



TEKA

SERIES GBC

ES Manual de Usuario
EN User Manual
FR Manuel d'Utilisation
GR εγχειρίδιο χρήστη
PT Manual do Utilizador
TR Kullanım kılavuzu
RO Manual de Utilizare

CZ Uživatelský Manuál
SK Používateľská príručka
PL Instrukcja obsługi
IT Manuale di istruzioni

www.teka.com

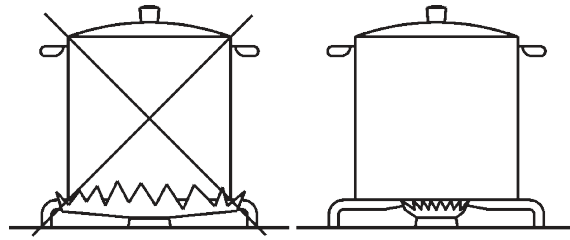
**Modelos - Models - Modèles
Μοντέλα - Modelos - Modeller -
Modele - Modelky- Modele - Modelli**

GBC 64-VGogh VB

GBC 75-VGogh VB

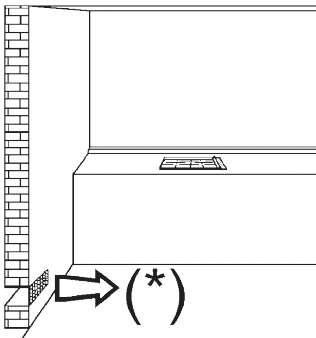
GBC 95-VGogh VB

ES	Instrucciones para la instalación y recomendaciones de uso y mantenimiento	10
EN	Installation instructions and recommendations for using und maintaining	18
FR	Instructions pour l'installation et conseils d'utilisation et d'entretien	26
GR	Οδηγίες εγκατάστασης και προτάσεις για χρήση και συντήρηση	34
PT	Instruções de instalação e recomendações para a utilização e manutenção	43
TR	Kullanma ve muhafaza için kurulum talimatları ve tavsiyeleri	51
RO	Instrucţiuni de instalare şi recomandări de utilizare şi întreţinere	59
CZ	Návod k instalaci a doporučení k provozu a údržbe	68
SK	Návod na inštaláciu a odporúčania pre používanie a údržbu	75
PL	Instrukcja obsługi, montażu oraz wskazówki dotyczące pielęgnacji	83
IT	Istruzioni di installazione e raccomandazioni per l'uso e la manutenzione	92

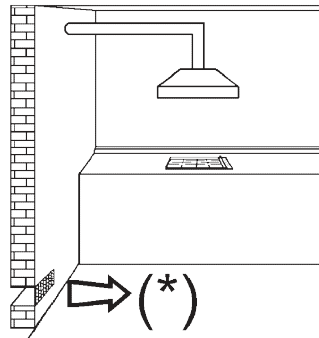


1

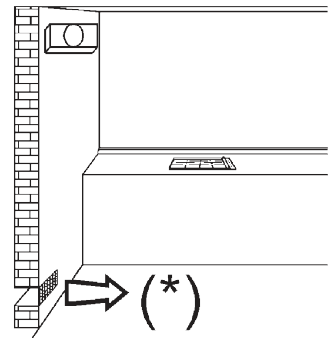
- (*) entrada de aire: ver el capítulo de instalación (apartados 5 y 6)
 (*) air inlet: see installation chapter (paragraphs 5 and 6)
 (*) entree d'air: voir chapitre installation (paragraphes 5 et 6)
 (*) εισοδος αερα: βλεπε κεφαλαιο τοποθετησης (παραγραφοι 5 και 6)
 (*) entrada de ar de 100 cm2 de secção mínima (parágrafos 5 e 6)
 (*) hava gırışı: montajla ilgili 5 ve 6 nolu paragraflara bakınız
 (*) intrare aer: vezi capitolul instalare (paragrafele 5 si 6)
 (*) přívod vzduchu: viz. kapitola tikající se instalace (bod 5 a 6)
 (*) prívod vzduch: vid. kapitola inštalácie (paragraf 5 a 6)
 (*) wlot powietrza: patrz część dotycząca instalacji (rozdział 5 i 6)
 (*) entrata aria: vedi capitolo installazione (paragrafi 5 e 6)



