalowego przewodu rurowego, wykonanego ze stali, którego złączki powinny być gwintowane, zgodnie ze standardami UNI-ISO 7/1;
- miedzianego przewodu rurowego, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie;
- elastycznego przewodu rurowego wykonanego ze stali nierdzewnej, o maksymalnej długości 2 m oraz uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód założyć w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami szafki (np. szufladami) ani nie przechodził przez miejsca, w których może zostać przygnieciony.

Podłączenia do butli gazowej dokonać za pomocą (płyta posiada regulator ciśnienia):

- miedzianego przewodu rurowego, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami;
- elastycznego przewodu rurowego wykonanego ze stali nierdzewnej, o maksymalnej długości 2 m oraz uszczelkami, zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Zaleca się zastosować specjalny adapter do rur giętkich, dostępny w powszechnej sprzedaży. Ułatwi on podłączenie przewodu z reduktorem na butli. Przewód założyć w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami szafki (np. szufladami) ani nie przechodził przez miejsca, w których może zostać przygnieciony.
- przewodu gumowego, zgodnego z obowiązującymi przepisami. Średnica przewodu powinna wynosić 8 mm, zaś długość 400-1500 mm. Przewód należy zamocować za pomocą opasek zaciskowych, zgodnych z obowiązującymi przepisami.

Po zakończeniu podłączenia gazowego należy sprawdzić szczelność zaworów oraz instalacji za pomocą roztworu mydła. Nie wolno sprawdzać szczelności za pomocą otwartego płomienia.

UWAGA!

- Należy pamiętać, że rodzaj przyłącza gazowego w urządzeniu stożkowy gwint zewnętrzny 1/2", zgodne ze standardami ISO 228-1.

- Urządzenie spełnia wymogi Dyrektyw europejskich 2009/142 oraz 93/68 odnoszących się do urządzeń spalania paliw gazowych.

Monter powinien mieć na uwadze, że gazowo-elektryczna płyta kuchenna jest urządzeniem typu Y.

Powierzchnie przylegające do płyty powinny wytrzymywać wzrost temperatury o 65 °C.

MONTAŻ

9) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie do instalacji elektrycznej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.

- Przed podłączeniem płyty należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość w sieci odpowiadają wskazaniom podanym na tabliczce znamionowej. Uziemić urządzenie zgodnie z obowiązującymi normami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprzestrzegania przepisów.

W przypadku podłączenia urządzenia do gniazdka elektrycznego:

- zamontować standardową wtyczkę,
- podłączyć kable według schematu na rys. 13, mając na uwadze, że:

- litera L (faza) – kabel koloru brązowego

- litera N (neutralny) – kabel koloru niebieskiego

- symbol uziemienia \perp - kabel koloru żółto-zielonego

- Umieścić kabel zasilający w taki sposób, aby nie uległ przegrzaniu o 65 °C.

- Nie stosować reduktorów, adapterów ani boczników – ryzyko nieprawidłowego połączenia i w konsekwencji niebezpiecznego nagrzania.

- Gniazdko, do którego podłączono urządzenie, powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby można było wyciągnąć wtyczkę.

W przypadku podłączenia urządzenia bezpośrednio do sieci elektrycznej:

- Podłączenie należy wykonać za pomocą odpowiedniego wyłącznika wielobiegunowego, z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm.

- Pod żadnym pozorem kabel uziemiający nie powinien przebiegać przez ten wyłącznik.

- Ewentualnie zamontować przełącznik dyferencjałowy o wysokiej czułości.

Sprawdzić, czy kabel uziemiający (kolor żółto-zielony) został odpowiednio podłączony.

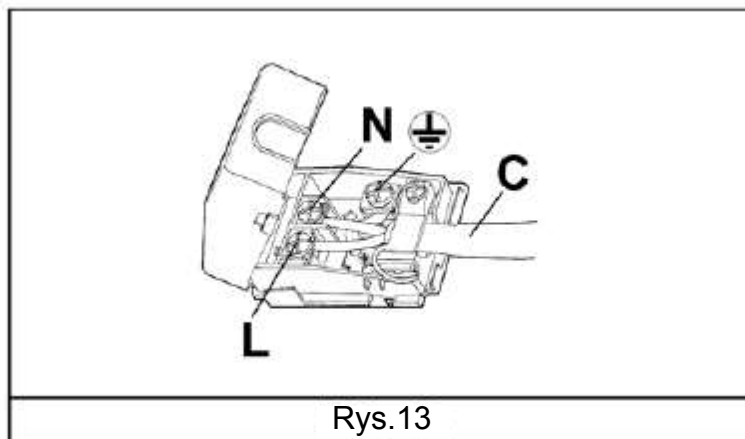
UWAGA!

