

Manual de utilizare



Model: PSGE-63SB1

Felicitări pentru alegerea acestui aparat! Veți descoperi că este fiabil și ușor de folosit. Vă recomandăm să citiți acest manual pentru a obține randament optim și a extinde durata de viață a aparatului. Vă mulțumim!

AVERTISMENT: Nesupravegherea gătirii cu grăsime sau ulei pe plită poate fi periculoasă și poate cauza un incendiu.

Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex. cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați niciun fel de obiecte pe suprafețele de gătit.

Nu folosiți un dispozitiv de curățat cu abur.

Aparatul nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un cronometru extern sau un sistem telecomandat separat.

În cablajul fix se vor prevedea mijloace de deconectare în conformitate cu regulile de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul său service sau persoane cu calificări similar pentru a evita orice pericol.

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta peste 8 ani și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și discernământ doar sub supraveghere și dacă au primit instrucțiuni privind folosirea acestuia în siguranță și înțeleg pericolele implicate.

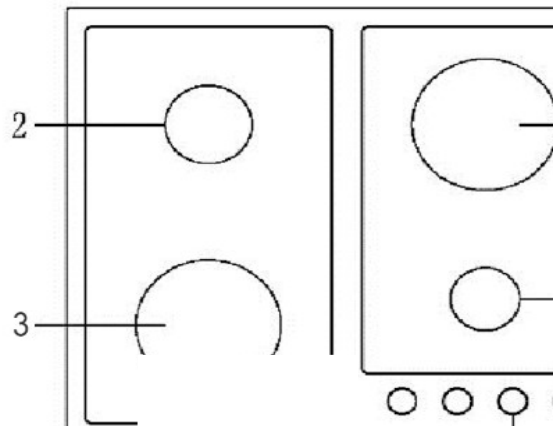
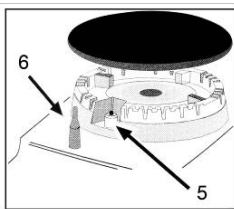
Copiii nu trebuie să se joace la aparat

Operațiunile de curățare și întreținere de către utilizator nu vor fi realizate de către copii nesupravegheați.

AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia se înfierbântă în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

Copiii cu vârsta mai mica de 8 ani trebuie ținuți departe de aparat dacă nu pot fi supravegheați continuu.

Imagine detaliată



1. Arzătoare auxiliare
2. Arzător semi-rapid
3. Arzător wok cu trei inele
4. Plite electrice (doar la anumite modele) 1500W
5. Aprinzător pentru arzătoare cu gaz (doar la anumite modele)
6. Dispozitiv de siguranță – se activează în cazul stingerii accidentale a flăcării (lichide vărsate, scurgeri, etc.), întrerupând alimentarea cu gaz a arzătorului.
7. Butoane de control pentru arzătoare cu gaz și plite electrice
8. Indicator luminos pentru plite electrice (doar la anumite modele) – la modelele prevăzute cu plite electrice și aprinzător, indicatorul luminos este incorporat în butonul de aprindere..

Mod de utilizare

Poziția arzătorului de gaz corespunzător sau a plitei electrice (dacă există) este indicată pe fiecare buton de control în parte.

Arzătoare pe gaz

Arzătoarele diferă ca dimensiune și putere. Alegeți-l pe cel mai potrivit cu diametrul vasului de gătit care urmează a fi folosit.

Arzătorul poate fi reglat din butonul de control corespunzător folosind una dintre următoarele setări:

- OFF/Oprit
- ☆ Putere mare
- Putere mică

Pentru a aprinde unul dintre arzătoare, apropiați de arzător un băț de chibrit aprins sau un aprinzător, apăsați butonul până la capăt și rotiți-l total spre stânga pe setarea mare.

La modelele prevăzute cu dispozitiv de siguranță (F), butonul trebuie menținut apăsat timp de aproximativ 6 secunde până când dispozitivul care ține flacăra aprinsă se încălzește.

La modelele prevăzute cu aprinzător (D), trebuie apăsat mai întâi butonul de aprindere „E”, marcat cu simbolul ☆, după care trebuie apăsat până la capăt butonul corespunzător și rotit spre stânga pe setarea mare.

Unele modele sunt prevăzute cu buton de aprindere incorporat în butonul de control. În acest caz, există aprinzătorul (D), dar nu și comutatorul „E” (simbolul ☆ este situat lângă fiecare buton).

Pentru a aprinde un arzător, pur și simplu apăsați până la capăt butonul corespunzător, apoi rotiți-l spre stânga pe setarea mare, menținându-l apăsat până când arzătorul se aprinde.

Atenție: Dacă arzătorul se stinge accidental, opriți alimentarea cu gaz din butonul de control și încercați să îl reaprindeți după ce ați așteptat cel puțin un minut.

Pentru a stinge un arzător, rotiți butonul spre dreapta până la capăt (ar trebui să fie pe setarea „.”).

Plita/plitele electrice (doar la anumite modele)

Plitele diferă ca diametru și putere: „normale” și „rapide”. Cea din urmă poate fi identificată după marcajul roșu chiar din mijlocul plitei.

