

Instrukcje montażowe i uwagi dotyczące konserwacji

EH 60 4G AI AL TR CI

Instrukcja Obsługi

EH 60 4G AI AL TR CI



teka

PL

COD. 04037PLTK - 12.10.2010

Szanowni Państwo!

Serdecznie gratulujemy trafnego wyboru. Jesteśmy przekonani, że to nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenie, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełni wszystkie Państwa wymagania.

Instrukcję obsługi należy zachować, aby korzystać z niej podczas eksploatacji urządzenia.

Uwaga!

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

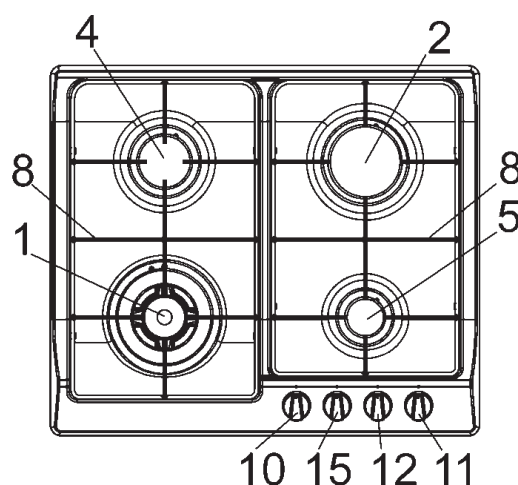
Szkody powstałe w wyniku nie przestrzegania instrukcji obsługi lub użytkowania niezgodnie z jego przeznaczeniem nie są objęte gwarancją.

Uwaga!

Przyłączenia, regulacji oraz napraw płyty kuchennej może dokonać wyłącznie osoba posiadająca stosowne uprawnienia!

OPIS PŁYT KUCHENNYCH

TYP: EH 60 4G AI AL TR CI



1 Palnik centralny trzykoronowy	3100 W
2 Palnik szybkogotujący	2800 W
4 Palnik średni	1750 W
5 Palnik pomocniczy	1000 W
8 Ruszt emaliowany dwupalnikowy	
10 Pokrętło sterujące palnikiem nr. 1 – trzykoronowym	
11 Pokrętło sterujące palnikiem nr. 5 – średnim przednim prawym	
12 Pokrętło sterujące palnikiem nr. 2 – średni tylny lewy	
15 Pokrętło sterujące palnikiem nr. 4 – pomocniczy przedni lewy	

UWAGA!

Płyta została wyposażona w zabezpieczenie przeciwwypływowe, które podnosi bezpieczeństwo użytkownika.

W momencie zgaśnięcia płomienia w palniku, zostaje automatycznie odcięty dopływ gazu do palnika. Ponowne uruchomienie płyty następuje po ponownym zapaleniu palnika.

OBSŁUGA

1) PALNIKI

Na powierzchni płyty nad każdym pokrętkiem znajduje się schemat, na którym przedstawiono, który palnik jest obsługiwany przez dane pokrętko. Po odkręceniu zaworu instalacji gazowej lub butli gazowej, palnik można zapalić w sposób następujący:

- Zapalanie ręczne

Wcisnąć i przekręcić odpowiednie pokrętko w lewo, ustawić je w pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 1) i zbliżyć do palnika zapaloną zapałkę.

- Zapalanie elektryczne

Wcisnąć i przekręcić odpowiednie pokrętko w lewo, ustawić je w pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 1), a następnie nacisnąć i zwolnić przycisk zapalacza.

- Zapalanie elektryczne automatyczne

Wcisnąć i przekręcić w lewo odpowiednie pokrętko, ustawiając je w pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 1) i wcisnąć je do końca.

- Zapalanie palników wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

Aby zapalić palnik wyposażony w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu, należy przekręcić odpowiednie pokrętko do pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 1), a następnie wcisnąć pokrętko. Po zapaleniu się palnika przytrzymać wciśnięte pokrętko przez około 10 sekund (GMS70E).

OPTYMALNE WYKORZYSTANIE PALNIKÓW

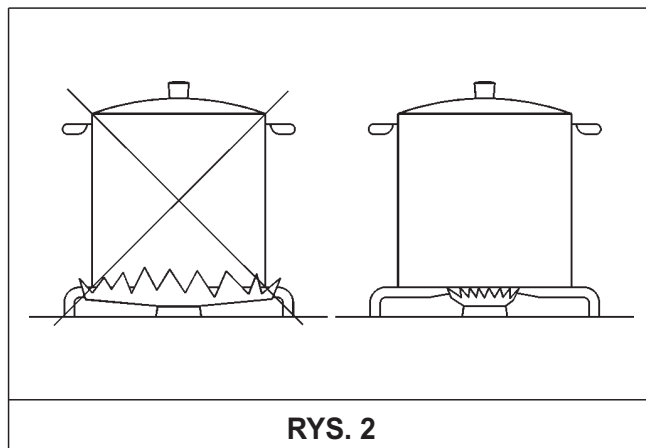
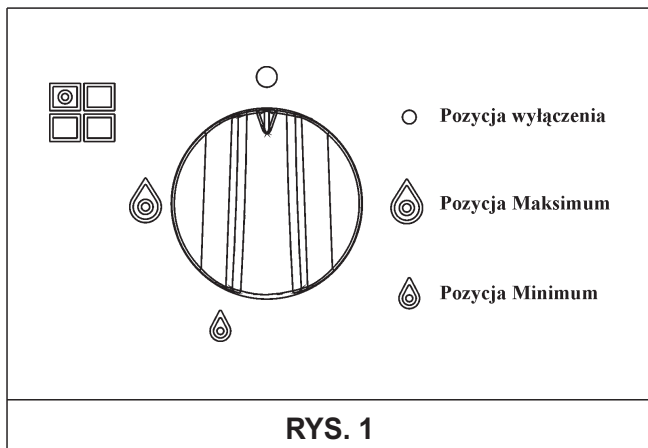
Aby otrzymać jak najlepsze wyniki przy minimalnym zużyciu gazu, prosimy przestrzegać poniższych zaleceń:

- po uruchomieniu palnika, wyregulować płomień do odpowiedniej wielkości w zależności od potrzeb.
- Używać naczyń kuchennych o płaskim dnie. Płomień nie powinien wychodzić poza średnicę dna naczynia.
- Po doprowadzeniu zawartości naczynia do wrzenia, ustawić pokrętko palnika pozycji Minimum (symbol małego płomienia).
- Używać naczyń kuchennych łącznie z pokrywkami.

Palnik	Moc	Æ naczynia w (cm)
trzykoronowy	3100	24 ÷ 26
szybkogotujący	2800	20 ÷ 22
średni	1750	16 ÷ 18
pomocniczy	1000	10 ÷ 14

UWAGA:

- **zapalanie palników z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu jest możliwe tylko wtedy, gdy pokrętko ustawione jest w pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 1).**
- **W przypadku braku zasilania elektrycznego, palniki można uruchomić ręcznie przy pomocy zapalniczki lub zapałek.**
- **Podczas korzystania z palników nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru i należy zwrócić uwagę, aby w pobliżu urządzenia nie przebywały dzieci. Przede wszystkim należy upewnić się, czy rączki garnków są ustawione w sposób właściwy. Prosimy zwrócić uwagę na potrawy zawierające olej lub inne tłuszcze – są łatwopalne.**
- **Nie zezwala się używania tego urządzenia osobom (także dzieciom) o zmniejszonych możliwościach fizycznych i mentalnych, lub nie posiadających doświadczenia w używaniu oprzyrządowania elektrycznego chyba, że zostały przeszkolone przez osoby doświadczone i odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą być kontrolowane aby mieć pewność, że nie bawią się tym urządzeniem.**
- **Nie używać środków chemicznych w postaci sprayu w pobliżu urządzenia.**
- **Jeśli płyta kuchenna wyposażona jest w pokrywę, przed otwarciem jej, należy wyeliminować wszystkie odpadki alimentacyjne rozsypane na jej powierzchni. W przypadku gdy urządzenie wyposażone będzie w szklaną pokrywę, to może ona pęknąć jeśli się rozgrzeje. Wyłączyć i schłodzić wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy.**
- **Zaleca się używanie zbiorników, które wychodzą z brzegów płyty.**



OBSŁUGA

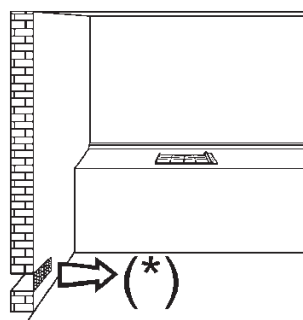
Uwaga:

podczas użytkowania płyty kuchennej gazowej wydzielane jest ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowane zostało urządzenie powinno posiadać odpowiednią (zgodną z wymogami Prawa Budowlanego) wentylację nawiewno – wywiewną np. grawitacyjną (rys. 3).

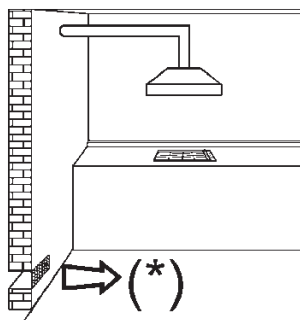
UWAGA! W przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej pomieszczenie musi spełniać wszystkie wymagania dla tego typu wentylacji uregulowane przepisami Prawa Budowlanego (rys. 4 i 5).

Przy intensywnym i długim wykorzystywaniu urządzenia, powinno się również korzystać z dodatkowych metod wentylacji.

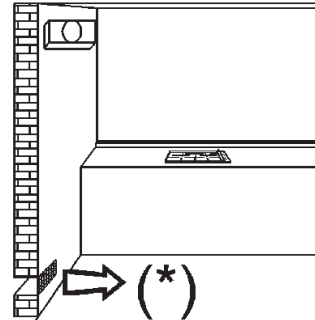
(*) WLOT POWIETRZA: PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI (rozdział 5 i 6)



RYS. 3



RYS. 4



RYS. 5

CZYSZCZENIE

UWAGA:

przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczących, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej oraz zamknąć dopływ gazu.