Urządzenia zaprojektowano i wyprodukowano zgodnie z europejskimi normami EN 60 335-1 oraz EN 60 335-2-6 wraz z poprawkami.

Urządzenie spełnia wymogi następujących Dyrektyw europejskich:

- 2004/108 (kompatybilność elektromagnetyczna)

- 2006/95 (bezpieczeństwo elektryczne)



Rys.13

REGULACJA

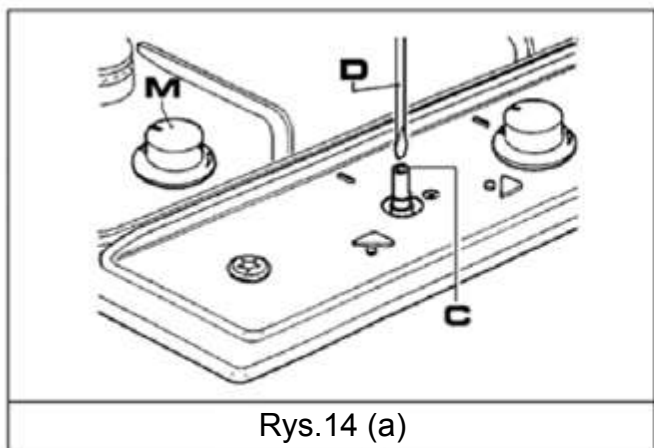
**Przed przystąpieniem do regulacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.
Kończąc regulację, technik powinien wymienić wszystkie uszczelki na nowe.
Nasze palniki nie wymagają regulacji mieszanki powietrznej.**

10) ZAWORY

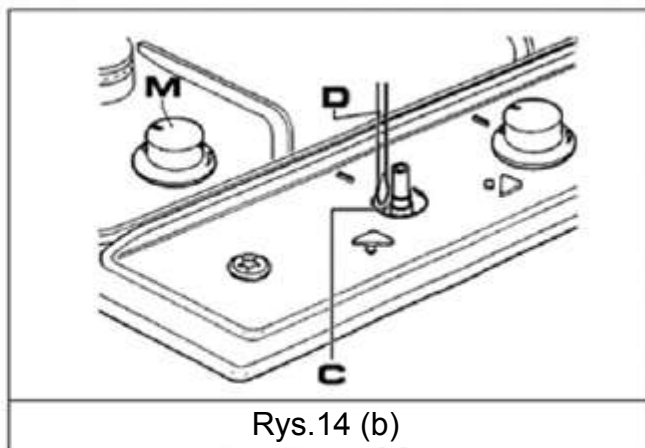
Regulacja „Minimum”

- Zapalić palnik i ustawić pokrętko w pozycji Minimum (symbol małego płomienia, rys. 1).
 - Zdjąć pokrętko „M” (rys. 14 a/b) zamocowane na zaworze.
 - Wprowadzić mały śrubokręt „D” do otworu „C” (rys. 14 a/b) , a następnie przekręcając w lewo lub w prawo śrubę regulacyjną ustawić żadaną wielkość płomienia dla pozycji Minimum.
- Należy upewnić się, czy podczas szybkich zmian z pozycji Maksimum do Minimum płomień nie gaśnie.

Wyżej opisana regulacja dotyczy wyłącznie gazów ziemnych (E). W przypadku gazu G30 lub G31 śrubę regulacyjną należy całkowicie zakręcić (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).