Plita poate fi controlată prin rotirea butonului corespunzător spre dreapta sau spre stânga în oricare dintre cele 6 setări diferite:

- | | | | |
|----------|-------------|------------|--------------|
| 0 | OFF/Oprit | 2-5 | Putere medie |
| 1 | Putere mică | 6 | Putere mare |

Secțiunea intitulată „Sfaturi practice de gătit” oferă informații despre setările recomandate pentru diferite tipuri de alimente sau procese de gătit.

Când butonul este în oricare dintre setări, mai puțin „OFF”, indicatorul luminos de funcționare „H” se aprinde.

Arzătorul electric (doar la anumite modele)

Arzătorul poate fi controlat prin rotirea butonului corespunzător spre dreapta sau spre stânga în oricare din cele 12 setări posibile:

- | | | | |
|----------|-------------|-------------|--------------|
| 0 | OFF/Oprit | 2-11 | Putere medie |
| 1 | Putere mică | 12 | Putere mare |

Când butonul este în oricare dintre setări, mai puțin „OFF”, indicatorul luminos de funcționare „H” se aprinde.

Întreținerea plitei

Înainte de a curăța sau de a efectua operațiunile de întreținere a plitei, deconectați-o de la sursa de alimentare electrică.

Pentru a extinde durata de viață a plitei, este absolut obligatoriu ca aceasta să fie frecvent curățată cu atenție și seriozitate, ținând cont de următoarele:

- Părțile emailate și cele din sticlă, dacă există, trebuie spălate cu apă caldă, fără a folosi pudre abrazive sau substanțe corozive care le pot deteriora.
- Piesele detașabile ale arzătoarelor trebuie spălate frecvent cu apă caldă și săpun, având grijă să se îndepărteze toate substanțele înclieate.
- La plitele cu aprindere automată, vârful dispozitivului electronic de aprindere trebuie curățat cu atenție și în mod frecvent, având grijă ca orificiile de alimentare cu gaz să nu fie înfundate.
- Plitele electrice trebuie șterse cu o cârpă umedă și apoi unse cu ulei cât sunt călduțe încă.
- Oțelul inoxidabil se poate păta dacă rămâne în contact cu apă foarte calcaroasă sau detergenți agresivi (conținând fosfor) o perioadă lungă de timp. Se recomandă să clătiți bine aceste piese cu apă și apoi să le uscați complet. De asemenea, ștergeți imediat orice lichide vărsate.
- Înainte de a folosi modulul din sticlă ceramică, suprafața trebuie curățată folosind o cârpă umedă pentru a îndepărta praful sau reziduurile alimentare. Suprafața din sticlă ceramică trebuie curățată cu regularitate cu o soluție de apă caldă și un detergent non-abraziv. Periodic, se vor folosi produse speciale pentru curățarea suprafeței. Mai întâi, îndepărtați toate depunerile de alimente sau grăsimi cu o racletă de curățat, (nu este inclusă în pachet) (Fig. 1).

Curățați suprafața de gătit cât timp este caldă încă, folosind un produs adecvat de curățare și prosop de hârtie. Apoi ștergeți cu o cârpă uscată și uscați. Folia de aluminiu, articolele din plastic, obiectele din materiale sintetice, zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr care s-au topit pe suprafața plitei trebuie îndepărtate **imediat** cu o racletă cât timp suprafața de gătit este încă fierbinte. Produsele speciale de curățat pentru suprafața din sticlă ceramică formează un strat protector transparent care protejează împotriva depunerilor de murdărie. Totodată, acestea oferă protecție și împotriva deteriorării suprafeței ca urmare a contactului cu alimente cu conținut ridicat de zahăr. Nu folosiți în niciun caz bureți sau agenți de curățare abrazivi. Acest lucru este valabil și pentru agenții de curățare agresivi din punct de vedere chimic, ca de ex. pulverizatoarele pentru cuptor și produsele de îndepărtat pete (Fig. 2);

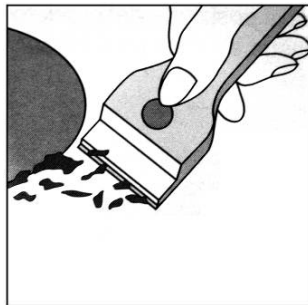


Fig.1

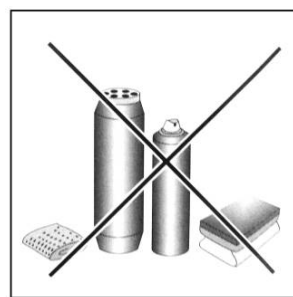


Fig.2

- Curățarea grătarului electric este recomandat să se realizeze cât timp acesta este încă fierbinte, folosind mânerule prevăzute pentru mutarea acestuia de pe plită în chiuvetă.

Ungerea supapelor de gaz

Cu timpul, supapele de gaz pot deveni lipicioase sau greu de rotit. În acest caz, acestea trebuie curățate pe interior și relubrifiate.

N.B.: Această operațiune trebuie realizată de un tehnician autorizat de importator.

