

Ravanson®

PL

Instrukcja oryginalna

Kuchnia Gazowa



MODEL:

KWG-K50N

Producent:

Ravanson®

Ravanson Ltd Sp. z o.o. ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk, Polska

tel.: 0048 23 662 68 01, fax: 0048 23 662 68 02

e-mail: grass@grass.pl

www.ravanson.pl

Aktualizacja: 30. 09. 2015r.

PL

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów marki Ravanson.



Przed przystąpieniem do użytkowania, należy przeczytać wszystkie wskazówki i ostrzeżenia, dotyczące bezpieczeństwa użytkowania.



Nieprzestrzeżenie podanych niżej ostrzeżeń, dotyczących bezpieczeństwa i wskazówek bezpieczeństwa, niewłaściwe zainstalowanie oraz użytkowanie urządzenia, może spowodować poważne obrażenia lub śmierć wskutek poparzeń, wybuchu pożaru oraz zatrucia tlenkiem węgla.



Zachowaj wszystkie ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. **PRZED ZAINSTALOWANIEM I UŻYTKOWANIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.**

Podłączenie kuchni do wewnętrznej instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację **POWINIEN WYKONAĆ WYŁĄCZNIE UPRAWNIONY** instalator urządzeń gazowych lub technik autoryzowanego zakładu serwisowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, co winno być potwierdzone wpisem w karcie gwarancyjnej wyrobu. Brak takiego potwierdzenia unieważnia gwarancję.

UWAGA! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieprzestrzeżenia obowiązujących norm i przepisów lub podłączenia kuchenki przez osobę nieuprawnioną.

1. To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Instalacja oraz konserwacja urządzenia musi być przeprowadzona przez wykwalifikowaną osobę.
3. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
4. Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek zmian i modernizacji, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
5. Urządzenie przeznaczone jest do obsługi wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie zezwalać dzieciom na zabawę w pobliżu urządzenia.
6. Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
7. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
8. **Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw i obróbki cieplnej żywności w warunkach gospodarstwa domowego. Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!**
9. Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.
10. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
11. W przypadku awarii urządzenia, zwłaszcza przy ulatnianiu się gazu, urządzenie należy odciąć od dopływu gazu i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym.
12. W przypadku ulatniania się gazu należy natychmiast zamknąć zawór na instalacji gazowej lub na butli z gazem, dokładnie przewietrzyć pomieszczenie i wezwać pogotowie gazowe. W tym czasie nie wolno zapalać zapalniczek, palić papierosów, włączać bądź wyłączać odbiorników elektrycznych (radio, dzwonek, włącznik oświetlenia) lub mechanicznych, powodujących iskrzenie.

UWAGA!

Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne, wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. w piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C.

13. Kuchni nie wolno podnosić za uchwyt piekarnika!
14. Przed użyciem należy usunąć wszystkie zabezpieczenie ochronne założone na czas transportu.
15. Materiały, z których jest wykonane opakowanie, nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
16. Zużytą kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Należy zdjąć drzwi, gdyż mogą stanowić źródło zagrożenia, zwłaszcza dla dzieci. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek, zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
17. Przed instalacją należy sprawdzić w miejscu instalacji ciśnienie oraz rodzaj gazu, do którego kuchnia jest przystosowana.
18. Warunki dotyczące zmiany rodzaju używanego gazu znajdują się w instrukcji obsługi (patrz także tabliczka znamionowa urządzenia).
19. Nie wolno pozostawiać pracującej kuchni bez nadzoru.
20. Płomień palników powinien być regularny i stabilny. Jeżeli płomień nie jest regularny, należy oczyścić palnik. W przypadku usterki wezwać autoryzowany serwis.
21. Sprawdzić, czy pokrętki znajdują się w pozycji „0” (wyłączony), kiedy kuchnia nie jest użytkowana.
22. Nie pozostawiać na wierzchu kuchni (na palnikach) folii aluminiowej i innych przedmiotów, jeżeli palniki są włączone.
23. Jeżeli kuchnia posiada pokrywę, zabezpieczającą przed kurzem oraz rozpryskiwaniem tłuszczu nie wolno używać jej do innych celów. Nie wolno stawiać żadnych przedmiotów na zamkniętej pokrywie.
24. Przed otwarciem pokrywy należy ją oczyścić. Przed zamknięciem pokrywy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
25. Pokrywy NIE WOLNO zamykać, gdy piekarnik, płyta lub palniki są jeszcze gorące.
26. Podczas pracy kuchni powstaje ciepło i wilgoć. Należy zapewnić prawidłową wentylację w pomieszczeniu, w którym będzie ustawiona kuchnia.
27. Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia, powinno posiadać sprawną wentylację nawiewno – wywiewną. Niesprawna wentylacja może prowadzić do zakłócenia procesu spalania gazu i powstawiania zwiększonej zawartości tlenku węgla w pomieszczeniu kuchennym.
28. W przypadku długiej pracy kuchni należy zapewnić dodatkową wentylację poprzez otwarcie okna lub zwiększenie mocy wentylacji mechanicznej (jeżeli zainstalowano).
29. Podczas przyrządzania potraw na oleju lub innym tłuszczu nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ przegrzany olej może się zapalić.
30. Nie wolno stawiać na ruszcie zdeformowanych lub niestabilnych naczyń do gotowania, gdyż mogą się one przewrócić i zawartość naczynia wyleje się na palniki.
31. W przypadku podłączenia innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchni, należy zwrócić uwagę, aby ich przewody zasilające nie dotykały gorących elementów kuchni (lub nie zostały przytrzaśnięte drzwiami piekarnika).
32. Podczas użytkowania, urządzenie staje się gorące. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika. Dostępne wewnątrz piekarnika elementy grzejne są bardzo gorące.
33. Na otwartych drzwiach piekarnika nie należy stawiać ciężkich naczyń, nie siadać oraz nie stawać na nich.
34. Podczas pracy piekarnika jego szyba oraz elementy zewnętrzne rozgrzewają się w znacznym stopniu. Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci w czasie używania tej funkcji urządzenia.
35. Ruszt piekarnika nagrzewa się w czasie pracy piekarnika. Do wyjmowania potraw oraz rusztu używać rękawic ochronnych.
36. Nie przykrywać dna komory piekarnika folią, gdyż może dojść do kumulacji ciepła i uszkodzenia piekarnika.