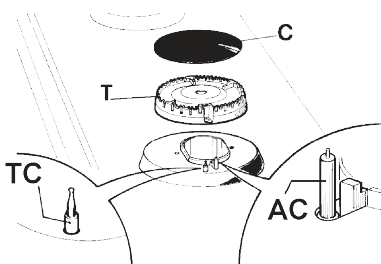
2



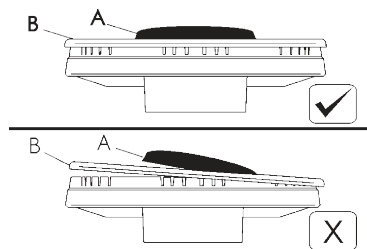
3



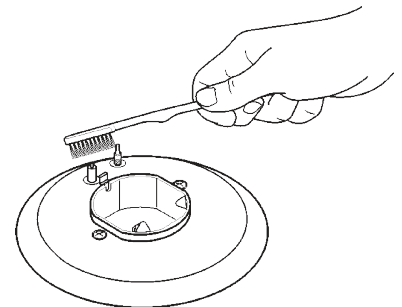
4



5



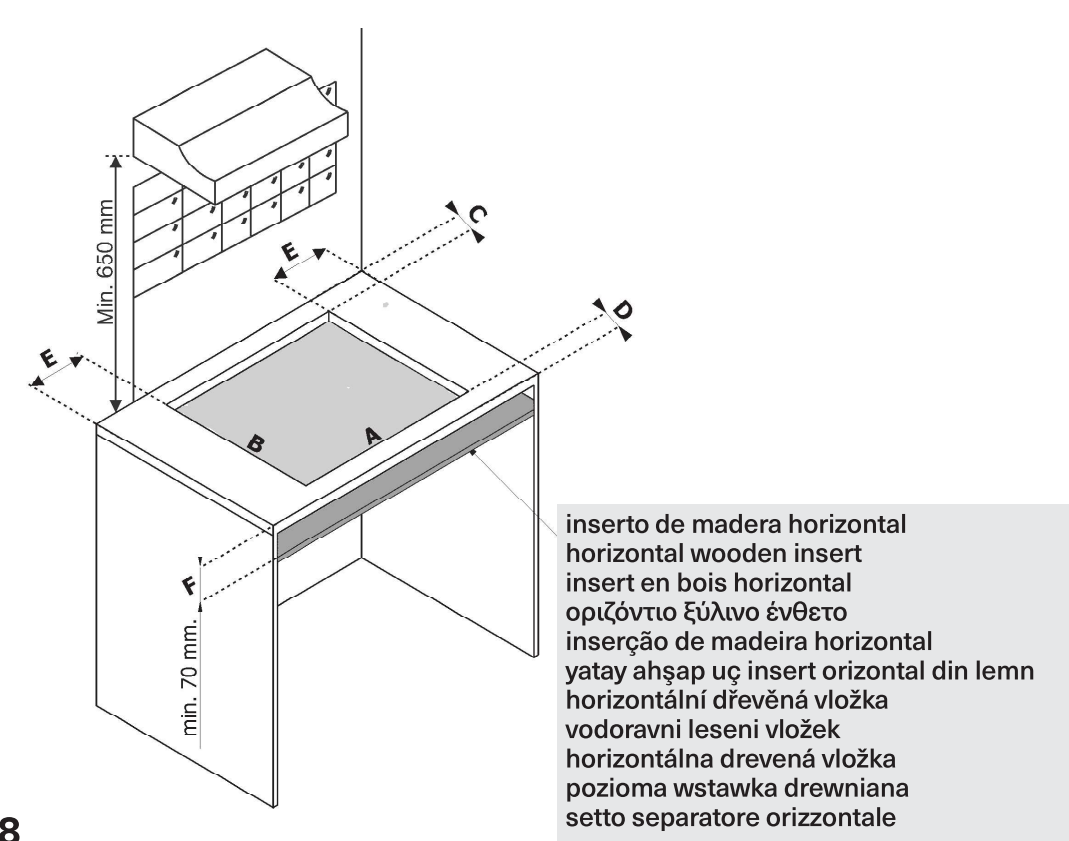
6



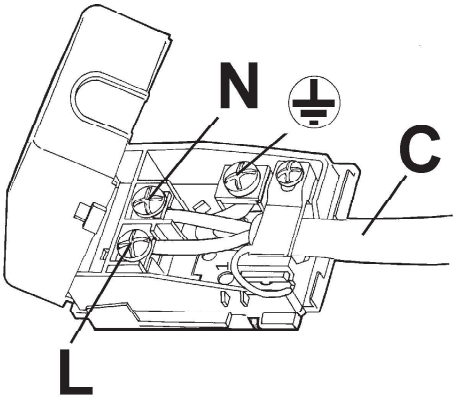
7

medidas que es preciso respetar (en mm)
 comply with the dimensions (in mm)
 dimensions a respecter (en mm)
 μεγεθη που πρεπει να τηρηθουν (σε mm)
 medidas a respeitar (en mm)
 ebatlara eş değer (mm)
 distante ce trebuiesc respectate (în mm)
 rozměry, které musí být dodrženy (v mm)
 záväzné miery (v mm)
 odległości jakie należy zachować (podane w mm)
 misure da rispettare (in mm)

Mod:	A	B	C	D	E	F
GBC 64-VGogh VB	570	480	60	60	165	70 min.
GBC 75-VGogh VB	570	480	60	60	165	70 min.
GBC 95-VGogh VB	850	480	60	60	95	70 min.



8



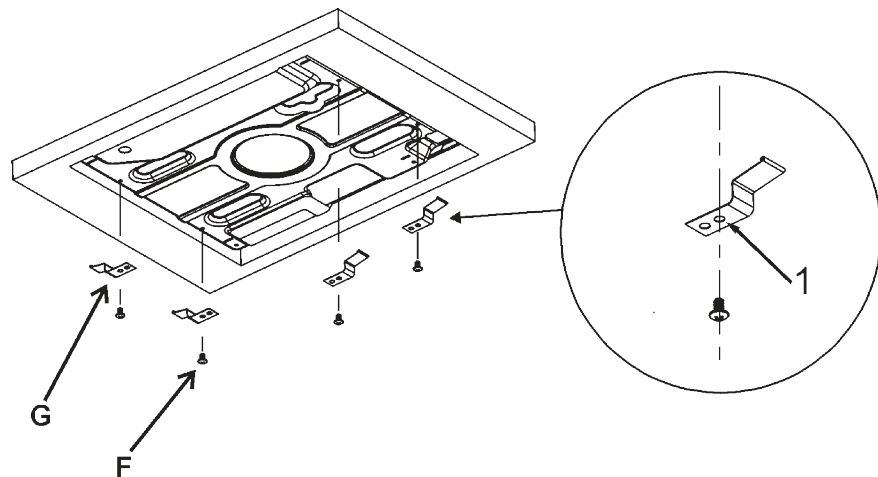
9

INSTALACIÓN - INSTALLAZIONE - INSTALLATION - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ INSTALAÇÃO - MONTAJ - INSTALARE - INSTALACE - INŠTALÁCIA

Ganchos laterales cromada
Hooks Lateral chrome
Crochets Cote chrome
Γαντζου πλευρικός χρώμιο
Ganchos Lateral cromados
Kancalar Kromlu yanlar

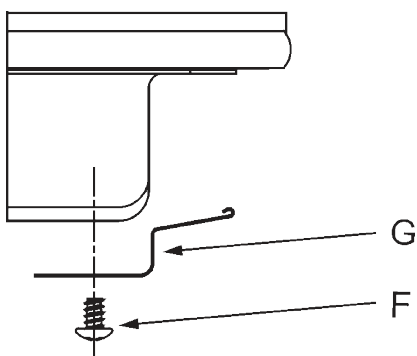
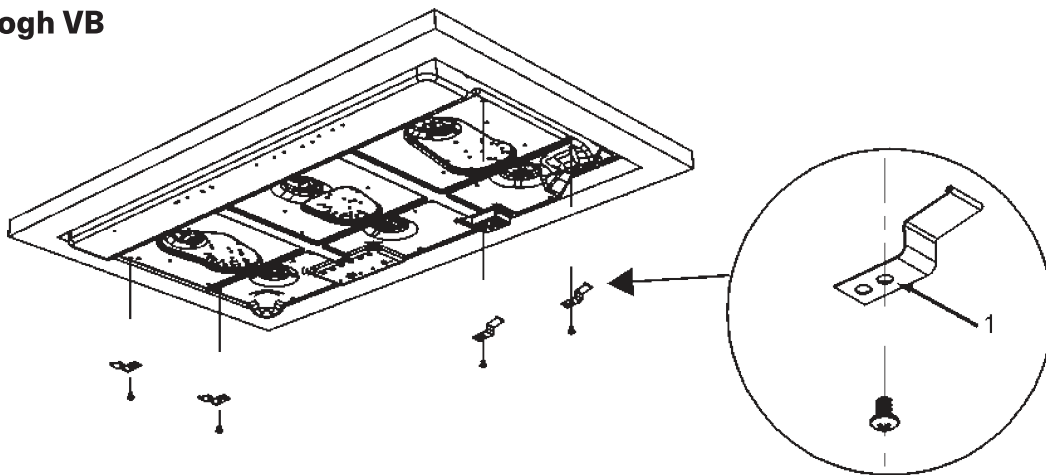
Cârlige Lateral crom
Háčky Boční chróm
Háčky Bočný chróm
Zaczepy Boczne - chromowane
Ganci laterali cromati

GBC 64-VGogh VB GBC 75-VGogh VB

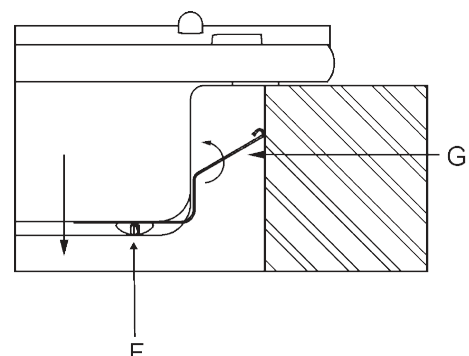


10

GBC 95-VGogh VB



10/A

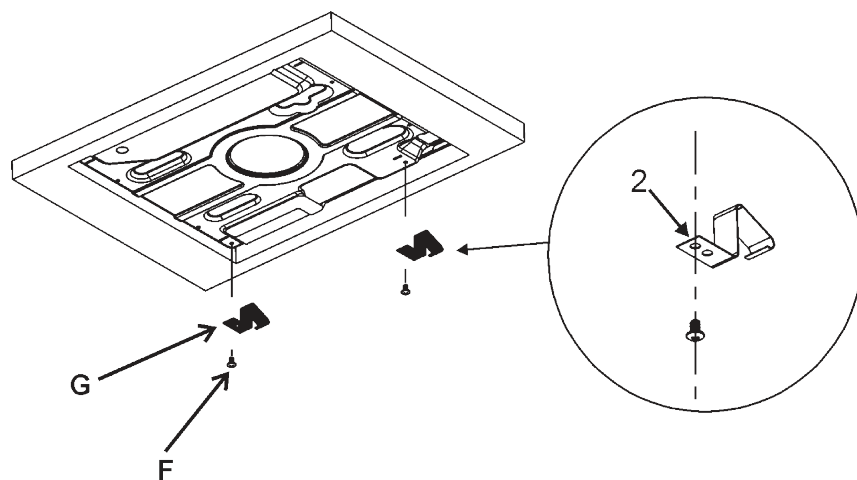


10/B

Ganchos trasero
Hooks Rear
Crochets Arrière
Γάντζοι Πίσω πίσω
Ganchos Traseiros
Kancalar Arka

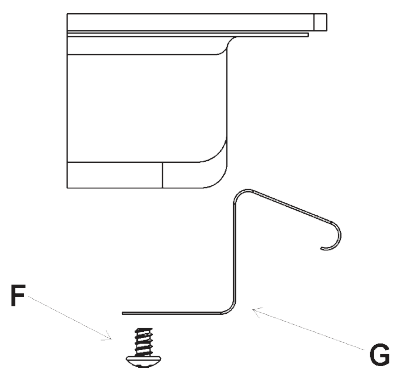
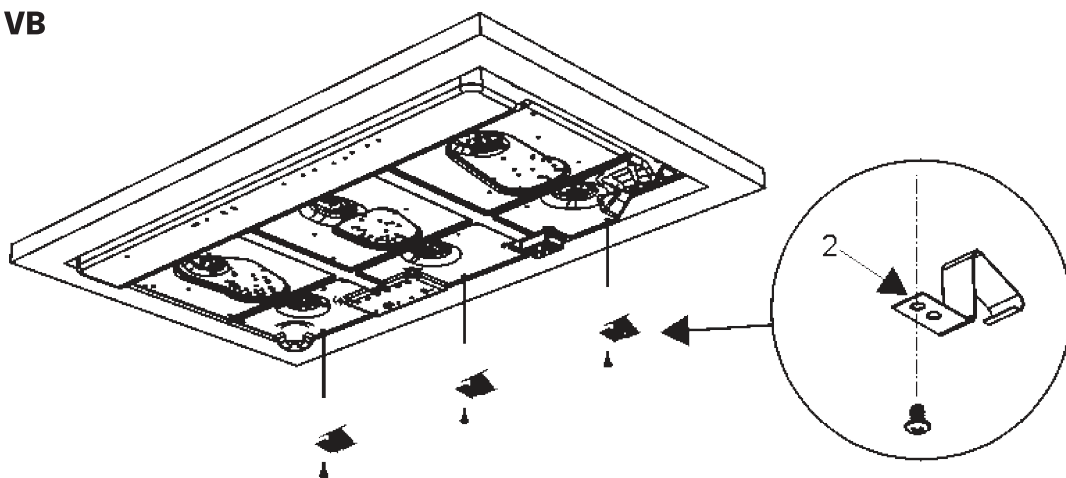
Cârlige Spate
Háčky Zadní
Háčky Zadné
Zaczepy Tylne
Ganci posteriori

GBC 64-VGogh VB GBC 75-VGogh VB

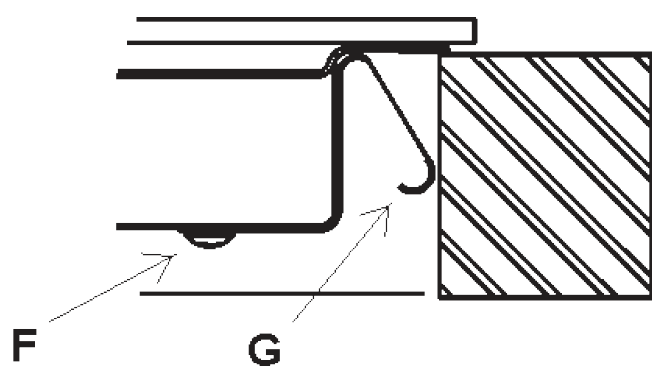


11

GBC 95-VGogh VB

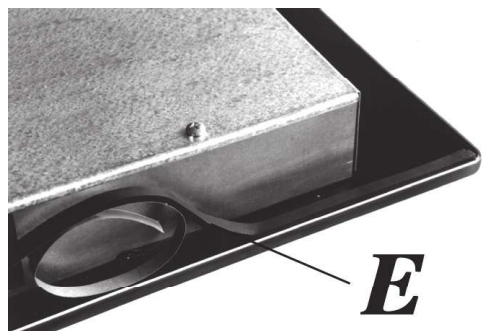
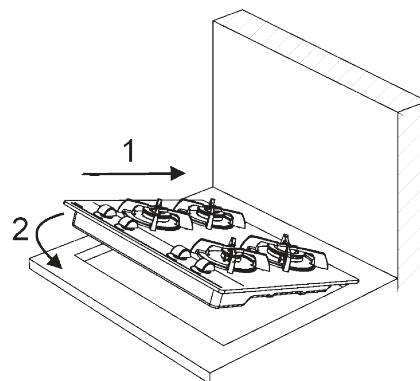


11/A

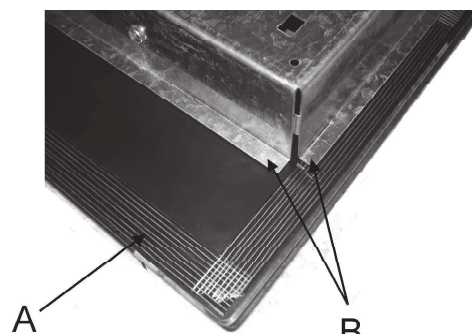


11/B

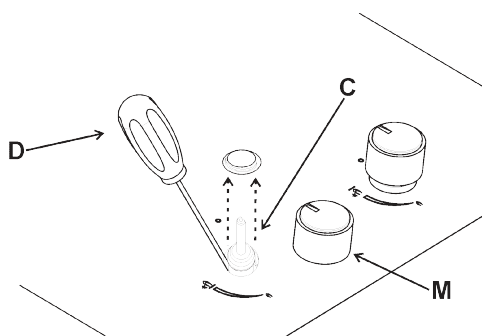
La instalación correcta de la placa de cocción
 Correct installation of the hob
 Installation correcte de la table de cuisson
 Σωστή εγκατάσταση της εστίας
 Instalação correta da placa
 Ocağın doğru kurulumu
 Instalarea corectă a plitei de gătit
 Správná instalace varné desky
 Správna montáž varnej dosky
 Corretta installazione del piano cottura



