

TEKA



EFX SERIE

RU Руководство пользователя

www.teka.com





Инструкция по установке и использованию

Инструкция :

EFX 60 4G AI AL DR CI WHI - EFX 60.1 4G AI AL DR CI WHI

EFX 60 4G AI AL DR CI - EFX 60.1 4G AI AL DR CI

EFX 70 5G AI AL DR CI - EFX 70.1 5G AI AL DR CI

EFX 90 5G AI AL DR CI - EFX 90.1 5G AI AL DR CI

EFX 60 2G 2H AI AL - EFX 60.1 2G 2H AI AL



**ВНИМАНИЕ:**

Прибор и доступные части нагреваются во время использования.



При уходе за техникой, избегайте прикосновений к нагревательным элементам.

Дети меньше 8 лет должны находиться в допустимой зоне от приборов. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также люди с недостатком опыта и знаний, если им была предоставлена информация по применению или инструкция, по использованию прибора безопасным способом.

Детям запрещается играть с прибором.

При очистке и техническом обслуживании пользователям запрещается оставлять детей без присмотра.



ВНИМАНИЕ: Автоматическое приготовления пищи на варочной поверхности с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор, а затем покройте пламя например крышкой или пожарным одеялом.



ВНИМАНИЕ: При пожаре: не храните предметы на варочной поверхности.



ВНИМАНИЕ: Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

Не используйте прибор для очистки пара для плиты, плиты и духовки.

Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

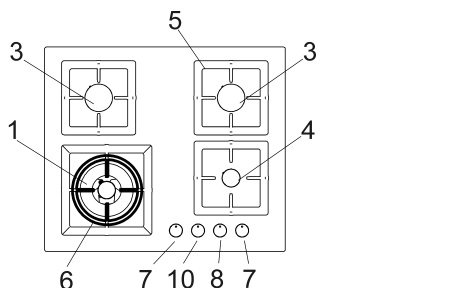


ВНИМАНИЕ: Используйте только те детали, разработанные производителем устройства для приготовления пищи или указанные производителем прибора в инструкции для использования качества соответствующих деталей плит, входящих в прибор. Использование несоответствующих деталей может привести к несчастным случаям.

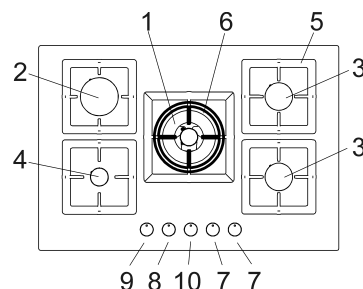
ВНИМАНИЕ: Процесс кулинарии должен контролироваться. Необходимо постоянно контролировать процесс кулинарии.

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

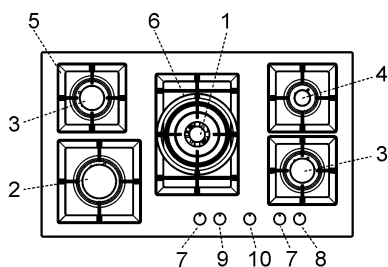
МОДЕЛЬ: EFX 60 4G AI AL DR CI - WHI
EFX 60.1 4G AI AL DR CI - WHI



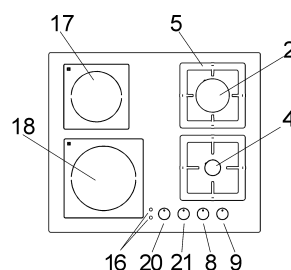
МОДЕЛЬ: EFX 70 5G AI AL DR CI
EFX 70.1 5G AI AL DR CI



МОДЕЛЬ: EFX 90 5G AI AL DR
EFX 90.1 5G AI AL DR



МОДЕЛЬ: EFX 60 2G 2H AI AL
EFX 60.1 2G 2H AI AL



1 Конфорка «двойной корона» WOK ГОРЕЛКИ

2 Скоростная конфорка

3 Полускоростная конфорка

4 Вспомогательная конфорка

5 Решётка из чугуна или эмалированной стали в зависимости от модели

6 Поддержка Wok (только с горелкой двойную корону, если имеется)

7 Ручка включения конфорки № 3

8 Ручка включения конфорки № 4

9 Ручка включения конфорки № 2

10 Ручка включения конфорки № 1

16 Контрольная лампочка остаточного тепла

17 Зона нагрева с элементом спирального типа или "Hi- Light" Ø 14,0 см

18 Зона нагрева с элементом спирального типа или "Hi- Light" Ø 18,0 см

20 Ручка включения и регулировки зоны нагрева № 17

21 Ручка включения и регулировки зоны нагрева № 18

3800÷4000 Вт

3000 Вт

1750 Вт

1000 Вт

1200 Вт

1800 Вт



Эта варочная поверхность была разработана для использования только как устройство для приготовления пищи: любое другое использование (например, для отопления помещений) является недопустимым и опасным.

Внимание: прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

1) ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, указывающая, к какой конфорке она относится. После того как Вы откроете газовый кран сети или баллона, следует зажечь конфорки, как описано ниже:

- **ручной розжиг**

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис 1) и поднести к конфорке зажженную спичку.

- **Электророзжиг**

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис 1), затем нажать и отпустить кнопку розжига.

- **Автоматический электророзжиг**

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис 1) и нажать ручку до упора.

- **Розжиг конфорок, оснащенных системой газ-контроль**

Для розжига конфорок, оснащенных системой газ-контроль, следует повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис 1), пока она не сможет поворачиваться дальше, а затем нажать ручку и произвести розжиг, как описано выше.

После возгорания пламени продолжайте нажимать ручку еще около 10 секунд.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КОНФОРКАМИ

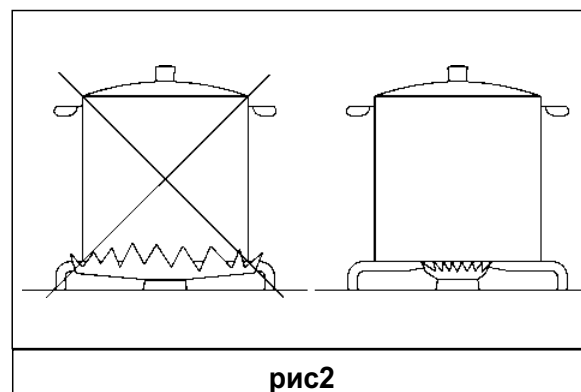
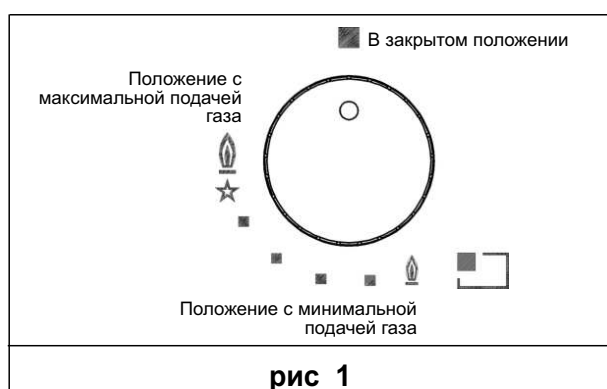
Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа рекомендуется следовать нижеприведенным рекомендациям:

- для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. нижеследующую таблицу и рис 2).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум (маленькое пламя рис 1).
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.
- Используйте сковороды только с плоским дном.