2) PŁYTA KUCHENNA

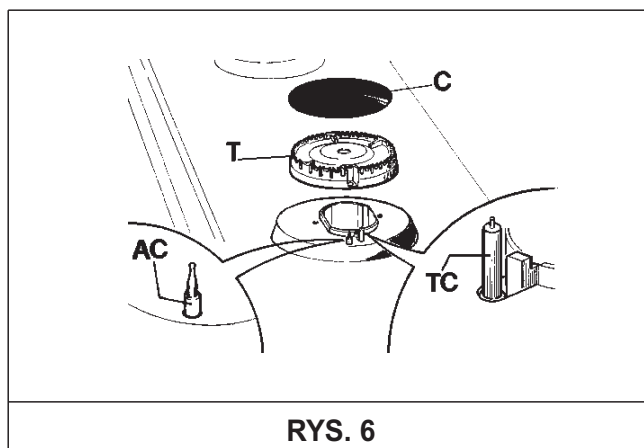
Aby zachować powierzchnię płyty kuchennej przez długi czas błyszczącą, bardzo ważne jest, aby po każdym użytkowaniu dokładnie umyć wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu ruszty, pokrywy emaliowane palników „C”, korony palników „T” (rys. 6).

Nie należy używać detergentów mogących zarysować powierzchnię płyty. Czyszczenia płyty dokonać można tylko i wyłącznie gdy płyta i jej elementy już ostygły. Plamy z octu, cytryny, sosu pomidorowego, mleka i słonej wody należy usuwać zaraz po powstaniu, nie należy dopuścić aby ww. plamy pozostawały przez dłuższy czas na powierzchni płyty.

UWAGI:

podczas montażu zdjętych do czyszczenia elementów płyty prosimy o upewnienie się, czy:

- szczeliny – otwory płomieniowe palników „T” (rys. 6) nie są zapchane.
- Pokrywy emaliowane palników „C” (rys. 6) zostały prawidłowo umieszczone. Pozycja właściwa jest wtedy, gdy pokrywa emaliowana jest stabilnie obsadzona na palniku.
- Właściwa pozycja rusztu określona jest poprzez zaokrąglone krawędzie, które muszą zostać dokładnie dopasowane do bocznych krawędzi płyty.
- W przypadku, gdy otwieranie lub zamykanie zaworów jest utrudnione, nie należy otwierać lub zamykać ich na siłę. Poprosić o szybką interwencję z serwisu w celu udroźnienia zaworów lub ich wymianę.
- Nie używać do czyszczenia płyty urządzeń wytwarzających parę.



INSTALACJA

3) MONTAŻ PŁYTY W BLACIE KUCHENNYM

Po rozpakowaniu opakowania zewnętrznego i rozpakowaniu części będących luzem, należy upewnić się czy urządzenie jest kompletne. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia i zwrócić się do specjalisty.

Części opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, gwoździe...) nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie.

Należy wyciąć w blacie kuchennym prostokątny otwór do założenia płyty o wymiarach wskazanych na rys. 7, zachowując konieczny odstęp od obiektów sąsiadujących (rys. 8).

Urządzenie musi być sklasyfikowane w klasie 3 i podlegać wszystkim normom odnoszącym się do tego typu urządzeń.

4) MOCOWANIE PŁYTY

Płyta została wyposażona w dodatkową uszczelkę, zabezpieczającą przed dostaniem się jakiegokolwiek cieczy pod płytę. Dla prawidłowego założenia uszczelki, prosimy śledzić poniższe zalecenia:

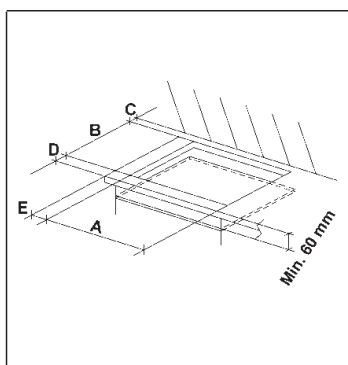
- zdjąć paski uszczelniające z podpory, kontrolując aby przezroczysta ochrona pozostała nienaruszona na tejsze uszczelce.
- Przekręcić płytę do góry nogami i założyć prawidłowo uszczelkę "E" (rys. 9) pod brzeg płyty, tak aby część zewnętrzna uszczelki była dokładnie dopasowana do zewnętrznego brzegu

obwodowego płyty. Końcówki pasków muszą być dokładnie dopasowane i nie mogą wychodzić poza obszar płyty.

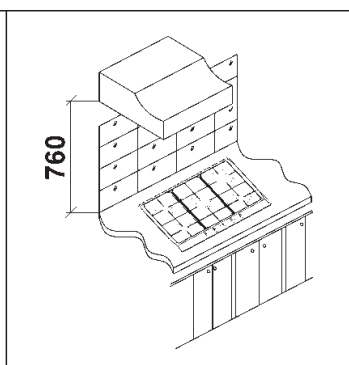
- Uformować jednolicie uszczelkę na brzegu płyty, dociskając ją palcami, a następnie należy zdjąć papierową osłonę uszczelki i umieścić płytę w gnieździe.
- W przypadku płyty z płytkami elektrycznymi, należy ją zabezpieczyć za pomocą zaczepu mocującego "S", zwracając szczególną uwagę by włożyć wystającą część w otwór "H" znajdujący się w podstawie, a następnie należy przykręcić śrubę "F", aż do całkowitego zablokowania zaczepu "S" (rys. 10).
- Aby uniknąć jakichkolwiek nieprawidłowości w funkcjonowaniu płyty, należy pod płytą zamontowaną w blacie umieścić panel drewniany (separator) w odległości 60 mm od dna płyty i przykręcić go za pomocą śrub (rys. 7). Panel musi być tak zamontowany, aby w każdym momencie można było go usunąć i dokonać interwencji na płycie.