Rys.14 (a)



Rys.14 (b)

PRZERÓBKI

11) WYMIANA DYSZ

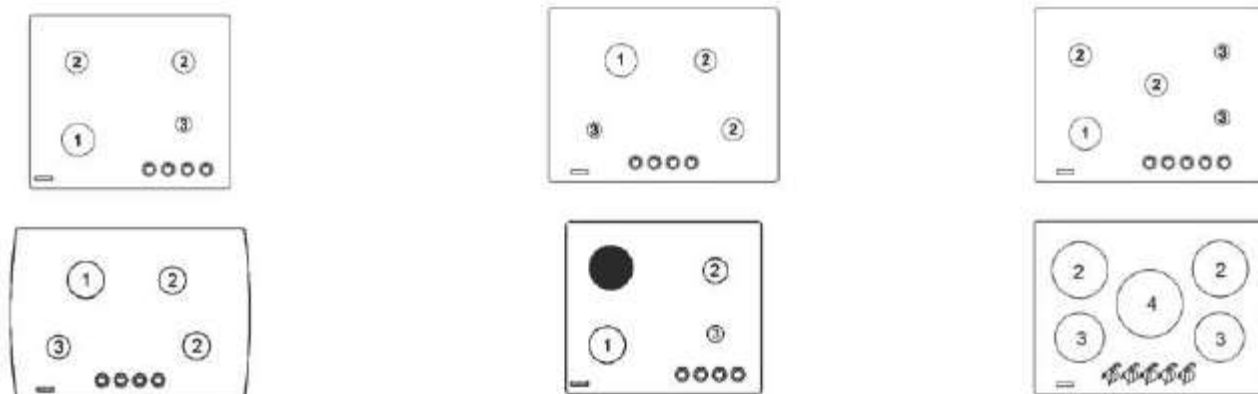
Istnieje możliwość przystosowania palników do różnego rodzaju gazu, wystarczy zamontować odpowiednie dysze. **Fabrycznie palniki są przystosowane do gazu ziemnego E (G20).** Wymianę dysz powinien przeprowadzić **pracownik autoryzowanego serwisu technicznego.** W celu wymiany dyszy należy zdemontować koronę palnika za pomocą klucza „B”. Odkręcić dyszę „A” (patrz rys. 15), a następnie zamontować dyszę odpowiednią dla używanego rodzaju gazu. Mocno dokręcić dyszę.

Po wymianie dysz technik powinien wyregulować palniki (patrz: punkt 10) oraz ponownie zamontować uszczelki. Zmiana rodzaju gazu musi być potwierdzona podpisem osoby dokonującej regulacji oraz datą wykonania na samoprzylepnej etykiecie, której wzór załączono do urządzenia.

Zestaw etykiet oraz dysz dołączono do urządzenia; w przypadku ich braku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

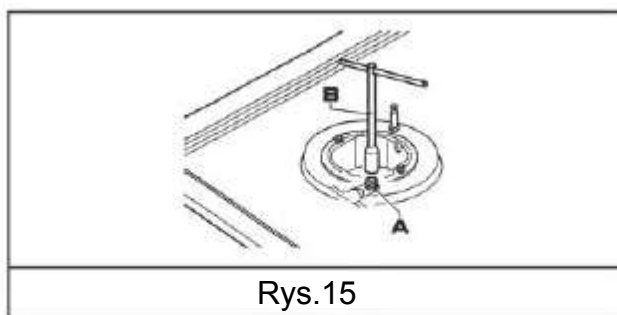
Na tabliczce znamionowej znajduje się tabela z wydajnością ciepła pól grzejnych, średnicami dysz oraz ciśnieniami roboczymi różnych rodzajów gazów.

UKŁAD PALNIKÓW



TABELA

PALNIK		GAZ	CIŚNIENIE (mbar)	WARTOŚCI KALORYCZNE		ŚREDNICA DYSZY 1/100 mm	WYDAJNOŚĆ CIEPŁA (W)		BY PASS 1/100 mm
Numer	OPIS			g/h	l/h		Min.	Max.	
15	Palnik potrójny	G 30 - BUTAN	37	244		90	900	3350	62
		G 20 - ZIEMNY	20		343	132K	1250	3600	62
1	Palnik duży	G 30 - BUTAN	37	218		79	800	3000	41
		G 20 - ZIEMNY	20		286	117 Y	750	3000	41
2	Palnik średni	G 30 - BUTAN	37	127		63	650	1750	32
		G 20 - ZIEMNY	20		167	98 Z	500	1750	32
3	Palnik mały	G 30 - BUTAN	37	73		48	360	1000	30
		G 20 - ZIEMNY	20		95	72 X	350	1000	30



Rys.15

SERWISOWANIE

Przed przystąpieniem do serwisowania należy zakręcić dopływ gazu oraz odłączyć urządzenie od zasilania.