37. Nie otwierać drzwi piekarnika w czasie jego pracy bez potrzeby lub gdy jest jeszcze rozgrzany, aby ochronić pokrętkę przed uszkodzeniem. Po zakończeniu pieczenia należy wyjąć potrawę z piekarnika i zamknąć jego drzwi.
38. Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych przez producenta.
39. Poza akcesoriami należącymi do wyposażenia piekarnika, należy używać żaroodpornych naczyń przeznaczonych do użytku w piekarnikach (patrz wskazówki producenta naczyń).
40. W pobliżu kuchni nie należy przechowywać środków czyszczących i materiałów łatwopalnych.
41. Wąż przyłączeniowy należy wymieniać po upływie określonego czasu, zgodnie ze wskazówkami jego producenta.
42. Okresowo należy sprawdzać stan węża i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
43. Ze względów bezpieczeństwa i higienicznych, kuchenkę należy utrzymywać w czystości.
44. Kuchenkę należy myć po każdym użyciu.
45. Do czyszczenia urządzenia używać miękkiej wilgotnej (nie mokrej) szmatki i delikatnego detergentu.
46. Nie używać ciśnieniowych lub parowych urządzeń czyszczących do mycia kuchni.
47. Nie wolno używać rozpuszczalników, benzyny i innych środków, mogących uszkodzić urządzenie.
48. Należy zwracać szczególną uwagę na otwory wentylacyjne kuchni. Otwory te muszą być czyste, drożne, wolne od jakichkolwiek przeszkód.
49. Nie należy narażać urządzenia na działanie deszczu i warunków wilgotnych.
50. Urządzenie transportować w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym przed uszkodzeniami mechanicznymi i kurzem.
51. Pomimo stosowania urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i przestrzegania wszystkich wskazówek bezpieczeństwa, nie można całkowicie wyeliminować określonych czynników ryzyka resztkowego.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po otrzymaniu urządzenia należy:

- Rozpakować je i sprawdzić, czy nie jest uszkodzone. W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń - **NIE UŻYWAĆ**
- Sprawdzić kompletność dostarczonego sprzętu
- Usunąć wszystkie elementy opakowania
- Wyjąć wszystkie akcesoria z komory piekarnika
- Usunąć wszystkie naklejki oraz plastikowe elementy ochronne
- Umyć wszystkie akcesoria przed użyciem
- Podnieść pokrywę (jeżeli urządzenie wyposażone jest w pokrywę).

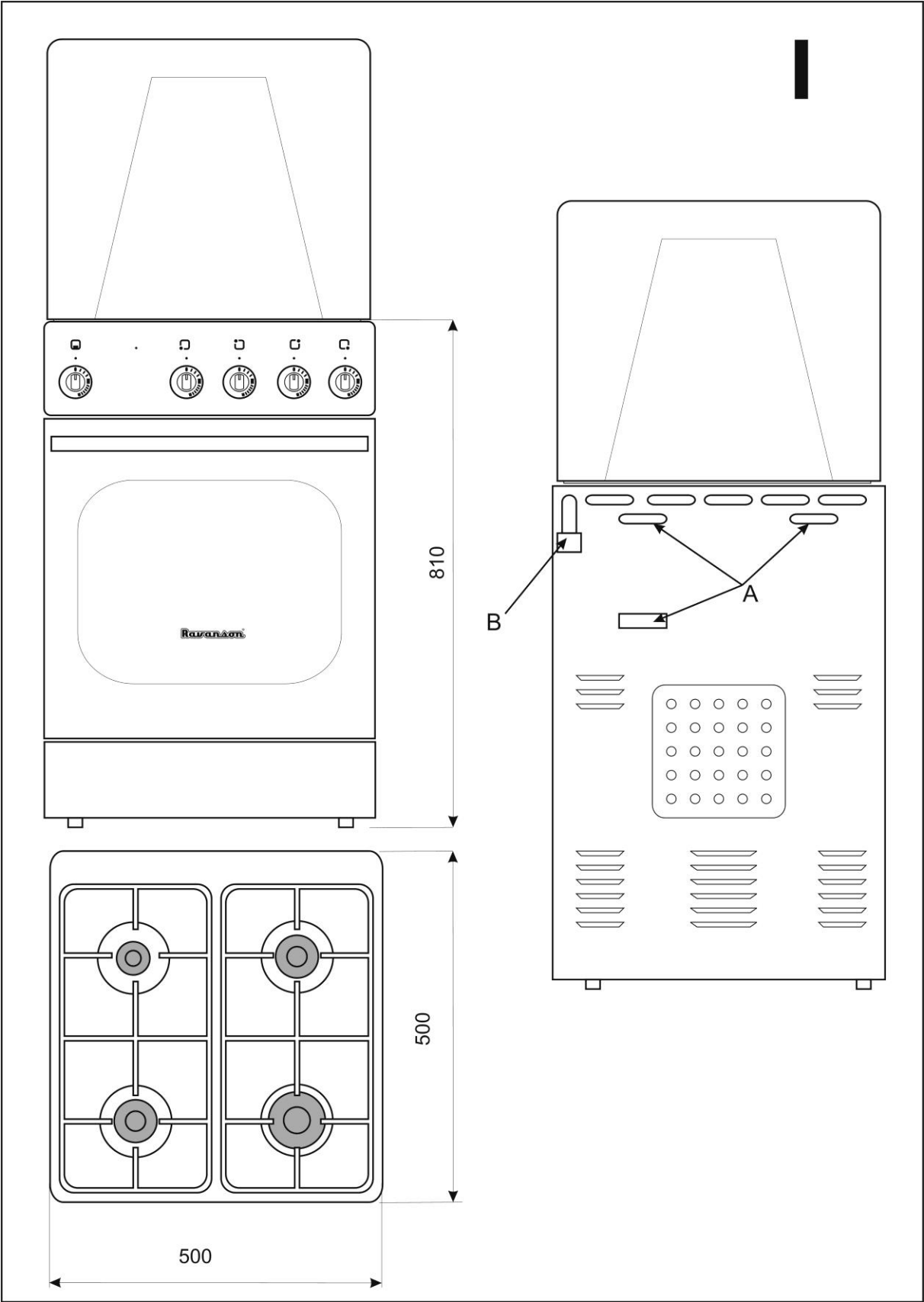
UWAGA!