ODLEGŁOŚCI JAKIE NALEŻY ZACHOWAĆ (podane w mm)

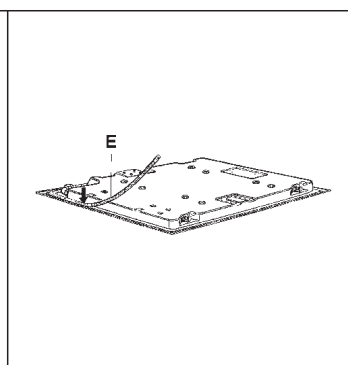
	A	B	C	D	E
4F (60)	553	473	63.5	63.5	100 min.



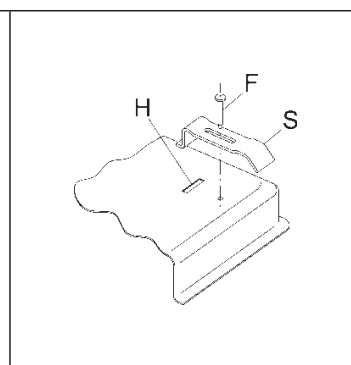
RYS. 7



RYS. 8



RYS. 9



RYS. 10

INSTALACJA

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

Informuje się instalatora urządzenia, iż może ono zostać zainstalowane z tylko jedną ścianką boczną (z prawej lub z lewej strony płyty), o wysokości przekraczającej wysokość płyty kuchennej, umieszczoną w odległości minimalnej przedstawionej na rysunku 9. Ponadto ściana znajdująca się z tyłu oraz powierzchniowo przyległe i otaczające płytę powinny wytrzymywać wzrost temperatury o 65 K.

Klej łączący laminat z meblem powinien wytrzymywać temperaturę co najmniej 150 °C, aby pokrycie się nie odkleiło.

Instalacja urządzenia powinna przebiegać zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm.

Omawiana płyta nie jest podłączona do urządzeń odprowadzających produkty spalania.

Dlatego też powinna zostać podłączona zgodnie z wyżej wymienionymi normami instalacyjnymi.

Należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe zalecenia z zakresu wentylacji oraz wietrzenia pomieszczeń.

5) WENTYLACJA POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie, w którym urządzenie jest zainstalowane, powinno być systematycznie wentylowane, co zapewni prawidłowe działanie płyty. Niezbędna ilość powietrza zależy od spalania gazu oraz od istniejącej 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 równym 100 cm² (zobacz rys. 3). Te otwory powinny być wykonane w taki sposób, aby zawsze były drożne.

Dozwolona jest również wentylacja pośrednia wykorzystująca przepływ powietrza z pomieszczeń przyległych do wentylowanego, jeżeli bezwzględnie zachowane są zalecenia obowiązujących norm.

UWAGA: jeżeli palniki płyty kuchennej nie posiadają termopary zabezpieczającej, minimalny przekrój otworu wentylacyjnego powinien wynosić 200 cm².

6) UMIEJSCOWIENIE I WIETRZENIE

Urządzenia do gotowania na gazie powinny zawsze odprowadzać produkty spalania poprzez odciągi połączone z kominami, kanałami dymowymi lub wychodzące bezpośrednio na zewnątrz (zobacz rys. 4). W przypadku, gdy nie ma możliwości zamontowania okapu odciągającego, na oknie lub na ścianie oddzielającej pomieszczenie od zewnątrz można zainstalować (zachowując bezwzględnie wszelkie zalecenia norm obowiązujących w zakresie wentylacji pomieszczeń) wentylator, który powinien być włączany razem z urządzeniem (zobacz rys. 5).

INSTALACJA

7) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem płyty należy się upewnić, czy dane na tabliczce znamionowej umieszczonej na dole urządzenia są zgodne z danymi charakteryzującymi sieć dystrybucji gazu.

Wydrukowany w niniejszej instrukcji rysunek przedstawiający tabliczkę znamionową oraz sama tabliczka umieszczona na dole urządzenia informują o jego warunkach regulacji: rodzaj gazu oraz ciśnienie robocze.

Jeżeli gaz jest dostarczany z instalacji gazowej, urządzenie należy podłączyć do instalacji doprowadzającej gaz:

o przy pomocy sztywnego, metalowego przewodu rurowego, wykonanego ze stali spełniającej wymogi obowiązujących norm, którego złączki powinny być gwintowane, zgodnie z normą EN 10226.

o przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.

o przy pomocy elastycznego przewodu rurowego wykonanego ze stali nierdzewnej, wpuszczonego w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony.

Jeżeli gaz jest dostarczany bezpośrednio z butli, urządzenie, zasilane przez regulator ciśnienia spełniający wymogi obowiązujących norm, powinno być podłączone:

o przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.

o przy pomocy elastycznych przewodów rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej, wpuszczonych w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony. Zaleca się założenie na przewód elastyczny specjalnego dopasownika, dostępnego w sprzedaży, który ułatwia nałożenie gumowego wężyka regulatora ciśnienia założonego na butli.

Po zakończeniu podłączenia należy sprawdzić szczelność przy pomocy roztworu mydła; nie wolno sprawdzać szczelności przy pomocy otwartego płomienia.

OSTRZEŻENIE:

- przypominamy, iż złączka wlotu gazu urządzenia ma stożkowy gwint zewnętrzny 1/2" gas, zgodnie z normami EN 10226.

- Urządzenie spełnia wymogi niżej wymienionych Dyrektyw Europejskich: CEE 90/396 i 93/68 dotyczących bezpieczeństwa gazowego.