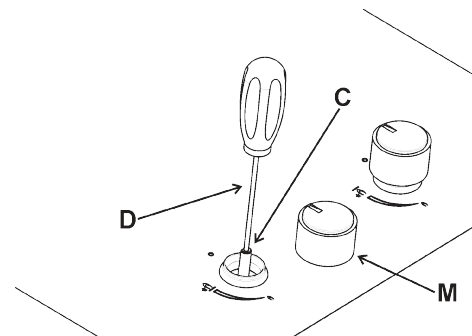
12



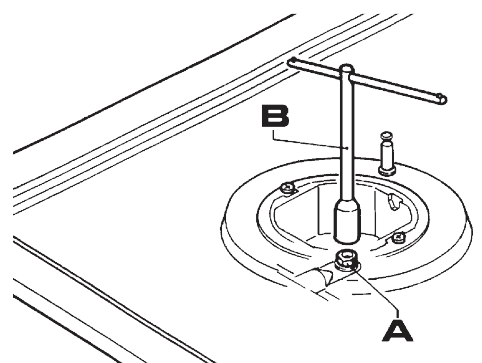
13



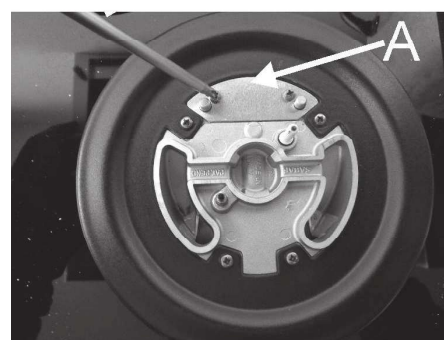
14



15



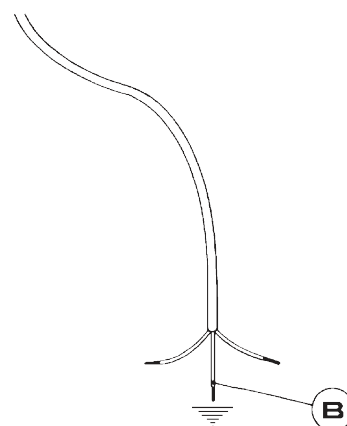
16



17



17/A



18

Dados técnicos relativos à regulação de gás do aparelho

Technical data for the appliance gas regulation

Donnees techniques de la régulation gaz de l'appareil

Τεχνικά στοιχεία της ρυθμίσης αερίου της συσκευής

Datos técnicos de la regulación gas del aparato

Aygıtın gaz ayarı ile ilgili teknik bilgiler

Date tehnice pentru reglarea aparatelor electro-casnice alimentate cu gaz

Technická data uváděná na štítku

Technické údaje pre nastavenie plynu spotrebiča

Dane techniczne zawarte na tabliczce znamionowej

Dati tecnici per la regolazione del gas dell'apparecchio

En caso de adaptación de la cocina a otro tipo de gas, operar como se describe en las instrucciones para la instalación y el uso y sustituir la etiqueta del fondo con la suministrada en la bolsa de repuestos.

In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.

En cas d'adaptation de la plaque de cuisson à un autre type de gaz, procédez comme décrit dans les instructions concernant l'installation et l'utilisation et remplacer l'étiquette sur le fond par celle fournie dans le sac des pièces de rechange.

Σε περίπτωση προσαρμογής της επιφάνειας μαγειρέματος σε άλλο τύπο αερίου, εργαστείτε όπως περιγράφουν οι οδηγίες για την εγκατάσταση και τη χρήση και αντικαταστήστε την ετικέτα στον πάτο με εκείνη που παρέχεται μέσα στο φάκελο των ανταλλακτικών.

No caso de adaptação da placa do fogão a outro tipo de gás, proceda tal como descrito nas instruções de instalação e utilização e substitua a etiqueta que se encontra na parte inferior pela fornecida no saco de peças sobresselentes.

Ocağın başka bir gaz tipine uyarlanması halinde, kurulum ve kullanım talimatlarına açıklanan şekilde hareket edin ve altındaki etiketi yedek parça torbasında mevcut olanla değiştirin.

În cazul adaptării plutei de gătit la alt tip de gaz, urmați instrucțiunile de instalare și utilizare și înlocuiți eticheta de la bază cu cea furnizată în punga cu piese de schimb.

V případě přizpůsobení varné desky jinému typu plynu, postupujte tak, jak je popsáno v návodu pro instalaci a použití a vyměňte etiketu na dně za etiketu dodanou v sáčku s náhradními díly.

V prípade prispôsobenia varnej dosky inému typu plynu vykonávajte prevádzku podľa opisu v návode na inštaláciu a použitie a vymeňte etiketu na spodnej strane za etiketu dodanú vo vrecúšku s náhradnými dielmi.

W przypadku adaptacji płyty do innego rodzaju gazu, należy postępować zgodnie z zaleceniami w instrukcji użytkowania i montażu i wymienić etykietę na dnie na etykietę znajdującą się w worku zapasowym.

In caso di adattamento del piano cottura ad altro tipo di gas, operare come descritto nelle istruzioni per l'uso e l'installazione e sostituire l'etichetta posta sul fondo con quella presente nel sacchetto di ricambio.

Datos técnicos reportados en la etiqueta

Technical data on the data label

Caracteristiques techniques reportees sur l'etiquette signalétique

Τεχνικά στοιχεία επί της ετικέτας σηµανσέων

Dados técnicos indicados na etiqueta de características

Bilgi etiketi üzerinde bulunan teknik bilgiler

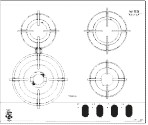
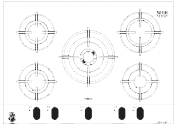
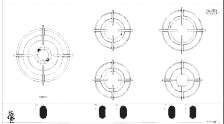
Date tehnice privind eticheta de date

Technické údaje na štítku údajů

Technické údaje na štítku dát

Dane techniczne na etykiecie

Dati tecnici sull'etichetta segnaletica

Frecuencia Frequency Fréquence Συχνότητα Frequência Sıklık Frecvență Frekvence Frekvencia Częstotliwość Frequenza 50 - 60 Hz	ΣQn G20 20 mbar	ΣQn G30 28-30 mbar	ΣQn G31 37 mbar	(PL) G30/G31 37 mbar	Voltaje Voltage Tension Δυναμικό Tensão Gerilim Voltaj Napětí Napätie Woltaż Voltaggio V~	EEgashob
GBC 64-VGogh VB						
	9.55 kW	694 g/h	682 g/h	694 g/h	220-240	59,8 %
GBC 75-VGogh VB						
	10.95 kW	796 g/h	782 g/h	796 g/h	220-240	61,2 %
GBC 95-VGogh VB						
	10.95 kW	796 g/h	782 g/h	796 g/h	220-240	61,2 %

Pais de destino / Destination Country / Χώρα Προορισμού / País de destino / Cílová země / Cielová krajina / Hedef Ülke / Țara de destinație / Pays de destination / Kraj docelowy / Paese di destinazione	Categoría / Category / Κατηγορία / Categoria / Kategorie / Kategória / Kategori / Categorie / Catégorie / Kategoría
ES - GB - GR - PT - IT	I12H3+
CZ - SK - TR - RO - BG	I12H3B/P
FR - BE	I12E+3+
PL	I12E3B/P

WAŻNE OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA

⚠ W przypadku adaptacji płyty do innego rodzaju gazu, należy postępować zgodnie z zaleceniami w instrukcji użytkowania i montażu i wymienić etykietę na dnie na etykietę znajdującą się w worku zapasowym.

⚠ UWAGA! Płyta została wyposażona w zabezpieczenie przeciwwypływowe, które podnosi bezpieczeństwo użytkowania.

W momencie zgaśnięcia płomienia w palniku, zostaje automatycznie odcięty dopływ gazu do palnika. Ponowne uruchomienie płyty następuje po ponownym zapaleniu palnika.

⚠ Niniejsza płyta kuchenna jest przeznaczona wyłącznie do gotowania / przygotowywania posiłków: jakiegokolwiek inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe i niebezpieczne.

⚠ UWAGA! Zachować szczególną ostrożność – ryzyko poparzenia! Dzieciom poniżej 8. roku życia nie pozwolić zbliżać się do urządzenia, o ile nie pozostają pod nadzorem. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem. Nie pozwolić dzieciom manipulować przy urządzeniu. Bez nadzoru osoby odpowiedzialnej dzieci nie powinny użytkować ani czyścić urządzenia.

⚠ UWAGA: W przypadku uszkodzenia szkła płyty grzewczej:

- wyłączyć natychmiast wszystkie palniki i elektryczne elementy grzewcze, następnie odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia,
- nie dotykać powierzchni urządzenia,
- nie używać urządzenia.

⚠ WAŻNE: instalacji należy dokonać zgodnie z instrukcją dostarczoną przez producenta. Nieprawidłowa instalacja może stanowić przyczynę szkód na osobach, zwierzętach lub przedmiotach, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

⚠ Jeśli instalacja wymaga wprowadzenia modyfikacji w domowej instalacji elektrycznej lub w przypadku braku kompatybilności gniazda wtykowego z wtyczką urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, który dokona stosownych zmian. Jego zadaniem będzie również sprawdzenie, czy przekrój przewodów gniazda wtykowego jest odpowiednio dobrany do mocy pobieranej przez urządzenie.

⚠ Podczas użytkowania płyty kuchennej gazowej wydzielane jest ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowane zostało urządzenie powinno posiadać odpowiednią (zgodną z wymogami Prawa Budowlanego) wentylację nawiewno – wywiewną np. grawitacyjną (rys. 2). W przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej pomieszczenie musi spełniać wszystkie wymagania dla tego typu wentylacji uregulowane przepisami Prawa Budowlanego (rys. 3 i 4).

⚠ Przy intensywnym i długim wykorzystywaniu urządzenia, powinno się również korzystać z dodatkowych metod wentylacji. Można to osiągnąć przez otwarcie okna lub zwiększenie mocy mechanicznej systemu wyczerpującego jeśli zainstalowany.

⚠ Nie podejmować prób zmiany charakterystyki technicznej produktu, ponieważ mogą być one niebezpieczne.

⚠ W przypadku decyzji o zaprzestaniu użytkowania niniejszego urządzenia (lub wymianie starego modelu), przed oddaniem go do punktu utylizacji, zaleca się wyłączenie z eksploatacji w sposób określony w aktualnie obowiązujących przepisach w sprawie ochrony zdrowia i środowiska, a także zabezpieczenie części niebezpiecznych, w szczególności dla dzieci, które mogłyby wykorzystać nieużywane urządzenie do zabawy.

⚠ Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami.

⚠ Nie używać urządzenia będąc boso.

⚠ Nigdy nie należy używać aeroli w pobliżu urządzenia, kiedy jest włączone.

⚠ Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego, błędnego i nierozsądnego użycia.

⚠ Podczas pracy kucharki i bezpośrednio po jej zakończeniu niektóre części kucharki nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur – unikać ich dotykania.

⚠ Po skorzystaniu z kucharki należy upewnić się, że pokrętła znajdują się w pozycji zamkniętej, a także zakręcić główny kurek doprowadzający gaz lub kurek butli.

⚠ W przypadku nieprawidłowej pracy kurków gazowych należy skontaktować się z Obsługą Klienta.

⚠ Uwaga: stałe użytkowanie może powodować, zmiany oryginalnego zabarwienia palników wskutek działania wysokiej temperatury.

⚠ Przechowywać certyfikat gwarancji lub arkusz danych technicznych z instrukcją obsługi podczas użytkowania urządzenia. Zawiera on istotne dane techniczne.

⚠ OSTRZEŻENIA

Wszystkie nasze produkty są zgodne z normami europejskimi ze wszystkimi późniejszymi poprawkami. W związku z tym niniejszy produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw Unii Europejskiej dotyczących:

- kompatybilności elektromagnetycznej (EMC);
- bezpieczeństwa elektrycznego (LVD);
- ograniczania stosowania substancji niebezpiecznych (RoHS);
- projektowania ekologicznego (ERP).

⚠ OSTRZEŻENIE:

- przypominamy, iż złączka wlotu gazu urządzenia ma stożkowy gwint zewnętrzny 1/2" gaz, zgodnie z normami EN 10226.

⚠ WAŻNY:

Urządzenie jest zgodne z przepisami podrzędnymi dla dyrektyw europejskich:

- rozporządzenie (UE) 2016/426.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane zmianami na produkcie lub jego elementach podczas instalacji. Instalator jest odpowiedzialny za wszelkie uszkodzenia lub awarie powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu lub instalacji. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzeń powstałych w wyniku instalacji produktu, skontaktować się z autoryzowanym instalatorem.

⚠ WAŻNE: w celu zapewnienia prawidłowej instalacji, regulacji kucharki lub umożliwienia pracy innych urządzeń gazowych wymagane jest skorzystanie z usług WYKWALIFIKOWANEGO INSTALATORA: nieprzestrzeganie niniejszej zasady powoduje utratę gwarancji.

1) PALNIKI

Na powierzchni płyty nad każdym pokrętkiem znajduje się schemat, na którym przedstawiono, który palnik jest obsługiwany przez dane pokrętło. Po odkręceniu zaworu instalacji gazowej lub butli gazowej, palnik można zapalić w sposób następujący:

- Zapalanie elektryczne automatyczne

Wcisnąć i przekręcić w lewo odpowiednie pokrętło, ustawiając je w pozycji Maksimum * (duży płomień, rys. 19) i wcisnąć je do końca.

- Zapalanie palników wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

Aby zapalić palnik wyposażony w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu, należy przekręcić odpowiednie pokrętło do pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 19), a następnie wcisnąć pokrętło. Po zapaleniu się palnika przytrzymać wciśnięte pokrętło przez około 10 sekund).

W razie przypadkowego zgaszenia płomienia należy zamknąć pokrętło sterujące palnikiem i nie próbować ponownie zapalać palnika przez co najmniej 1 min.

OPTYMALNE WYKORZYSTANIE PALNIKÓW

Aby otrzymać jak najlepsze wyniki przy minimalnym zużyciu gazu, prosimy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Po uruchomieniu palnika, wyregulować płomień do odpowiedniej wielkości w zależności od potrzeb.
- Używać naczyń kuchennych o płaskim dnie. Płomień nie powinien wychodzić poza średnicę dna naczynia.
- Po doprowadzeniu zawartości naczynia do wrzenia, ustawić pokrętło palnika pozycji Minimum (symbol małego płomienia).
- Używać naczyń kuchennych łącznie z pokrywkami.

Palnik	Ø naczynia w (cm)
Podwójna korona	24 ÷ 26
Szybkogotujący	20 ÷ 22
Średni zredukowany	16 ÷ 18
Średni	16 ÷ 18
Pomocniczy	10 ÷ 14

ZALECENIA:

-zapalanie palników z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu jest możliwe tylko wtedy, gdy pokrętło ustawione jest w pozycji Maksimum (rys. 19).

-W przypadku braku prądu można zapalić palniki przy pomocy zapalek lub zapalniczki.

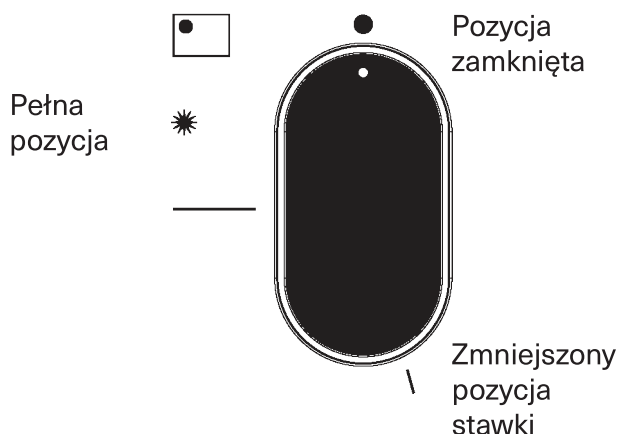
-Podczas korzystania z palników nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru i należy zwrócić uwagę, aby w pobliżu urządzenia nie przebywały dzieci. Przede wszystkim należy upewnić się, czy rączki garnków są ustawione w sposób właściwy. Prosimy zwrócić uwagę na potrawy zawierające olej lub inne tłuszcze – są łatwopalne.

-Kiedy kuchnia jest włączona, nie wolno w jej pobliżu stosować sprayów.

-Garnki nie powinny wystawać poza powierzchnię płyty grzejnej.

UWAGA:

przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem należy odłączyć



19

urządzenie od sieci zasilającej oraz zakręcić dopływ gazu.

2) PŁYTA PODPALNIKOWA

Okresowo myć gorącą płytą, emaliowane ruszty, emaliowane pokrywy palników "A", "B" i "C" oraz korony palników "T" (patrz rys. 5 - 6) w letniej wodzie z mydłem. Należy także czyścić zapalacz iskrowy "AC" oraz zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu "TC" (patrz rys. 5). Wyczyścić je delikatnie za pomocą pędzelka nylonowego jak pokazano na rysunku (patrz rys. 7) i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Nie myć w zmywarce. Czyścić elementy płyty kuchennej, gdy już ostygły. Unikać trwałego oddziaływania na powierzchnie emaliowane octu, kawy, stężonej wody, soku cytrynowego oraz pomidorowego – ryzyko odbarwienia emalii. Nie należy czyścić za pomocą metalowych gąbek ściernych, środków ściernych w proszku lub żrących aerozoli.

UWAGI:

Przed zamontowaniem wyczyszczonych elementów płyty kuchennej:

- Upewnić się, czy otwory korony palnika „T” (rys. 5) są drożne.

- Sprawdzić, czy emaliowane pokrywy palników „A – B – C” (rys. 5 - 6) zostały prawidłowo / stabilnie zamocowane.

- Uchwyt na kubek musi być umieszczony w specjalnych kołkach centrujących (lub na profilu aluminiowym, jeśli występuje). Weryfikacja doskonałej stabilności.

- Sprawdzić, czy zawory otwierają i zamykają się z łatwością. W przeciwnym wypadku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

- Nie zaleca się czyścić płyty kuchennej za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.

INFORMACJE TECHNICZNE PRZEZNACZONE DLA OSÓB WYKONUJĄCYCH INSTALACJĘ

Instalacja, wszelkie czynności regulacyjne, zmiany oraz czynności konserwacyjne wymienione w tej części powinny być wykonywane wyłącznie przez osoby do tego uprawnione.

Całość urządzenia należy prawidłowo zainstalować, zgodnie z obowiązującymi przepisami i instrukcjami producenta.

Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia osób i zwierząt oraz uszkodzenie mienia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Podczas eksploatacji płyty jej zabezpieczenia oraz automatyczne przyrządy regulacyjne mogą być poddawane modyfikacjom wyłącznie przez producenta lub autoryzowanego sprzedawcę.

3) MONTAŻ PŁYTY W BLACIE KUCHENNYM

Po rozpakowaniu opakowania zewnętrznego i rozpakowaniu części będących luzem, należy upewnić się czy urządzenie jest kompletne. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia i zwrócić się do specjalisty.

Części opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, gwoździe...) nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie.

Należy wyciąć w blacie kuchennym prostokątny otwór do założenia płyty o wymiarach wskazanych na rys. 8, zachowując konieczny odstęp od obiektów sąsiadujących.

Urządzenie sklasyfikowano w klasie 3., dlatego podlega ono wszystkim normom odnoszącym się do tego typu urządzeń.

Uwaga: nie stawiaj szkła bezpośrednio na jednostce. Dolna część płyty musi opierać się na jednostce.

Przeostrożenie: Nie pozwól, aby szkło (A) leżało bezpośrednio na blacie roboczym. to blaszana „Carter” (B), który ma być w kontakcie z powierzchnią roboczą (patrz fig. 13).

4) MOCOWANIE PŁYTY

Płyta grzewcza ma specjalną uszczelkę, która zapobiega wnikaniu cieczy do szafki. Ściśle przestrzegaj poniższych instrukcji, aby prawidłowo zastosować tę uszczelkę: Zdejmij wszystkie ruchome części płyty grzewczej. Przytnij uszczelkę na 4 części o odpowiedniej długości, aby umieścić ją na 4 krawędziach szkła. Odwróć płytę grzewczą i prawidłowo umieść uszczelkę „E” (rys. 12) pod krawędzią płyty grzewczej, tak aby zewnętrzna strona uszczelki idealnie pasowała do zewnętrznej krawędzi szkła. Końce pasków muszą pasować do siebie bez nakładania się. Równomiernie i bezpiecznie przymocuj uszczelkę do szkła, dociskając ją palcami. Umieść haki w odpowiednich pozycjach, używając otworu nr 1 jako odniesienia dla pozycji bocznej (rys. 10) oraz otworu nr 2 dla pozycji tylnej (rys. 11). Zabezpiecz haki „G” za pomocą wkrętów „F” (rys. 10/A dla pozycji bocznej oraz rys. 11/A dla pozycji tylnej). Wstaw płytę grzewczą do otworu w szafce kuchennej, wywierając odpowiednią siłę, aby pokonać opór haków (rys. 10/B dla pozycji bocznej i rys. 11/B dla pozycji tylnej). Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z przegrzanym dnem płyty grzewczej podczas pracy, należy umieścić drewniany wkład, zamocowany wkrętami, w odległości co najmniej 70 mm od góry (zobacz rys. 8).

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

Informuje się instalatora urządzenia, iż może ono zostać zainstalowane z tylko jedną ścianką boczną (z prawej lub z lewej strony płyty), o wysokości przekraczającej wysokość płyty kuchennej, umieszczoną w odległości minimalnej przedstawionej na rysunku 9. Ponadto ściana znajdująca się z tyłu

oraz powierzchnie przyległe i otaczające płytę powinny wytrzymywać temperatury o 90 °C. Klej łączący laminat z meblem powinien wytrzymywać temperaturę co najmniej 150 °C, aby pokrycie się nie odkleiło. Instalacja urządzenia powinna przebiegać zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm. Omawiana płyta nie jest podłączona do urządzeń odprowadzających produkty spalania. Dlatego też powinna zostać podłączona zgodnie z wyżej wymienionymi normami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe zalecenia z zakresu wentylacji oraz wietrzenia pomieszczeń.

5) WENTYLACJA POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie, w którym urządzenie jest zainstalowane, powinno być systematycznie wentylowane, co zapewni prawidłowe działanie płyty. Niezbędna ilość powietrza zależy od spalania gazu oraz od istniejącej wentylacji pomieszczenia, którego kubatura nie może być niższa niż 20 m³. Powietrze powinno napływać w sposób naturalny poprzez stałe otwory wykonane w ścianach wentylowanego pomieszczenia, wychodzące na zewnątrz, o minimalnym przekroju równym 100 cm² (zobacz rys. 2). Te otwory powinny być wykonane w taki sposób, aby zawsze były drożne. Dozwolona jest również wentylacja pośrednia wykorzystująca przepływ powietrza z pomieszczeń przyległych do wentylowanego, jeżeli bezwzględnie zachowane są zalecenia obowiązujących norm.

6) UMIEJSCOWIENIE I WIETRZENIE

Urządzenia do gotowania na gazie powinny zawsze odprowadzać produkty spalania poprzez odciągi połączone z kominami, kanałami dymowymi lub wychodzące bezpośrednio na zewnątrz (zobacz rys. 3). W przypadku, gdy nie ma możliwości zamontowania okapu odciągającego, na oknie lub na ścianie oddzielającej pomieszczenie od zewnątrz można zainstalować (zachowując bezwzględnie wszelkie zalecenia norm obowiązujących w zakresie wentylacji pomieszczeń) wentylator, który powinien być włączany razem z urządzeniem (zobacz rys. 4).

7) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem płyty należy się upewnić, czy dane na tabliczce znamionowej umieszczonej na dole urządzenia są zgodne z danymi charakteryzującymi sieć dystrybucji gazu. Wydrukowany w niniejszej instrukcji rysunek przedstawiający tabliczkę znamionową oraz sama tabliczka umieszczona na dole urządzenia informują o jego warunkach regulacji: rodzaj gazu oraz ciśnienie robocze.

Jeżeli gaz jest dostarczany z instalacji gazowej, urządzenie należy podłączyć do instalacji doprowadzającej gaz:

- przy pomocy sztywnego, metalowego przewodu rurowego, wykonanego ze stali spełniającej wymogi obowiązujących norm, którego złączki powinny być gwintowane, zgodnie z normą EN 10226.
- przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującym przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.
- przy pomocy elastycznego przewodu rurowego wykonanego ze stali nierdzewnej, wpuszczonego w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi

normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony.

Jeżeli gaz jest dostarczany bezpośrednio z butli, urządzenie, zasilane przez regulator ciśnienia spełniający wymogi obowiązujących norm, powinno być podłączone:

- przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.

- przy pomocy elastycznych przewodów rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej, wpuszczonych w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony. Zaleca się założenie na przewód elastyczny specjalnej złączki, dostępnej w sprzedaży, która ułatwia nałożenie gumowego wężyka regulatora ciśnienia założonego na butli.

Po zakończeniu podłączenia należy sprawdzić szczelność przy pomocy roztworu mydła; nie wolno sprawdzać szczelności przy pomocy otwartego płomienia.

OSTRZEŻENIE:

przypominamy, iż złączka wlotu gazu urządzenia ma stożkowy gwint zewnętrzny 1/2" gas, zgodnie z normami EN 10226.

Ponadto ściany oraz powierzchnie przylegające i znajdujące się w pobliżu płyty powinny wytrzymywać temperatury o 90 °C.

8) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie do instalacji elektrycznej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.

Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy:

- Napięcie musi odpowiadać wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, a przekrój przewodu elektrycznego powinien być dobrany pod dane obciążenie, również wskazane na tabliczce.

- Pojemność elektryczna sieci zasilającej i gniazdek prądowych odpowiada maksymalnej mocy znamionowej urządzenia (patrz tabliczka znamionowa umieszczona na spodzie płyty grzewczej).

- Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy gniazdo instalacji jest prawidłowo uziemione, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie powyższych zaleceń.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone do instalacji zasilania elektrycznego przy pomocy gniazda wtykowego:

- jeżeli kabel zasilający nie posiada znormalizowanej wtyczki przystosowanej do napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej, należy ją na niego założyć.

- Połączyć kabelki zachowując niżej przedstawione zależności:

litera L (faza) = kabelek koloru brązowego;

litera N (neutralny) = kabelek koloru niebieskiego;

symbol uziemienia  = kabelek koloru żółto-zielonego.

- Kabel zasilający powinien być ustawiony w taki sposób, aby w żadnym jego miejscu temperatura nie mogła wzrosnąć do 90 °C.

- Do podłączenia nie stosować reduktorów, przejściówek ani boczników, ponieważ mogłyby spowodować nieprawidłowe połączenia, a co za tym idzie, niebezpieczne nagrzanie.

- Po zamontowaniu urządzenia gniazdko powinno być dostępne.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej:

- między urządzeniem a siecią założyć wyłącznik wielobiegunowy, zwymiarowany dla tego urządzenia, o minimalnym otwarciu styków na 3 mm.

- Należy pamiętać, iż wyłącznik nie może odłączać kabla uziemienia.

- Połączenie elektryczne może być ewentualnie chronione wysokoczułym wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Szczególnie zaleca się podłączenie odpowiedniego kabelka uziemienia, o kolorze żółto-zielonym, do prawidłowo pracującej instalacji uziemienia.

Przed dokonaniem jakichkolwiek czynności w obrębie części elektrycznej, urządzenie należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania elektrycznego.

Przed dokonaniem jakichkolwiek czynności w obrębie części elektrycznej, urządzenie należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania elektrycznego.

Wszystkie uszczelki muszą zostać wymienione przez technikę po zakończeniu jakichkolwiek regulacji lub przepisów.

Nasze palniki nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

9) ZAWORY

Regulacja „Minimum”.

- Zapalić palnik i ustawić pokrętkę w pozycji „Minimum” (mały płomień, rys. 19).