Sfaturi practice

Sfat practic privind utilizarea arzătoarelor

Pentru performanțe optime, urmați aceste instrucțiuni generale:

- Folosiți vase de gătit adecvate pentru fiecare arzător (consultați tabelul de mai jos) pentru ca flacăra să nu ajungă pe lateralele oalei sau tigăii.
- Folosiți întotdeauna doar vase cu baza plată și acoperiți-le cu capac.
- Când conținutul vasului dă în clocot, rotiți butonul pe setarea mică.

Arzător	Ø Diametrul vasului (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Rapid redus (RR)	24 - 26
Semi-rapid (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10- 14
Coroană triplă (TC)	24 - 26

Pentru a identifica tipul de arzător, observați modelele din secțiunea intitulată, „Specificații privind arzătoarele și duzele”.

Sfat practic privind utilizarea plitelor electrice

Pentru a evita pierderile de căldură și deteriorarea plitei electrice, folosiți vase de gătit cu baza plată, al căror diametru să nu fie inferior celui al plitei.

Setare	Plită normală sau rapidă
0	OFF/Oprit
1	Gătire legume, pește
2	Gătire cartofi (cu abur), supe, năut, mazăre.
3	Continuarea gătirii unor cantități mari de mâncare, supe
4	Pentru prăjire (medie)
5	Pentru prăjire (peste medie)
6	Pentru rumenire și clocotire rapidă.

Sfat practic privind folosirea arzătorului electric

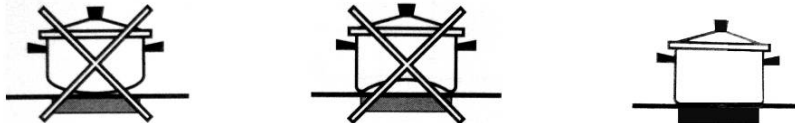
Preîncălziți arzătorul comutând butonul pe poziția 12. Setările 1-8 sunt recomandate pentru reîncălzirea alimentelor sau menținerea acestora calde după ce au fost gătite. În general, răcirea legumelor poate cauza pete dificil de îndepărtat.

Alimente	Greutate (kg)	Setare buton	Preîncălzire (min)	Timp de gătire (mm)
Cotlete de porc	0.5	12	5	15
		10		20
Friptură	0.6	12	5	10
Cârnați	0.45	10	5	20
Shish Kabobs (carne)	0.4	12	5	14

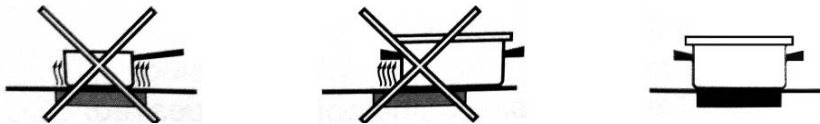
Hamburgeri	0.4	10	5	15
Sandwich-uri prăjite	No.3	11	5	2
Pâine	3 felii	11	5	3
Vinete	3 felii	12	5	5-7
Roșii coapte la cuptor	No.4	12	5	10-15

Pentru performanțe optime, țineți cont de următoarele:

- Toate tipurile de vase pot fi folosite pe suprafața de gătit din sticlă ceramică. Totuși, este important ca fundul acestora să fie plat. Vasele cu baza mai groasă distribuie căldura mai uniform.



Folosiți vase de gătit al căror diametru să fie cel puțin la fel de mare ca zona de gătit astfel încât toată căldura produsă de elementul de încălzire să fie utilizată.



- Asigurați-vă că baza vasului de email este întotdeauna uscată și curată pentru a se crea un contact corespunzător între vasul de gătit și suprafața de gătit. Totodată, acest lucru va extinde durata de viață a vaselor, precum și a suprafeței din sticlă ceramică.
- Nu folosiți aceleași vase pe care le folosiți la arzătoarele cu gaz întrucât căldura concentrată pe care o produc poate deforma baza vasului. Prin urmare, rezultatele pe care le veți obține cu aceste vase pe suprafața ceramică nu vor fi optime.

Observație: Adezivul folosit pentru lipirea suprafeței din sticlă poate lăsa urme pe aparat. Recomandăm ca modulul să fie curățat cu un agent de curățare neabraziv înainte de prima utilizare a aparatului. În cursul primelor câteva ore de utilizare, puteți percepe miros de cauciuc. Acesta va dispărea în scurt timp.

Există vreo problemă?

Se poate întâmpla ca plita să nu funcționeze sau să funcționeze necorespunzător. Înainte de a apela la serviciul de asistență pentru clienți, încercați să vedeți dacă este ceva ce puteți rezolva singuri.

Înainte de toate, verificați să nu fie întreruperi în alimentarea cu gaz sau cu curent și, în special, asigurați-vă că supapele de gaz pentru alimentarea cu gaz sunt deschise.

Arzătorul nu se aprinde sau flacăra nu este uniformă în jurul arzătorului.

Verificați pentru a vă asigura de următoarele:

- Orificiile de gaz de pe arzător nu sunt înfundate.
- Toate piesele mobile care formează arzătorul sunt montate corect.
- Nu sunt curenți de aer în jurul suprafeței de gătit.

Flacăra nu rămâne aprinsă la modelul cu dispozitiv de siguranță.

Verificați pentru a vă asigura de următoarele:

- Apăsăți complet butonul înăuntru.

- Mențineți butonul apăsat suficient de mult pentru a activa dispozitivul de siguranță.
- Orificiile de gaz nu sunt înfundate în zona corespunzătoare dispozitivului de siguranță.