Ponadto ściany oraz powierzchnie przylegające i znajdujące się w pobliżu płyty powinny wytrzymywać wzrost temperatury o 65 K.

INSTALACJA

8) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

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


- Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy gniazdo instalacji jest prawidłowo uziemione, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie powyższych zaleceń.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone do instalacji zasilania elektrycznego przy pomocy gniazda wtykowego:

- jeżeli kabel zasilający nie posiada znormalizowanej wtyczki przystosowanej do napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej, należy ją na niego założyć.

- Połączyć kabelki zachowując niżej przedstawione zależności:

litera L (faza)=kabelek koloru brązowego;

litera N (neutralny)=kabelek koloru niebieskiego; symbol uziemienia  = kabelek koloru żółto-zielonego.

- Kabel zasilający powinien być ustawiony w taki sposób, aby w żadnym jego miejscu temperatura nie mogła wzrosnąć o 75 K.

- Do podłączenia nie stosować reduktorów, dopasowników ani boczników, ponieważ mogłyby spowodować nieprawidłowe połączenia, a co za tym idzie, niebezpieczne nagrzanie.

- Po wstawieniu urządzenia gniazdko powinno być dostępne.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej:

- między urządzeniem a siecią założyć wyłącznik wielobiegunowy, zwymiarowany dla tego urządzenia, o minimalnym otwarciu styków na 3 mm.

- Należy pamiętać, iż wyłącznik nie może odłączać kabla uziemienia.

- Połączenie elektryczne może być ewentualnie chronione wysokoczułym również wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Szczególnie zaleca się podłączenie odpowiedniego kabelka uziemienia, o kolorze żółto-zielonym, do prawidłowo pracującej instalacji uziemienia.

Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub uszkodzenie mienia spowodowane nieprzestrzeganiami powyższych zaleceń lub wykonaniem przeróbki urządzenia.

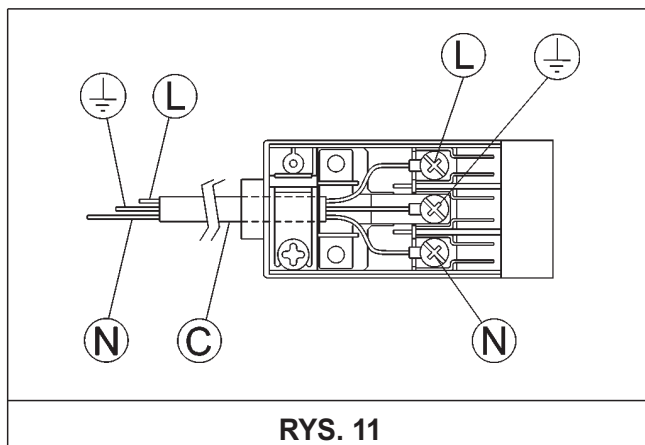
OSTRZEŻENIE:

wszystkie nasze urządzenia są zaprojektowane i wykonane zgodnie z europejskimi normami EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 i EN 60 335-2-102 wraz z dalszymi ich poprawkami.

Płyta kuchenna spełnia wymogi następujących Dyrektyw Europejskich:

- CEE 2004/108/CE Kompatybilność elektromagnetyczna.

- CEE 2006/95 Bezpieczeństwo elektryczne.



INSTALLATION

9) INSTALACJA APARATÓW POSIADAJĄCYCH ZAPŁON BATERYJNY

Po rozpakowaniu opakowania zewnętrznego i rozpakowaniu części będących luzem, należy upewnić się czy urządzenie jest kompletne. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia i zwrócić się do specjalisty.

Części opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, gwoździe...) nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie.

Należy wyciąć w blacie kuchennym prostokątny otwór do założenia płyty o wymiarach wskazanych na rys. 7, zachowując konieczny odstęp od obiektów sąsiadujących (rys. 8).

Urządzenie musi być sklasyfikowane w klasie 3 i podlegać wszystkim normom odnoszącym się do tego typu urządzeń.

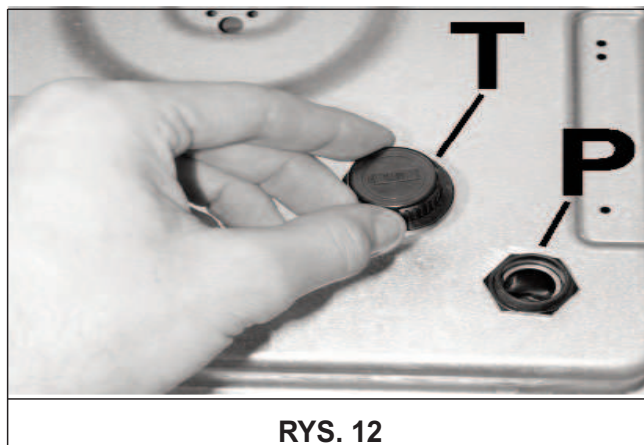
10) MOCOWANIE PŁYTY

Płyta została wyposażona w dodatkową uszczelkę, zabezpieczającą przed dostaniem się jakiegokolwiek cieczy pod płytę. Dla prawidłowego założenia uszczelki, prosimy śledzić poniższe zalecenia:

- zdjąć paski uszczelniające z podpory, kontrolując aby przeźroczysta ochrona pozostała nienaruszona na tejże uszczelce.
- Przekręcić płytę do góry nogami i założyć prawidłowo uszczelkę "E" (rys. 9) pod brzeg płyty, tak aby część zewnętrzna uszczelki była

dokładnie dopasowana do zewnętrznego brzegu obwodowego płyty. Końcówki pasków muszą być dokładnie dopasowane i nie mogą wychodzić poza obszar płyty.

