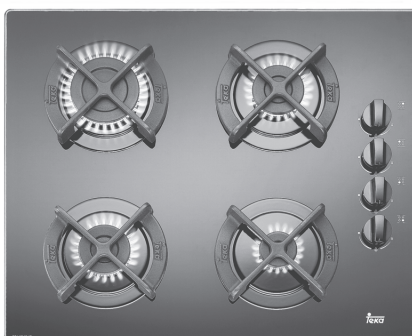


# Instrukcja montażu i obsługi

## Płyty kuchenne gazowe

**ES/60.2 4G AI AL - CG Lux-60 4G AI AL**  
**EM/30 2G AI AL - EM/60 4G AI AL TR**  
**VR 90 4G AI TR AL**



The logo for Teka, featuring a stylized lowercase 'i' with a solid black circle above it, followed by the word 'teka' in a bold, lowercase, sans-serif font.



# Spis treści

---

<b>Opis urządzenia</b>	<b>Strona 4</b>
Podręcznik użytkownika	6

---

<b>Montaż</b>	<b>7</b>
Montaż w blacie kuchennym	7
Mocowanie płyty	8
Podłączenie do instalacji gazowej	10
Podłączenie do instalacji elektrycznej	11
Zmiana rodzaju i/lub ciśnienia gazu	12

---

<b>Dane techniczne</b>	<b>13</b>
Tabela danych technicznych	13
Dane techniczne	14

---

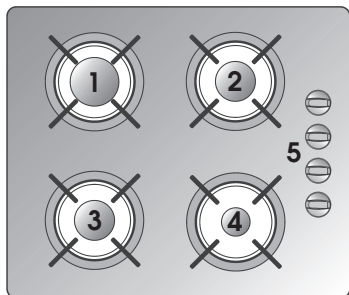
<b>Obsługa płyt gazowych</b>	<b>15</b>
Szczególne wymagania przed pierwszym uruchomieniem	15
Zapalanie palników	15
System zabezpieczenia przeciwwyptywowego	16
Wskazówki i zalecenia	17
Propozycje wydajnego użytkowania palników	17
Konserwacja	18
Czyszczenie i pielęgnacja	18
Ważne	21

---

<b>Gdy urządzenie nie działa</b>	<b>23</b>
----------------------------------	-----------

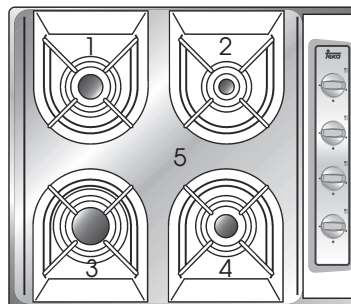
---

# Opis urządzenia



**CG Lux 60 4G AI AL**

1. Palnik duży 2,580 Kcal/h - 3,0 kW
  2. Palnik średni 1,500 Kcal/h - 1,75 kW
  3. Palnik średni 1,500 Kcal/h - 1,75 kW
  4. Palnik mały 860 Kcal/h - 1,0 kW
  5. Pokrętła sterujące płyty grzewczej
- \* Wszystkie palniki wyposażone są w ruszty  
\* Maksymalna moc grzejna 6,450 Kcal/h - 7,5 kW



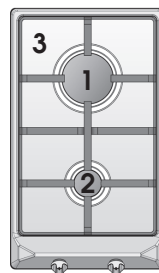
**ES/60.2 4G AI AL**

1. Palnik średni 1,500 Kcal/h - 1,75 kW
  2. Palnik mały 860 Kcal/h - 1,0 kW
  3. Palnik duży 2,580 Kcal/h - 3,0 kW
  4. Palnik średni 1,500 Kcal/h - 1,75 kW
  5. Ruszty palników gazowych
- \* Maksymalna moc grzejna 6,450 Kcal/h - 8,1 kW



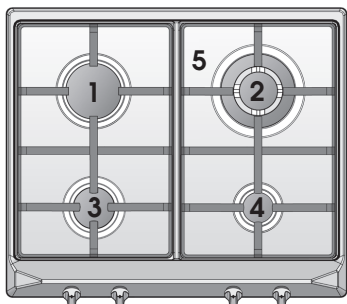
**VR 90 4G AI TR AL**

1. Palnik potrójna korona o mocy 3,010 Kcal/h - 3,5 kW
  2. Palnik pomocniczy 860 Kcal/h - 1 kW
  3. Palnik średni 1,500 Kcal/h - 1,75 kW
  4. Palnik duży 2,580 Kcal/h - 3 kW
- \* Wszystkie palniki wyposażone są w kratę  
\* Maksymalna moc kaloryczna: 7,950 Kcal/h - 9,25 kW



**EM/30 2G AI AL**

1. Palnik duży 2,580 Kcal/h - 3 kW
  2. Palnik pomocniczy 860 Kcal/h - 1 kW
  3. Krata
- \* Maksymalna moc kaloryczna: 3,440 Kcal/h - 4 kW



### EM/60 4G AI AL TR (FUND)

1. Palnik duży 2,580 Kcal/h - 3 kW
  2. Palnik potrójna korona o mocy 3,268 Kcal/h - 3,8 kW
  3. Palnik średni 1,500 Kcal/h - 1,75 kW
  4. Palnik pomocniczy 860 Kcal/h - 1 kW
  5. Krata
- \* Maksymalna moc kaloryczna: 8,208 Kcal/h - 9,55 kW

# Szanowni Klienci!

Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru i jesteśmy pewni, że zakup naszej płyty w pełni sprosta Państwu wymaganiom.

Nowoczesna, funkcjonalna i praktyczna płyta kuchenna została wyprodukowana z wykorzystaniem najlepszej jakości materiałów i podlegała podczas całego procesu produkcji zaostrożonym kontrolom jakości.