Arzătorul nu rămâne aprins când este comutat pe putere mică.

Verificați pentru a vă asigura de următoarele:

- Orificiile de gaz nu sunt înfundate.
- Nu există curenți de aer în apropierea zonei de gătit.
- Puterea minimă a plăcii ceramice a fost ajustată corect (consultați secțiunea „Reglajul minim”).

Vasul de gătit nu este stabil.

Verificați pentru a vă asigura de următoarele:

- Baza vasului de gătit este perfect plată.
- Vasul de gătit este centrat corect pe arzător sau pe plita electrică.
- Grătarele de susținere nu au fost inversate.

Dacă, în ciuda tuturor acestor verificări, plita tot nu funcționează corect și problemele persistă, sunați la cel mai apropiat centru de asistență service Merloni Elettrodomestici, comunicându-le următoarele:

- Tipul de problemă a plăcii ceramice.
- Abrevierea folosită pentru identificarea modelului (Mod....) așa cum apare pe garanția plăcii ceramice.

Nu apelați niciodată la tehnicieni neautorizați de producători și nu acceptați pentru reparații piese neoriginale.

Instrucțiuni de instalare pentru modelele incorporabile

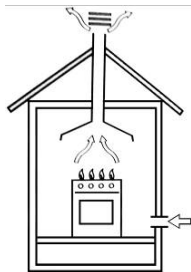
Instrucțiunile de mai jos se adresează instalatorului calificat pentru ca procedurile de instalare și întreținere să poată fi urmate la modul cel mai profesionist și specializat posibil.

Important: Deconectați aparatul de la sursa de curent înainte de a realiza orice lucrare de întreținere sau reglaj.

Poziționarea pentru plita cu gaz

Important: Acest aparat poate fi instalat și utilizat doar în încăperi cu ventilare permanentă în conformitate cu Standardele Britanice de Practică: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 și B.S. 6891 edițiile curente. Se vor respecta următoarele cerințe:

- a) Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de ventilare care elimină fumul și gazele de combustie în exterior. Acest lucru trebuie realizat cu ajutorul unei hote sau al unui ventilator electric care pornește automat ori de câte ori hota este activată.

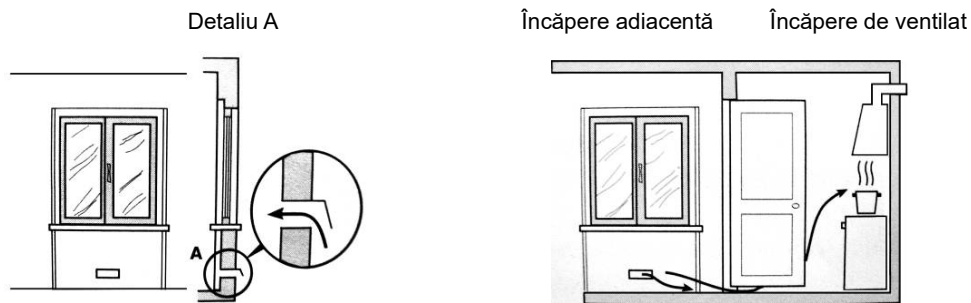


Într-un coș comun sau coș de evacuare ramificat.



Direct afară(exclusiv pentru aparatele de gătit)

- b) Totodată, încăperea trebuie să permită aflulxul de aer necesar pentru o combustie corectă. Fluxul de aer necesar combustiei nu trebuie să fie mai mic de 2 m³/h per kW din capacitatea instalată. Acest flux de aer poate fi asigurat dinspre exterior printr-o conductă cu o secțiune transversală interioară de cel puțin 100 cm² pentru care nu există riscul de blocare accidentală. Aparatele neprevăzute cu dispozitiv de siguranță care să împiedice stingerea accidentală a flăcării trebuie să aibă o deschidere a ventilării de două ori mai mare decât dimensiunea cerută în mod normal, de ex. minim 200 cm² (Fig. 3). În caz contrar, încăperea se poate ventila indirect prin încăperi adiacente prevăzute cu conducte de ventilare spre exterior conform descrierii de mai sus, atâta timp cât încăperile adiacente nu sunt spații comune, dormitoare sau nu prezintă risc de incendiu (Fig. 4).



Exemple de orificii de ventilare pentru aer de combustie.

Lărgirea fantei de ventilare între geam și sol

Fig. 3

Fig. 4

- c) Folosirea intensivă și extensivă a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, de ex. deschiderea unei ferestre sau creșterea puterii sistemului de admisie de aer (dacă există).
- d) Gazele petroliere lichefiate sunt mai grele decât aerul și, prin urmare, se lasă în jos. Încăperile în care sunt instalate butelii GPL trebuie prevăzute cu orificii de ventilare înspre exterior pentru a permite gazelor să iasă în cazul unei scurgeri. Prin urmare, buteliile GPL, indiferent dacă sunt goale sau parțial încărcate, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau spații subterane (beciuri, etc.). Este indicat ca în încăperea să se țină doar butelia în curs de folosire, având grijă să nu fie amplasată lângă surse de căldură (cuptoare, șeminee, sobe, etc.) care pot determina creșterea temperaturii interne a buteliei la peste 50°C.