- Odkręcić pokrętko zapłonu "T" (patrz rys. 12) i umieścić baterię 1.5 V (nie jest dostarczana wraz z urządzeniem) o biegunowości "+", skierowanej do wewnątrz. Zakręcić pokrętko.
- Uformować jednolicie uszczelkę na brzegu płyty, dociskając ją palcami, a następnie należy zdjąć papierową osłonę uszczelki i umieścić płytę w gnieździe.
- W przypadku płyty z płytkami elektrycznymi, należy ją zabezpieczyć za pomocą zaczepu mocującego "S", zwracając szczególną uwagę by włożyć wystającą część w otwór "H" znajdujący się w podstawie, a następnie należy przykręcić śrubę "F", aż do całkowitego zablokowania zaczepu "S" (rys. 10).
- Aby uniknąć jakichkolwiek nieprawidłowości w funkcjonowaniu płyty, należy pod płytą zamontowaną w blacie umieścić panel drewniany (separator) w odległości 60 mm od dna płyty i przykręcić go za pomocą śrub (rys. 7). Panel musi być tak zamontowany, aby w każdym momencie można było go usunąć i dokonać interwencji na płycie.



RYS. 12

REGULACJA

Regulacji, konserwacji oraz wszelkich przeróbek powinien dokonywać tylko i wyłącznie autoryzowany serwis.

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek regulacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zamknąć dopływ gazu.

Po zakończeniu regulacji – wykonujący ją instalator powinien nałożyć ponownie plombę.

11) PALNIKI

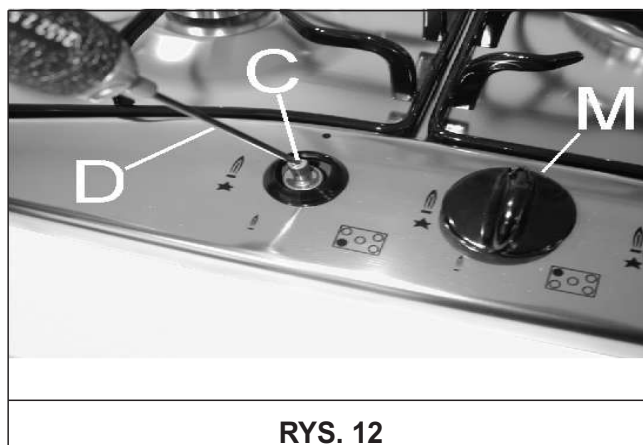
Regulacja „Minimum”:

- zapalić palnik i ustawić pokrętło w pozycji „Minimum” (symbol małego płomienia).
- Zdjąć pokrętło „M” (rys. 13), zamocowane na kurku, a następnie lekko pociągnąć.

- Wprowadzić mały śrubokręt „D” do otworu „C” (rys. 13) i przekręcić w prawo lub w lewo wkręt regulacyjny aż do ustawieniażądanego poziomu płomienia „Minimum”.

Prosimy upewnić się, czy podczas szybkich zmian płomienia z pozycji „Maksimum” do „Minimum” płomień nie gaśnie.

Wyżej opisana regulacja dotyczy gazów ziemnych E (G20), w przypadku gazu skroplonego B/P (G30 i G31) śrubę regulacyjną należy wkręcić, aż do oporu.



PRZERÓBKI

12) 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. 14), a następnie zamontować dyszę odpowiednią dla używanego rodzaju gazu. Mocno dokręcić dyszę.

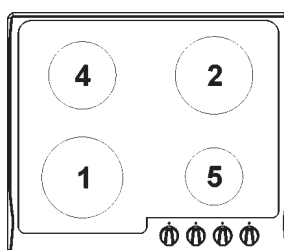
Po wymianie dysz technik powinien

wyregulować palniki oraz ewentualnie założyć plomby. Zmiana rodzaju gazu musi być potwierdzona podpisem osoby dokonującej regulacji oraz datą wykonania na samoprzylepnej etykiecie, których wzory załączono do urządzenia.

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

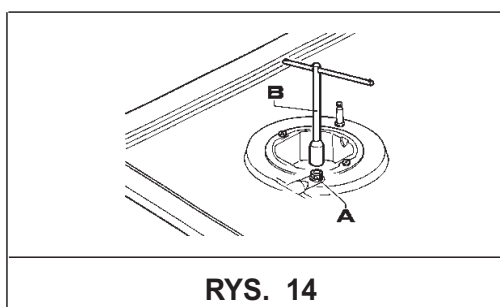
Na tabliczce znamionowej znajduje się tabela ze średnicami dysz oraz ciśnieniami roboczymi różnych rodzajów gazów.