Конфорки	Мощность Вт	Ø Кастрюли см
«двойной корона»	3800÷4000	24 ÷ 26
Скоростная	3000	20 ÷ 22
Полускоростная	1750	16 ÷ 18
Вспомогательная	1000	10 ÷ 14

ВНИМАНИЕ:

- **розжиг конфорок с предохранительной термопарой (системой “газ-контроль”) можно произвести только если ручка установлена в положение Максимум (большое пламя рис 1).**
- **При отключении электроэнергии конфорки можно разжечь при помощи спичек.**
- **Во время пользования газовыми или электрическими конфорками не оставляйте прибор без присмотра и следите, чтобы дети не находились вблизи него. Проследите, чтобы ручки кастрюль были повернуты в безопасном направлении, и следите за приготовлением блюд с использованием растительных масел и жиров, так как они могут воспламениться.**
- **Во время работы прибора не разбрызгивайте жидкость из аэрозольной упаковки.**
- **Перед тем как открыть крышку (если предусмотрена в данной модели), удалите с ее поверхности все попавшие туда остатки пищи. Если крышка изготовлена из стекла, при нагревании она может расколоться. Поэтому, перед тем как ее закрыть, следует выключить все конфорки и дать им остыть.**
- **Используйте только посуду с плоским дном.**
- **Для очистки не используйте спреи или аэрозоли.**



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- При сгорании газа выделяется тепло и влажность. Поэтому в помещении необходимо обеспечить хорошую циркуляцию воздуха, не загораживать отверстия для естественной вентиляции (рис 3) и включить вытяжку (вытяжной колпак или электрический вентилятор, рис 4 и 5).
- При длительном и интенсивном пользовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно или увеличить мощность вытяжки.
- Запрещается изменять технические характеристики изделия. Это может быть опасно.
- Перед утилизацией прибора (вследствие замены на новую модель или по другой причине) в соответствии с действующим законодательством по охране здоровья и окружающей среды его необходимо вывести из строя и обезвредить опасные части. Это особенно важно для защиты детей, которые могут затеять игру с оставленным без присмотра прибором.
- Не дотрагивайтесь до прибора мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не используйте прибор босиком.
- Производитель не несет ответственность за любые повреждения, вызванные неправильным или нецелевым использованием прибора.
- В процессе использования и непосредственно после него отдельные части варочной панели могут быть очень горячими: не дотрагивайтесь до них.
- После использования варочной панели установите ручку в закрытое положение и перекройте главный кран газовой сети или баллона.
- Если краны не функционируют надлежащим образом, обратитесь в сервисную службу.



ВНИМАНИЕ! В процессе использования прибора его рабочие поверхности могут быть очень горячими: не подпускайте детей к прибору!

Для того чтобы приготовить с нагревательным элементом эффективно использовать наименьшее количество энергии, использовать: толстые, плоским дном горшки шириной подходит к тому, что нагревательного элемента (см фото). Повар с крышкой на также сохранить энергия. Выключите нагревательный элемент когда он достигает точки кипения.

(*) ПРИТОК ВОЗДУХА: СМ. ГЛАВУ “УСТАНОВКА” (РАЗДЕЛЫ 5 И 6)

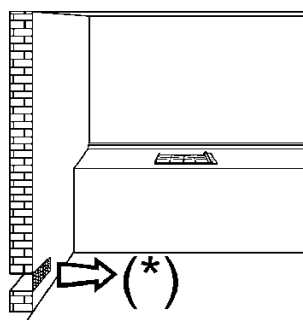


рис 3

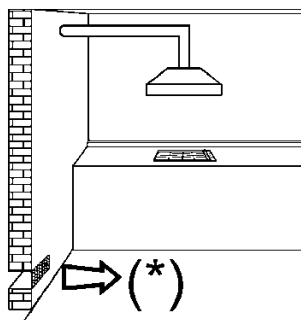


рис 4

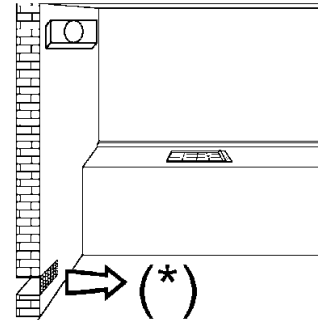


рис 5

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

2) Включение электрических плит "Hi-Light"

В конфорки могут быть оборудованы одним или несколькими «привет-легких» электрических плит различных размеров и мощности с регуляторами энергетике в 12-положениях.

Конфорки четко указаны на поверхности варочной панели по намалованным кругов (см фотографии и описание в разделе) и их номинальная мощность сообщается на таблице 1. На рис 6 и, показан шелкографии, что указывает на зону приготовления пищи и 12 позиции мощности нагрева каждого регулятора. Свет, который указывает, что "привет-огни" элементы включен, включается поворотом ручки по часовой стрелке или против часовой стрелки

(мал 6).

Поворот ручки в положение 0, этот свет остается включенным до температуры не опускается ниже 60 °С; этот показатель также называют "Индикатор остаточного тепла".

Другие модели имеют плита этот показатель помещен в другом положении (см раздел с описанием).

Как пользоваться зонами нагрева

Нагрев происходит только внутри обозначенных на стеклокерамической поверхности кругов, которые должны быть полностью закрыты дном кастрюли или сковороды.