Przed montażem i użyciem prosimy Państwa o uważne przeczytanie instrukcji obsługi, a także o dokładne zapoznanie się z podanymi wskazówkami, aby przy korzystaniu z urządzenia otrzymać jak najlepsze efekty.



Prosimy przechowywać instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu, tak aby mogli Państwo skorzystać jeszcze z zawartych w niej porad.

Aby skorzystać z gwarancji należy koniecznie przedłożyć rachunek zakupu urządzenia oraz kartę gwarancyjną.

Przed pierwszym uruchomieniem należy przestrzegać wskazówek dotyczących montażu i podłączenia.

## UWAGA!



W trakcie pracy płyty kuchennej i bezpośrednio po, na płycie są określone miejsca bardzo gorące mogące spowodować oparzenia. Prosimy o nie dopuszczanie dzieci do bliskiego kontaktu z płytą.



Nie dopuszczać do napraw osób, które nie posiadają odpowiednich uprawnień.

# Montaż

## Uwaga!

INSTALACJA, PRZERÓBKI, SERWIS, CZYLI WSZYSTKIE CZYNNOŚCI OPISANE W PONIŻSZYM ROZDZIALE MUSZĄ BYĆ DOKONYWANE TYLKO I WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANYCH INSTALATORÓW POSIADAJĄCYCH ODPOWIEDNIE UPRAWNIENIA.

## Umieszczanie płyty

W zależności od instalowanego modelu należy wyciąć otwór o wymiarach przedstawionych na rys. 2 na powierzchni zabudowy kuchennej lub piecyka.

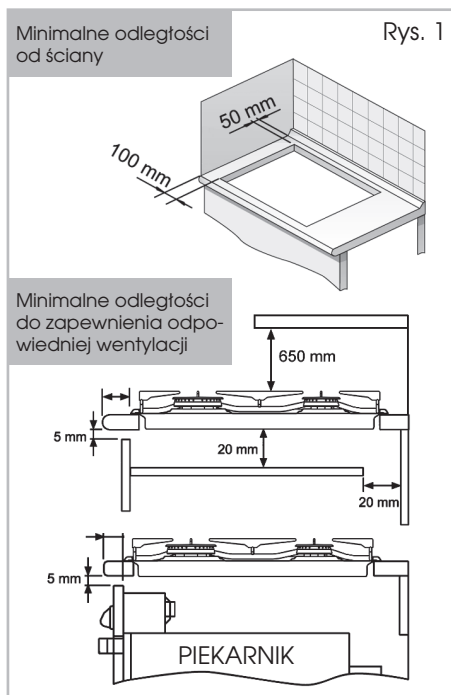
System montowania płyt przeznaczony jest do użyciu z zabudową kuchenną o grubości 20, 30 i 40 mm.

W modelach wolnostojących płyta powinna być umieszczona wewnątrz urządzenia, gdzie górna część płyty będzie znajdować się 20 mm pod dnem płyty grzewczej.

Płyty opisane w niniejszej instrukcji mogą być instalowane jedynie z piecykami Teka.

Minimalna odległość pomiędzy powierzchnią utrzymującą garnki oraz dolną częścią zabudowy kuchennej lub okapem umieszczonym powyżej płyty grzewczej powinna wynosić 650 mm. Jeżeli instrukcje okapu zalecają aby odstęp był większy, należy ich przestrzegać.

Zabudowa kuchenna, gdzie zostanie umieszczona płyta i piekarnik powinna być odpowiednio zamontowana.



Ostrzeżenia:

⚠ Przed i w czasie instalacji płyt grzewczych należy szczególnie uważać na wystające części lub ostre brzozy mogące powodować obrażenia.

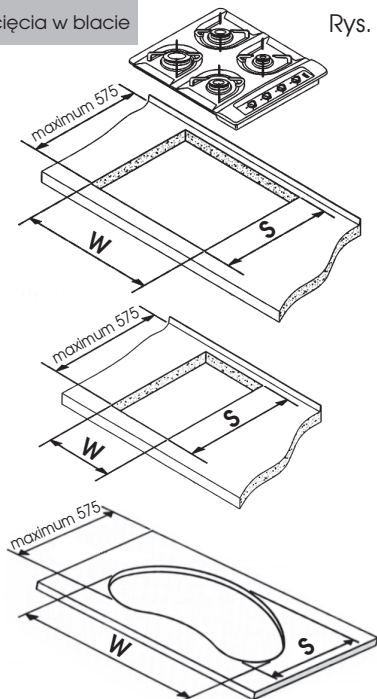
⚠ Podczas instalacji zabudowy lub urządzeń nad płytą grzewczą należy chronić ją przykrywając płytę tak, aby nie uszkodzić szkła przypadkowymi uderzeniami lub ciężkimi przedmiotami.

⚠ Jeżeli szkło rozbije się lub pęknie należy natychmiast odłączyć płytę grzewczą od dootywu prądu w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

⚠ Kleje użyte do produkcji zabudowy kuchennej oraz do przytwierdzenia ozdób-

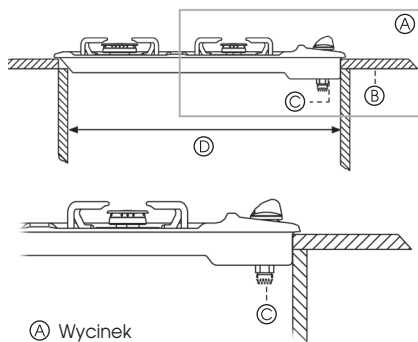
Wycięcia w blacie

Rys. 2



Wymiary długości i szerokości podane są w tabeli „Wymiary i charakterystyka” w części Informacje Techniczne.