Instalarea plitelor incorporabile

Plitele pe gaz sunt prevăzute cu grad de protecție împotriva încălzirii excesive de tip X. Prin urmare, se pot instala în apropierea dulapurilor, cu condiția ca înălțimea acestora să nu fie peste cea a plitei. Pentru o instalare corectă a plitei de gătit, trebuie respectate următoarele măsuri de precauție:

- Plita poate fi instalată într-o bucătărie, chichinetă/salon sau cameră de zi, dar nu într-o baie sau încăperea cu duș.
- Mobilierul din apropierea unității, care este mai înalt decât blaturile de lucru, trebuie amplasat la cel puțin 110mm de marginea plitei.
- Dulapurile trebuie poziționate în apropierea hotei la o înălțime de cel puțin 420 mm (Fig. 5).

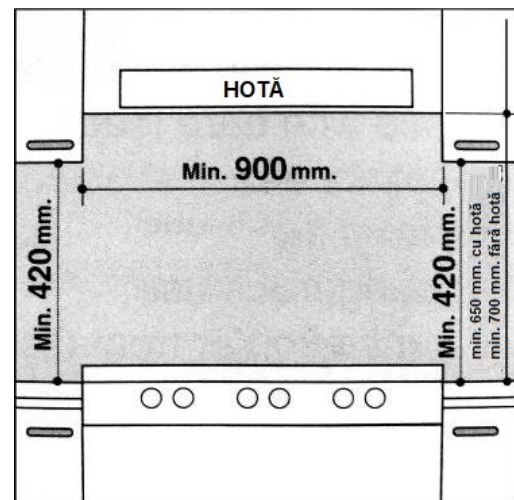
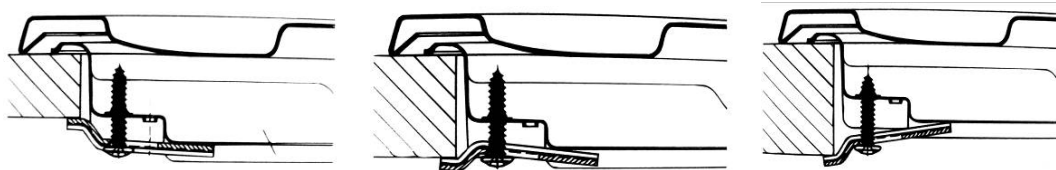
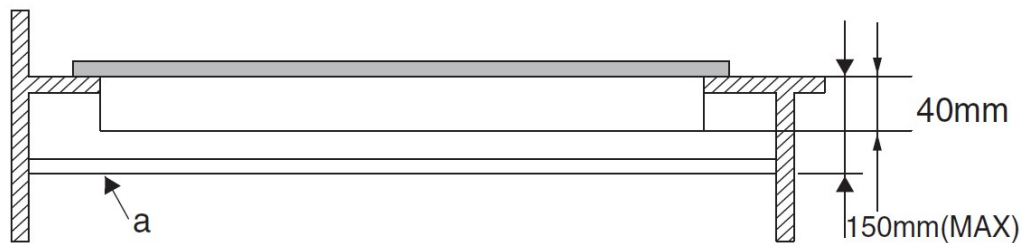
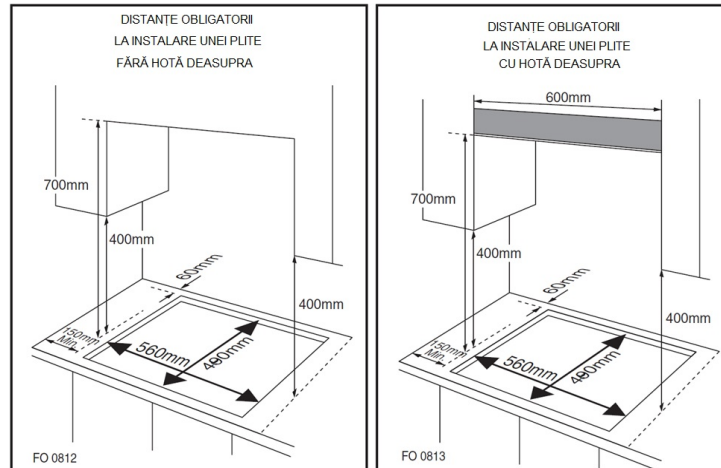


Fig. 5

- d. Dacă plita este instalată direct sub dulap, acesta din urmă trebuie să fie la cel puțin 700 mm (millimetri) de blatul de lucru, așa cum se arată în Fig. C.
- e. Dimensiunile încăperii pentru mobilier trebuie să fie cele indicate în imaginile din ultimele două pagini. Sunt prevăzute cârlige de prindere care permit amplasarea plitei pe blaturile de lucru care măsoară între 20 și 40 mm grosime (observați Fig. 6). Pentru o prindere sigură a plitei, este recomandat să folosiți toate accesoriile de fixare din pachet.