- Zdemontować pokrętkę „M” (rys. 14 oraz 15), które mocowane jest poprzez wsunięcie go na bolec kurka. Śruba regulacyjna natężenia przepływu może znajdować się z boku kurka (rys. 14) lub też wewnątrz bolca. W każdym przypadku dostęp do systemu regulacji uzyskuje się poprzez wprowadzenie niewielkiego śrubokrętu „D” obok kurka (rys. 14) lub w otwór „C”, znajdujący się wewnątrz bolca kurka (rys. 15).

- Śrubę regulacyjną przekręcić w prawo lub w lewo, by ustawić żądaną wielkość płomienia do pozycji „Minimum”.

Zaleca się, aby nie redukować nadmiernie płomienia. Płomień w położeniu niskiego natężenia przepływu powinien palić się w sposób ciągły i stabilny. Ponownie zamontować wszystkie komponenty w prawidłowym położeniu.

Wyżej opisana regulacja dotyczy wyłącznie gazów ziemnych E (G20). W przypadku gazu G30 lub G31 śrubę regulacyjną należy całkowicie zakręcić (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).

SMAROWANIE ZAWORÓW

Jeśli zawory zablokowały lub trudno je otwierać, nie starać się otwierać ich na siłę - należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

10) WYMIANA DYSZ

Palniki zostały przystosowane do różnych rodzajów gazu, należy tylko wymienić dysze na odpowiednie do danego rodzaju gazu. Fabrycznie palniki są przystosowane do gazu ziemnego E (G20). Wymiany powinien dokonać autoryzowany serwis. Aby dokonać wymiany dysz, należy zdjąć palnik (patrz punkt 9 instrukcji), (patrz: rys. 16 i 17), a następnie wymienić dyszę na nową, odpowiednią do danego typu gazu.

Aby uzyskać dostęp do dyszy w ultraszybkich palnikach z DCC AFB, zdjąć osłonę dyszy "A" (rys. 17).

Po dokonaniu zmiany dysz, technik powinien wyregulować palniki, oraz nałożyć ponownie ewentualne plomby. Na urządzeniu należy ponadto zamienić etykiety samoprzylepne, naklejając odpowiednią do podłączonego rodzaju gazu, do którego urządzenie zostało wyregulowane. Torebka z dyszami i etykietami zastępczymi powinna znajdować się przy urządzeniu, w innym przypadku, należy się zgłosić do autoryzowanego serwisu.

Dla wygody instalatora w dalszej części instrukcji przedstawiamy tabelę ze średnicami dysz oraz mocami dla różnych typów gazu.

TABELA

PALNIKI		GAZ	CIŚNIENIE mbar	NORMAL RATE		WARTOŚCI KALORYCZNE 1/100 mm	WYDAJNOŚĆ CIEPŁA (W)		E.E Gas Burner*
Lp.	NAZWA			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	PODWÓJNA KORONA (3.5 KW)	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - ZIEMNY	37 37 20	254 250	333	88 X 88X 145 H3	1800 1800 1800	3500 3500 3500	61,2 %
2	SZYBKOGOTUJĄCY	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - ZIEMNY	37 37 20	182 179	238	78 78 115 H2	900 900 900	2500 2500 2500	60,1 %
3	ŚREDNI ZREDUKOWANY	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - ZIEMNY	37 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	63,8 %
4	ŚREDNI	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - ZIEMNY	37 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	62,5 %
5	POMOCNICZY	G 30 - BUTAN G 31 - PROPAN G 20 - ZIEMNY	37 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

*Zgodnie z rozporządzeniem UE nr 66/2014 wprowadzającym dyrektywę 2009/125/WE, wydajność cieplna (EEgas burner) została obliczona zgodnie z normą EN 30-2-1 (ostatni przegląd G20).

RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

RODZAJ PŁYTY	RODZAJ PRZEWODU	ZASILANIE JEDNOFAZOWE
Płyta gazowa	H05 RR - F	Sezione 3 x 0.75 mm ²

UWAGA: konserwacja musi być przeprowadzona wyłącznie przez upoważnione osoby.

UWAGA!!!

w przypadku wymiany przewodu zasilającego instalator musi pamiętać o pozostawieniu przewodu uziemiającego dłuższego od przewodów fazowych (B), (rys. 14) oraz o postępowaniu ściśle według zaleceń zawartych w punkcie 8.

W przypadku uszkodzenia lub przecięcia kabla należy odsunąć się od przewodu i nie dotykać go. Ponadto urządzenie musi zostać odłączone od zasilania i nie wolno go włączyć. Należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym w celu rozwiązania problemu.

TABELA USUWANIA USTEREK

Problemy	Przyczyny	Rozwiązania
Pierścień gazowy pali się nierównomiernie	Korona palnika może być zatkana resztkami żywności Złe wyregulowanie gazu	Przeczyścić koronę palnika odpowiednim środkiem czyszczącym Wezwać fachową pomoc
Nagłe zmiany w płomieniu palnika	Nieprawidłowy montaż elementów palnika	Zamontować prawidłowo elementy palnika
Zbyt długi zapalanie palników	Nieprawidłowy montaż elementów palnika	Zamontować prawidłowo elementy palnika
Płomień gaśnie po zapaleniu	Pokrętko gazu za wcześnie zwolnione. Pokrętko nie jest prawidłowo wciskane Nieprawidłowe wymiary patelni Problemy z termoparą	Dłużej przytrzymać wciśnięte pokrętko. Przed zwolnieniem pokrętła należy je jeszcze raz mocno wcisnąć Sprawdź instrukcję obsługi i użyj właściwej patelni Przesunąć termoparę Wezwać fachową pomoc
Podpórka patelni zmieniała kolor	Normalna sytuacja spowodowana wysoką temperaturą	Przeczyścić podpórkę patelni odpowiednim środkiem czyszczącym
Palnik nie zapala się po wciśnięciu pokrętła (świeca zapłonowa podaje iskrę)	Brak gazu lub zabrudzona świeca zapłonowa	Wyczyścić świecę zapłonową w sposób opisany w Instrukcji obsługi w rozdziale odnoszącym się do czyszczenia
Palnik nie zapala się po wciśnięciu pokrętła (świeca zapłonowa nie podaje iskry)	Problemy z iskrownikiem lub generatorem iskrownika	Wezwać fachową pomoc
Generator iskrownika nie działa	Brak prądu Nieprawidłowy montaż generatora iskrownika lub uszkodzenie	Sprawdzić, czy wtyczka jest włożona. Sprawdzić, czy licznik jest włączony. Wezwać fachową pomoc
Iskrownik emituje ciągle iskrę	Wilgotność Nieprawidłowy montaż mikrowyłłącznika lub uszkodzenie	Odłączyć zasilanie na 24 godziny, aby płyta wyschła; sprawdzić, czy wszystkie tuleje są prawidłowo zamontowane Wezwać fachową pomoc

SERVIS A NÁHRADNÉ DIELY

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

Oryginalne części zamienne znajdują Państwo w naszych autoryzowanych Punktach Serwisowych.

Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej, znajdującej się w tylnej części urządzenia.

Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze mieli Państwo pod ręką następujące dane:

MARKA:

MODEL:

NR FABRYCZNY:



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.