**ES/60.2 4G AI AL:**



- (A) Wycinek
- (B) Płyta kuchenna
- (C) Płytkę należy zainstalować tak, aby panel sterujący znajdował się z prawej strony
- (D) Szafka kuchenna 60 cm

Rys. 3

nego laminatu powierzchni pracy powinny posiadać właściwości tolerancji temperatur do 100°C.

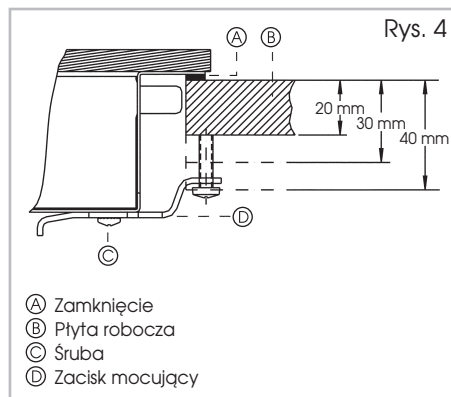
⚠ Teka nie przejmuje odpowiedzialności za wszelkie błędy w funkcjonowaniu lub uszkodzenia spowodowane złym montażem.

Prosimy pamiętać, że gwarancja nie obejmuje szyby jeżeli zostanie zniszczona w wyniku gwałtownego uderzenia lub jeżeli będzie użytkowana niewłaściwie.

## Montowanie płyty grzewczej

Płyty grzewcze **CG Lux-60 4G AI AL**  
i **VR 90 4G:**

Po odpowiednim zmierzeniu odstępu, należy umieścić podkładkę uszczelniającą (A) na dolnej części piecyka. Zamontować klipsy (D) w otworach w niższej części obudowy, jak pokazano na rysunku 4, poprzez przykręcenie dotychczas czterech śrub (Ø 4.2 mm). Dla blatów o grubości 30 mm lub mniejszej, należy wykorzystać śruby M5 dotychczas jako mocowanie uzupełniające poprzez wprowadzenie ich do okrągłych



Rys. 4

- (A) Zamknięcie
- (B) Płyta robocza
- (C) Śruba
- (D) Zaciśnięcie



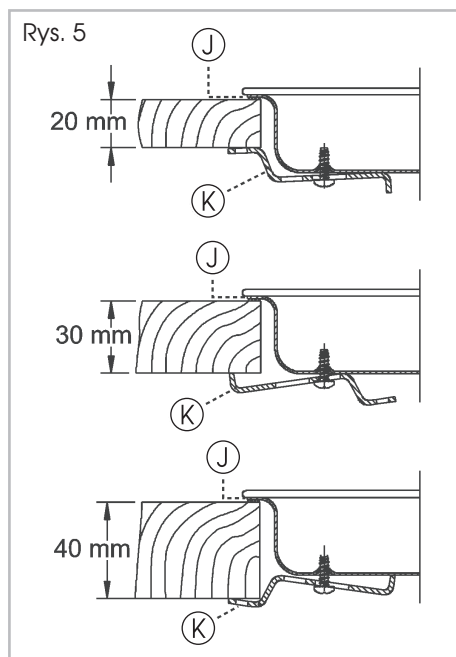
otworów w klipsach. Po wkręceniu śruby powinno uformować się zaokrąglenie. Operacja ta powinna być wykonana przed zamocowaniem klipsów do płyty grzewczej.

Uwaga: Ważne jest by podkładka uszczelniająca była umieszczona poniżej obrzeża płyty grzewczej. Bez umieszczenia uszczelki blat może ulec zniszczeniu z powodu ekstremalnych temperatur.

#### Płyta grzewcza **ES/60.2 A4G AI AL**:

Po odpowiednim zmierzeniu odstępu, należy umieścić podkładkę uszczelniającą (J) na części piecyka.

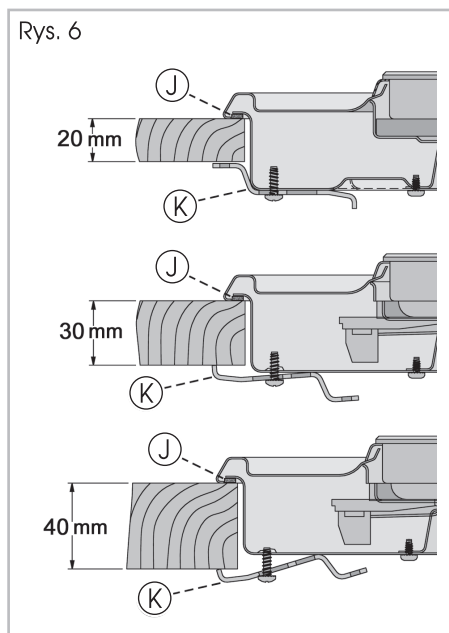
Umieścić klipsy (K) w sposób pokazany na rys. 5, wbijając je do otworów w desce kuchennej korzystając z dołączonych metalowych śrub ( $\varnothing 4,2$  mm).



Klipsy (K) oraz uszczelka (J) są dołączone, powinny znajdować się w opakowaniu.

#### Płyta grzewcza **EM/30 2G AI AL**:

Po odpowiednim zmierzeniu odstępu, należy umieścić podkładkę uszczelniającą (J) na części piecyka. Umieścić klipsy (K)



w sposób pokazany na rys. 6, wbijając je do otworów w desce kuchennej korzystając z dołączonych metalowych śrub ( $\varnothing 4,2$  mm).

Klipsy (K) oraz uszczelka (J) są dołączone, powinny znajdować się w opakowaniu.

