

gorenje

PL

KUCHNIE GAZOWE

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI

Szanowni użytkownicy,

zakupili Państwo produkt z naszej nowej serii kuchni gazowych. Naszym życzeniem jest, by produkt nasz dobrze Państwu służył. Podczas jego użytkowania należy przestrzegać określonych reguł. W Państwa interesie leży zatem dokładne przestudiowanie niniejszej instrukcji i użytkowanie wyrobu zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.

WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA

- Produkt nie jest podłączony do urządzenia odprowadzania spalin. Produkt musi być zainstalowany i podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami montażowymi. Szczególną uwagę należy poświęcić wymaganiom dotyczącym wentylacji pomieszczeń.
- Proszę sprawdzić, czy dane o rodzaju gazu, podane na tabliczce znamionowej, zgodnie są z rodzajem gazu w Państwa sieci gazowej.
- **Produkt skompletowano i wyregulowano do poboru gazu ziemnego G 20 / 2 kPa.**
- Instalacji, wszelkich napraw, regulacji oraz ewentualnego dostosowania kuchni do innego rodzaju gazu może dokonywać tylko firma posiadająca uprawnienia specjalistyczne do tego rodzaju prac, oraz autoryzację firmy.
- Zainstalowanie kuchni oraz ewentualne dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu powinno zostać potwierdzone przez wpis do karty gwarancyjnej. Bez takiego wpisu nie można wnosić o naprawę gwarancyjną.
- W przypadku kuchni na gaz ziemny zaleca się dołączyć do przyłącza gazu regulator ciśnienia gazu.
- Kuchnia może być wykorzystywana tylko do obróbki cieplnej artykułów spożywczych. Nie wolno jej używać do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko wzrostu stężenia spalin, zagrażające życiu. Zarazem może dojść do uszkodzenia podstawowej funkcji kuchni pod wpływem zbyt dużego obciążenia cieplnego. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania.
- W przypadku wystąpienia charakterystycznego zapachu ulatniającego się gazu, należy natychmiast odciąć dopływ gazu (zaworem odcinającym znajdującym się przed urządzeniem). Urządzenie można ponownie użytkować dopiero po stwierdzeniu i usunięciu przyczyny nieszczelności (przez firmę, posiadającą odpowiednie uprawnienia) oraz po dokładnym przewietrzeniu pomieszczenia, w którym znajduje się kuchnia.
- Należy zapewnić dostęp powietrza do urządzenia, zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami.
- Przy użytkowaniu urządzenia do gotowania na gaz wytwarza się ciepło i wilgotność w pomieszczeniu, gdzie urządzenie zainstalowano. Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowego wentrowania, np. poprzez otwarcie okien.
- Zabrania się sprawdzania szczelności urządzenia lub lokalizacji ulatniania się gazu przy pomocy otwartego ognia.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia części gazowej urządzenia zabrania się dokonywania napraw samodzielnie, urządzenie należy odłączyć i zwrócić się o pomoc do punktu naprawczego.
- W przypadku przerwy dłuższej niż 3 dni w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny instalacji gazowej. Po przerwie dłuższej niż 3 miesiące zaleca się sprawdzenie wszelkich funkcji użytkowych urządzenia.
- Po przerwie dłuższej niż 3 miesiące zaleca się sprawdzenie wszelkich funkcji użytkowych urządzenia.
- W razie znacznych zmian w otoczeniu (środowisku) kuchni, które mogłyby spowodować niebezpieczeństwo pożaru albo wybuchu (np. klejenie płytek PCV, linoleum, przy pracy z lakierami itp.), należy wcześniej (przed rozpoczęciem prac) wyłączyć kuchnię z eksploatacji.
- Na powierzchni kuchni ani w odległości mniejszej niż wynosi odległość bezpieczna nie mogą znajdować się przedmioty z materiałów palnych (najmniejsza odległość urządzenia od materiałów palnych w kierunku głównego promieniowania wynosi 750 mm, w innych kierunkach 10 mm).
- Kuchnia nie może być umieszczona na podstawkach.
- W przypadku niedotrzymania wskazówek i zaleceń podanych w niniejszej instrukcji producent nie ponosi odpowiedzialności za powstanie ewentualnych szkód.
- Kuchnia bez nakrywy może być zamontowana jedynie przy ścianie wykonanej z niepalnych materiałów.
- Zaleca się, by raz na dwa lata zlecić pracownikowi uprawnionemu firmie serwisowej dokonanie przeglądu technicznego wraz z przeprowadzeniem konserwacji urządzenia. Zapobiegnie to występowaniu usterek w pracy urządzenia i przedłuży jego żywotność.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci i osoby upośledzone fizycznie i umysłowo oraz osoby, które nie są mentalnie do tego przygotowane lub