Таблица 1

Мощность и размеры зон нагрева

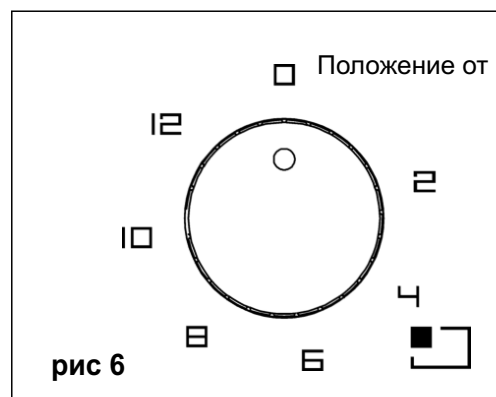
ЗОНА N° 17	Ø 14,0 "Hi-light"	1200 В
ЗОНА N° 18	Ø 18,0 "Hi-light"	1800 В

Регуляторы мощности

Приготавливаемые блюда

0 - 2	Растапливание сливочного масла, шоколада и т.п.
2 - 4	Подогрев небольшого количества жидкости и поддержание блюда в горячем состоянии.
4 - 6	Подогрев твердых продуктов, размораживание, тушение овощей и фруктов.
6 - 8	Тушение мяса, рыбы, овощей с соусом и приготовление блюд с большим количеством жидкости.
8 - 10	Жарка мяса, рыбы, жарка бифштексов, приготовление яичницы и омлета.
10 - 12	Жарка на растительном масле, подогрев большого количества воды.

передние управления



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

для правильного использования, пожалуйста, посмотрите на рис 7, напоминаем:

- Включите поверхность только после размещения кастрюли на конфорке.
- Используйте кастрюли и сковородки с плоским дном из твердых металлов.
- Используйте кастрюли с диаметром соответствующим зонам приготовления пищи.
- Высушите дно кастрюли, прежде чем поставить ее на конфорку.
- Осторожно перемещайте посуду по поверхности стекла, чтобы не повредить его.
- При использовании конфорок, пожалуйста, держите детей подальше от горячих поверхностей. Убедитесь, что ручки посуды направлены в правильном направлении к мебели. Помните, что перегрев жиров и масла может вызвать возгорание.
- Зоны на которых готовили после использования остаются теплыми; не оставляйте предметы, и НЕ подносите руки, пока работает индикатор остаточного тепла, чтобы избежать ожогов.
- Если стекло трещит, пожалуйста, выключите прибор.
- Не используйте пластиковые или алюминиевые предметы.
- Не используйте кухонную поверхность в качестве дополнительной рабочей поверхности для резки и тому подобное.
- Прибор не должен эксплуатироваться с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не пытайтесь изменить технические характеристики продукта, поскольку это может быть опасно.
- Если вы не собираетесь больше использовать данный прибор или заменяете старую модель, перед утилизацией Вы должны сделать его нерабочим в соответствии с действующим законодательством о защите здоровья и предотвращения загрязнения окружающей среды, делая его части безвредными, особенно для детей, которые могут играть с брошенным прибором.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:

- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками(ногами).
- Не используйте прибор босиком.
- Производитель не несет ответственности за любые убытки, причиненные в результате нецелевого или неправильного использования, встроенной поверхности.
- Во время и сразу после использования, некоторые части встроенной поверхности сильно нагреваются: не прикасайтесь к ним.
- После использования кухонной поверхности, убедитесь, что ручка находится в закрытом положении.
- Используйте крышку при приготовлении пищи, это дает возможность экономить электроэнергию;
- Индикатор рядом с ручкой показывает, когда электрическая поверхность включена.

ВНИМАНИЕ:

Если стекло на варочной панели разбилось:

- отключите немедленно все конфорки и электрические нагревательные элементы, затем отключите прибор от электросети,
- не прикасайтесь к поверхности прибора,
- не используйте прибор.

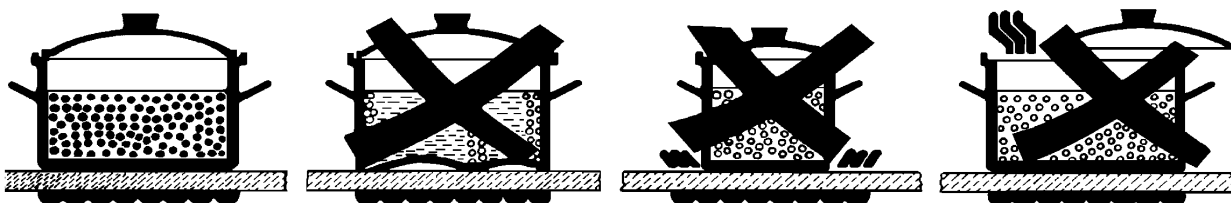


рис 7

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

ВНИМАНИЕ:

перед тем как приступить к каким-либо операциям по очистке, следует отключить прибор от газовой и электрической сети.

2) РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Если Вы хотите, чтобы поверхность плиты всегда блестела, а все остальные детали всегда были в хорошем состоянии периодически промывать горячей плиты, решетки, эмалированные крышки "А - В - С", и горелка возглавляет "Т" (см. рис 8 - 8/А) Также должны быть вымыты и зажигание элементов "АС" и безопасности отключения датчиков «ТС» (см. мал . 8/А) должны быть очищены. Не мойте их в посудомоечной машине.

Очистите их мягко с небольшим нейлоновой щеткой, как показано (см. мал .8/В) и хорошо просушите. Не мойте в посудомоечной машине.

Очистка должна производиться, после того как поверхность и все детали остынут. Нельзя пользоваться металлическими мочалками, использовать абразивные моющие порошки и разъедающие аэрозоли.

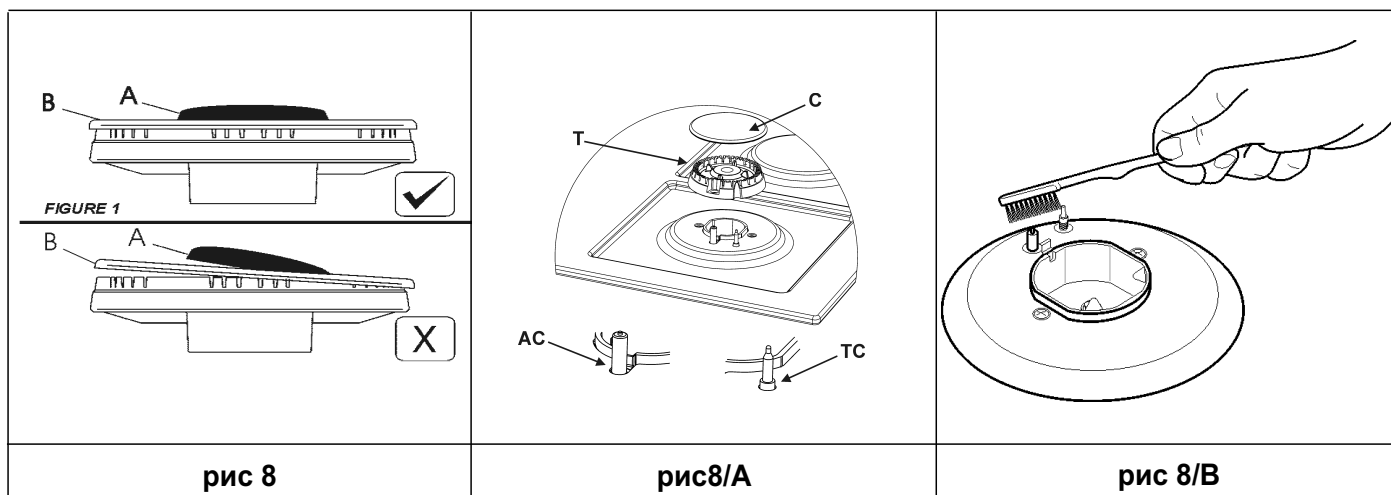
Не оставляйте надолго на поверхности прибора уксус, кофе, молоко, соленую воду и лимонный или томатный сок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