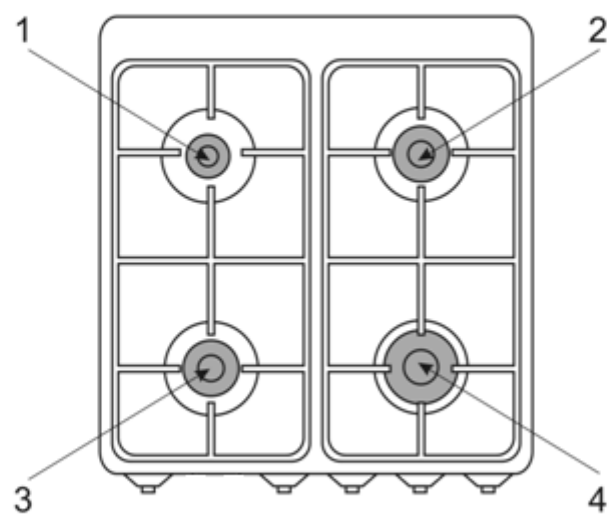
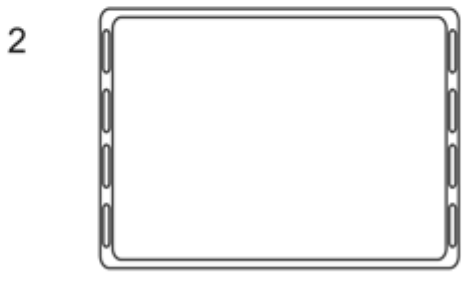
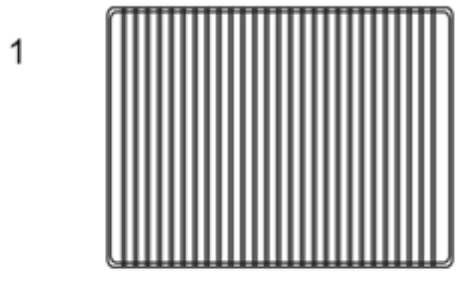
Przed podłączeniem do źródła zasilania gazem należy sprawdzić czy źródło zasilania, do którego ma być podłączone urządzenie, odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy rozgrzać pusty piekarnik, aby pozbyć się zapachu izolacji termicznej oraz ewentualnych resztek smarów konserwacyjnych.

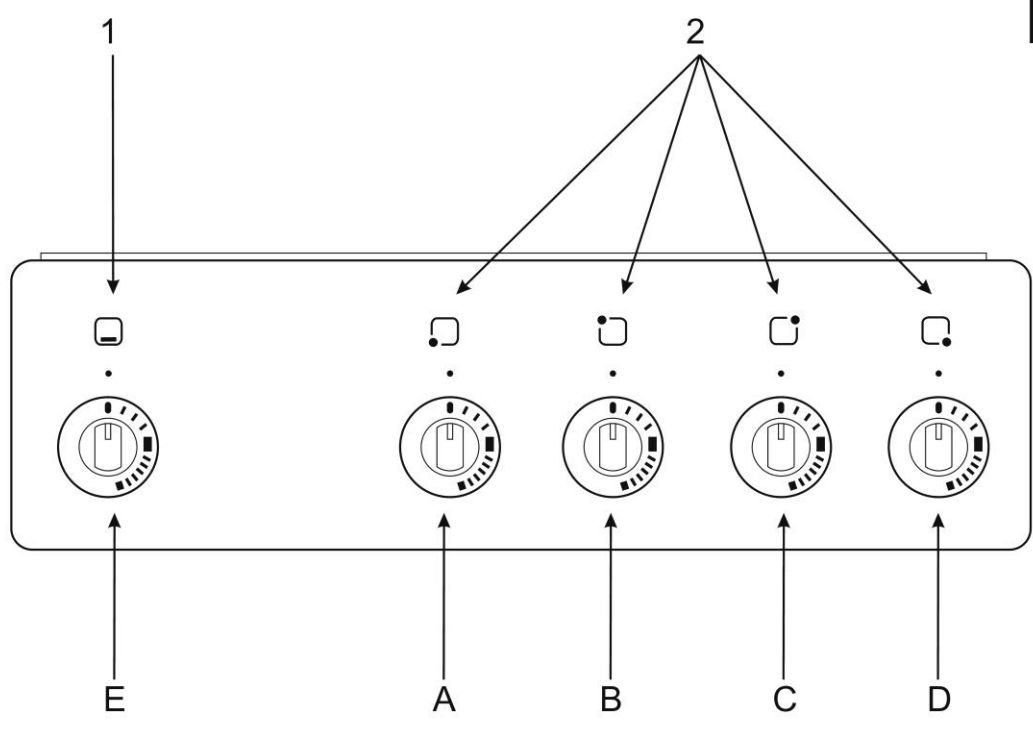
Zapalić płomień piekarnika zgodnie z opisem **Sterowanie palnikami** – patrz str. 10, a następnie ustawić płomień maksymalny. Piekarnik rozgrzewać ok. 30 minut. Z piekarnika może wydobywać się dym. Jest to zjawisko normalne. Należy rozgrzewać piekarnik, aż dymienie i nieprzyjemny zapach ustaną. Dokładnie wywietrzyć pomieszczenie, w którym zainstalowana jest kuchnia.

SCHEMATY

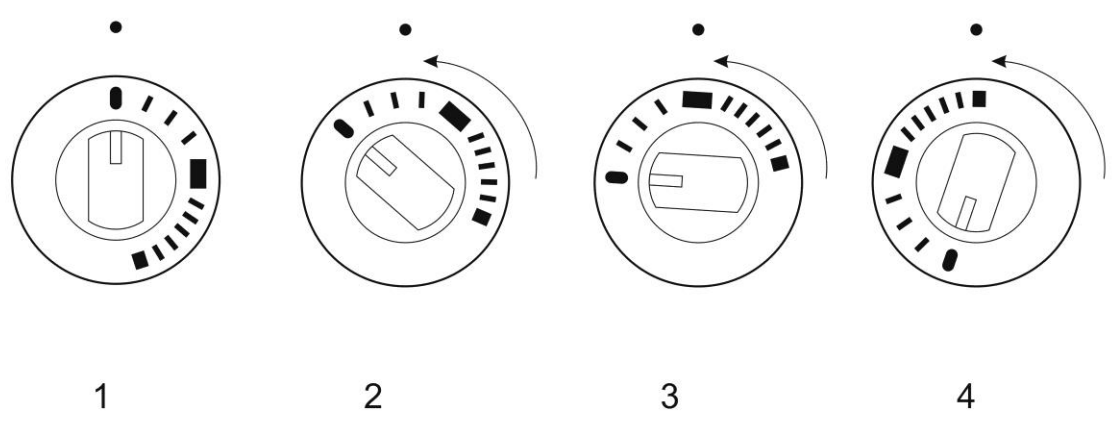




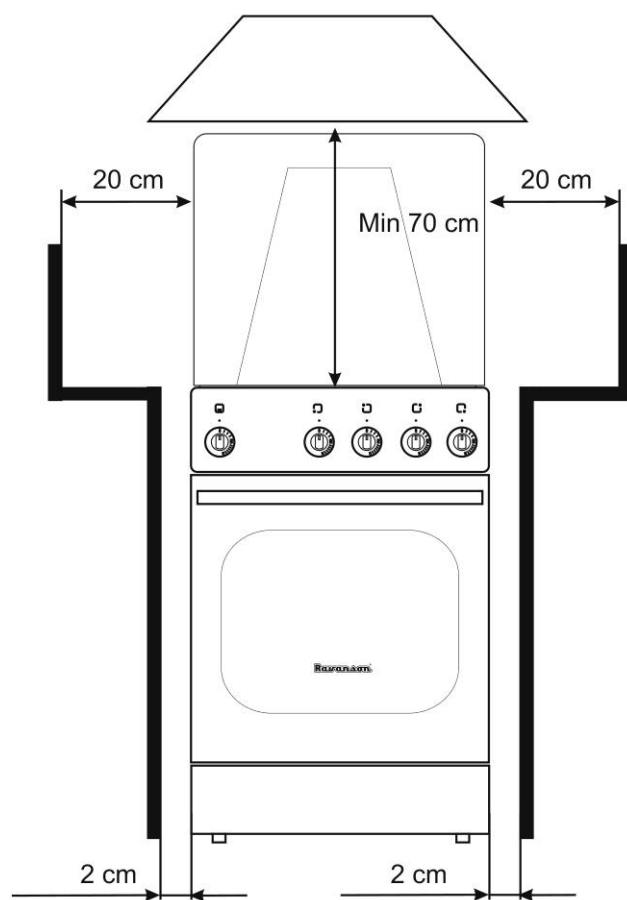
IV



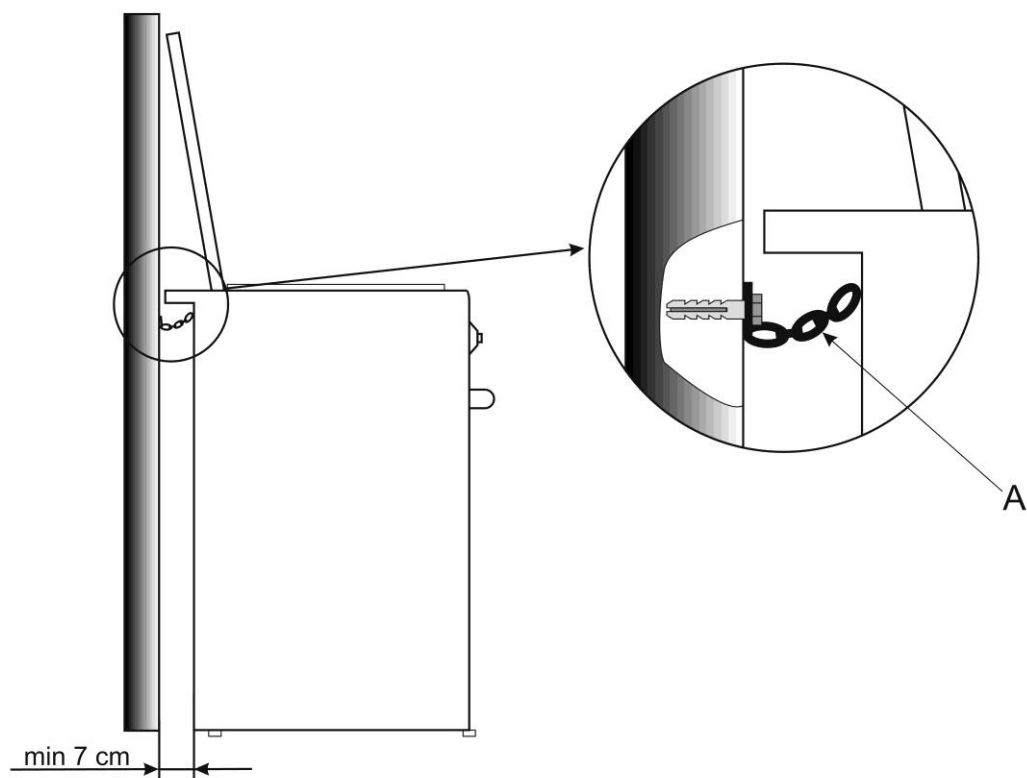
V

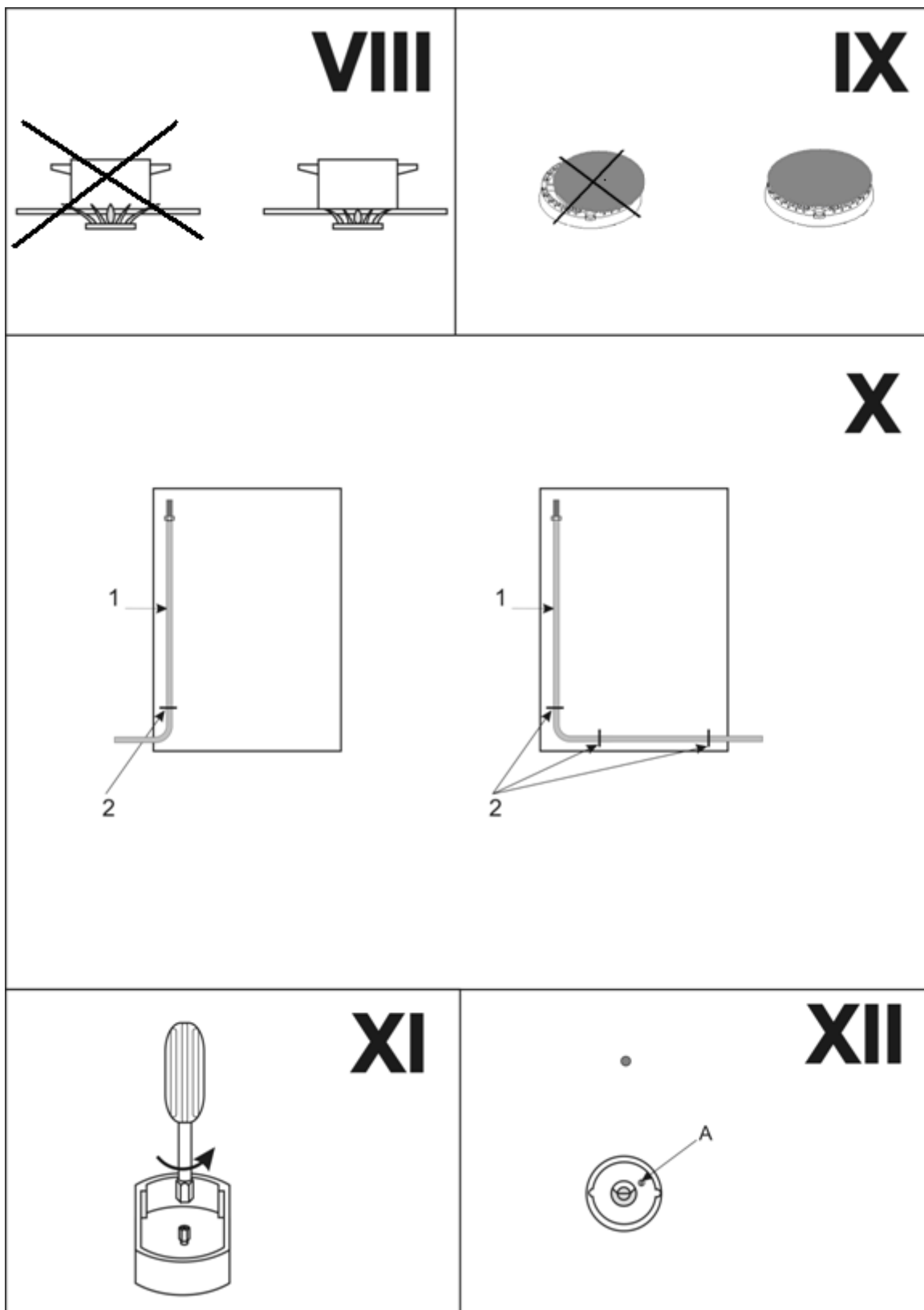


VI



VII





WIDOK OGÓLNY FRONTU, TYŁU ORAZ PŁYTY GŁÓWNEJ – patrz Rys. I str. 5

A – Otwory wentylacyjne

B – Króciec podłączenia gazu

KOMPLETACJA – patrz Rys. II str. 6

1	Ruszt	2	Blacha
---	-------	---	--------

WIDOK PŁYTY GŁÓWNEJ – patrz Rys. III str. 6

1 – palnik mały

2 – palnik średni

3 – palnik średni

4 – palnik duży

PANEL STEROWANIA – OBSŁUGA – patrz Rys. IV str. 7

1 – Pokrętło sterujące palnikiem piekarnika

Pokrętło E - palnik piekarnia

2 – Pokręta sterujące palnikami - patrz Rys. IV str. 7

Pokrętło A - palnik 3

Pokrętło B - palnik 1

Pokrętło C - palnik 2

Pokrętło D - palnik 4

Sterowanie palnikami - patrz Rys. V str. 7

Pozycja 1 – Zamknięty dopływ gazu do palnika

Pozycja 2 – Odpalanie

W celu odpalenia palnika należy wcisnąć pokrętło i przekręcić do pozycji 2. Jednocześnie zapaloną zapałkę, zapalarkę lub inne źródło płomienia przyłożyć do wybranego palnika. Po zapaleniu się palnika należy, ciągle wciskając pokrętło, przekręcić je do pozycji 3 i odczekać około 10 sekund (ciągle wciskając pokrętło, aż do momentu, w którym po puszczeniu pokrętła płomień nie zgaśnie).

Pozycja 3 – Płomień maksymalny

Pozycja 4 – Płomień minimalny – oszczędnościowy

UWAGA!

Kuchnia nie jest wyposażona w piezozapalnik. W celu zapalenia palnika konieczne jest zewnętrzne źródło zapłonu (zapalona zapałka, zapalarka do gazu itp.)

USTAWIENIE KUCHNI – patrz Rys. VI str. 8

Kuchnię należy ustawić na stabilnym podłożu, wypoziomować za pomocą nóżek. Należy zachować minimalne odległości od ścian bocznych, tylnych. Nie wolno umieszczać nad kuchnią żadnych palnych elementów (mebli, półek drewnianych, itp.). Zaleca się zachowanie minimalnych odległości, pokazanych na Rys. VI i VII.

Przed przystąpieniem do instalowania kuchni w pomieszczeniu kuchennym, należy upewnić się czy spełnia ono wymagania stawiane mu przez obowiązujące przepisy.

Pomieszczenie kuchenne powinno:

- Mieć minimalną wysokość 2,2 m
- Umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m³/h na 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o przekroju min. 100cm² bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne, wychodzące na zewnątrz

- Zapewnić wentylację nawiewno - wywiewną (co najmniej 1,5-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny)
- Zapewnić odprowadzanie spalin, np. poprzez sprawny kanał kominowy.

Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest **Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690).**

UWAGA!!!

Kuchnia wyposażona jest w stabilizator w postaci łańcucha (A) - patrz Rys VII str. 8.

Po wypoziomowaniu i podłączeniu kuchni należy BEZWZGLĘDNIE przymocować kuchnię do ściany za pomocą stabilizatora.

UWAGA!!!

Przewrócenie się kuchni może doprowadzić do poważnych obrażeń!

W zestawie nie znajdują się żadne śruby mocujące. Różne rodzaje ścian wymagają różnych typów śrub. Użyj śrub odpowiednich do ścian w Twoim domu. W przypadku wątpliwości, jakich śrub użyć, skontaktuj się z najbliższym specjalistycznym sklepem.

GOTOWANIE

DOBÓR PALNIKÓW

Nad każdym z pokręteł znajduje się symbol odpowiadającemu mu palnikowi. Zawsze należy stosować palnik o wielkości odpowiedniej średnicy garnka używanego do gotowania. Nie należy dopuszczać, żeby płomień wychodził poza średnicę garnka (patrz Rys. VIII str. 9).

Ze względów ekonomicznych, zalecamy przykrywanie garnków podczas gotowania.

Nie dopuszczać żeby gotująca się potrawa wykpiiała na palnik.

Pierścień i otwory palnika należy utrzymywać w czystości.

Na poszczególnych palnikach należy używać naczyń o właściwej średnicy.

Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.

Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.

Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.

Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie.

Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonowanie.

Przed włączeniem palnika należy upewnić się czy pokrętko, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić. Przyporządkowanie pokręteł do palników przedstawiono w sposób graficzny nad pokrętkiem każdego palnika.

Należy zwracać uwagę na prawidłowe ułożenie nakładek na palnikach (patrz Rys. IX str. 9).

Kuchenka wyposażona jest w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu.

W razie przypadkowego zgaszenia płomienia na skutek zalania lub podmuchu, następuje automatyczne odcięcie dopływu gazu. Od niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia do odjęcia gazu może upłynąć 60 – 90 sekund.

OBSŁUGA PIEKARNIKA

Zapalić płomień piekarnika zgodnie z opisem **Sterowanie palnikami** – patrz str. 10.

UWAGA!

Piekarnik nie jest wyposażony w termometr. Temperaturę pieczenia użytkownik powinien dobrać i skorygować na podstawie własnych doświadczeń.

Po zakończonym procesie pieczenia, w celu wyłączenia piekarnika, należy przekręcić pokrętkę piekarnika do pozycji 1 - wyłączony (patrz Rys. V str. 7).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy sprawdzić, czy wszystkie pokrętki są ustawione w położeniu „wyłączony” lub „0”.

Należy poczekać, aż urządzenie wystygnie.

Do czyszczenia używać wilgotnej (nie mokrej) ściereczki z dodatkiem delikatnego detergentu.

Do czyszczenia nie należy używać środków szorujących, środków żrących oraz ostrych przedmiotów i materiałów.

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Urządzenie transportować i przechowywać (magazynować) w pozycji stojącej, w oryginalnym opakowaniu, zabezpieczającym go przed uszkodzeniami mechanicznymi, wilgocią oraz kurzem.

INFORMACJE DLA INSTALATORA

Podłączenie i dopasowanie kuchenki do odpowiedniego rodzaju gazu może wykonać **wyłącznie** instalator urządzeń gazowych z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Instalator po przeprowadzeniu w/w czynności powinien zaznaczyć w tabeli DANYCH TECHNICZNYCH w karcie gwarancyjnej rodzaj gazu, do którego została dostosowana kuchnia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania obowiązujących norm i przepisów lub podłączenia kuchenki przez osobę nieuprawnioną!

Zdjąć elementy opakowania i ustawić kuchnię w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od zasłon. W pobliżu kuchni nie przechowywać papieru, alkoholu, benzyny, itp.

Podłączenie musi być dokonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami!

Kuchnia dostosowana jest do zasilania gazem o parametrach zamieszczonych na tabliczce znamionowej. Sprawdzić, czy podana charakterystyka gazu odpowiada parametrom gazu zasilającego.

Kuchnia jest zaopatrzona w rurowy króciec z gwintem G $\frac{1}{2}$ ". Do króćca podłączyć gaz z zastosowaniem odpowiedniego osprzętu.

Kuchnię można podłączyć do wewnętrznej instalacji domowej lub do butli z gazem płynnym.

Przed przystąpieniem do czynności podłączania, zawór gazowy powinien być zamknięty.

PODŁĄCZENIE WĘŻEM ELASTYCZNYM

UWAGA!

Podłączenie za pomocą węża elastycznego można wykonać tylko po sprawdzeniu czy jest to zgodne z obowiązującymi przepisami.

1. Podłączenie do gazu ziemnego

Kuchnię można podłączyć do instalacji gazowej „na sztywno” lub za pomocą certyfikowanego elastycznego przewodu metalowego.

Maksymalna długość przewodu elastycznego nie powinna przekraczać 2,0m. Przewód nie powinien stykać się z żadnymi częściami ruchomymi i nie powinien przechodzić przez przestrzeń, w której nie ma wystarczająco dużo miejsca.

Przy podłączaniu do sztywnej instalacji rurowej, należy zwrócić uwagę, aby nie wywołać naprężeń w żadnym punkcie instalacji ani w żadnej części urządzenia.

2. Podłączenie do gazu płynnego

Do podłączenia urządzenia z butlą należy zastosować certyfikowany przewód gumowy.

Przewód gumowy łączymy z króćcem kuchni przy pomocy 0,5 m odcinka rury stalowej instalacyjnej (bez szwu). Długość przewodu nie może przekraczać 1.5 metra bez jakichkolwiek zagięć lub skręceń.

Przewód nie może przechodzić blisko ostrych krawędzi lub przedmiotów z ostrym zakończeniem.

Przewodu nie należy prowadzić w pobliżu źródeł wysokiej temperatury.

Przewód musi być dostępny, aby umożliwić kontrolę pod względem przetarcia lub zużycia na całej swojej długości.

Prawidłowe prowadzenie węża doprowadzającego gaz pokazano na Rys. X str. 9

1. **Wąż doprowadzający gaz**
2. **Zacisk**

UWAGA!

Po każdorazowym podłączeniu kuchni do butli z gazem, należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.

UWAGA!

1. **Niedopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia (np. zapalką lub świecą). Grozi to wybuchem! Do sprawdzenia szczelności można użyć mieszaniny wody z mydłem**
2. **Okresowo należy sprawdzać stan przewodu i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami**
3. **Przewód gumowy nie powinien dotykać gorących elementów kuchni.**

Urządzenie jest wykonane w drugiej kategorii i może pracować na zasilaniu dwoma rodzajami gazu I12E3B/P.

Fabrycznie urządzenie nastawione jest na gaz z rodziny 2.

2E – gaz ziemny wysokometanowy GZ20 - 20mbar (ustawienie fabryczne).

Urządzenie może być zasilone gazem z rodziny 3: 3B/P – propan butan .

W celu dostosowania urządzenia do gazu propan – butan (PB/P) należy wymienić dysze.

WYMIANA DYSZ – patrz Rys. XI str. 9

W celu wymiany dysz należy:

1. Poczekać, aż kuchnia ostygnie
2. Zdjąć ruszt
3. Zdjąć nakładki palników
4. Odkręcić dysze za pomocą klucza nasadowego „7” i zastąpić je dyszami przystosowanymi do gazu zasilającego
5. Założyć nakładki palników i ruszt.

REGULACJA PŁOMIENIA – patrz Rys. XII str. 9

Regulacja zaworów polega na regulacji płomienia oszczędnościowego. W tym celu należy:

- pokręcić pokrętłem zapalicy regulowany zawór
- ustawić pokrętło w pozycji 4 (patrz Rys. V str. 7)
- w pozycji 4 zdjąć pokrętło z zaworu
- obracać śrubę regulacyjną (A) i obserwować płomień.

Płomień należy ustawić na taką wysokość, żeby nie zgasł przy lekkim podmuchu oraz przy szybkim przestawieniu z płomienia pełnego – pozycja 3 (patrz Rys. V str. 7) i odwrotnie. Prawidłowo wyregulowany płomień powinien mieć kształt stożka koloru zielono-niebieskiego o wysokości około 2-4mm.

Założyć pokrętło na zawór.

UWAGA!

Jeżeli w instalacji gazowej występują widoczne zmiany ciśnienia gazu, płomień oszczędnościowy należy wyregulować przy niskim ciśnieniu tak, aby palnik nie zgasł podczas normalnego użytkowania.

TABELA MOCY I ŚREDNICE DYSZ W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU GAZU ZASILAJĄCEGO

Rodzaj gazu	Palnik			Piekarnik
	Mały (1)	Średni (2; 3)	Duży (4)	
2E - G20 – 20 mbar				
Średnica dyszy [mm]	0,70	0,95	1,15	1,00
Obciążenie cieplne [kW]	0,89	1,67	2,66	2,00
Zużycie gazu [m ³ /h]	0,084	0,148	0,252	0,178
Rodzaj gazu	Palnik			Piekarnik
3B/P-G30 - 37mbar	Mały (1)	Średni (2; 3)	Duży (4)	
Średnica dyszy [mm]	0,50	0,65	0,80	0,70
Obciążenie cieplne [kW]	1,11	1,89	2,78	2,11
Zużycie gazu [g/h]	78	132	210	158

Obciążenie cieplne/ zużycie gazu G20 – 20 mbar

Mały: 0,89 kW/ 0,084 m³/h
Średni: 1,67 kW/ 0,148 m³/h
Duży: 2,66 kW/ 0,252 m³/h
Piekarnik: 2,00 kW/ 0,178 m³/h

Obciążenie cieplne/ zużycie gazu G30 – 37 mbar

Mały: 1,11 kW/ 78 g/h
Średni: 1,89 kW/ 132 g/h
Duży: 2,78 kW/ 210 g/h
Piekarnik: 2,11 kW/ 158 g/h

łącznie obciążenie cieplne: 8,89 kW

łącznie zużycie gazu (palniki) - 0,810 m³/h

łącznie obciążenie cieplne: 9,78 kW

łącznie zużycie gazu (palniki) - 710 g/h

TYPOWE USTERKI

1. Gaz nie zapala się
 - Sprawdź czy nie doszło do zgniecenia przewodu gumowego, przy zasilaniu gazem płynnym z butli
 - Sprawdź czy główny zawór gazu jest otwarty
 - Sprawdź czy butla gazowa nie jest pusta
 - Jeżeli zainstalowano nową kuchnię lub wymieniono butlę z gazem na nową, wówczas należy powtarzać procedurę zapalania do momentu, aż gaz dotrze do palnika
 - Sprawdź czy dysza lub otwory płomieniowe w palniku nie są zanieczyszczone lub zalane. Jeżeli tak, przeczyść otwór dyszy używając szpilki lub igły. Do wyczyszczenia otworów w palniku użyj szczoteczki. Następnie wszystkie elementy osusz
2. Niestabilny płomień
 - Sprawdź czy elementy palnika są czyste, suche i prawidłowo założone

Jeśli powyższe propozycje nie rozwiążą problemu, skontaktuj się z serwisem. **Zabrania nie podejmować prób samodzielnej naprawy.** Naprawy urządzenia może dokonać **wyłącznie** wykwalifikowana, uprawniona osoba. Kuchnię powinien naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy, wykorzystujący oryginalne części zamienne.

IP 20

Kuchnia fabrycznie dostosowana do gazu G20 - 20 mbar

Kategoria: II2E3B/P

PIN 1312BT5268

Kraj przeznaczenia – PL (Polska)

UWAGA!

Ilustracje i opisy mogą odbiegać od rzeczywistości w zależności od modelu produktu.

Producent zastrzega sobie prawo do zmian technicznych!

Producent zastrzega sobie prawo do pomyłek i błędów w druku.