którym brak doświadczenia i wiedzy nie pozwala na bezpieczną obsługę tego urządzenia. Osoby te mogą warunkowo obsługiwać urządzenie, jeśli będą pod stałą kontrolą osoby dorosłej lub zostały poinstruowane z zakresu obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

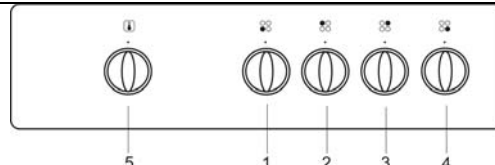
UWAGA

Producent zastrzega sobie prawo dokonania drobnych zmian niniejszej instrukcji wynikających z innowacji lub technologicznego rozwoju produktu.

Wypożyczenie kuchni zależy od jej typu. Dodatkowe części wyposażenia (ruszt, blacha do pieczenia, brytfanna, śruby do regulacji wysokości) można zamówić w placówce serwisowej.

ELEMENTY STERUJĄCE KUCHNI

1. Pokrętko lewego przedniego palnika
2. Pokrętko lewego tylnego palnika
3. Pokrętko prawego tylnego palnika
4. Pokrętko prawego przedniego palnika
5. Pokrętko kurka regulacyjnego piekarnika



PIERWSZE UŻYTKOWANIE KUCHNI

- Przed pierwszym włączeniem kuchni należy usunąć całość opakowania.
- Różne części - komponenty kuchni i opakowań - można przeznaczyć do recyklingu. Należy stosować się do obowiązujących przepisów w tym względzie.
- Pokrętko kurka regulacyjnego piekarnika należy ustawić na temperaturę maksymalną i pozostawić piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami na czas 30 minut. Należy zapewnić odpowiednie wentylowanie pomieszczenia. W ten sposób zostaną usunięte materiały konserwujące i wszelkie zapachy przed pierwszym użytkowaniem piekarnika.
- Należy się upewnić, czy kable innych urządzeń nie dotykają płyty podpalnikowej, drzwiczek piekarnika lub innych części kuchni.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie ciała lub szkody materialne powstałe w wyniku nieprawidłowego posługiwania się urządzeniem.

UŻYTKOWANIE KUCHNI

UWAGA

- Kuchnię mogą użytkować - zgodnie z niniejszą instrukcją - wyłącznie osoby dorosłe. W pomieszczeniu, gdzie znajduje się kuchnia, nie wolno pozostawiać dzieci bez opieki.
- Użytkowanie kuchni gazowej wymaga nieustającego nadzoru.
- Obciążenie blachy do pieczenia wsuwanej do rowków piekarnika może wynosić maksymalnie 3 kg.
- Obciążenie rusztu wraz z brytfanną lub z blachą do pieczenia może wynosić maksymalnie 7 kg.
- Nie należy opuszczać klapy, gdy palniki płoną.