при обратной установке деталей следует строго выполнять ниже следующие рекомендации:

- *проверьте, чтобы отверстия рассекателей „Т” не были засорены (рис 8/А).*
- *Проверьте, чтобы крышки конфорок «А - В - С» (рис 8 - 8/А) были правильно установлены на своих местах. Правильно установленная крышка фиксируется на своем месте и не сдвигается.*
- *Решетка должна устанавливаться закругленными углами к внешним краям варочной поверхности.*
- *Если после сборки конфорок или спустя какое-то время становится трудно повернуть одну из ручек, не пытайтесь повернуть ее силой. Следует срочно обратиться в авторизованный сервисный центр, который произведет смазку или замену вентиля.*
- *Не используйте паровые очистители для очистки оборудования.*

Примечание. *продолжительное использование может привести к изменению цвета конфорок вследствие высокой температуры.*



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

Прежде чем выполнять любую операцию по уходу и содержанию, следует отключить прибор от электросети.

электрический элемент "Hi-Light"

Если Вы хотите, чтобы варочная поверхность всегда была чистой и блестящей, перед использованием рекомендуется обработать ее средством на основе силикона, которое создает защитную пленку. Эта пленка сохраняется не долго, поэтому средство следует регулярно наносить на варочную поверхность.

Очень важно после каждого использования мыть варочную поверхность, пока стекло ещё тёплое, и затем насухо вытирать её тряпочкой.

Не используйте для этого металлические мочалки, абразивные порошки и едкие аэрозоли.

В зависимости от степени загрязнения рекомендуется:

- Для легко смываемых пятен использовать влажную губку.
- Для стойких и затвердевших пятен использовать скребок (рис А).

Скребок следует пользоваться осторожно, поскольку им можно пораниться.

- Следы от пролившейся из кастрюли жидкости

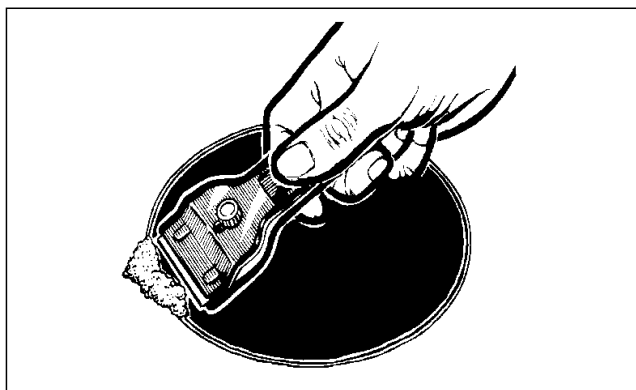
удалять уксусом или лимонным соком.

- Следите, чтобы во время приготовления на варочную поверхность не попал сахар или содержащие его продукты.

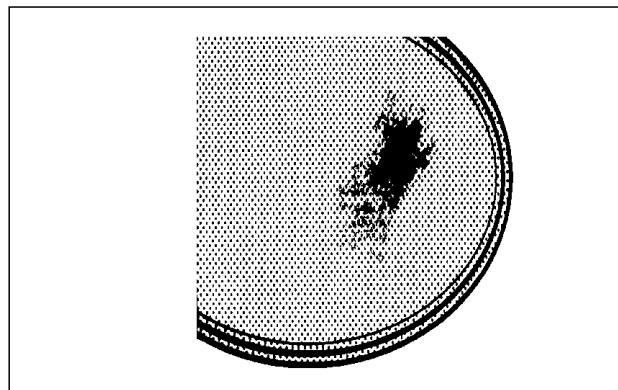
Если они все же упали на варочную поверхность, выключите ее и немедленно вымойте теплой водой, используя скребок, пока пятна не остыли.

- С течением времени варочная поверхность может поцарапаться, на ней могут появиться следы краски и металла (рис В). Всё это происходит из-за того, что за варочной поверхностью плохо ухаживают либо неправильно передвигают по ней посуду. Привести варочную поверхность в прежнее состояние достаточно сложно, однако это не влияет на ее нормальную работу.

- Для очистки прибора не используйте пар под давлением.



рисА



рисВ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ



ВАЖНО!

Работы по установке или регулировке варочной панели под использование других газов

должны выполняться КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ: невыполнение этого требования влечет за собой потерю гарантии.

Установка, регулировка и техническое обслуживание прибора должны выполняться только квалифицированными специалистами. При установке прибора необходимо соблюдать действующее законодательство и инструкции производителя.

Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Устройства безопасности или автоматической регулировки в течение срока службы системы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным дилером.

3) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

После снятия наружной упаковки и внутренних упаковочных элементов для подвижных деталей проверьте внешний вид и комплектность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором. Для решения вопросов по претензиям обратитесь в торгующую организацию.

Детали упаковки (картон, пластиковые мешки, пенопласт и т. д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.

На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания варочной поверхности, размеры которого приведены на рис 9. Предварительно следует проверить соответствие минимальных допусков между поверхностью, боковой и задней стенками. Подвесные полки или вытяжки следует устанавливать на высоте не менее 650 мм от поверхности прибора (см. рис 9 и минимальное расстояние показано на рис 10).

В соответствии с действующими нормами газовой безопасности полностью газовые и комбинированные приборы относятся к 3 классу и на них распространяются все нормы безопасности, предусмотренные для этих приборов.