Fig .6



Poziția cârligului pentru
H=30mm top

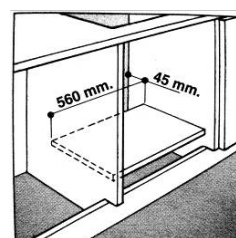
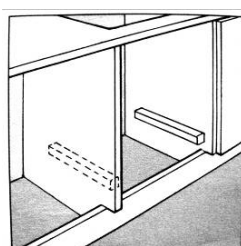
Poziția cârligului pentru
H=40mm top

Poziția cârligului pentru
H=20mm top

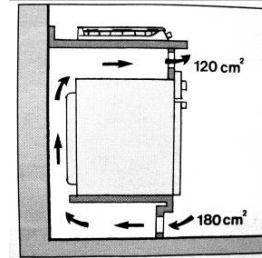
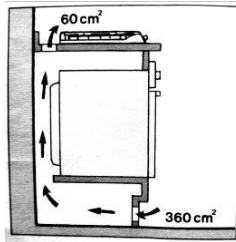
N.B: Folosiți cârligele din „setul de accesorii”.

- f. În cazul în care plita nu se instalează deasupra cuptorului încorporat, trebuie introdus un panou de lemn ca izolație. Acest panou trebuie amplasat la cel puțin 20 mm de baza plitei.

Important: Când instalați plita deasupra unui cuptor încorporat, cuptorul va fi amplasat pe două șine de lemn; în cazul unui dulap adiacent, nu uitați să lăsați un spațiu de cel puțin 45 x 560 mm în spate.



Când se instalează pe un cuptor încorporat fără ventilație forțată, asigurați-vă că există admisii și guri de aer pentru ventilarea adecvată a interiorului dulapului.



Racordarea la gaz pentru plita cu gaz

Plita de gătit trebuie conectată la sursa de alimentare cu gaz de către un instalator autorizat corgi. În timpul instalării acestui produs, este esențial să prevedeați un robinet de gaz aprobat pentru a izola sursa de alimentare de aparat și a facilita lucrările ulterioare de scoatere sau revizie a aparatului. Racordarea aparatului la sursa principală de gaz sau gaz lichid trebuie realizată în conformitate cu reglementările în vigoare și numai după ce există siguranța că acesta este adaptabil la tipul de gaz care urmează a se folosi. În caz contrar, urmați instrucțiunile indicate în paragraful intitulat „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”. În cazul racordării la o sursă de gaz lichid, cu butelie, folosiți regulatoare de presiune care respectă reglementările în vigoare.

Important: Din motive de siguranță, pentru o reglare corectă a utilizării fluxului de gaz și o viață lungă a aparatului, asigurați-vă că presiunea gazului corespunde cu valorile indicate în tabelul 1 „Caracteristicile duzei și arzătorului”.

Conectarea la un tub neflexibil

(aramă sau oțel)

Racordarea la sursa de gaz trebuie realizată astfel încât să nu creeze puncte de tensiune în nicio parte a aparatului.

Aparatul este prevăzut cu un conector reglabil în formă de „L” și o garnitură pentru conectare la sursa de gaz.

Dacă acest conector trebuie întors, garnitura trebuie schimbată (furnizată împreună cu aparatul).

Conectorul de alimentare cu gaz este prevăzut cu un cilindru filetat 1/2”.

Conectarea la un tub flexibil din oțel

Conectorul de alimentare cu gaz este un conector filetat pentru conducte de gaz rotunde 1/2”. Folosiți doar conducte și garnituri de etanșare conforme cu standardele actualmente în vigoare. Lungimea maximă a tuburilor flexibile nu trebuie să depășească 2000 mm. Odată realizată conexiunea, asigurați-vă că tubul din metal flexibil nu vine în contact cu niciuna din piesele mobile și nu este strivit.

Verificarea etanșării

Odată ce aparatul a fost instalat, asigurați-vă că toate conexiunile sunt corect etanșate, folosind o soluție de apă cu săpun. Nu folosiți niciodată flacăra pentru a testa conexiunile.

Racordarea electrică

Plitele prevăzute cu cablu de alimentare electrică tripolar sunt concepute pentru a fi folosite cu curent alternativ în funcție de indicațiile de pe plăcuța de valori tehnice se sub plită. Cablul de împământare se poate identifica după culoarea sa galben-verde.

În cazul instalării peste un cuptor electric incorporat, conexiunile electrice pentru plită și cuptor trebuie să fie independente, nu numai din motive de siguranță, ci și pentru a facilita scoaterea unuia sau a ambelor aparate în viitor.

Racorarea electrică pentru plitele cu gaz

Cablul de alimentare trebuie prevăzut cu un ștecher standard potrivit pentru necesarul tehnic indicat pe eticheta de valori tehnice sau trebuie conectat direct la sursa principală de curent. În cazul din urmă, un comutator cu un singur pol trebuie amplasat între plită și sursa de curent, cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm în conformitate cu codurile actuale de siguranță (cablul de împământare nu trebuie să fie întrerupt din comutator). Cablul de alimentare electrică trebuie poziționat astfel încât să nu atingă în niciun moment o temperatură mai mare de 50°C, peste temperatura încăperii.

Înainte de conectare, asigurați-vă că:

- Siguranța și sistemul electric pot suporta sarcina necesară funcționării aparatului.
- Sistemul de alimentare electrică este prevăzut cu un sistem de împământare eficient în funcție de regulamentele și normele prevăzute de lege.
- Ștecherul sau comutatorul sunt ușor accesibile.