OBSŁUGA PŁYTY NAWIERZCHNIOWEJ

ZAPALANIE PALNIKA Z ZABEZPIECZENIEM

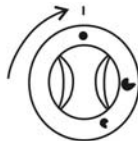
- Lekko wcisnąć pokrętko i obracać nim, aż do pozycji "MAKSYMALNY PŁOMIEŃ", podpalić gaz zapalną lub zapalniczką.
- Po zapaleniu palnika przytrzymać pokrętko wciśnięte jeszcze 5 sekund, by czujnik zabezpieczenia płomienia zdążył się nagrzać.
- Zwolnić pokrętko i sprawdzić, czy w piekarniku pali się gaz.
- Jeżeli palnik zgaśnie po zwolnieniu pokrętła, całą procedurę należy powtórzyć.

WYŁĄCZENIE PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH

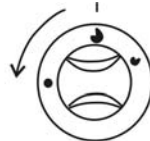
Należy przekręcić odpowiednie pokrętło na pozycję - "WYŁĄCZONE". Proszę sprawdzić, czy ogień zgasł.

GOTOWANIE

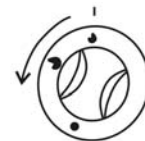
- Do gotowania należy używać naczyń niskich i szerokich.
- Należy uważać, by płomień palącego się gazu ogrzewały tylko dno naczynia i nie przechodziły poza jego krawędzie.
- Kuchnia wyposażona jest w palniki różnej wielkości.
- Dla efektywnego (ekonomicznego) wykorzystania gazu należy używać naczyń z zalecanymi średnicami:
 - mały palnik Ø dna od 120 do 160 mm,
 - średni palnik Ø dna od 160 do 220 mm,
 - duży palnik Ø dna od 220 do 280 mm,
- Moc palnika (wielkość płomienia) można regulować pokrętłem w zakresie pozycji od "PŁOMIEŃ MAKSYMALNY", do "PŁOMIEŃ EKONOMICZNY".
- By osiągnąć pozycję "PŁOMIEŃ EKONOMICZNY" należy pokrętło ustawić w lewej skrajnej pozycji (maksymalnie w lewo).
- Po doprowadzeniu potrawy do wrzenia należy obniżyć moc palnika tak, by wystarczyła do utrzymania posiłku w stanie gotowania.



Wyłączone



Maksymalny płomień



Ekonomiczny płomień

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

Dopływ gazu do palnika piekarnika jest regulowany kurkiem z zabezpieczeniem termoelektromagnetycznym. Moc palnika a tym samym temperaturę w piekarniku można regulować ustawieniem pokrętła między położeniami "PŁOMIEŃ MAKSYMALNY" a "PŁOMIEŃ EKONOMICZNY".

ZAPALENIE PALNIKA PIEKARNIKA

- Należy otworzyć drzwiczki piekarnika. Pokrętło piekarnika należy przekręcić w położenie "PŁOMIEŃ MAKSYMALNY".
- Trzymając pokrętło wciśnięte należy przysunąć zapaloną zapalnicę do otworu w dnie piekarnika.
- Po zapaleniu palnika należy przytrzymać wciśnięte pokrętło jeszcze przez 5 sekund - do momentu nagrzania się czujnika zabezpieczenia termoelektromagnetycznego.

WYŁĄCZENIE PALNIKA

Należy przekręcić odpowiednie pokrętło na pozycję - "WYŁĄCZONE". Proszę sprawdzić, czy ogień zgasł.