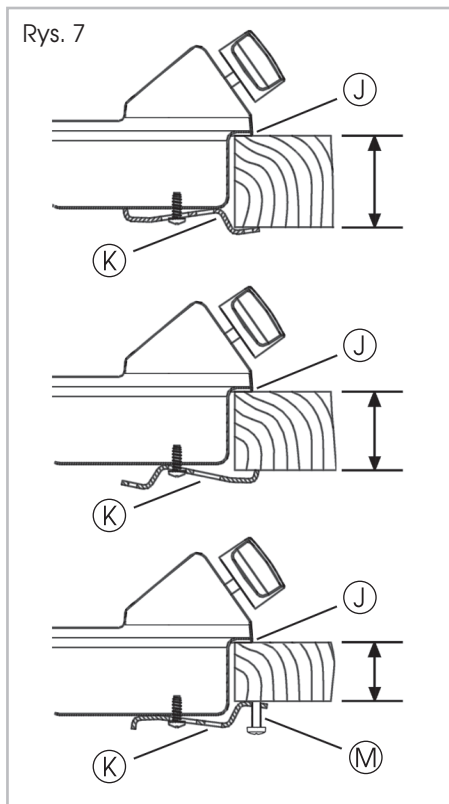
#### Płyta grzewcza **EM/60 4G AI AL TR**:

Po odpowiednim zmierzeniu odstępu, należy umieścić podkładkę uszczelniającą (J) na części piecyka.

Umieścić klipsy (K) w sposób pokazany na rys. 7, wbijając je do otworów w desce kuchennej korzystając z dotychczasowych metalowych śrub ( $\varnothing$  4,2 mm).

Klipsy (K) oraz uszczelka (J) są dotychczasowe, powinny znajdować się w opakowaniu.

Dla blatów o grubości mniejszej niż 30 mm., należy użyć wkrętów samogwintujących (M), które dotychczasowe są jako akcesoria do montażu - należy włożyć je do okrągłego otworu klipsa. Otwór ten zostanie gwintowany podczas wprowadzania wkrętu, powinno to być wykonane przed umocowaniem klipsa do blatu.



## Podłączenie do instalacji gazowej

Prace instalacyjne mogą być wykonane wyłącznie zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami przez autoryzowany serwis lub przez instalatora posiadającego odpowiednie uprawnienia. Instalator jest odpowiedzialny za bezawaryjne funkcjonowanie urządzenia w miejscu zamontowania.

Dokonanie instalacji płyty powinno być potwierdzone wpisem w karcie gwarancyjnej.

**Uwaga:** Przed przystąpieniem do instalowania należy upewnić się czy rodzaj i ciśnienie gazu są zgodne z ustawieniami płyty kuchennej podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można zainstalować i użytkować jedynie w pomieszczeniach odpowiadającym obowiązującym warunkom technicznym.

Zgodnie z przepisami pomieszczenie kuchenne powinno spełniać m.in. następujące warunki:

Mieć odpowiednią kubaturę, która zapewni, że maksymalne obciążenie cieplne pochodzące od urządzeń gazowych nie przekroczy  $930 \text{ W/m}^3$ .

Mieć wysokość co najmniej 2,2 m oraz wentylację zapewniającą wymianę powietrza i poziom jego zanieczyszczenia zgodny z przepisami szczególnymi i Polskimi Normami.

Instalacja zasilania gazem musi być zgodna z obowiązującymi normami i przepisami.

W instalacji przed kuchenką powinien być zainstalowany łatwo dostępny kurek (zawór) odcinający dopływ gazu.

Podłączenie do instalacji gazowej może wykonać wyłącznie osoba posiadająca stosowne uprawnienia.

Do podłączenia do instalacji gazowej zaleca się stosować metalowy przewód giętki, posiadający znak bezpieczeństwa „B” wraz z odpowiednim kolankiem i uszczelkami. Maksymalna długość elastycznych połączeń metalowych może wynosić 2 m. Należy upewnić się czy rodzaj gazu rozprzodowanego siecią jest taki sam jak oznaczony na tabliczce znamionowej.

Urządzenie winno być tak zamontowane, aby przewody gazowy i elektryczny nie nagrzewały się od rozgrzanych elementów płyty kuchennej i piekarnika.

**Uwaga:** Do ostatecznego sprawdzenia czy nie ma przecieków gazu na podłączeniu należy używać specjalnych preparatów lub roztworu mydła. W żadnym przypadku nie wolno do tego celu wykorzystywać płomienia.

Przy dokonywaniu kontroli powietrzem, należy zwrócić uwagę, aby ciśnienie próbnic nie przekraczało 200g/cm<sup>2</sup>.

W celu uniknięcia uszkodzenia płyty kuchennej nakrętka rury gazowej może być dokręcona tylko z momentem obrotowym max 350 kpcm.

Po wbudowaniu płyty gazowej należy sprawdzić, czy są właściwie ustawione minimalne ustawienia palników. W celu sprawdzenia zapalić palniki gazu przy szyb-

kim przekręcaniu pokrętki z pozycji maksymalnej na minimalną płomienie nie powinny gasnąć.

Po każdym luzowaniu nakrętki przyłącza gazu należy wymienić jej uszczelkę.

Firma TEKA nie odpowiada za awarie i szkody wynikłe na skutek nieodpowiedniego lub wadliwego montażu.

## Podłączenie do instalacji elektrycznej

Przed przystąpieniem do podłączenia należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.

W systemie zasilania powinno być zainstalowane zewnętrzne urządzenie umożliwiające jego wyłączenie z sieci, np. oddzielny bezpiecznik na tablicy rozdzielczej.

Przewód zasilający nie powinien być za długi. Należy poprowadzić go tak, aby się nie zawijał i w żadnym miejscu nie stykał się z elementami o wysokiej temperaturze.