12) WYMIANA ELEMENTÓW GAZOWEJ PŁYTY KUCHENNEJ

Aby dokonać wymiany komponentów (gazowych lub elektrycznych) znajdujących się wewnątrz płyty, należy zdemontować urządzenie, obrócić je, a następnie odkręcając śruby „V” zdjąć część płyty „T” (patrz rys. 16).

W tym momencie istnieje możliwość wymiany palników (rys. 17), zaworów (rys. 18) oraz komponentów elektrycznych (rys. 19).

Zaleca się, aby podczas wymiany zaworów każdorazowo wymienić uszczelkę „D”, co zapewni szczelność.

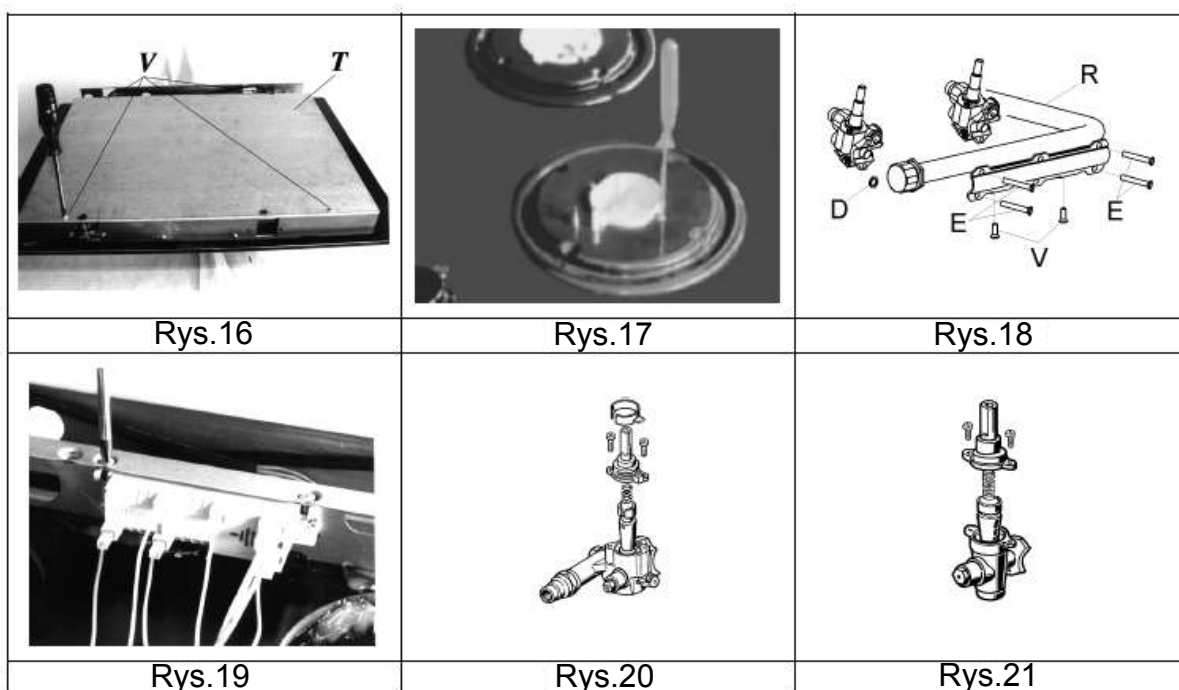
Smarowanie zaworów (patrz rys. 20 – 21)

Jeśli napotykamy opór manipulując pokrętką, należy niezwłocznie nasmarować zawór według poniższych instrukcji:

- zdemontować zawór;
- oczyścić trzpień i obsadę szmatką nasączoną rozpuszczalnikiem;
- nasmarować trzpień;
- włożyć trzpień, pokręcić nim kilka razy, wyjąć do jeszcze raz, wytrzeć nadmiar smaru i upewnić się, że kanały doprowadzające gaz są drożne;
- ponownie zamontować wszystkie elementy;
- sprawdzić szczelność zaworów oraz instalacji za pomocą roztworu mydła. **Nie wolno sprawdzać szczelności za pomocą otwartego płomienia.**

Poniżej przedstawiamy tabelę zawierającą informacje o rodzaju i przekroju przewodów zasilających oraz dane znamionowe komponentów elektrycznych.