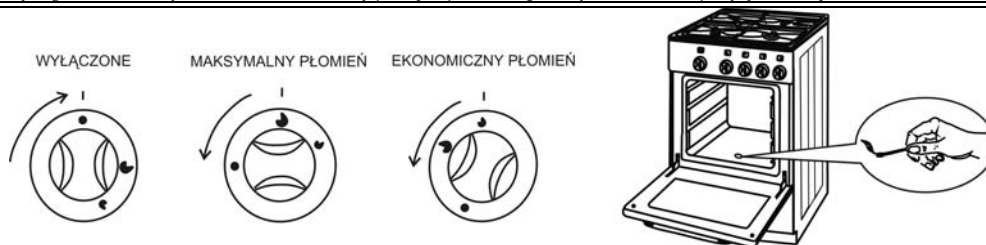
PIECZENIE

- Przed włożeniem do piekarnika drożdżowych ciast, należy go uprzednio rozgrzać przez okres 10 - 15 minut przy pokrętle ustawionym na "PŁOMIEŃ MAKSYMALNY".
- Po nagraniu piekarnika można włożyć do niego potrawę.
- Blachę do pieczenia wsunąć w **środek rowka**. Blacha do pieczenia, nie może być dosunięta do tylnej ściany piekarnika.
- Blachę lub brytfannę z przygotowaną potrawą należy włożyć na ruszt – wsunięty w drugi (zalecany) od dołu poziom.
- Pokrętło piekarnika należy pozostawić w pozycji "PŁOMIEŃ MAKSYMALNY" przez okres właściwy dla danej potrawy.
- W trakcie pieczenia temperaturę w piekarniku można ograniczać w zależności od potrzeb, aż do ustawienia pokrętła w pozycji "PŁOMIEŃ EKONOMICZNY".
- Czas pieczenia dla poszczególnych potraw należy określić doświadczalnie.
- Wybór wartości cyfrowej dla każdego rodzaju ciasta i sposobu pieczenia należy sprawdzić doświadczalnie.

- Dla orientacji podajemy, że drożdżówki są gotowe po ok. 25 - 30 min. pieczenia, ciasto drożdżowe po 45 min. i kruche ciasto w ciągu 12 - 18 minut.
- Drzwiczki piekarnika w trakcie pieczenia powinny zostać zamknięte.
- Otwieranie piekarnika podczas pieczenia może naruszyć reżim cieplny piekarnika, wydłużyć czas pieczenia lub spowodować przypalanie się potrawy.

ZAŁECENIE.

Przy pieczeniu wyrastających ciast (np. drożdżówek) radzimy brytfannę z drożdżówkami włożyć na aluminiową blachę i razem położyć je na ruszt wsunięty do drugiego rowka od dołu piekarnika. Przed przystąpieniem do czyszczenia kuchni należy pokręcić palników gazowych ustawić w pozycji "WYŁĄCZONE".



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

POWIERZCHNIE EMALIOWANE

- Czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
- Tłuste plamy usunąć ciepłą wodą i specjalnym środkiem do czyszczenia emaliowanych powierzchni.
- Nie należy stosować środków ściernych, które mogłyby uszkodzić emaliowane powierzchnie.

PŁYTA PODPALNIKOWA

- Zdjąć kratki i umyć je lub włożyć do zmywarki, po umyciu umieścić je z powrotem w zagłębieniach płyty podpalnikowej.
- Elementy palników - kołpak i pierścień stabilizujący zdjąć i moczyć je przez 10 minut w ciepłej wodzie z detergentem.
- Następnie wysuszyć i sprawdzić, czy wszystkie wycięcia palnika są czyste. Umieścić z powrotem na płycie.

UWAGA

Mycie stabilizatorów płomienia w zmywarce jest niewskazane, gdyż wykonane są one z aluminium.

PIEKARNIK

- Wewnętrzne ściany piekarnika należy myć wilgotną gąbką z detergentem, resztki przypalonych potraw usuwać przy pomocy specjalnego środka do czyszczenia emaliowanych powierzchni.
- Następnie piekarnik dokładnie wytrzeć.
- Piekarnik można czyścić tylko wtedy, kiedy jest zupełnie zimny.
- Nie stosować środków ściernych, które mogłyby uszkodzić emaliowane powierzchnie.

REKLAMACJE

Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka w działaniu kuchni, nie należy jej usuwać samodzielnie. Reklamację należy zgłaszać w autoryzowanych punktach obsługi serwisowej (lista stanowi załącznik karty gwarancyjnej) lub w firmowym serwisie. Zgłaszając reklamację, należy kierować się tekstem karty gwarancyjnej. Bez okazania prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej reklamacji nie uwzględni się. Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy przeczytać uważnie instrukcję. Czyszczenie i konserwacja kuchni nie podlegają gwarancji.