**Uwaga:** Ewentualną wymianę przewodu zasilającego może dokonać jedynie autoryzowany serwis firmy Teksa.

## Zmiana rodzaju i/lub ciśnienia gazu

W przypadku zmiany rodzaju i/lub ciśnienia gazu na tabliczkę znamionową należy przykleić nową naklejkę informującą o właściwych parametrach gazu.



W przypadku zmiany dysz należy przestrzegać następujących wskazówek:

- \* zdjąć ruszty i górne części palnika,
- \* kluczem nasadowym 7 mm odkęcić dysze i wkręcić nowe, odpowiednie dla danego typu gazu (patrz tabela „Parametry dysz i palników”), dysze starannie dokręcić, aby zapobiec jakimkolwiek nieszczelnościom, ponownie nałożyć górne części palnika i ruszt.

Następnie należy wyregulować minimalny płomień:

- \* zdemontować pokęta zaworów
- \* ustawić zawór w minimalnym położeniu i zapalić palnik,

\* matym śrubokrętem przekręcać śrubę regulacyjną znajdującą się po prawej stronie lub na środku zaworu w prawo (zmniejszenie) lub w lewo (zwiększenie) aż do ustawienia małego stabilnego płomienia, sprawdzić, czy płomień nie gaśnie podczas szybkiego przekręcania zaworu pomiędzy minimum i maksimum.



**Uwaga:** Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe działanie płyty po zmianie ustawień, jeśli nie były one, jak również regulacja minimalnych ustawień mocy palników gazowych, przeprowadzone przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia.



Kartę danych technicznych oraz podręcznik użytkownika należy przechowywać razem przez cały okres użytkowania urządzenia. Zawiera ona ważne informacje dotyczące urządzenia.

**Tabela 1**

Palnik	Typ gazu		
	G-27	G-30	G-20
	20 mbar	37 mbar	20 mbar
potrójna korona 3,5 kW	152 F3	90	135 T
potrójna korona 3,8 kW	155 F3	91	130 Y
duży	140 F3	80	116 Y
średni	103 Y	62	97 Z
mały	77 F1	47	72 X

Ø dysz wyrażona w 1/100 mm

# Tabela danych technicznych

## Tabela danych technicznych

Model	ES/60.2 4G AI AL	CG LUX-60 4G AI AL	VR 90 4G AI TR AL	EM/30 2G AI AL	EM/60 4G AI AL TR (FUND)
<b>Wymiary płyty</b>					
Wysokość (mm)	600	610	125	90	90
Szerokość (mm)	600	610	900	300	600
Głębokość (mm)	510	510	510	510	510
Grubość szyby			8		
<b>Wymiary otworu w blacie</b>					
Wysokość (mm) (W)	582	580	880	280	560
Szerokość (mm) (S)	492	492	490	490	480
Głębokość (mm)	44	70	70	40	40
<b>Palniki</b>					
Palnik gazowy potrójna korona 3,8 kW					1
Palnik gazowy potrójna korona 3,5 kW			1		
Palnik gazowy duży 3 kW	1	1	1	1	1
Palnik gazowy średni 1,75 kW	2	2	1		1
Palnik gazowy pomocniczy 1 kW	1	1	1	1	1
<b>Zasilanie</b>					
Napięcie znamionowe (W) dla 230 V	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Napięcie znamionowe (V)	220/240	220/240	220/240	220/240	220/240
Częstotliwość (Hz)	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
<b>Gaz</b>					
Maksymalna moc kW	7,5	7,5	9,25	4	9,55

## Tabela 2

Palnik	II2ELsLw3B/P
--------	--------------

## Tabela 3


Palnik			Duży	Średni	Mały
Moc nominalna	kW	mbar	3	1.75	1
Zużycie gazu*	G-20 (Nm <sup>3</sup> /h)	20	0.29	0.17	0.10
	G-30 (Kg/h)	37	0.22	0.13	0.07
	G-27 (Nm <sup>3</sup> /h)	20	0.34	0.20	0.11
Moc w pozycji minimum	kW		0.77	0.47	0.33
Efektywność	%		>52	>52	-

\*Consumption over Gross Calorific Value (H<sub>g</sub>)

# Obsługa płyt gazowych

## Szczególne wymagania przed pierwszym uruchomieniem

Przed podłączeniem płyty grzewczej do przewodów, należy sprawdzić czy napięcie oraz częstotliwość przewodów pasuje do danych, które przedstawione są na tabliczce znamionowej umiejscowionej na dole oraz w dołączonych danych technicznych, które powinny być przechowywane razem z niniejszą instrukcją obsługi. Pamiętaj, że może być konieczne zdjęcie ochronnej pokrywy plastikowej przytwierdzonej do płyty grzewczej.

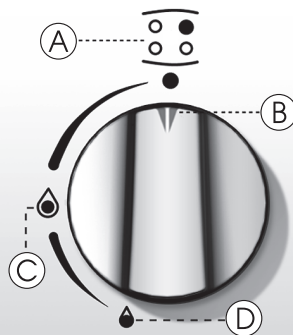
 Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku przez osoby (włącznie z dziećmi) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, umysłowymi lub sensorycznymi. Nie powinno być również użytkowane przez osoby, które nie mają doświadczenia w obsłudze urządzenia lub go nie znają, chyba, że pod kontrolą osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

 Dzieciom nie powinno się pozwalać na zabawę z urządzeniem.

## Zapalanie palników

- \* Upewnić się, że pokręta są ustawione poprawnie.
- \* Włączyć gaz w przewodach lub odkręcić kurek butli.
- \* Wcisnąć kontrolkę palnika
- \* Trzymając wciśniętą kontrolkę palnika przekręcać aż zapali się gaz. Trzymać kontrolkę wciśniętą od 5 do 10 sekund aby termooigniwo mogło zacząć działać.
- \* Ustawić kontrolkę do wymaganej pozycji.