РАЗМЕРЫ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ (мм)

	A	B	C	D	E	F
(60)	553	473	63.5	63.5	173.5	70
(70)	553	473	63.5	63.5	173.5	70
(90)	833	475	62.5	62.5	300	70

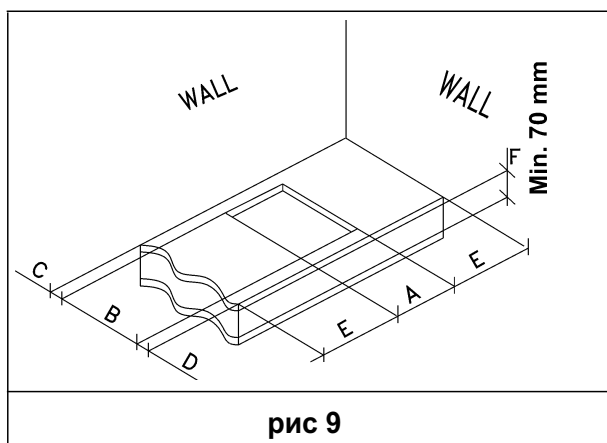


рис 9

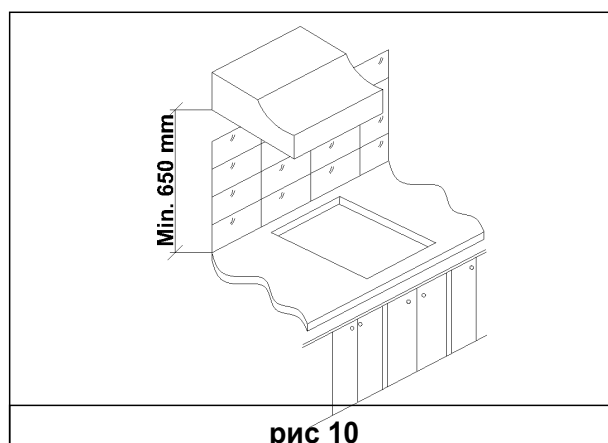


рис 10

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

4) КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор снабжен специальной прокладкой, предназначенной для предотвращения попадания жидкости внутрь мебели. Для правильной установки прокладки просим тщательно выполнять приведенные ниже инструкции:

- снимите полоски прокладки с держателей, следя, чтобы от прокладки не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните рабочую поверхность, Правильно расположите прокладку "Е" (рис 11) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпадала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Наложите прокладку на рабочую поверхность, равномерно распределив ее пальцами. Снимите с прокладки полоску защитной бумаги и вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.
- Закрепите рабочую поверхность скобами "S", совместив их выпуклую часть с прорезями в нижней части "Н" и прикрутив винтами "F" (см. рис 12).
- Во избежание случайного соприкосновения с горячей варочной панелью во время проведения работ, необходимо установить деревянную прокладку, прикрученную болтами на минимальном расстоянии 70 мм от верха (см рис 9).

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Боковые стенки не должны превышать по высоте варочную поверхность. Кроме того, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны быть изготовлены из термостойкого материала, выдерживающего 90 °С.

Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150 °С, чтобы избежать отслоения покрытия.

Комбинированные приборы должны устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими нормами.

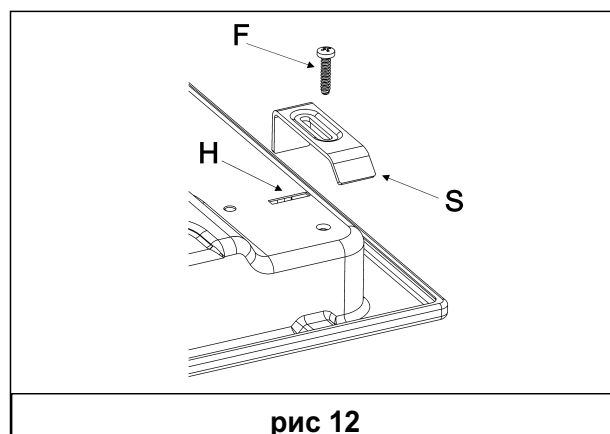
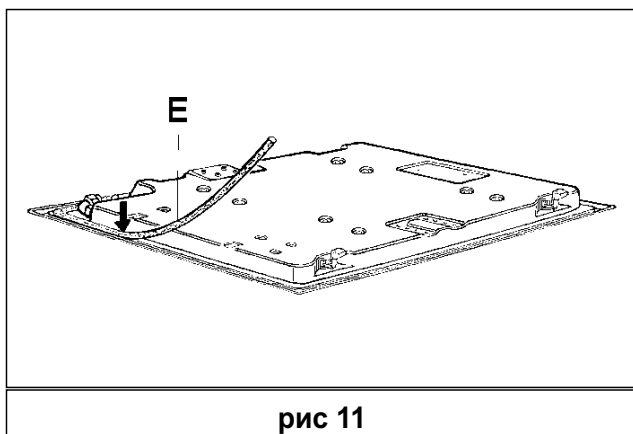
Данный прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с существующими нормами. Особое внимание следует уделить нижеприведенным инструкциям по вентиляции и воздухоочистке.

5) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

Для правильного функционирования прибора необходимо, чтобы помещение, где он устанавливается, постоянно вентилировалось. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения объемом 20 м³. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см² (см. рис 3). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым. **Разрешается также применение непрямо́й вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при соблюдении действующих норм.**



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

6) РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА



ВАЖНО! Работы по установке или регулировке варочной панели под использование других газов должны выполняться **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ**: невыполнение этого требования влечет за собой потерю гарантии.

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых плитах должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис 4). Если нет возможности использовать вытяжку, допускается использование вентилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене, который должен включаться одновременно с прибором (см. рис 5), при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.

Предупреждающие указания: "Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора". "Параметры настройки прибора приведены в маркировке". "Прибор не следует присоединять к дымоходу. Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующих правил. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений".

7) ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Перед подсоединением прибора необходимо убедиться, что все значения на табличке данных, прикрепленных к нижней части плиты, соответствуют данным, относящимся к газу и электросети в доме. Табличка на приборе указывает регулирующие условия: тип газа и рабочее давление. Газовое подключение должно удовлетворять соответствующим

действующим стандартам и положениям. Когда газ поставляется по каналам, прибор должен быть подключен к системе подачи газа:

- Посредством жесткой стальной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из резьбовых фитингов, соответствующих стандартам.
 - Посредством медной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из муфт с механическими уплотнениями.
 - Посредством бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали. Длина такой трубы должна составлять самое большее 2 метра, и уплотнения должны соответствовать стандартам.
- Когда газ подается из баллона, прибор должен заправляться регулятором давления, соответствующим действующим положениям, и должен быть подключен:
- Посредством медной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из муфт с механическими уплотнениями.
 - Посредством бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали. Длина такой трубы должна составлять самое большее 2 метра, и уплотнения должны соответствовать стандартам. Рекомендуется применять специальный переходник гибкой трубы. Его легко можно найти в магазинах; он облегчает соединение ниппеля шланга регулятора давления на баллоне.
 - Посредством гибкой резиновой трубы в соответствии со стандартами. Диаметр этой гибкой трубы должен составлять 8 мм, а его длина не должна быть меньше 400 мм и больше 1500 мм. Она должна быть прочно закреплена на ниппеле шланга посредством предохранительного зажима, указанного в стандартах.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ:

- **Необходимо помнить, что входная газовая муфта на приборе представляет собой 1/2" газовое коническое соединение охватываемого типа в соответствии со стандартами EN 10226.**
- **Прибор соответствует положениям следующих Директив ЕЕС: СЕЕ 2016/426 в отношении газовой безопасности.**

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

8) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



ВАЖНО! При установке прибора необходимо соблюдать инструкции производителя.

Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Электрические соединения прибора должны выполняться в соответствии с действующими положениями и стандартами. Перед подключением прибора необходимо убедиться, что:

- Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке, и сечение проводов электрической системы может поддерживать нагрузку, которая также указана на паспортной табличке.
- Электрическая мощность питающей сети и розетки удовлетворяет максимальной мощности прибора (см. табличку данных, прикрепленную к нижней части плиты).
- Розетка или система оборудована эффективным заземляющим соединением в соответствии с действующими положениями и стандартами. Изготовитель не несет ответственности за невыполнение этих положений. Когда прибор подключен к электрической сети через розетку:
 - использовать с входным кабелем "С", если не предусмотрено (см. рис 13) стандартизированный разъем, соответствующий нагрузке, указанной на паспортной табличке. Подсоединить кабели в соответствии со схемой на рис 11, убедившись в том, что учтены нижеприведенные соответствия:

буква L (фаза) = коричневый провод;
буква N (нейтраль) = синий провод;
символ заземления \perp = зелено-желтый провод.

- Силовой кабель должен располагаться так, чтобы ни одна его часть не могла нагреться до температуры 90 °С.

- Запрещается использовать понижающие переходники, переходные колодки шунтов для соединения, поскольку это может создать неправильные контакты и привести к опасному перегреву.

- Розетка должна быть доступна после встраивания. Когда прибор подключен напрямую к электрической сети:

- Установить многополюсный автоматический выключатель между прибором и электрической сетью. Этот автоматический выключатель должен иметь размер в соответствии с номиналом нагрузки прибора и иметь как минимум 3 мм зазор между контактами.

Если подсоединение производится непосредственно к электросети:

Убедитесь, что эта власть точка заземлен надлежащим образом

- Необходимо помнить, что провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем.
- Электрическое соединение также может быть защищено высокочувствительным дифференциальным автоматическим выключателем. Настоятельно рекомендуется подсоединить соответствующий желто-зеленый провод заземления к эффективной системе заземления.

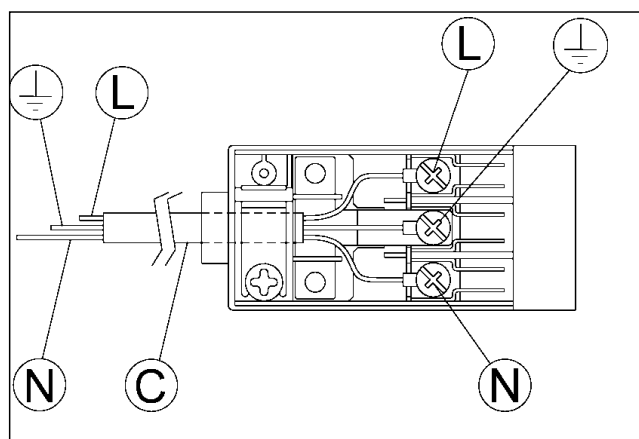


рис13

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

До выполнения любой работы на электрической части прибора необходимо полностью отключить прибор от электрической сети.

ВАЖНО!

все наши продукты соответствуют с Европейские нормы и относительные изменения.

Продукт поэтому соответствовать требования Европейского Directives in силой в отношении:

- Электромагнитная совместимость (ЭМС);
- Электрическая безопасность (LVD);
- Ограничение использования некоторых опасных веществ (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

Необходимо убедиться, что электрическая розетка должным образом заземлена. См. подключение электрических контуров (рис 13 / A - B - C)



Если для установки прибора требуется изменить домашнюю электросеть или сменить розетку для обеспечения соответствия с вилкой, для выполнения этой работы следует обратиться к квалифицированному специалисту. В частности, этот специалист должен проверить соответствие сечений проводов розетки потребляемой мощности прибора.

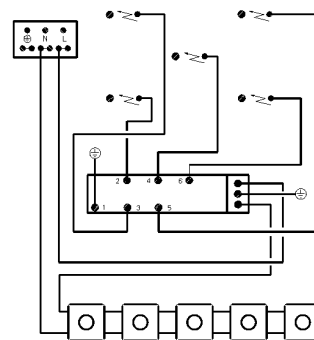


рис13/A

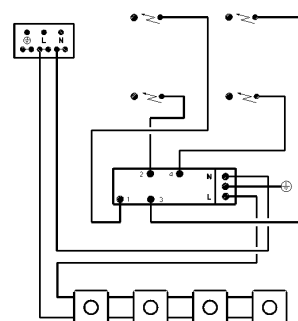


рис13/B

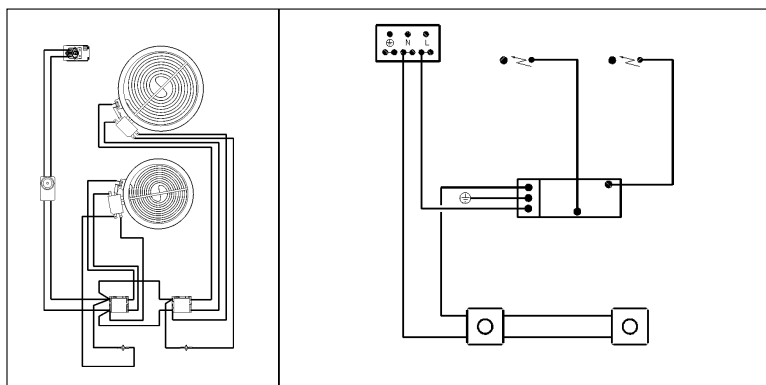


рис13/C

РЕГУЛИРОВКА

Перед тем как приступить к работам по регулировке, необходимость в которых может возникнуть при установке, или при переналадке прибора следует отключить прибор от сети.

По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы.

Производить регулировку первичного потока воздуха на наших конфорках не обязательно.

должно быть непрерывным и устойчивым. Установите снятые компоненты на место.

Подразумевается, что вышеописанная регулировка производится только с конфорками, предназначенными для газа типа G20, в то время как при регулировке конфорок для газа типа G30 винт должен быть закручен до конца (по часовой стрелке).