SPOSOBY WYKORZYSTANIA A LIKWIDACJI OPAKOWA

Karton, papier pakunkowy - oddanie do punktów skupu surowców wtórnych,
- wrzucenie do pojemników na papier.
Folia i torebki foliowe, części plastikowe - wrzucenie do pojemników na plastik.

LIKWIDACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA

Stare, zużyte urządzenie zawiera dużo pełnowartościowych surowców, które powinny być ponownie wykorzystane. Urządzenie należy sprzedać w punkcie skupu surowców wtórnych albo oddać do punktu zbiorczego odpadów komunalnych.

INSTRUKCJA INSTALACJI I REGULACJI

Instalacji urządzenia może dokonać tylko firma posiadająca wymagane uprawnienia. Instalacja musi być wykonana zgodnie z polskimi przepisami budowlanymi (Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie Dz.U. Nr 75 z 15.06.2002r. poz.690) oraz innymi obowiązującymi w tym zakresie w Polsce normami i przepisami.

WAŻNE OSTRZEŻENIE!

Podczas jakiegokolwiek manipulowania kuchnią (prócz zwykłego użytkowania) należy zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.

Podczas sprawdzania funkcji urządzenia należy wykonać następujące czynności:

- Sprawdzenie czy rodzaj gazu w sieci gazowej są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej,
- sprawdzenie szczelności połączeń gazowych,
- sprawdzenie funkcji palników gazowych i ich regulacja (powietrze pierwotne palnika piekarnika, "PŁOMIEŃ EKONOMICZNY", czujniki zabezpieczenia termoelektromagnetycznego),

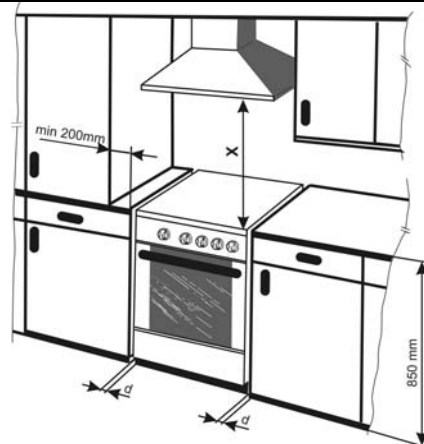
zademonstrowanie wszystkich funkcji kuchni klientowi i zapoznanie go z użytkowaniem i konserwacją kuchni.

USTAWIENIE KUCHNI

- Kuchnia może być wbudowana w segment meblowy z zachowaniem możliwości dostępu do bocznych ścian, w pomieszczeniach o normalnym środowisku, o minimalnej kubaturze zgodnej w/w przepisami oraz o minimalnej wysokości stropu 2,2 m.
- Pomieszczenie to musi spełniać warunki wentylacji (zapewniającej wymianę powietrza) określone w Polskiej Normie.
- Odnosnie bezpiecznej odległości kuchni od ścian i mebli i ochrony ścian obowiązują przepisy Polskich Norm.
- Przy ustawieniu kuchni obok ścian o stopniu palności B - niełatwopalne, C1 – trudnopalne, C2 - średniopalne, C3 - łatwopalne należy utrzymać bezpieczną odległość od urządzenia zgodnie z tabelą.

Stopień palności	A	B	C ₁	C ₂	C ₃
d(mm)	Bez odstępu	3	5	10	20

"X" – minimalna odległość 750mm (lub zgodnie z zaleceniami producentów okapów).



PRZYŁĄCZENIE KUCHNI

DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przyłączenia kuchni do instalacji gazowej może dokonać jedynie firma posiadająca stosowne do tego celu uprawnienia. Gaz należy doprowadzić do kuchni z prawej strony w sposób określony w przytoczonych powyżej przepisach (rozdział INSTRUKCJA UNSTALACJI I REGULACJI). Na przyłączach doprowadzających gaz należy zainstalować w dostępnym miejscu zawór odcinający. Kuchnię można przyłączyć do instalacji gazowej również poprzez metalowy przewód elastyczny DN15 posiadający stosowny certyfikat bezpieczeństwa B.