CG LUX-60 4G AI AL - VR 90 4G

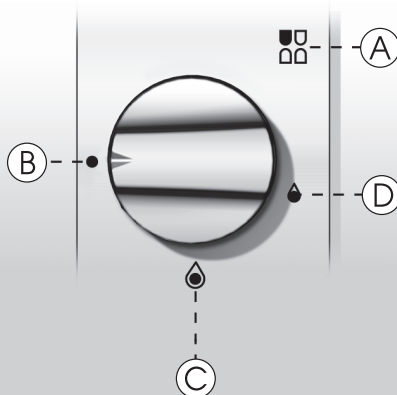


Rys. 8

- (A) Wskaźnik przyporządkowanego palnika
- (B) Położenie wyłączone „0”
- (C) Ustawienie maksymalne
- (D) Ustawienie minimalne

ES/60.2 4G AI AL:

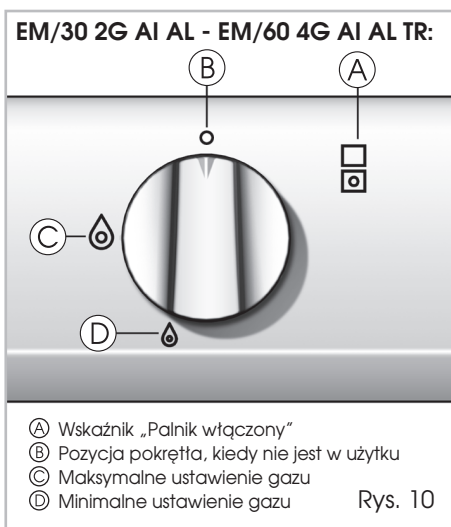
Rys. 9



- (A) Wskaźnik przyporządkowanego palnika
- (B) Położenie wyłączone „0”
- (C) Ustawienie maksymalne
- (D) Ustawienie minimalne

Na panelu kontrolki obszary (A) są zaznaczone w celu pokazania kontrolki dla każdego palnika.

Zapłon (ceramiczny i elektrodowy) powinien być regularnie i dokładnie czyszczony



aby zapobiec problemom z zapłonem.

Należy też sprawdzać, czy wpusty w palnikach nie zostały zablokowane.

Należy używać patelni o płaskim dnie oraz sprawdzać czy są umieszczone prostopadle do kratki, tak, aby podczas gotowania jedzenie nie wylewało się (nie używać patelni z wklęsłym lub wypukłym dnem).

Na każdym palniku mogą być używane patelnie o minimalnej średnicy 140 mm. Jeżeli ma być użyta patelnia o średnicy 120 mm lub mniejsza, powinna być ona umieszczona na palniku pomocniczym.

#### Uwaga:

⚠ Podczas korzystania z palników nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru i należy zwrócić uwagę, aby w pobliżu urządzenia nie przebywały dzieci.

⚠ Ze względów bezpieczeństwa zale-

ca się bezwzględnie stosować do instrukcji i wymagań dostawcy gazu i wyłączać główny zawór gazu, gdy nie używamy płyty.

⚠ Gdy wyczujemy ulatnianie się gazu, należy natychmiast odciąć dopływ gazu i wywietrzyć pomieszczenie. Następnie instalacja gazowa i płyta musi zostać sprawdzona przez uprawnioną osobę.

⚠ Próba zapalenia gazu nie może trwać dłużej niż 15 sekund. Jeżeli po tym czasie płomień nie zapali się, należy wstrzymać próbę, wywietrzyć pomieszczenie i/lub poczekać ok. 1 min. zanim ponownie spróbujemy zapalić płomień.

⚠ W przypadku, gdy płomień niespodziewanie się zwiększy, należy wyłączyć palnik i nie zapalać płomienia przez przynajmniej 1 minutę.

### System zabezpieczenia przeciwwyptywowego

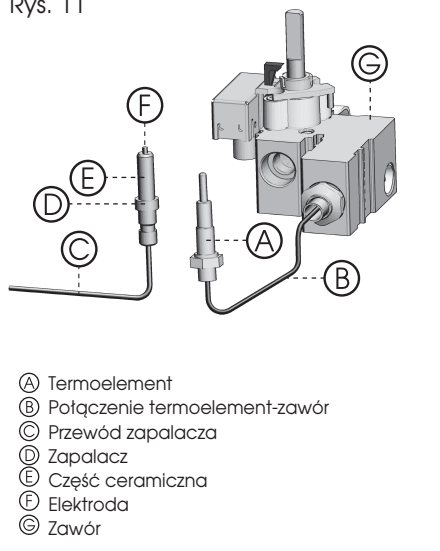
W palnikach z zabezpieczeniem przeciwwyptywowym (modele z oznaczeniem AL) zawór gazu składa się z następujących elementów:

- zawór
- termoelement zaworu przy palniku
- połączenie termoelement-zawór

Termoelement przesyła elektryczny sygnał do zaworu, za pomocą którego stwierdzona zostaje obecność bądź też brak płomienia w palniku. Po zapaleniu palnika należy przytrzymać wciśnięty guzik lub pokrętkę sterującą przez 5 do 10 sekund, aż termoelement rozgrzeje się i przekaże



Rys. 11



- (A) Termoelement
- (B) Połączenie termoelement-zawór
- (C) Przewód zapalacza
- (D) Zapalacz
- (E) Część ceramiczna
- (F) Elektroda
- (G) Zawór

sygnał do zaworu. Po zgaśnięciu palnika termoelement stwierdzi brak płomienia i zawór odetnie dopływ gazu.