UKŁAD PALNIKÓW



TABELA

PALNIKI		GAZ	CIŚNIENIE mbar	WARTOŚCI KALORYCZNE		ŚREDNICA DYSZ 1/100 mm	WYDAJNOŚĆ CIEPŁA (W)	
Lp.	NAZWA			g/h	l/h		Min.	Max.
1	PALNIK TRZYKORONOWY	G 30 BUTAN	37	225	295	85	1400	3100
		G 31 PROPAN	37	221		85	1400	3100
		G 20 ZIEMNY	20			121 Y	1400	3100
2	SZYBKOGOTUJĄCY	G 30 BUTAN	37	204	267	79	800	2800
		G 31 PROPAN	37	200		79	800	2800
		G 20 ZIEMNY	20			117 S	800	2800
4	ŚREDNI	G 30 BUTAN	37	127	167	63	550	1750
		G 31 PROPAN	37	125		63	550	1750
		G 20 ZIEMNY	20			97 Z	550	1750
5	POMOCNICZY	G 30 BUTAN	37	73	95	48	450	1000
		G 31 PROPAN	37	71		48	450	1000
		G 20 ZIEMNY	20			72 X	450	1000



RYS. 14

KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zamknąć dopływ gazu.

13) WYMIANA CZĘŚCI

W przypadku wymiany przewodu zasilającego (wymiany może dokonać tylko autoryzowany serwis), należy pamiętać, aby przewód uziemienia był dłuższy niż przewody fazy.

Aby dokonać wymiany innych komponentów (gazowych lub elektrycznych) znajdujących się w środku płyty, należy zdjąć górną część płyty odkręcając śruby "V" mocujące palniki (rys. 15).

Po dokonaniu ww. operacji można wymienić palniki (rys. 16), zawory (rys. 17) oraz komponenty elektryczne (rys. 18).

Zalecane jest przy każdorazowej wymianie zaworu zmienić także uszczelkę „D”, co zapewni szczelność instalacji gazowej płyty.

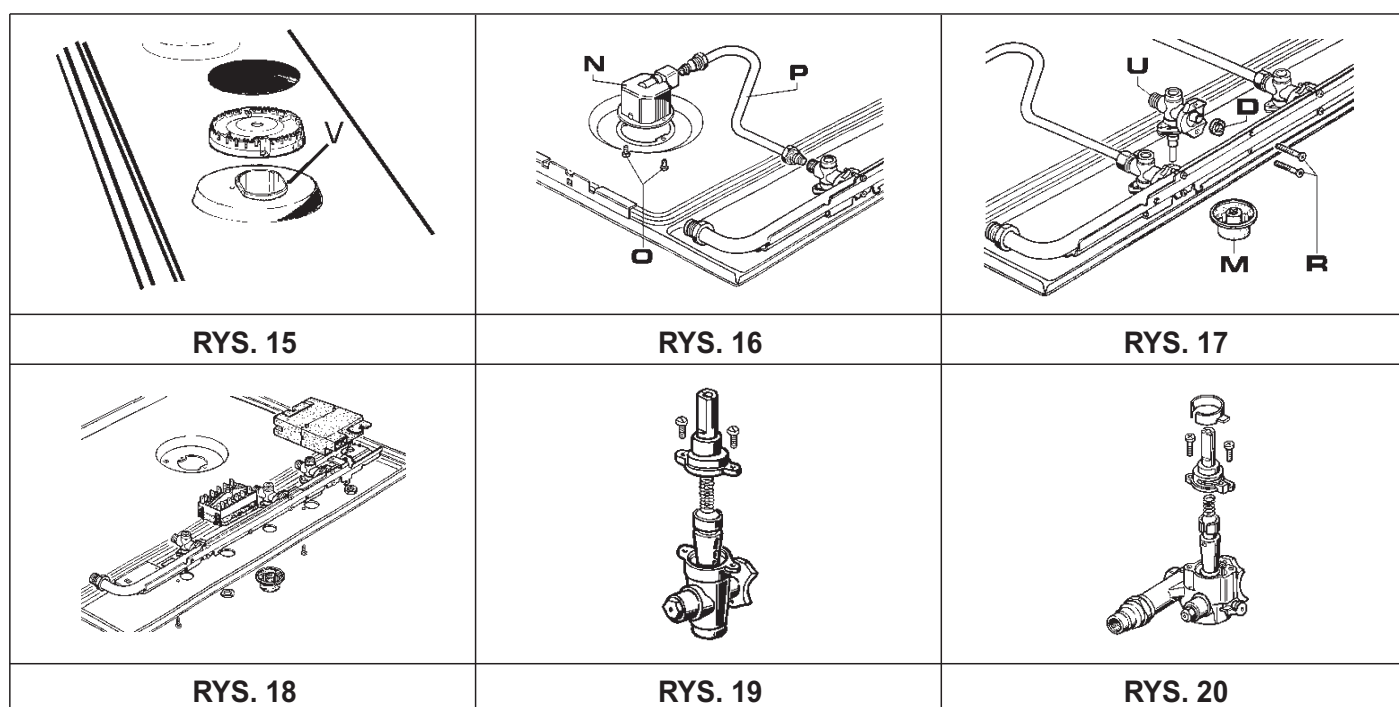
Smarowanie zaworów (patrz rys. 19 i 20)

W przypadku, gdy manewrowanie zaworem jest utrudnione, nie należy zwlekać w czasie, tylko nasmarować odpowiednim smarem zawory palników:

- zdjąć korpus kurka.
- Wyczyścić trzpień i jego obsadę ściereczką nasączoną detergentem.
- Nasmarować trzpień lekko smarem.
- Włożyć trzpień, przekręcając nim kilka razy, wyjąć ponownie, oczyścić z pozostałości smaru. Sprawdzić czy przepływ gazu nie jest utrudniony.
- Zamontować wszystkie części ponownie.
- Szczelność należy sprawdzić roztworem mydła.

