

Spis treści

PL

1 Ostrzeżenia	4
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Tabliczka znamionowa	5
1.3 Odpowiedzialność producenta	5
1.4 Przeznaczenie urządzenia	5
1.5 Utylizacja	5
1.6 Instrukcja użytkownika	6
1.7 Jak czytać niniejszy podręcznik	6
2 Opis	7
2.1 Opis ogólny	7
2.2 Oznaczenia	8
3 Użytkowanie	9
3.1 Ostrzeżenia	9
3.2 Pierwsze użycie	9
3.3 Użytkowanie płyty	10
4 Czyszczenie i konserwacja	12
4.1 Ostrzeżenia	12
4.2 Czyszczenie urządzenia	12
5 Instalacja	14
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	14
5.2 Wycięcie blatu	14
5.3 Zabudowa	15
5.4 Elementy mocujące	16
5.5 Podłączenie gazu	17
5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	19
5.7 Podłączenie elektryczne	24

Instrukcje są ważne wyłącznie w krajach, w których symbole zostały przedstawione na okładce niniejszej instrukcji.

Omawiana płyta kuchenna do zabudowy jest klasy 3.

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie jakości estetycznych i funkcjonalnych zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie: www.smeg.com



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Szkody powstałe na osobach

- Urządzenie i jego dostępne elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadających odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu prac wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.

- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Instalacja i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie wprowadzać zmian w urządzeniu.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenia urządzenia

- Na części szklane nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Używać ewentualnie przyrządów drewnianych lub plastikowych.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.



- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcze lub oleje.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.

1.2 Tabliczka znamionowa

- Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer rejestracyjny i oznaczenie. Nigdy nie należy zdejmować tabliczki znamionowej.

1.3 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe na osobach lub rzeczach w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkownika;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.4 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.5 Utylizacja



Urządzenie powinno być zutylizowane oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z aktualnymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odłączyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



Napięcie elektryczne

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać urządzenie sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.



Ostrzeżenia

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie zostawiać bez nadzoru opakowania i jego elementów.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.6 Instrukcja użytkownika

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości i w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres użytkowania urządzenia.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkownika.

1.7 Jak czytać niniejszy podręcznik

Niniejszy podręcznik wykorzystuje następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące podręcznika, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące pieczenia.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje o prawidłowym czyszczeniu i konserwacji urządzenia.

Instalacja



Informacje dla wykwalifikowanego technika: instalacja, uruchomienie i testy.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Rada

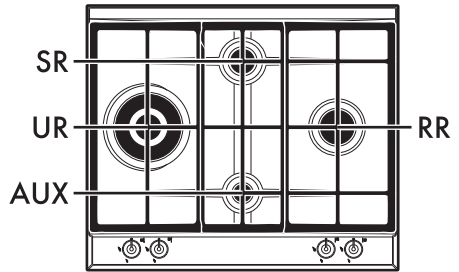
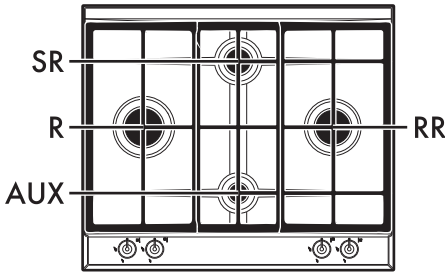
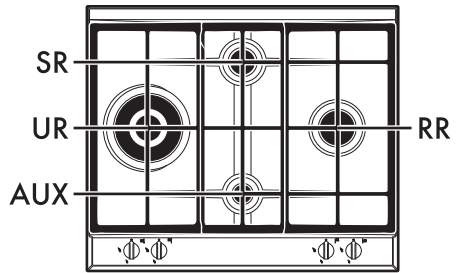
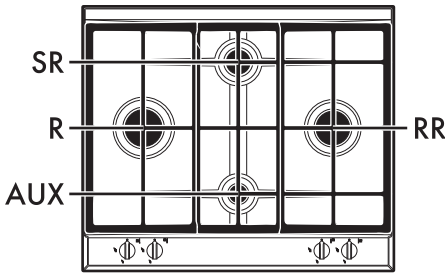
1. Sekwencja instrukcji użytkownika.

- Pojedyncza instrukcja użytkownika.

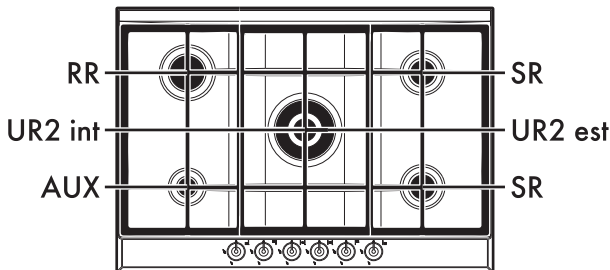
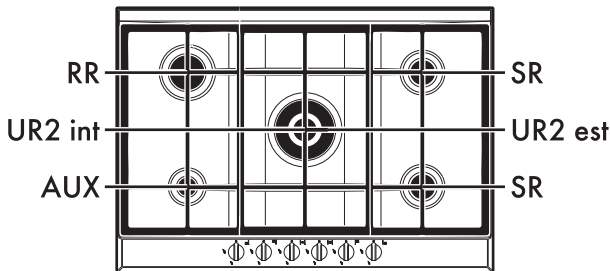


2 Opis

2.1 Opis ogólny



60 cm



70 cm



AUX = Pomocniczy

SR = Pół-szybki

RR = Szybki ograniczony

R = Szybki

UR = Ultraszybki

UR2 int = Ultraszybki korona wewnętrzna

UR2 est = Ultraszybki korona zewnętrzna

2.2 Oznaczenia

Strefy grzewcze

Przedni lewy

Środkowy lewy

Tylny lewy

Środkowy Wewnętrzny

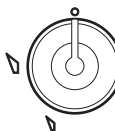
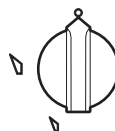
Środkowy Zewnętrzny

Przedni prawy

Środkowy prawy

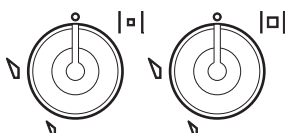
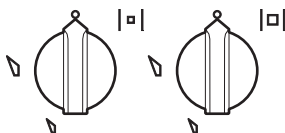
Tylny prawy

Pokręta palników



Do włączania i regulowania palników płyty. Aby włączyć dane palniki wcisnąć i przekręcić pokrętło w lewo na wartość . Przekręcać pokrętło w zakresie od maksimum do minimum aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętła na pozycję aby wyłączyć palniki.

(tylko w niektórych modelach)



Palnik z podwójną koroną składa się z palnika pomocniczego i palnika szybkiego. Jest sterowany przez dwa różne pokręta umożliwiające użycie wszystkich razem lub z osobna, w zależności od potrzeb.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu z ich nakładkami.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcze lub oleje.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie dotykać elementów grzejnych urządzenia podczas działania. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż ostygną.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie zakrywać palników papierem i folią aluminiową.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i regularne.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.

3.2 Pierwsze użycie


1. Usunąć ewentualne folie ochronne na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria z urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).




Użytkowanie

3.3 Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazany przypisany mu palnik.

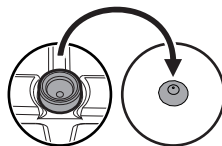
Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na  i poczekać na ponowną próbę przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się. W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała. Poczekać chwilę i powtórzyć czynność. Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu, nawet przy otwartym kurku. Ustawić pokrętkę na  i poczekać na ponowną próbę przynajmniej 60 sekund.

Prawidłowa pozycja kratki

Pod kratkami znajdują się silikonowe wkłęsłe podkładki, które należy wyśrodkować na sworzniu blokującym znajdującym się na płycie.

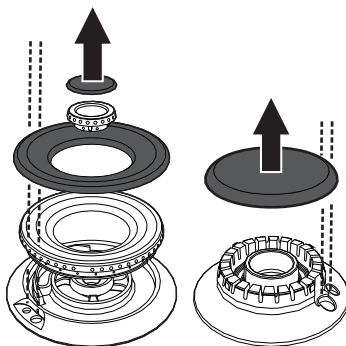


Upewnić się, że kratki są wyśrodkowane na palnikach i nie są podniesione lub pochylone; w takim przypadku powtórzyć nałożenie.

Jeżeli zauważy się niestabilność garnka sprawdzić, czy kratka została prawidłowo ustawiona.

Prawidłowa pozycja koron i nakładek

Przed włączeniem palników upewnić się, że korony i ich nakładki znajdują się na prawidłowej pozycji. Otwory palnika muszą się znajdować na świecach i termoparach. Należy również sprawdzić, czy korony zostały prawidłowo włożone do otworów palnika.





Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty

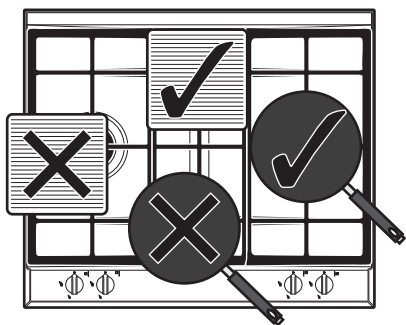
Aby uzyskać lepsze osiągi palników i minimalne zużycie gazu oraz, aby płomień nie przypalał boków garnka należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika. W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykładał.



Średnica naczyń:

- Pomocniczy: 7 - 18 cm
- Pół-szybki: 10 - 24 cm
- Szybki ograniczony: 12 - 24 cm
- Szybki: 14 - 26 cm
- Ultraszybki: 12 - 26 cm
- Ultraszybki 2: 12 - 26 cm

Aby uniknąć poparzeń podczas gotowania lub uszkodzenia płyty i blatu, wszystkie naczynia i patelnie grillowe muszą się znajdować wewnątrz obwodu płyty.



Ograniczenia odnośnie stosowania patelni grillowych



**Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni**

- nie stosować patelni z żeliwa.

Podczas używania patelni grillowej należy się zastosować do niektórych środków ostrożności:

- używać patelni z aluminium, również nieprzywierających o wymiarach nie przekraczających 35 x 26 cm;
- aby nie uszkodzić urządzenia i teflonowej powłoki, puste patelnie z aluminium pokrytego teflonem można podgrzewać przez maksymalnie 5 minut. Należy następnie położyć na nich produkty i kontynuować przyrządzanie posiłku przez nie dłużej niż 40 minut;
- uważać, aby płomień palnika nie wykraczał poza krawędzie patelni grillowej;
- zachować minimalną odległość 150 mm krawędzi patelni grillowej od bocznej ściany;
- nie kłaść patelni na kilku palnikach jednocześnie.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Na części stalowe lub wykończone powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane) nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze.
- Na części szklane nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych skrobaków metalowych.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

4.2 Czyszczenie urządzenia

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po wystudzeniu regularnie czyścić je po każdym użyciu.

Czyszczenie codzienne

Zawsze stosować tylko produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i spłukać dokładnie powierzchnie, a następnie wysuszyć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z pożywienia lub pozostałości

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania gąbek metalowych lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, używając ewentualnie przyrządów drewnianych lub plastikowych. Spłukać dokładnie wodą, następnie wysuszyć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem) ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.



Kratki płyty kuchennej

Zdjąć kratki i umyć w letniej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym. Dokładnie usunąć stwardniałe zabrudzenia. Wytrzeć i umieścić na płycie.



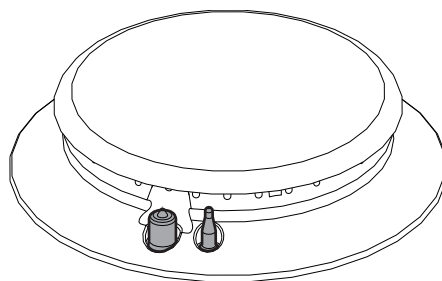
Ciągły kontakt kratki z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzwyklej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

Korony i nakładki

W celu wyczyszczenia korony i nakładki można zdjąć. Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego środka czyszczącego. Dokładnie usunąć cały zaschnięty brud i poczekać, aż całkowicie wyschną. Ponownie zamontować korony upewniając się o włożeniu ich razem z nakładkami na miejsce.

Świece i termopary

Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką. Ewentualny zasuszony osad można usunąć drewnianą wykałaczką lub igłą.





Instalacja

5 Instalacja

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Wydzielanie się ciepła podczas działania urządzenia

Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić czy posiada wymagane otwory.

Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (>90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.



Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.

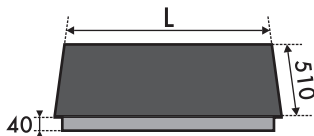
Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano na rysunkach montażowych.

5.2 Wycięcie blatu

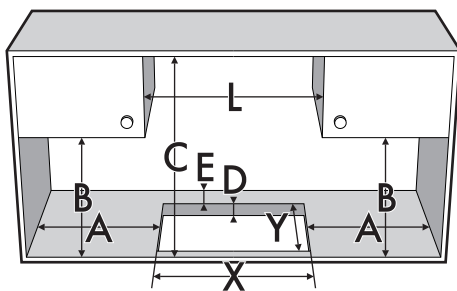


Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik. Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornym na wysoką temperaturę (>90°C).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600 - 720	560÷564	482÷486



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20÷60	min 50

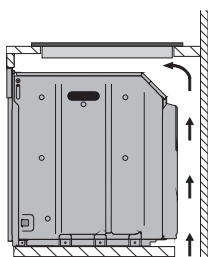


5.3 Zabudowa

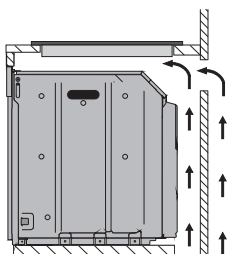
Na wnęcie zabudowy piekarnika

Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza.

Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną płaszczyznę urządzenia znajdującego się pod spodem.



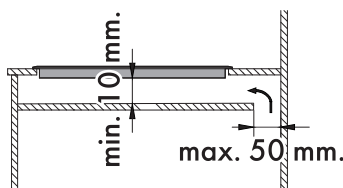
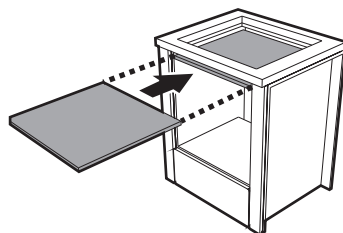
z otwarciem pod spodem



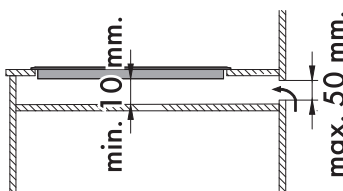
z otwarciem pod spodem i z tyłu

W neutralnej wnęcie lub szufladach

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówkę, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości **10 mm** od dolnej powierzchni płyty. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



z otwarciem pod spodem



z otwarciem z tyłu



Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.



Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.

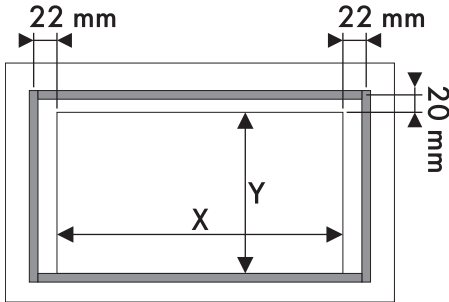


Instalacja

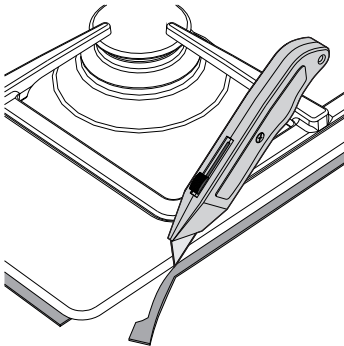
Uszczelnienie płyty kuchennej

Przed montażem, aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej i blat, założyć uszczelkę izolacyjną znajdującą się w wyposażeniu.

1. Skonsultować wartości wskazane na rysunku pamiętając, że przedni dłuższy bok musi się stykać z otworem.

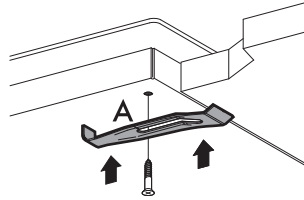


2. Delikatnie docisnąć, aby przyległa do powierzchni na całym zewnętrznym obwodzie otworu wykonanego w blacie.
3. Usunąć nadmiar uszczelnienia.



5.4 Elementy mocujące

W celu prawidłowego przymocowania płyty kuchennej do konstrukcji przykręcić elementy mocujące (A) w otworach znajdujących się na bokach dolnej obudowy.



Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.



5.5 Podłączenie gazu



Wyciek gazu Niebezpieczeństwo wybuchu

- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Gdzie wymagane wyregulować ciśnienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.

Informacje ogólne

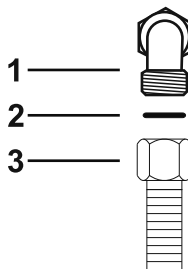
Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą sztywnego miedzianego przewodu lub giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2" zewnętrznie (ISO 228-1).

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

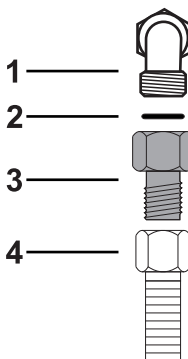
Dokładnie dokręcić przyłączyce **3** do przyłącza gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić przyłączyce **3** do przyłącza gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu. Na gwint przyłącza **3** nałożyć środek izolacyjny, a następnie dokręcić giętki stalowy wąż **4** do przyłącza **3**.

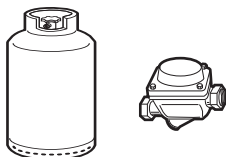




Instalacja

Podłączenie do gazu płynnego

Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłącze na butli zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach.



Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli "Rodzaj gazu i Kraje".

Wentylacja pomieszczeń

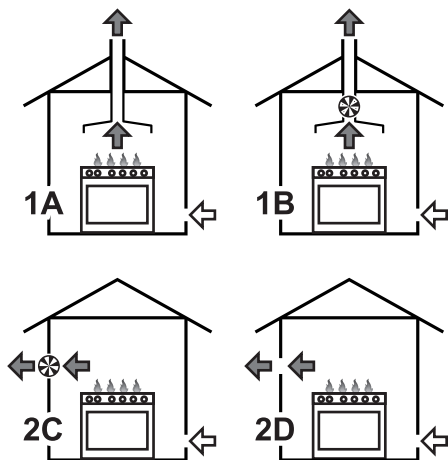
Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i dla konieczności wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkaniu, nawet częściowemu.

Pomieszczenie musi być odpowiednio nawietrzne, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna w celu zwiększenia prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie produktów ze spalania

Należy zapewnić odprowadzanie produktów ze spalania za pośrednictwem okapu z naturalnym ciągiem lub za pomocą ciągu wymuszonego. Skuteczny system wyciągowy wymaga starannego zaprojektowania przez upoważnionego fachowca i wykonania według pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach.

Po zakończeniu interwencji monterzy musi wystawić certyfikat zgodności.





- 1 Odprowadzanie za pomocą okapu
 - 2 Odprowadzanie bez okapu
- A** Odprowadzanie do pojedynczego komina o naturalnym ciągu
 - B** Odprowadzanie do pojedynczego komina z wentylatorem elektrycznym
 - C** Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz z naściennym lub znajdującym się na szybie wentylatorem elektrycznym
 - D** Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz przez ścianę

← Powietrze

← Spaliny

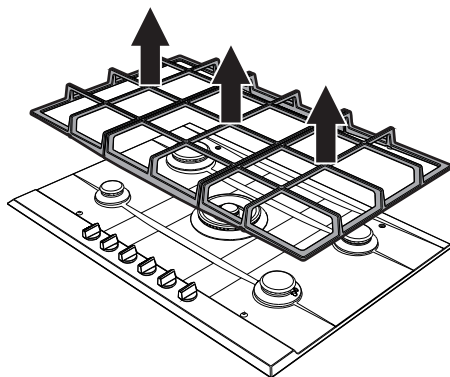
⊗ Wentylator elektryczny

5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

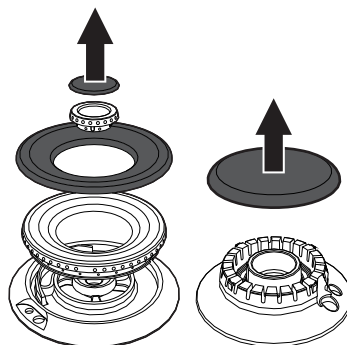
W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze i wyregulować powietrze pierwotne. W celu wymiany dysz i regulacji palników, należy zdjąć płytę.

Zdjęcie płyty

1. Zdjąć kratki z płyty.



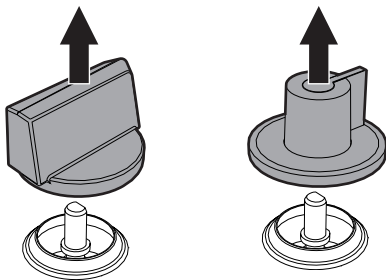
2. Usunąć korony i ich nakładki.



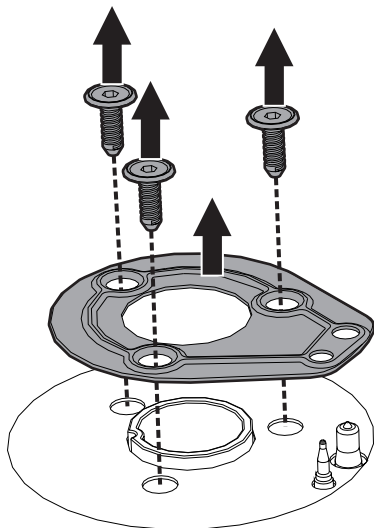


Instalacja

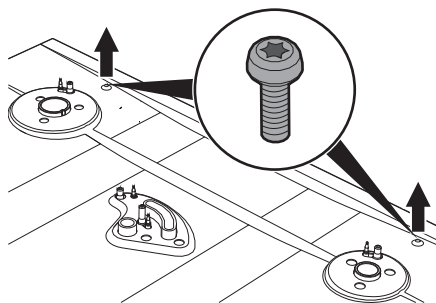
3. Zdjąć pokrętła pociągając je do góry.



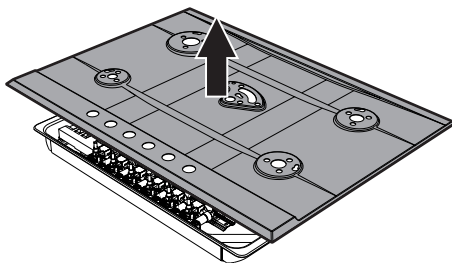
4. Wyjąć śruby mocujące płytę i płytki każdej strefy palników.



5. Tylko w modelach o wymiarach 70 cm konieczne jest również usunięcie dwóch tylnych śrub.

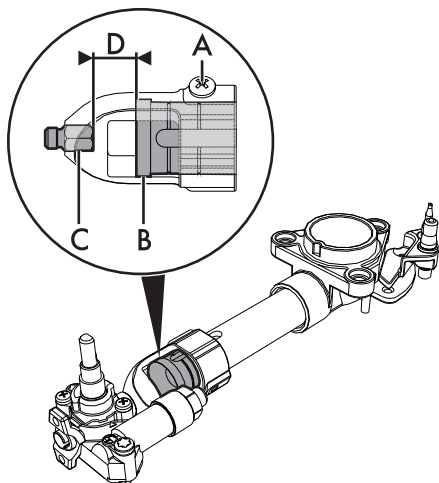


6. Zdjąć płytę.





Wymiana dysz



1. Poluzować śrubę **A** i popchnąć do oporu regulator powietrza **B**.
2. Za pomocą płaskiego klucza wyjąć dysze **C** i zamontować nowe zgodnie z rodzajem gazu, stosując się do wskazówek przedstawionych w tabelach (patrz „Rodzaj gazu i Kraje”).



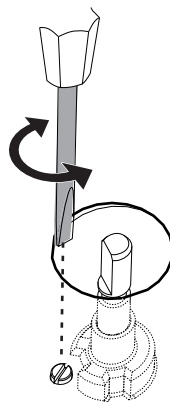
Moment dokręcenia dyszy nie może przekraczać 3 Nm.

3. Wyregulować dopływ powietrza przesuwając regulator **B** w celu uzyskania odległości **D** przedstawionej w tabeli (patrz „Rodzaj gazu i Kraje”).
4. Po wyregulowaniu każdego palnika, prawidłowo złożyć urządzenie.

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum. Zdjąć pokrętło kurka gazowego i użyć znajdującej się z boku drążka śruby regulacyjnej (w zależności od modelu), aż do uzyskania minimalnego regularnego płomienia.

Założyć pokrętło i sprawdzić stabilność płomienia. Szybko przekręcić pokrętło z pozycji maksimum na minimum: płomień nie powinien zgasnąć. Powtórzyć czynność na wszystkich kurkach gazowych.



Regulacja minimum dla gazu płynnego

Całkowicie dokręcić w prawo śrubę znajdującą się z boku drążka kurka.



Po przystosowaniu do innego rodzaju gazu niż ustawiony fabrycznie wymienić etykietę urządzenia na nową, odpowiadającą rodzajowi gazu. Etykieta znajduje się w worku z dyszami (gdzie obecne).



Instalacja

Smarowanie kurków gazu

Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurków gazu i mogą się one zablokować. Należy je wyczyścić wewnątrz i wymienić środek smarny.



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.

Rodzaj gazu i Kraje

Nr	Rodzaj gazu	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 Gaz Ziemny G20												
	G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
	G20/25 20/25 mbar			•								
2 Gaz Ziemny G25												
	G25 25 mbar						•					
3 Gaz Ziemny G25												
	G25 20 mbar				•							
4 Gaz Płynny G30/31												
	G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•	
	G30/31 30/37 mbar	•							•			
	G30/31 30/30 mbar						•			•		•
5 Gaz Płynny G30/31												
	G30/31 50 mbar				•	•						
6 Gaz Miejski G110												
	G110 8 mbar	•								•		•
7 Gaz Miejski G120												
	G120 8 mbar									•		



W zależności od kraju, można określić dostępne rodzaje gazu. Sprawdzić numer aby określić w "Tabele danych palników i dysz" prawidłowe wartości.



Tabele danych palników i dysz

1	Gaz Ziemny G20	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.0	3.2
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	95	115	126	130	73	130
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1600	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	0.5	1	1	1.5	2	1.5
2	Gaz Ziemny G25	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.5	3.0	3.5	1.0	3.1
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	95	115	126	140	73	130
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1600	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	0.5	0.5	1	1	2	1.5
3	Gaz Ziemny G25	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.1	3.1
	Średnica dyszy (1/100 mm)	82	105	126	140	150	82	140
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1600	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	0.5	1	1	1.5	2	2.5
4	Gaz Płynny G30/31	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.0	3.2
	Średnica dyszy (1/100 mm)	48	62	76	85	87	48	85
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1000	1600	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1.5	1.5	1.5	8	3	4	12
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	124	189	225	254	73	233
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	121	186	221	250	71	229
5	Gaz Płynny G30/31	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.1	3.1
	Średnica dyszy (1/100 mm)	42	54	67	76	76	42	73
	Moc ograniczona (W)	400	500	800	1000	1600	400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	0.5	1	2	1	2	12
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	124	189	225	254	80	225
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	121	186	221	250	79	221
6	Gaz miejski G110	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.1	3.2
	Średnica dyszy (1/100 mm)	132	165	210	250	270	132	250
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1400	400	1200
	Powietrze pierwotne (mm)	0.5	0.5	0.5	0.5	1.5	1	2
7	Gaz miejski G120	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.1	3.2
	Średnica dyszy (1/100 mm)	126	165	200	230	250	126	230
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	900	1400	400	1200
	Powietrze pierwotne (mm)	1	0.5	0.5	1	1.5	1	2.5

Dysze, które nie znajdują się na wyposażeniu można dostać w autoryzowanym centrum serwisowym.



5.7 Podłączenie elektryczne



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie zgodnie z normami bezpieczeństwa instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nie należy nigdy ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyki sieci elektrycznej odpowiadają danym z tabliczki znamionowej.

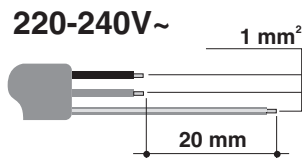
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer rejestracyjny i oznaczenie, jest umieszczona w widocznym miejscu urządzenia.

Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe, o długości co najmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N~



Użyć kabla **trójżyłowego 3 x 1 mm²**.



Wskazane wartości dotyczą przekroju przewodu wewnętrznego.

Podłączenie stałe

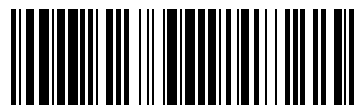
Na linii zasilającej przewidzieć wyłącznik omnipolarny zgodnie z zasadami wykonywania instalacji.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania redukcji, przedłużaczy lub boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.



914775948/C