9) РЕГУЛИРОВКА ВЕНТИЛЕЙ

Регулировка «Минимума» выполняется следующим образом:

- зажгите конфорку и установите ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя рис 1).
- снимите ручку М (рис 14 и 14/А) стационарного вентиля; для этого нажмите на его щуп. Винт регулирования минимального потока находится на боковой части вентиля (рис 14) или на внутренней части щупа. В любом случае выполнять регулировку следует маленькой отверткой D на боковой части вентиля (рис 14) или через отверстие С внутри щупа вентиля (рис 14/А).
- поверните регулятор вправо или влево и отрегулируйте пламя до минимального уровня. На минимальном уровне пламя не должно быть слишком большим, однако горение



Для того чтобы проверить стабильность работы горелки, поверните ручку от минимального положения в максимальное положение трижды в течение секунды. Пламя не должно отключиться.

Смазка газовых кранов

Смазка кранов
Если кран заблокирован, не применяйте силу и обратитесь в Службу Технической поддержки.

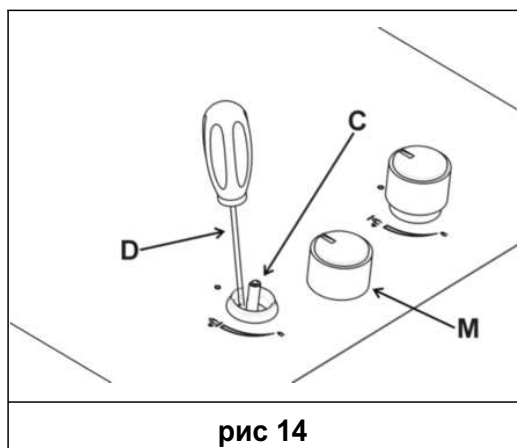


рис 14

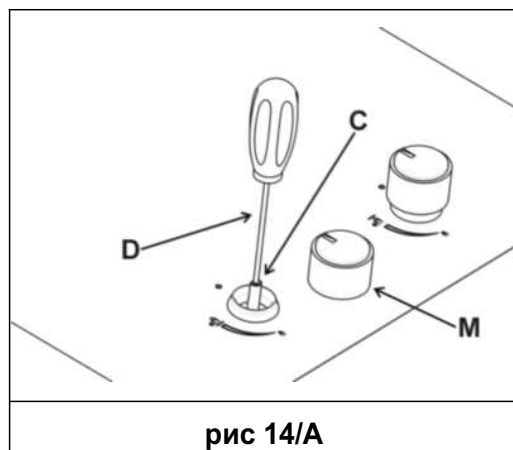


рис 14/А

ПЕРЕНАЛАДКА

10) ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки жиклеров, соответствующих тому типу газа, который вы используете. Жиклеры прилагаются в комплекте или приобретаются в авторизованных сервисных центрах. Для замены жиклеров следует снять рассекатели, при помощи торцевого ключа „В” открутить жиклер „А” (см. рис 15) и заменить его на жиклер, соответствующий типу используемого газа.

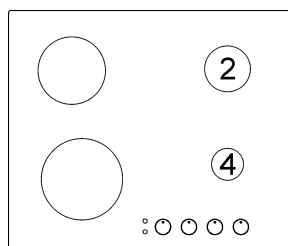
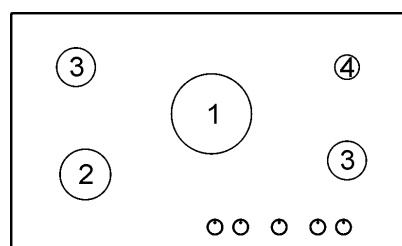
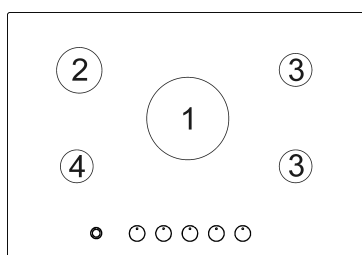
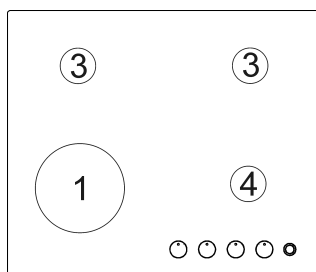
Жиклер рекомендуется прикрутить потуже.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует обратиться к регулировке минимума, в

соответствии с инструкциями, приведенными в разделе 9. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с запасными форсунками.

Для удобства установщика ниже приводим таблицу со следующими данными: расход газа, мощность конфорок, диаметр жиклеров и рабочее давление для разных типов газа.

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК



ТАБЛИЦА

Конфорки		Газ	Рабочее давление мбар			Нормальная частота		Диаметр жиклеров	Мощность Вт			
№	НАЗВАНИЕ		номин.	мин.	Макс	г/ч	л/ч		Мин	Макс	EEgasburner*	
1	«двойной корона» (Wok)	G30 - Сжиженный	30	25	35	291	362	100	1800	4000	59,0 %	
		G20 - Природный	13	10	16				1800	3800		
		G20 - Природный	20	17	25	381	150 H3	1800	4000			
2	Скоростная	G30 - Сжиженный	30	25	35	218	286	85	800	3000	65,3 %	
		G20 - Природный	13	10	16				140	800		3000
		G20 - Природный	20	17	25				286	115 Y		800
3	Полускоростная	G30 - Сжиженный	30	25	35	127	167	65	550	1750	66,5 %	
		G20 - Природный	13	10	16				110	550		1750
		G20 - Природный	20	17	25				98 Z	550		1750
4	Вспомогательная	G30 - Сжиженный	30	25	35	73	95	50	450	1000	N.A.	
		G20 - Природный	13	10	16				85	450		1000
		G20 - Природный	20	17	25				72 X	450		1000

*В соответствии с Правилами № 66/2014 ЕС по осуществлению директивы 2009/125 / ЕС, производительность (Газовой горелки) рассчитывали в соответствии с EN 30-2-1 последнего осмотра с G20-20мбар.

Для корректной работы устройства производите регулярную чистку (см стр. 5, главу 2) после каждого использования.

Если прибор не работает...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Устройство электроподжига не работает	Отсутствует электропитание	Проверьте, включен ли прибор в сеть и имеется ли напряжение в сети.
Горелка не зажигается	Возможно, закрыт вентиль подачи газа	Убедитесь, что вентиль открыт
Неравномерное горение газа по периметру горелки	Пламерассекатель может быть засорен остатками пищи	Прочистите пламерассекатель в соответствии с указаниями по чистке и удостоверьтесь в том, что он не засорен остатками пищи.

Перед тем как обращаться в сервисный центр:

1. Обратитесь к "Руководству по поиску и устранению неисправностей" и попробуйте устранить неисправность самостоятельно.
2. Включите варочную панель еще раз, чтобы проверить, восстановился ли нормальный режим работы.
3. Если неисправность не устранена, обратитесь в сервисный центр.