## Wskazówki i zalecenia

\* Przy używaniu naczyń takich jak: brytfanny, naczynia ceramiczne lub odbijające ciepło w dół, wymagane jest użycie nakładki na ruszt (rys. 12). W przeciwnym razie płyta kuchenna albo palniki mogą zostać uszkodzone przez przegrzanie.

\* Nakładka na ruszt powinna być również użyta, gdy do gotowania będą używane naczynia o małej średnicy, albo gdy będzie potrzebna tylko nieznaczna ilość ciepła np. do powolnego podgrzewania lub utrzymywania ciepła potraw. Ich użycie oznacza zmniejszenie wydajności cieplnej palnika.

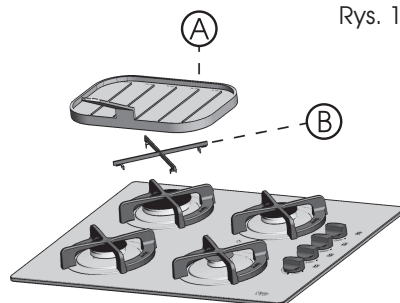
\* W przypadku stwierdzenia uszkodzeń płyty należy natychmiast ustawić pokrętkę sterującą na pozycję „zero”, odłączyć dopływ gazu i odłączyć urządzenie z sie-

ci elektrycznej. Prosimy skontaktować się wówczas niezwłocznie z punktem serwisowym.

\* Nie używać powierzchni płyty do odstawiania naczyń.

\* Nie kłaść folii aluminiowych ani folii z tworzyw sztucznych na płytę kuchenną.

Rys. 12

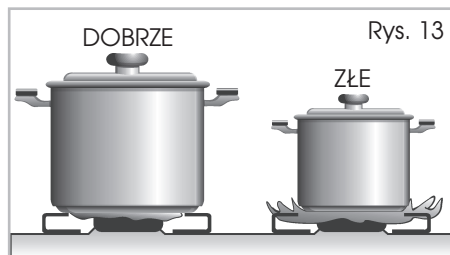


- (A) Brytfanna, naczynia ceramiczne albo naczynia z silną emisją ciepła od dołu
- (B) Nakładka na ruszt

## Propozycje wydajnego użytkowania palników

\* Nie używać na największych palnikach naczyń o małej średnicy (rys. 13), w przeciwnym razie część płomienia będzie paliła się poza naczyniem i tym samym efektywność grzania będzie znacznie zmniejszona.

\* Nie zapalać palników, gdy nie ma na nich żadnego naczynia. W ten sposób unik-



Rys. 13

nie się niepotrzebnego zużycia gazu i przegrzania rusztu.

\* Przy zapalonych palnikach zwrócić uwagę, czy nie są one wystawione na działanie silnych prądów powietrza. Powodować to może zmniejszenie wydajności grzania, a także zgaśnięcie płomienia, co przy ułatwiający się gazie może doprowadzić do niebezpiecznych wypadków. Dotyczy to szczególnie palników, które pracują na minimalnej mocy.

\* Jeśli na naczyniach na skutek działania płomienia tworzy się sadza, albo płomień palący się żółtym płomieniem należy dany palnik oczyścić. Jeśli dzieje się to nadal, należy skontaktować się z obsługą serwisową, aby ustawić doprowadzenia powietrza do dyszy albo oczyścić instalację gazową.

\* Nigdy nie używać na płycie kuchennej pustych naczyń. Nagromadzone na dnie naczynia ciepło może doprowadzić do uszkodzenia płyty lub palników.

\* Naczynia używane w trakcie gotowania nie mogą wystawać poza zewnętrzne krawędzie płyty kuchennej, aby uniknąć uszkodzenia blatu kuchennego, w który wbudowana jest płyta.

## Konserwacja

Żadna część tego urządzenia nie wymaga regularnego smarowania, za wyjątkiem stożka zaworów gazowych, które należy natłuścić po ewentualnie koniecznym czyszczeniu.

Po demontażu zaworów gazowych należy zawsze wymienić uszczelkę pomiędzy kurkami a przewodem rozprowadzania gazu. Palniki funkcjonują prawidłowo, gdy płomień pali się stabilnie i ma zielonkawo-niebieski kolor. Jeżeli końcówka płomienia

staje się żółta, należy palnik wyczyścić. Jeżeli problem ten występuje nadal należy skontaktować się z obsługą serwisową.

Gwarancję szczelności instalacji gazowej i bezawaryjnego działania palników jest niezbędna kontrola płyty kuchennej przez osoby uprawnione do napraw urządzeń gazowych co najmniej raz na cztery lata.

### Uwaga!



Wszystkie zmiany albo regulacje, które będą wymagane przy tym urządzeniu należy zlecać wyłącznie uprawnionym do tego osobom.

## Czyszczenie i pielęgnacja

Aby zachować płytę kuchenną zawsze w dobrym stanie, należy ją każdorazowo czyścić, gdy będzie już zimna, odpowiednimi środkami.

Uwzględniając stopień zabrudzenia, podczas czyszczenia powierzchni płyty kuchennej należy postępować w następujący sposób:

\* Przy lekkich i nie przywierających zabrudzeniach wystarczy czyścić wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem myjącym.

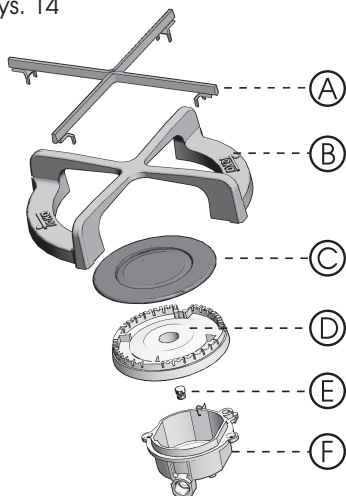
\* Plamy i resztki tłuszczu należy usuwać środkami do mycia szkła i/lub stali nierdzewnej.