UŻYWANIE PŁOMIENIA JEST ZABRONIONE.

Dla wygody instalatora w dalszej części instrukcji przedstawiamy tabelę z typami i przekrojami przewodów zasilających oraz moce komponentów elektrycznych.



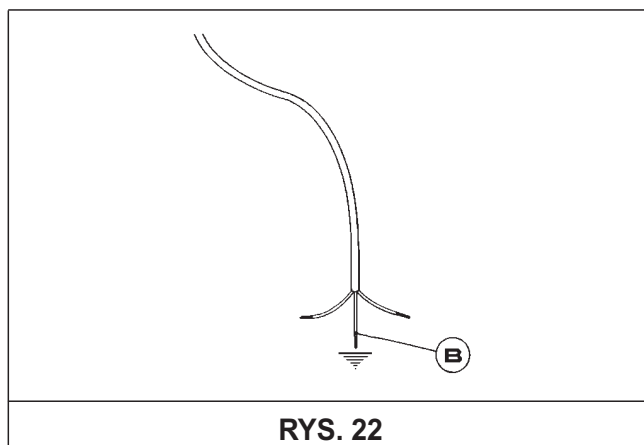
KONSERWACJA

RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

RODZAJ PŁYTY	RODZAJ PRZEWODU	ZASILANIE JEDNOFAZOWE
Płyta gazowa	H05 RR - F	Przekrój 3 x 0.75 mm ²

UWAGA!!!

W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego, instalator musi pamiętać, iż przewód uziemienia musi być dłuższy niż fazy (patrz poniższy rysunek).



RYS. 22

DANE TECHNICZNE ZAWARTE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

4 PALNIKI GAZOWE (60)

KLASA = II

(G30) = 37 mbar

(G27) = 37 mbar

(G20) = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{Przep. calzn.gazu } 2E = 8.65 \text{ kW}$

$\Sigma Q_n \text{ GPL} = 629 \text{ g/h (G 30)}$

618 g/h (G 31)

NAPIĘCIE = 230 – 240 V ~

CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50/60 Hz

4 PALNIKI GAZOWE (60) Z BATERIA

KLASA = II

(G30) = 37 mbar

(G27) = 37 mbar

(G20) = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{Przep. calzn.gazu } 2E = 8.65 \text{ kW}$

$\Sigma Q_n \text{ GPL} = 629 \text{ g/h (G 30)}$

618 g/h (G 31)

Napięcie = 1.5 V DC

DANE TECHNICZNE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

UWAGA !!!

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

do gazu 2E z ciśnieniem 20 mbar

W wypadku innego typu gazu postępować według instrukcji obsługi.

COD.: 114858NATCE - 10/08

SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

Oryginalne części zamienne znajdują Państwo w naszych autoryzowanych Punktach Serwisowych.

Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej, znajdującej się w tylnej części urządzenia.

Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze mieli Państwo pod ręką następujące dane:

MARKA:

MODEL:

NR FABRYCZNY:

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Australia Teka Australia Pty Ltd	Normanby Business Park, 45	Notting Hill, 3168 Victoria	+61 3 9550 6100
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 1 86 68022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Z.3 Doornveld 121	B-1731 Zellik	+32 2 466 8740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bvd. Tzankov 59-63	1784 Sofia	+35 92 97 68 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 (2) 438 6000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	Room 2204, Wen Ji Building, No. 66 Shaanxi Road North	Jing'an District, 200041 Shanghai	+86 21 511 688 41
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Avedøreholmen, 95	2650 Hvidovre	+45 363 40 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 4 2100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 2771 3950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1235 86 1916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2109760283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13542110
Indonesia PT Teka Buana	Tedja Buana Building, Jalan Menteng Raya, 29	10340 Jakarta	+62 213905274
Italia Teka Italia S.P.A.	Via le Lame, 15	03100 Frosinone	+39 077 58 98 271
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+603 7620 1600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 555 133 0493
Morocco Teka Maroc S.A.	Casablanca au 73,	BD. My. Slimane, 33.	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 23 5656 470
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 98 01 00
Pakistan Küppersbusch -Teka Pakistan (Pvt) Ltd	84 B1, off M.M. Alam Road	Gulberg III, Lahore	+92 42 5757 676
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8	05-800 Pruszków	+48 22 738 32 70
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1234 329500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sector 1, B-dul Ficusului nr.40	Bucarest	+40 212 33 44 50
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â™™ Russia	+7 495 64 500 64
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Avenue Clemenceau,83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 673 42 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 220 403 00
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	Golden Pavillion, 4th floor, 153/3 Soi Mahardlekluang, 1	Rajdamri Rd., Pathumwan, 10330 Bangkok	+662 652 2999
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	34394 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 212 288 3134
Ukraine Teka Ukraine LLC	Velyka Zhytomyrska Str. 10, of.1	01025 Kiev	+380 44 49 606 80
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 4 887 2912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Mez Floor,in Khedia Centre Al Garhoud	Deira, P.O. Box 35142 Dubai	+971 4 283 30 47
USA Teka USA Inc.	1883 Massaro Boulevard	Tampa, Florida 33619	+1 813 288 8820
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 212 291 2821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	185 Dien Bien Phu Street, 8th Floor	Dakao Ward, District 1, Hochiminh	+84 83 82 58 746