

# INSTRUKCJA OBSŁUGI KUCHENEK GAZOWYCH NA GAZ LPG



 **UWAGA!**  
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO!

**CE**<sup>22</sup>  
**1312**

Dziękujemy Państwu za wybór produktu naszej firmy. Produkt został zaprojektowany z największą dbałością, wyprodukowany z najwyższej jakości materiałów i poddany kontroli jakości oraz bezpieczeństwa użytkowania, tak aby spełniał wszystkie Państwa oczekiwania w zakresie przygotowywania ulubionych potraw. Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją i zaleceniami, które pozwolą na optymalne użytkowanie produktu.

## **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM KUCHENKI**

**Reduktor i wężyk:** kuchenka nie posiada w zestawie reduktora i gazu. Kuchenka wymaga reduktora wyregulowanego na ciśnienie 37mbar i wężyka. Zapytaj swojego dostawcę gazu.

### **NIGDY NIE PODŁĄCZAJ KUCHENKI BEZPOŚREDNIO DO BUTLI Z GAZEM, BEZ UŻYCIA REDUKTORA I WĘŻA.**

**Podłączenie do gazu:** Podłączenie musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami na terenie Rzeczypospolitej. Urządzenie zostało przetestowane pod kątem pracy z typem gazu wskazanym na jego tabliczce znamionowej.

Podłączenie kuchenki do gazu za pomocą wskazanego wężyka musi wykonać osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje. Nie rób tego samemu. Przyłączenie wężyka należy zabezpieczyć za pomocą opaski zaciskowej. Wąż nie powinien być za długi, ani za krótki, bo to może spowodować nieszczelność i wyciek gazu.

**Jeśli zostanie stwierdzony wyciek gazu prosimy zlecić sprawdzenie urządzenia wyspecjalizowanemu serwisantowi.**

**Dzieci, inwalidzi oraz osoby starsze powinny korzystać z urządzenia wyłącznie w obecności opiekunów.**

## **WENTYLACJA**

Kuchenka nie jest wyposażona w instalację odprowadzającą spaliny. Kuchenkę należy zainstalować w pomieszczeniu zapewniającym odpowiednią cyrkulację powietrza zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ilość powietrza niezbędna do spalania to ok. 2 m<sup>3</sup> na każdy kW mocy. Tabela mocy palników przedstawiona jest poniżej.

MODEL	RODZAJ GAZU I CIŚNIENIE			
	G30-30 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar	G31-37 mbar
<b>PALNIK MAŁY</b>	<b>0,90 kW</b> 66 g/h	<b>1,00 kW</b> 73 g/h	<b>0,90 kW</b> 66 g/h	<b>0,90 kW</b> 66 g/h
<b>PALNIK ŚREDNI</b>	<b>1,60 kW</b> 117 g/h	<b>1,60 kW</b> 117 g/h	<b>1,60 kW</b> 117 g/h	<b>1,60 kW</b> 117 g/h
<b>PALNIK DUŻY</b>	<b>2,30 kW</b> 168 g/h	<b>2,30 kW</b> 168 g/h	<b>2,30 kW</b> 168 g/h	<b>2,30 kW</b> 168 g/h

**Palniki:** Aby zapalić gaz w palniku, należy zbliżyć źródło ognia do otworów w górnej części palnika, wcisnąć pokrętło właściwego palnika i delikatnie przekręcić w lewo do oporu.

Pokrętem można regulować wielkość płomienia. Płomień minimalny jest oznaczony symbolem małego płomienia.

Pokręta kuchenki posiadają 3 oznaczone pozycje.

## OBJAŚNIENIE SYMBOLI

WYŁ.	●	●			
MAX					
MIN					
* Zapłon elektryczny		☆			
			HOTPLATE 220-240 V 50-60 Hz. 145 mm - 1000 W		



DOBRCZE



DOBRCZE



ŹLE

**NACZYNIEMUSI BYĆ DOPASOWANE DO ŚREDNICY PALNIKA**

## CZYSZCZENIE

**Uwaga:** Przed czyszczeniem lub konserwacją urządzenia należy odłączyć dopływ gazu do urządzenia.

Palniki, płytę kuchenki i pokrywę (jeśli jest na wyposażeniu) należy regularnie czyścić, aby uniknąć plam tłuszczu, który może się spalać podczas pracy kuchenki, wydzielając dym i nieprzyjemny zapach.

Należy sprawdzić, czy części demontowalne zostały po czyszczeniu zamontowane w sposób prawidłowy. Kuchenki nie wolno czyścić metalowymi przedmiotami (np. nożem), środkami do szorowania, gąbkami ściernymi ani produktami na bazie kwasów lub chloru.

W przypadku niedostępności odpowiednich środków czyszczących kuchenkę należy myć miękką ściereczką nasączoną wodą z dodatkiem mydła. Po umyciu wszystkie elementy kuchenki należy dokładnie opłukać i wytrzeć do sucha.



NERGIS Sp. z o.o. Sp.k.  
ul. Ludowa 17 lok. U1  
00-780 Warszawa