\* Przywierające przypalone zabrudzenia usuwa się przy pomocy skrobaka.

\* Roztopione elementy z tworzywa sztucznego albo cukier, które dostaną się na płytę kuchenną należy natychmiast usunąć skrobakiem.

\* Nie należy używać agresywnych i żrących

Rys. 14



- Ⓐ Nakładka na ruszt
- Ⓑ Ruszt
- Ⓒ Pokrywa palnika
- Ⓓ Korona palnika
- Ⓔ Dysza
- Ⓕ Gniazdo dyszy

środków do czyszczenia, np. do czyszczenia piekarników, działających odtleniająco środków do wywabiania plam oraz gąbek z ostrą powierzchnią do szorowania.

\* Należy unikać uderzeń ostro zakończonymi przedmiotami.

\* Nie należy wylewać zimnych cieczy na rozgrzaną płytę kuchenną lub palniki.

\* Nie wolno wchodzić na płytę kuchenną, ani się o nią opierać.

Przy czyszczeniu i pielęgnacji pozostałych części należy postępować w sposób następujący:

\* Po ostygnięciu wyczyścić ruszty miękką gąbką.

\* Palniki, a w szczególności szczeliny należy czyścić w regularnych odstępach.

Namoczyć w wodzie z mydłem a następnie wyczyścić ostrą szczoteczką.

\* Emaliowanych pokryw palników nie należy czyścić, gdy są gorące. Żrące produkty mają szkodliwe działanie, tak samo ocet, kawa, mleko, stłona woda oraz sok pomidorowy, gdy przez dłuższy czas mają kontakt z powierzchnią emaliowaną.

\* Pierścienie ze stali szlachetnej należy czyścić wodą z mydłem i miękką ściereczką. Jeżeli stal jest nadal żółtawa zalecamy użycie soku z cytryny, octu, rozcieńczonego roztworu amoniaku albo innego środka do czyszczenia, który zawiera te substancje. Połysk otrzyma się poprzez delikatne polewanie powszechni dostępnymi środkami.


\* Pokrętła sterujące należy czyścić wodą z mydłem i miękką ściereczką.

\* Jeżeli podczas czyszczenia zostaną zdjęte palniki, należy uważać, aby do gniazda dyszy nie dostały się żadne płyny ani przedmioty.

\* Nie używać do czyszczenia żadnych środków, które atakują aluminium np. soda, olej i in.

\* Przy składaniu palnika należy każdorazowo sprawdzić, czy wszystkie części zostały dokładnie założone. Nie dokładne, nieprawidłowe złożenie może doprowadzić do przegrzania lub uszkodzenia płyty kuchennej.



**Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji**

niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

## Ważne



Nie używać małych naczyń na największych palnikach, ponieważ powoduje to stratę stworzonego ciepła.

Należy optymalnie dopasować naczynie do używanego palnika, aby maksymalnie wykorzystać efektywność grzania.



Nie ustawiać naczyń z boku palnika. Naczynia zawsze należy ustawiać na środku palnika.



Nie stawiać naczyń z silną emisją ciepła do dotu bezpośrednio na palniku.

Przy użyciu patelni albo garnków glinianych lub naczyń odbijających ciepło należy stosować nakładkę na ruszt.



Nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach. Naczynia stawiać zawsze na ruszcie.



Nie manipulować przy płycie kuchennej żadnymi ostrymi przedmiotami i narzędziami.

Zaleca się po gotowaniu czyścić rusztę, gdy wystygną.



Nie stawiać na płycie kuchennej nadmiernego ciężaru i nie uderzać ciężkimi przedmiotami.





# Gdy urządzenie nie działa

Proszę przeprowadzić następujące czynności, zanim powiadomią Państwo obsługę serwisową:

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie usterki
<b>Pole grzejne nie działa i nie świeci się lampka kontrolna</b>		
	Przewód zasilający nie jest podłączony do sieci elektrycznej	Podłączyć przewód do sieci elektrycznej
<b>Po naciśnięciu przycisku zapalacza nie przeskakuje iskra</b>		
	Brak napięcia w gniazdku elektrycznym	Sprawdzić/naprawić instalację elektryczną
<b>Iskry przeskakują, ale palnik nie zapala się</b>		
	Elektroda zapalacza i/lub palnik są zanieczyszczone w miejscu, gdzie przeskakuje iskra	Wyczyścić zewnętrzną część elektrody zapalacza i palnik
<b>Palniki gazu nie zapalają się</b>		
	Nie dochodzi gaz do palnika instalacji gazowej, otworzyć główny zawór gazowy	Sprawdzić drożność
<b>Palnik zapala się, jednak gaśnie po zwolnieniu przycisku zapalacza</b>		
	Płomień nie występuje w obrębie termoelementu	Wyczyścić otwory palnika
<b>Palnik gazowy brudzi naczynia</b>		
	Zatkane otwory palnika Dysza albo rozdzielacz zanieczyszczone	Wyczyścić otwory palnika. Wyczyścić gniazdo dyszy i dysze. Nie używać przy tym żadnych przedmiotów, które uszkodziłyby te części, albo mogłyby zmienić średnicę otworu wylotu gazu



**Teka Polska Sp z o.o.**

ul. 3-go Maja 8/A2  
05-800 Pruszków  
tel. (0 22) 738 32 70  
fax (0 22) 738 32 78  
[www.teka.com.pl](http://www.teka.com.pl)

Code.: 61401164 / 818