UWAGA!

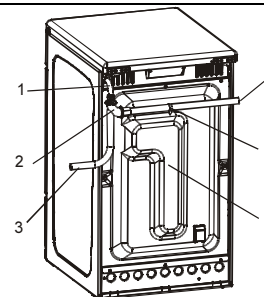
Gdy kuchenka jest podłączana do sieci gazowej to rura łącząca winna być tak umieszczona, aby nie przechodziła z tyłu kuchenki. Podczas używania kuchenki, temperatura jej tylnej ścianki może mieć temperaturę o 200°C wyższą od otoczenia. Z tego względu rura gazowa nie może się nigdy stykać z tą ścianką. Tak więc rura dopływowa musi być zainstalowana w sposób pokazany na rysunku.

- Zalecamy stosowanie metalowego przewodu elastycznego o długości 1000 mm.
- Odporność cieplna przewodu elastycznego – minimalna 100°C.
- Każdy metalowy przewód elastyczny wyposażony jest w instrukcję użytkowania określającą sposób montażu, dopuszczalne temperatury pracy, okresy kontroli: dopuszczalny okres eksploatacji.
- Warunki te muszą być bezwzględnie przestrzegane.
- Podłączenia kuchni patrz rys. 7.
- Kuchnia posiada króciec przyłączeniowy do instalacji gazowej zakończony gwintem cylindrycznym G^{3/8}.
- Gwint ten musi być uszczelniony uszczelką!

WAŻNA UWAGA

Jeśli kuchnia podłączona jest z lewej strony (patrząc od przedniej strony kuchni), przewód należy przymocować przy pomocy klamry, umieszczonej w otworze w pokrywie górnej). Klamra mocująca znajduje się w woreczku z akcesoriami, dołączonymi do kuchni.

- 1 - Końcówka rury gazowej
- 2 - Kolano
- 3 - Wąż gazowy (podłączenie z prawej strony)
- 4 - Wąż gazowy (podłączenie z lewej strony)
- 5 - Opaska mocująca
- 6 - Tylna ściana kuchni



PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZU PROPAN-BUTAN

Przyłączenie kuchni do instalacji gazu propan-butan musi być wyposażone w reduktor gazu, który posiada właściwe parametry oraz Certyfikat Bezpieczeństwa B. Przewód elastyczny łączący kuchnię z reduktorem (osadzonym na butli), również musi posiadać Certyfikat Bezpieczeństwa B.

Przewód ten należy okresowo wymieniać - przed upływem daty przydatności określonej przez producenta. Obie końcówki przewodu muszą być zabezpieczone przed spadaniem - poprzez opaski zaciskowe.

Przewód ten musi być odporny na działanie gazów, olejów i posiadać wytrzymałość co najmniej 300 kPa. Jego długość nie może przekraczać 3 m.

Kuchnię można połączyć z przewodem elastycznym jedynie poprzez rurkę stalową o długości co najmniej 0,5 m.

Do zasilania kuchni może być stosowany gaz płynny (propan-butan) w butlach pod warunkiem instalowania w jednym mieszkaniu lub lokalu użytkowym nie więcej niż dwóch butli przyłączonych do urządzeń gazowych o zawartości gazu do 11 kg każda.

W takim przypadku należy spełnić następujące warunki:

- butle umieszczać w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń promie- niujących ciepło (grzejniki, piece i.t.p.),
- butli nie umieszczać w pobliżu urządzeń powodujących iskrzenie,
- butle instalować w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem lub przypadkowym przemieszczeniem.
- temperatura pomieszczeń w których instaluje się butle, nie może przekraczać 35 °C.

Uwaga.

Podczas manipulowania przewodami gazowymi kuchni (np. przy przyłączaniu do sieci gazowej lub do przewodu elastycznego) należy zawsze stosować klucz do przytrzymywania końcówek przewodów gazowych kuchni tak, by przewody nie zostały zdeformowane.

REGULACJA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH

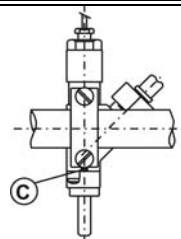
REGULACJA MOCY - PŁOMIEŃ EKONOMICZNY

"PŁOMIEŃ EKONOMICZNY" ustawiony jest prawidłowo, gdy wewnętrzny stożek płomienia osiąga wysokość od 3 do 4 mm.

W innym przypadku, po usunięciu pokrętła zaworu, dokręcaniem lub odkręcaniem śruby C zmniejszamy lub zwiększamy płomień.

Regulacja powinna być przeprowadzona w minimalnej pozycji zaworu.

Dla ustawienia PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO dla gazu propan - butan należy śrubę C wkręcić do oporu.



REGULACJA PALNIKA PIEKARNIKA

REGULACJA ILOŚCI ZASYSANEGO POWIETRZA

Dzięki otwarciu ewentualnie zdjęciu z zawiasów drzwi oraz wyjęciu dna piekarnika uzyskamy dostęp do śruby regulującej ilość zasysanego powietrza.

Wykręcając śrubę regulującą zwiększamy ilość zasysanego powietrza, wkręcając zmniejszamy ilość zasysanego powietrza.

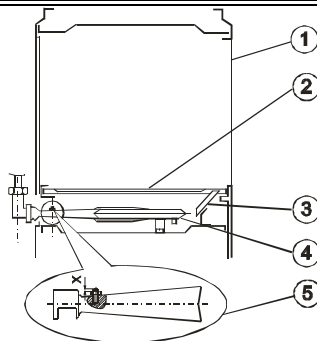
Wartość "X" należy ustawić zgodnie z tabelą.

Po ustawieniu należy sprawdzić wygląd płomienia.

Płomień palnika powinien mieć wyraźnie zaznaczone niebieskie jądro.

Jeżeli płomień ma jądro matowe i zlewa się nad palnikiem, jest to oznaką niedostatecznej ilości zasysanego powietrza.

Jeżeli płomień jest krótki z przezroczystym jądrem, ilość zasysanego powietrza jest zbyt duża.



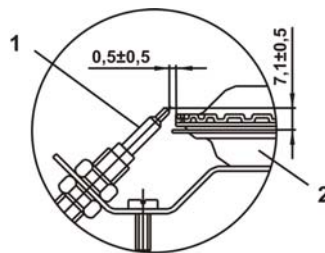
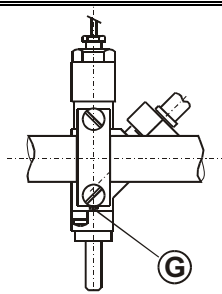
- 1 - przednia ściana piekarnika
- 2 - dno piekarnika (wysuwane)
- 3 - rurka zapalająca
- 4 - palnik piekarnika
- 5 - śruba regulująca

REGULACJA MOCY PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO

Sposób postępowania:

- Zdjąć pokrętło kurka regulacyjnego z panelu sterowniczego.
- Wkręcić śrubę G do oporu, a następnie (tylko dla gazu ziemnego) wykręcać ją o 1/2 do 3/4 obrotu.
- Zapalić palnik piekarnika.
- Zamknąć drzwi piekarnika.
- Ustawić pokrętło do pozycji "PŁOMIEŃ MAKSYMALNY" i pozostawić do nagrzania na ok. 15 minut.
- Potem przestawić pokrętło na pozycję "PŁOMIEŃ EKONOMICZNY" i przy pomocy śruby G wyregulować ostatecznie płomień minimalny.
- Obracanie śruby w prawo zmniejsza płomień, w lewo zwiększa płomień. Prawidłowo ustawiony płomień ma wysokość ok. 3 - 4 mm przy maksymalnej temperaturze 160°C w środku piekarnika.

Przy nieprawidłowym funkcjonowaniu zabezpieczenia przeciwwydechnego gazu należy sprawdzić odległość termoelementu od palnika piekarnika.



Umieszczenie termoelementu

1. Termoelement (czujnik zabezpieczenia termoelektromagnetycznego)
2. Palnik piekarnika

PRZESTAWIENIE KUCHNI NA INNY RODZAJ GAZU

Przestawienie kuchni na inny rodzaj gazu, niż ten, do którego była fabrycznie dostosowana, może przeprowadzić tylko pracownik firmy uprawnionej przez producenta (wykaz firm stanowi załącznik do karty gwarancyjnej).

Przy przestawieniu należy dokonać:

- wymiany dysz wszystkich palników,
- regulacji ilości zasysanego powietrza palnika piekarnika,
- regulacji "PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO",
- regulacji, ewentualnie wymiany regulatora ciśnienia gazu, o ile jest zainstalowany na przyłączach,
- wymiany tabliczki oryginalnej i zastąpienia jej nową tabliczką dostarczoną wraz z dyszami, potwierdzenia przestawienia kuchni w karcie gwarancyjnej.

REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHNI

Ustawienie kuchni w poziomie, ewentualnie dostosowanie jej wysokości można przeprowadzić przy pomocy 4 śrub regulacyjnych, które są częścią wyposażenia kuchni.

- przechylić kuchnię na bok,
- wkręcić plastikowe śruby regulacyjne w przedni i tylny otwór listwy poprzecznej po jednej stronie kuchni,
- przechylić kuchnię na przeciwny bok i wkręcić śruby regulacyjne w otwory po drugiej stronie kuchni,
- ustawić kuchnię poziomo a regulacji wysokości dokonać śrubokrętem z poziomu schowka lub poprzez obracanie sześcioboku śruby regulacyjnej.

UWAGA.

Regulacja wysokości nie jest konieczna, jeżeli pierwotna wysokość jest odpowiednia.

UWAGA:

Producent zastrzega sobie prawo dokonania drobnych zmian niniejszej instrukcji wynikających z innowacji lub technologicznego rozwoju produktu.

RODZAJ WYPOSAŻENIA KUCHNI

G 51100 A

Ruszt (szt.)

+

Blacha do pieczenia

Wyposażenie kuchni zależy od jej typu. Dodatkowe części wyposażenia (ruszt, blacha do pieczenia, brytfanna, śruby do regulacji wysokości) można zamówić w placówce serwisowej.

Dyzce, ustawienia				
Palnik	Maly	Średni	Duży	Pekarnika
Pobór mocy [kW]	1,0	1,75	2,70	2,70
G 20 ciśnienie 20 mbar				
Średnica dyszy [mm]	0,77	1,01	1,22	1,17
Ustawienie X [mm]	-	-	-	2
GZ 410 ciśnienie 20 mbar				
Średnica dyszy [mm]	0,85	1,07	1,32	1,30
Ustawienie X [mm]	-	-	-	1
GZ 350 ciśnienie 13 mbar				
Średnica dyszy [mm]	1,04	1,32	1,60	1,60
Ustawienie X [mm]	-	-	-	0
G30 (propan-butan) ciśnienie 36 mbar				
Średnica dyszy [mm]	0,48	0,63	0,77	0,75
Ustawienie X [mm]	-	-	-	3

DANE TECHNICZNE	
Typ kuchni - Kuchnia gazowa	G 51100 A
Wymiary: Wysokość / szerokość / głębokość [mm]	850 / 500 / 605
Moc palników	
Lewy przedni (mały)	1,00
Lewy tylny (średni)	1,75 kW
Prawy tylny (duży)	2,70 kW
Prawy przedni (średni)	1,75 kW
Piekarnik	
Moc piekarnika	2,70 kW
Oświetlenie	
Moc całkowita - el	
Moc całkowita - gaz	9,9 kW
Napięcie elektryczne	
Min. / Max temperatura w piekarniku	155 / 330° C
Przystosowano do gazu	G 20 / 20 mbar
Kategoria spotrebiča	II 2ELwLs3B/P