Important: Firele din interiorul prizei sunt colorate în conformitate cu următorul cod:

Verde & galben - **Împământare**

Albastru - **Nul**

Maron - **Fază**

Întrucât culorile firelor din interiorul prizei s-ar putea să nu corespundă cu marcajele colorate care identifică terminalele din ștecherul dumneavoastră, procedați după cum urmează: conectați cablul verde & galben la terminalul marcat „E” sau \equiv sau de culoare verde sau verde cu galben.

Conectați cablul maron la terminalul marcat „L” sau colorat în roșu.

Conectați cablul albastru la terminalul marcat „N” sau colorat în negru.

Adaptarea plitei la diferite tipuri de gaz

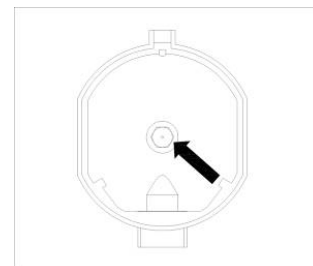
Tabel1 Specificațiile arzătoarelor și duzelor

La 15°C și 1013 mbar- gaz uscat

	G20/ G25		G25.1		G27		G2.350		G30				G31	
Arzător	Putere termică (kW)	Duză 1/100 (mm)	Putere termică kW	Duză 1/100 (mm)	Putere termică kW	Duză 1/100 (mm)	Putere termică kW	Duză 1/100 (mm)	Putere termică kW	Duză 1/100 (mm)	Duză 1/100 (mm)	Duză 1/100 (mm)	Putere termică (kW)	Duză (mm)
Auxiliar (Mic) (A)	1.0	71	1.0	75	1.0	79	1.0	98	1.0	52	47	45	1.0	52
Semi rapid (Mediu)	1.80	97	1.80	105	1.80	106	1.80	125	1.8	67	64	59	1.8	67
Rapid (R)	2.40	110	2.40	118	2.40	120	2.40	138	2.40	77	72	67	2.4	77
Inel triplu (TR)	3.40	125	3.40	142	3.40	143	3.40	185	3.40	93	88	82	3.4	93
Presiuni de alimentare	20mbar		25mbar		20mbar		13mbar			30 mbar	37 mbar	50 mbar	37 Mbar	

P.C.I.G20	37.78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27.20MJ/ m ³	P.C.I.G30	49.47MJ/Kg

Înlocuirea duzei arzătorului **se efectuează doar de către un tehnician autorizat**: Informațiile de schimbare a duzelor din următoarele paragrafe se adresează doar tehnicianului: slăbiți duza cu o cheie dedicată (7). Potrivii noua duză, adecvată pentru tipul de gaz solicitat (consultați tabelul de mai sus pentru referință).



După ce ați transformat plita pentru alt tip de gaz, asigurați-vă că ați aplicat pe aparat o etichetă conținând informația respectivă.

Ajustarea fluxului redus al supapei

Tabel2

Arzătoare	Flacără	Trecerea plitei de pe GPL pe gaz natural	Trecerea plitei de pe gaz natural pe GPL
Arzătoare normale	Flacără întregă	Schimbați duza arzătorului conform indicațiilor din Tabelul 1.	Schimbați duza arzătorului conform indicațiilor din Tabelul 1.
	Flacără economică	Slăbiți axul/șurubul de ajustare (observați fig. 7 de mai jos) și reglați flacăra.	Slăbiți axul/șurubul de ajustare (observați fig. 7 de mai jos) și reglați flacăra.

Reglarea valvei

Reglarea supapei trebuie să se realizeze cu butonul de control setat pe poziția economică.

Scoateți butonul și reglați flacăra folosind o șurubelniță mică (observați fig. 7 de mai jos).

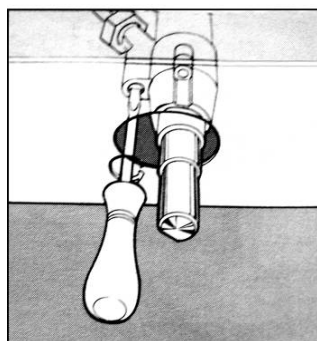
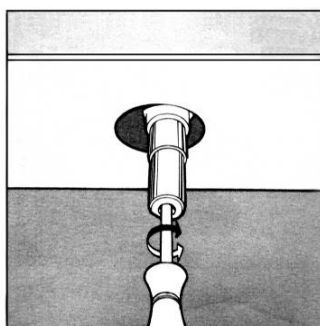


Fig. 7

Verificarea flăcării arzătorului: încălziți arzătorul în poziție maxim deschisă timp de 10 minute. Apoi, comutați butonul pe setarea economică. Flacăra nu trebuie să se stingă, nici să se deplaseze la duză. Dacă se stinge sau se deplasează la duză, reglați din nou.

Observație:

Depinde de utilizator să solicite unui instalator sau serviciu de gaz autorizat trecerea plitei pe alt tip de gaz dacă acest lucru este impus de condițiile locale.

Selectarea flăcării

Dacă arzătoarele sunt reglate corect, flăcările trebuie să fie de culoare albastru deschis, iar conul interior trebuie să fie clar vizibil. Mărimea flăcării depinde de poziția butonului corespunzător de control al arzătorului.

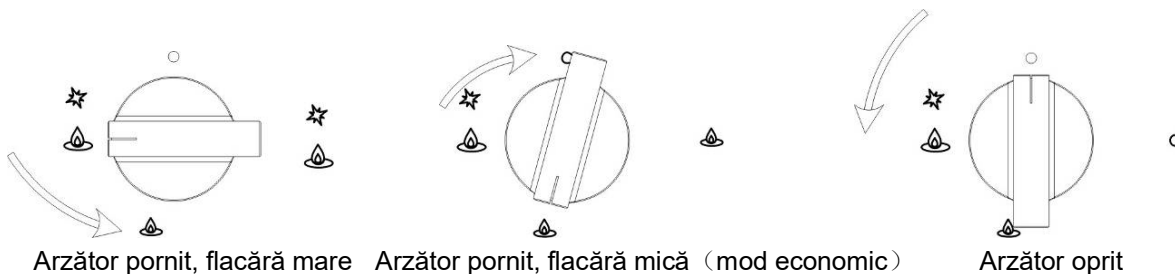


Fig. 8

Observați și fig. 8 pentru diferite opțiuni de operare (selectarea mărimii flăcării); arzătorul trebuie setat pe flacără mare în cursul fazei inițiale de gătit pentru ca mâncarea să ajungă în punctul de clocotire, după care, butonul trebuie comutat pe poziția economică pentru a continua procesul de gătit. Mărimea flăcării se poate ajusta și fără trepte.

Se interzice ajustarea flăcării între poziția oprit și flacără mare.

Cantități semnificative de energie pot fi economisite prin folosirea corectă a aparatului, setarea corectă a parametrilor și folosirea vaselor adecvate. Economiiile pot fi următoarele:

- până la 60 la sută economie cu folosirea vaselor adecvate;
- până la 60 la sută economie cu aparatul acționat corect și alegerea adecvată a mărimii flăcării.

Este o condiție pentru operarea eficientă și economică a plitei aceea ca arzătoarele să fie menținute curate permanent (în special, sloturile și duzele flăcărilor).

TABEL 2: Adaptarea la diferite tipuri de gaz

CATEGORIA DE GAZ: I_{2HS} , II_{2H3+} , II_{2E3B/P} , II_{2HS3B/P30,50}, II_{2E1wLs3B/P}

Arzător	Tip de gaz	Presiune mbar	Diametrul duzei 1/100mm	Încărcare nominală				Încărcare redusă	
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	72	—	95	1.0	860	0.40	344
	Natural G25	25	72	—	99.7	1.0	860	0.40	344
	Natural G25.1	25	75	—	99.6	1.0	860	0.40	344
	Natural G27	20	80	—	116	1.0	860	0.40	344
	Natural G2.350	13	97	—	132	1.0	860	0.40	344
	Butan G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
	Butan G31	37	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344

Semi-rapid	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Natural G25	25	97	—	199.4	1.8	1548	0.60	516
	Natural G25.1	25	105	—	199.4	1.8	1548	0.60	516
	Natural G27	20	106	—	209	1.8	1548	0.60	516
	Natural G2.350	13	124	—	238.2	1.8	1548	0.60	516
	Butan G30	30	68	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
	Rapid	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90
Natural G25		25	110	—	265.9	2.4	2064	0.90	774
Natural G25.1		25	118	—	265.9	2.4	2064	0.90	774
Natural G27		20	120	—	278.8	2.4	2064	0.90	774
Natural G2.350		13	138	—	317.6	2.4	2064	0.90	774
Butan G30		30	78	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Butan G31		37	78	174	—	2.4	2064	0.90	774
Inel triplu		Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50
	Natural G25	25	125	—	376.7	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G25.1	25	142	—	376.7	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G27	20	144	—	395	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G2.350	13	185	—	450	3.4	2924	1.50	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290
	Butan G31	37	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290

Acest aparat este în conformitate cu directivele Comunității Economice Europene:

- 73/23/EEC din 19/02/73 (Voltaj scăzut) cu modificările ulterioare;
- 89/336/EEC din 03/05/89 (Compatibilitate electromagnetică) cu modificările ulterioare;
- 90/396/EEC din 29/06/90 (Gaz) cu modificările ulterioare;
- 93/68/EEC din 22/07/93 cu modificările ulterioare.

OBSERVAȚIE:

A. „Înainte de instalare, asigurați-vă că distribuția locală (tipul presiunii gazului) și reglajul aparatului sunt compatibile.”

B. „Condițiile de ajustare pentru acest aparat sunt prevăzute pe etichetă.”

C. „Acest aparat nu este conectat la dispozitivul de evacuare a produselor de combustie. Acesta se va instala și conecta în conformitate cu reglementările actuale de instalare. Atenție specială se va acorda cerințelor relevante privind ventilarea.”

D. „ATENȚIE: Folosirea unei plite de gătit cu gaz duce la producerea de căldură, umiditate și produse de combustie în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special în timpul funcționării plitei. Mențineți orificiile de ventilare naturale deschise sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică.”

SAMUS[®]
Aproape de tine!