Usunąć elementy, które łączą palniki z płytą, oznaczone literą V. Po usunięciu śrub mocujących dolną obudowę (oznaczone Y), można wymienić podzespoły elektroniczne. Nakładki palników zostały przymocowane do szyby za pomocą silikonu – nie należy ich zdejmować.



SERWISOWANIE

RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

RODZAJ PŁYTY KUCHENNEJ	RODZAJ PRZEWODU	ZASILANIE JEDNOFAZOWE
Gazowa	H05 RR - F	Przekrój 3 x 0,75 mm ²

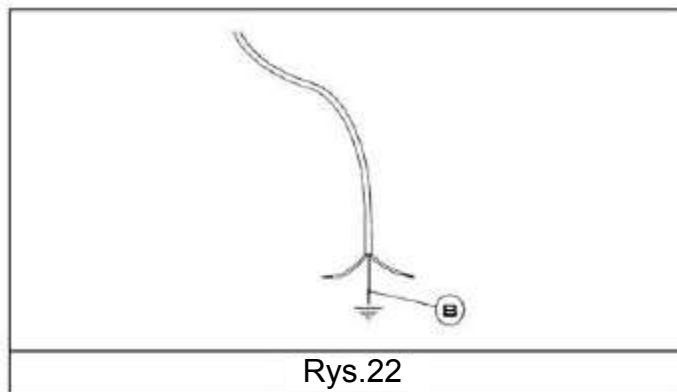
Gaz.-elektr. z 1 elektrycznym
pojem grzejnym (1500 W)

H05 RR - F

Przekrój 3 x 1 mm²

UWAGA!!!

W przypadku wymiany przewodu zasilającego instalator musi pamiętać, iż przewód uziemienia musi być dłuższy niż przewód fazy (patrz rys. 22 oraz instrukcje opisane w punkcie 9.)



DANE TECHNICZNE ZAWARTE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

4 PALNIKI GAZOWE

KLASA = II _{2E3B/P}

G 30 = 37 mbar

G 20 = 20 mbar

Całk. moc płyty kuch. = 7,5 kW

Całk. tempo LPG = 545 g/h

NAPIĘCIE = 220 – 240 V ~

CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 Hz

**5 PALNIKÓW GAZOWYCH
W TYM 1 PALNIK POTRÓJNY**

KLASA = II _{2E3B/P}

G 30 = 37 mbar

G 20 = 20 mbar

Całk. moc płyty kuch. = 8.6 kW

Całk. tempo LPG = 625 g/h

NAPIĘCIE = 220 – 240 V ~

CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 Hz

**3 PALNIKI GAZOWE
+ 1 ELEKTRYCZNE POLE GRZEJNE**

KLASA = II _{2E3B/P}

G 30 = 37 mbar

G 20 = 20 mbar

Całk. moc płyty kuch. = 5,75 kW

Całk. tempo LPG = 418 g/h

NAPIĘCIE = 220 – 240 V ~

CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 Hz

CAŁK. MOC ELEKTR. POLA GRZEJ. = 1500 W

UWAGA!!!

Urządzenie może być instalowane i może funkcjonować
tylko w pomieszczeniach wentylowanych i jest wyregulowana fabrycznie

do gazu E z ciśnieniem 20 mbar

W wypadku innego typu gazu postępować według instrukcji obsługi.

DANE TECHNICZNE DOT. REGULACJI GAZOWEJ URZĄDZENIA

SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas procesu produkcji urządzenie poddano szeregowi testów kontrolnych.

Wszelkich napraw i regulacji powinien dokonywać wykwalifikowany specjalista lub pracownik autoryzowanego serwisu technicznego.

Zgłaszając reklamację do autoryzowanego serwisu technicznego należy podać model urządzenia, numer fabryczny oraz opisać usterkę.

Oryginalne części zamienne można zamówić w autoryzowanym serwisie technicznym.

Powyższe dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.

Poniżej prosimy wpisać dane Państwa urządzenia:

MARKA:

MODEL:

NR FABRYCZNY: