

Spis treści

PL

1 Ostrzeżenia	4
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Odpowiedzialność producenta	5
1.3 Przeznaczenie urządzenia	5
1.4 Utylizacja	5
1.5 Tabliczka znamionowa	6
1.6 Instrukcja obsługi	6
1.7 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi	6
2 Opis	7
2.1 Opis ogólny	7
2.2 Oznaczenia	8
2.3 Dostępne akcesoria	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	16
5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	18
5.7 Podłączenie elektryczne	24

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

Omawiana płyta kuchenna do zabudowy jest klasy 3.

Zalecamy Państwu uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

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



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego 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.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania 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 na urządzeniu.

- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie 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.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i gąbek metalowych) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- 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 tłuszcz lub olej.



- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.

1.2 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

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

1.3 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.

Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że będzie się to odbywać pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

1.4 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE). Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z aktualnymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.
- Odłączyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać 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 pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

1.6 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano 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 próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Porada

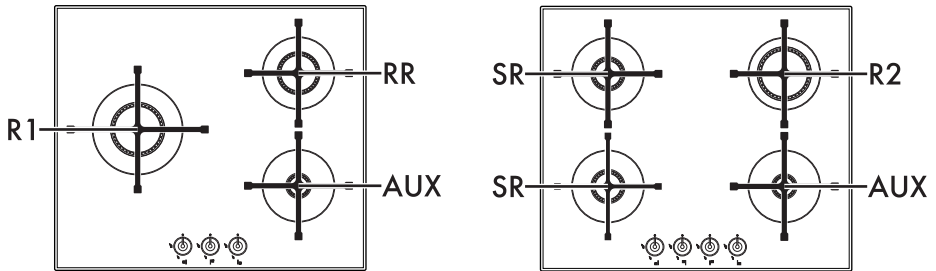
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.

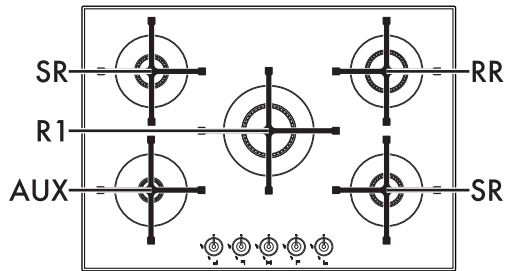


2 Opis

2.1 Opis ogólny



60 cm



70 cm

AUX = Pomocniczy
 SR = Pół-szybki
 RR = Szybki ograniczony

R1 = Szybki duży
 R2 = Szybki średni

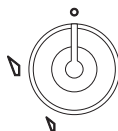


2.2 Oznaczenia

Strefy grzewcze

- Przedni lewy
- Tylny lewy
- Środkowy
- Tylny prawy
- Przedni prawy
- Środkowy lewy

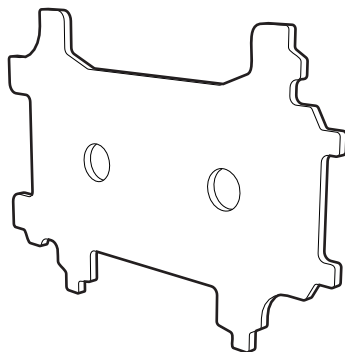
Pokręta palników



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

2.3 Dostępne akcesoria

Klucz do palnika (tylko dla montażysty)



Użyteczny przy demontażu i ponownym montażu palników płyty.

i Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gotowania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- 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 gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.

3.2 Pierwsze użycie


1. Usunąć ewentualne folie ochronne znajdujące się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów.
3. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i umyć je (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.

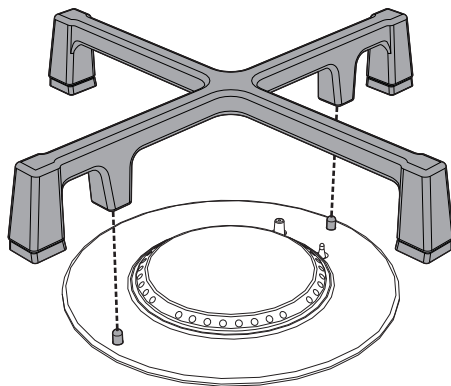
Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie 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 nie rozgrzała się jeszcze. Począć chwilę i powtórzyć czynność. Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet gdy kurek jest otwarty. Ustawić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund.

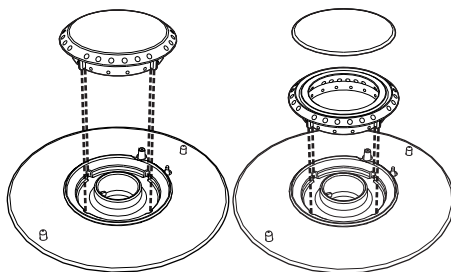
Prawidłowa pozycja kratki

Kratki umieszczone nad palnikami muszą się znajdować w pozycji równoległej do panelu sterowania i nie mogą być prostopadłe.



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

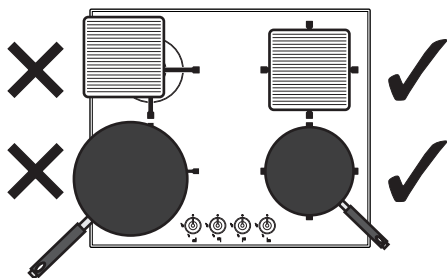
Aby uzyskać lepsze osiągi palników i minimalne zużycie gazu oraz, aby płomień nie przypalał boków garnka należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika. W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykładał.



Średnica naczyń:

- Pomocniczy: 7 - 18 cm
- Pół-szybki: 10 - 24 cm
- Szybki ograniczony: 18 - 24 cm
- Szybki średni: 20 - 26 cm
- Szybki duży: 20 - 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.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- W przypadku zastosowania zbyt agresywnych środków czyszczących, wody wapiennej lub w razie ewentualnego zabrudzenia (wodą z gotowania, sosem, kawą itp.) po ostygnięciu płyty, natychmiast wyczyścić.
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i gąbek metalowych) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

4.2 Czyszczenie urządzenia

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

Czyszczenie codzienne

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

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

Plamy z żywności lub resztki

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

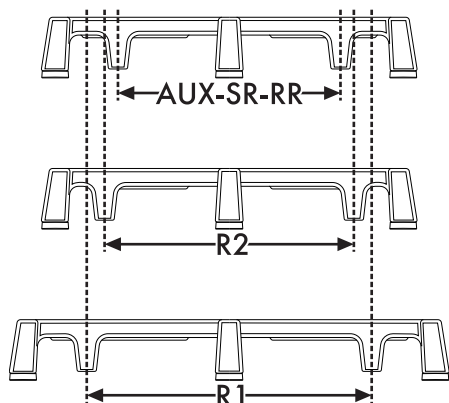
Stosować zwykłe produkty, nieścierne, używając ewentualnie drewnianych lub plastikowych narzędzi. Splukać dokładnie wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

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.



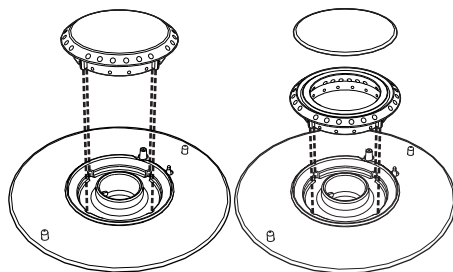
Tarcie dnem garnków może pozostawiać ślady na kratkach, które można usunąć za pomocą neutralnych detergentów.



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

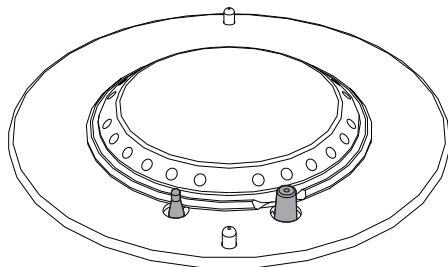
Korony i nakładki

W celu wyczyszczenia można zdjąć korony i nakładki. 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 zasuszone 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.

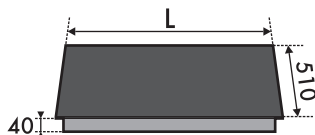
5.2 Wycięcie blatu



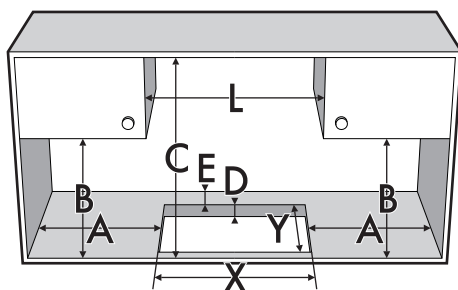
Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

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

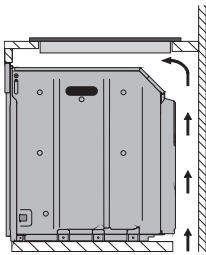


5.3 Zabudowa

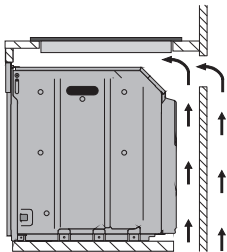
Na wnęcie zabudowy piekarnika

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 płaszczyzną urządzenia znajdującego się pod spodem.



z otwarciem pod spodem



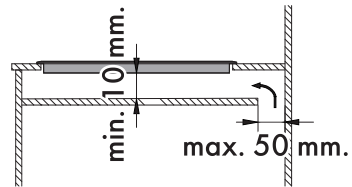
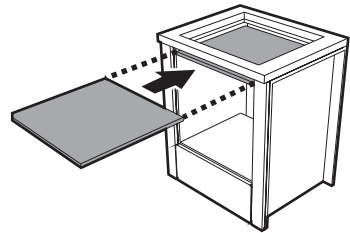
z otwarciem pod spodem i z tyłu



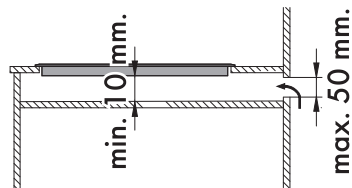
Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

Na neutralnej wnęcie lub szufladzie

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



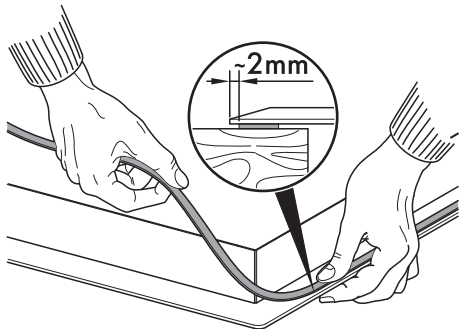
Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



Instalacja

Uszczelnienie płyty kuchennej

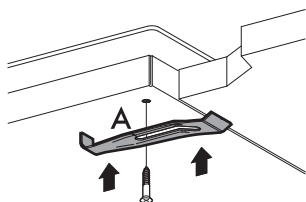
Przed montażem, aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej i blat, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę samoprzylepną znajdującą się w wyposażeniu.



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

5.4 Elementy mocujące

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



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.

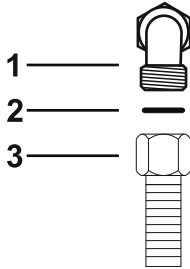
W przypadku zasilania innym rodzajem gazu skonsultować rozdział „5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2" zewnętrznie (ISO 228-1).

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

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



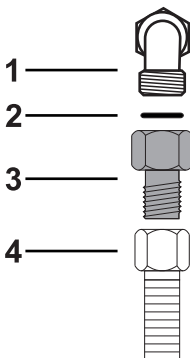
Dokładnie dokręcić przyłączyce **3** do przyłącza gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z przyłączem stożkowym

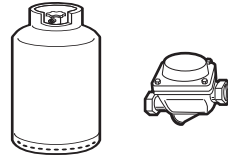
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

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**.



Podłączenie do gazu płynnego

Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłączyce 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 ze względu na konieczność 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 wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.



Instalacja

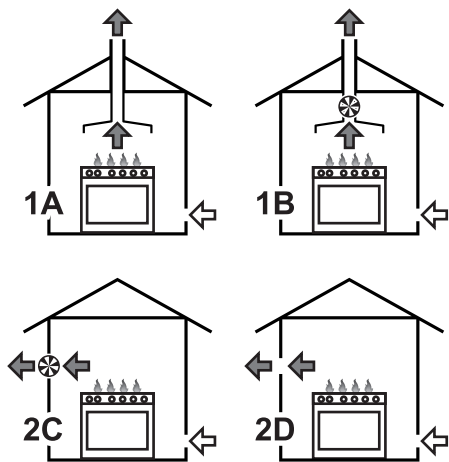
Odprowadzanie produktów ze spalania

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 na podstawie pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach.

Po zakończeniu interwencji montażysta 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

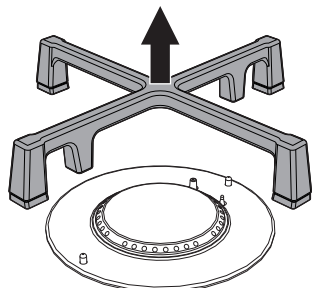
5.6 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

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

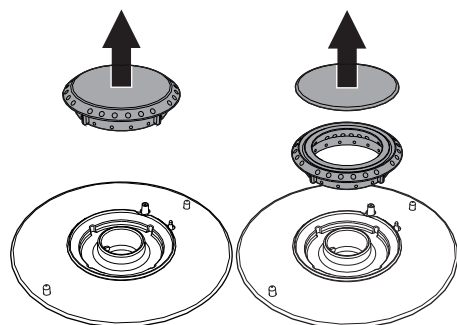


Zdjęcie płyty

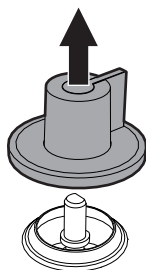
1. Zdjąć kratki z płyty.



2. Usunąć korony i ich nakładki.

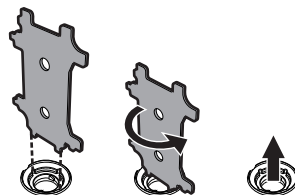


3. Zdjąć pokrętła pociągając je do góry.

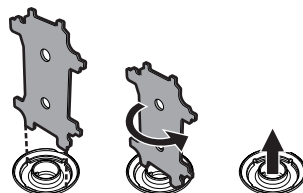


4. Odkręcić pierścienie palnika za pomocą odpowiedniego klucza znajdującego się w wyposażeniu.

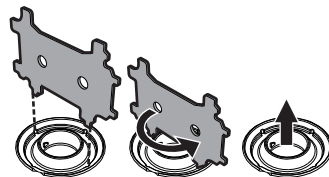
AUX



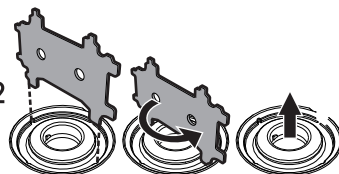
SR



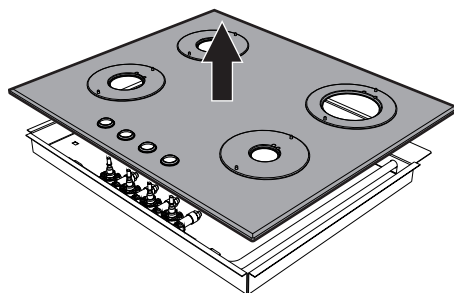
RR



R1-R2

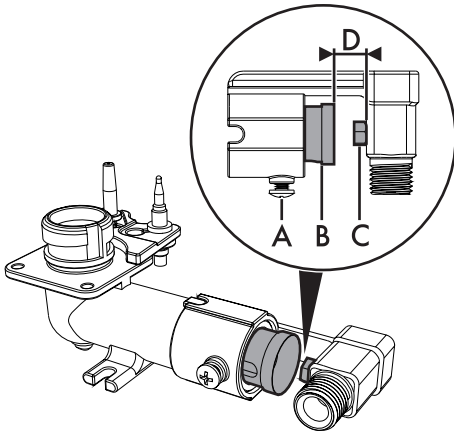


5. Zdjąć płytę.





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”).



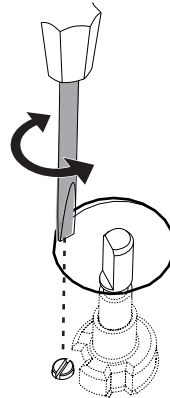
Moment dokręcenia dyszy nie może przekraczać 3 Nm.

3. Wyregulować dopływ powietrza przesuwając regulator **B** w celu uzyskania odległości **C** 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 śruby regulacyjnej znajdującej się z boku drążka (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 gazu innego niż ustawiony fabrycznie wymienić etykietę urządzenia na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu. Etykieta znajduje się w worku z dyszami (gdzie obecne).

Smarowanie kurków gazu

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



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.



Instalacja

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	R1	R2
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.5	3.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	95	117	135	126
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1050	1050
	Powietrze pierwotne (mm)	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
2	Gaz Ziemny G25 25 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.5	3.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	95	117	135	126
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1050	1050
	Powietrze pierwotne (mm)	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
3	Gaz Ziemny G25 20 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.5	3.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	82	105	126	150	135
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1050	1050
	Powietrze pierwotne (mm)	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
4	Gaz Płynny G30/31	AUX	SR	RR	R1	R2
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.4	3.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	48	62	76	87	82
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1050	1050
	Powietrze pierwotne (mm)	4	2	2	10	3
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	124	189	247	218
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	121	186	243	214
5	Gaz Płynny G30/31 50 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.5	3.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	42	54	67	76	73
	Moc ograniczona (W)	450	550	850	1050	1050
	Powietrze pierwotne (mm)	2	1	0.5	1.5	1.5
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	131	189	254	218
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	129	186	250	214
6	Gaz miejski G110 8 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.5	2.9
	Średnica dyszy (1/100 mm)	132	165	230	280	250
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1050	1050
	Powietrze pierwotne (mm)	1.0	0.5	1	1	1
7	Gaz miejski G120 8 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	1.7	2.6	3.5	3.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	126	160	210	250	230
	Moc ograniczona (W)	400	500	750	1050	1050
	Powietrze pierwotne (mm)	1	0.5	1	1	1

Dysze znajdujące się w wyposażeniu można dostać w autoryzowanych centrach serwisowych.



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 dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

Informacje ogólne

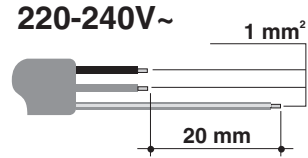
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 1N~



Kabla trójżyłowego 3 x 1 mm².



Wskazane wartości dotyczą przekroju przewodu wewnętrznego.

Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

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 przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.



914776727/B