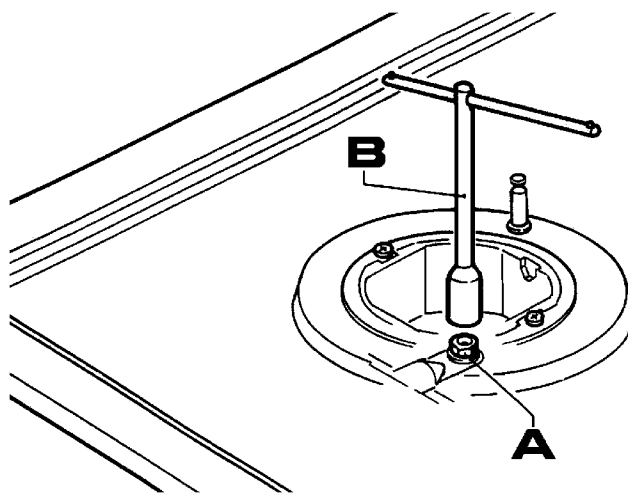


рис 15

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

ТИП ГОРЯЧАЯ ТАРЕЛКА	Тип кабеля	ОДИН - ФАЗА ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
Газ плита	H05 RR - F / H07 RN-F	Раздел 3 x 0,75 ММ ²
Смешанный плита с 1 "Hi-Light" элемент	H05 RR - F / H07 RN-F	Раздел 3 x 1 ММ ²
Смешанный плита с большинством "Hi-Light" элемент элементов	H05 RR - F / H07 RN-F	Раздел 3 x 1.5 ММ ²

ВНИМАНИЕ!!!

В случае замены подводящего кабеля провод заземления следует оставлять длиннее проводов (В) фазы (см. рис 16), кроме того следует соблюдать правила, приведенные в разделе 8.

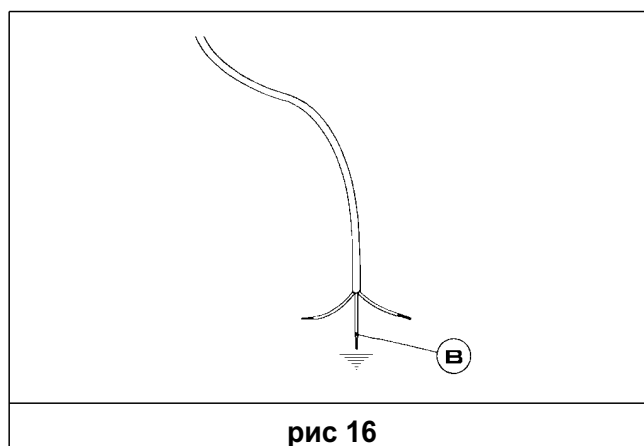
Номинальная мощность электрических компонентов

КОНФЕССИИ	Ø (СМ)	ПИТАНИЕ (В)	Е _С ^{electric cooking**} (Вчас/Кг)
Электрический нагревательный элемент "Hi-Light"	14,0	1200	187,0
Электрический нагревательный элемент "Hi-Light"	18,0	1800	188,5

**** Варочная: Потребление энергии на кг, рассчитанные в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014.**



**ВНИМАНИЕ!
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ
ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ЛИЦАМИ.**



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ НА МАРКИРОВОЧНОЙ ТАБЛИЧКЕ

4 КОНФОРОК (60)

EEGashob

64,0 %

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = 30 мбар

G20 - Природный = 20 мбар

G20 - Природный = 13 мбар

Σ Q_n Общ. ном. мощность (G20) = 8.50 кВт

Σ Q_nОбщ. ном. мощность (G20/13мбар) = 8.30 кВт

Σ Q_n G30 = 618 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

2+2 КОНФОРОК (60)

EEGashob

65,3 %

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = 30 мбар

G20 - Природный = 20 мбар

G20 - Природный = 13 мбар

Σ Q_n Общ. ном. мощность (G20) = 4.0 кВт

Σ Q_nОбщ. ном. мощность (G20/13мбар) = 4.0 кВт

Σ Q_n G30 = 291 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 В ~

номинальная мощность "Hi-Light" 3000 Вт

ЧАСТОТА = 50 Гц

5 КОНФОРОК (70)

EEGashob

64,3 %

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = 30 мбар

G20 - Природный = 20 мбар

G20 - Природный = 13 мбар

Σ Q_n Общ. ном. мощность (G20) = 11.50 кВт

Σ Q_n Общ. ном. мощность (G20/13мбар) = 11.30 кВт

Σ Q_n G30 = 836 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

5 КОНФОРОК (90)

EEGashob

64,3 %

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = 30 мбар

G20 - Природный = 20 мбар

G20 - Природный = 13 мбар

Σ Q_n Общ. ном. мощность (G20) = 11.50 кВт

Σ Q_n Общ. ном. мощность (G20/13мбар) = 11.30 кВт

Σ Q_n G30 = 836 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 В ~

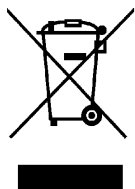
ЧАСТОТА = 50 Гц

ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

Данное устройство предназначено для эксплуатации с природным газом 13 мбар.



В случае выхода из строя или зубчатым проводом стянуть шнур и не прикасайтесь к нему. Кроме того, устройство от источника питания и выключите. Позвоните в ближайший сервисный центр, чтобы позволить специалистам решить эту проблему.



На данном приборе имеется знак, предусмотренный в соответствии с директивой ЕС 2002/96/CE для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данная директива определяет нормы сбора и утилизации непригодных к использованию приборов, действующих на всей территории Европейского союза.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Перед отгрузкой с завода-производителя этот прибор был испытан и отрегулирован опытными специалистами, чтобы обеспечить наилучшие результаты при его использовании.

Оригинальные запасные части можно найти только в наших авторизованных сервисных центрах.

Любой ремонт или регулировка, в которых возникнет необходимость, должны производиться крайне внимательно и осторожно персоналом, имеющим специальную подготовку и лицензию на производство соответствующих работ.

Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, адрес которого Вы найдете в гарантийной книжке. При обращении в сервисный центр сообщите марку, модель, заводской номер и характер неисправности вашего бытового прибора. Соответствующая информация воспроизведена на опознавательной табличке, укрепленной в нижней части прибора а также на упаковочной этикетке.

Эта информация позволит специалисту сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуется записать эти данные, чтобы всегда иметь их под рукой:

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:

Храните гарантийный сертификат или лист технических данных с Справочника Инструкции течение всего срока службы прибора. Она содержит важные технические данные.



www.teka.com

COD. 04042CD (04042RU) - 20.01.2020