



TEKA

TR Kullanım kılavuzu
EN User Manual
RO Manual de Utilizare
CZ Uživatelský Manuál
SK Používateľská príručka

EFX SERIE

www.teka.com

TR

Kurulum ve tavsiye için talimatlar bakım için. Kullanım Kilavuzu.

EFX 70 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 60 4G AI AL DR CI

EFX 60 2G 2H AI AL

EFX 90 5G AI AL DR CI

EFX 90 4G 1H AI AL DR

EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT

EFX 30 2H - EFX 30 2H-T

EFX 30 2G AI AL CI

EFX 70 5G AI AL DR CI

EFX 60 4G AI AL CI

EFX 90 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 90 4G 2H AI AL

EFX 30 1G AI AL DR CI

EFX 30 1H - EFX 30 1H-T

EFX 70.1 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 60.1 4G AI AL DR CI

EFX 60.1 2G 2H AI AL

EFX 90.1 5G AI AL DR CI

EFX 90.1 4G 1H AI AL DR

EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT

EFX 30.1 2H - EFX 30 2H-T

EFX 30.1 2G AI AL CI

EFX 70.1 5G AI AL DR CI

EFX 60.1 4G AI AL CI

EFX 90.1 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 90.1 4G 2H AI AL

EFX 30.1 1G AI AL DR CI

EFX 30.1 1H - EFX 30 1H-T



UYARI: Cihaz ve çıkartılabilir parçalar, kullanım esnasında çok ısınabilir.

Isınan unsurlara dokunmama konusunda özen gösterilmelidir. 8 yaşın altındaki çocuklar, sürekli olarak gözetim altında tutulmadığı takdirde kesinlikle cihazdan uzak tutulmalıdır.

Cihaz, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar ile düşük fiziksel, duyuşsal ve zihinsel yetersizlikleri olan veya cihazın güvenli kullanımı ve içerdği tehlikeleri konusunda gözetim veya talimat alması halinde gerekli deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından da kullanılabilir. Çocuklar kesinlikle cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımları, gözetim olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

UYARI: Yemek yağı veya hayvansal yağ dökülmüş ocaklar, tehlikeli olabilir ve yangına sebebiyet verebilir. **KESİNLİKLE** alevleri su ile söndürmeye çalışmayınız, derhal cihazı kapatınız ve ardından bir kapak veya yangın örtüsü ile üzerini kapatınız.

UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerinde hiçbir şey muhafaza etmeyiniz.

UYARI: Eğer yüzey çatlamış ile, elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için cihazı kapatınız.

UYARI: Buharlı temizleme birimi kullanmayın: soba, ocak ve fırınlar.

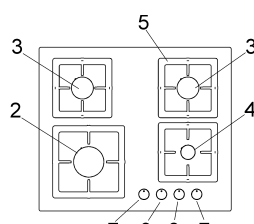
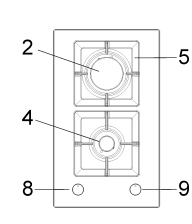
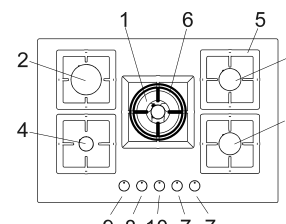
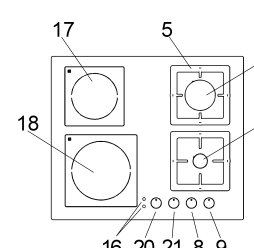
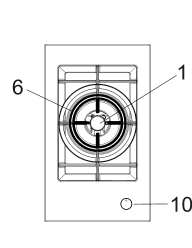
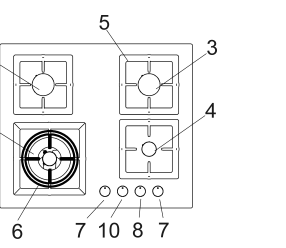
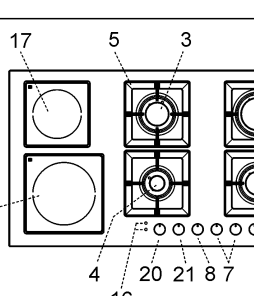
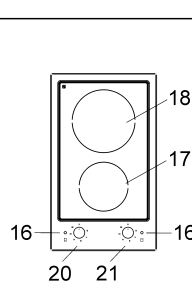
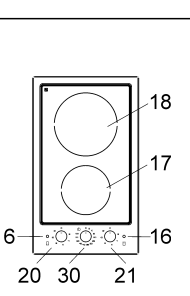
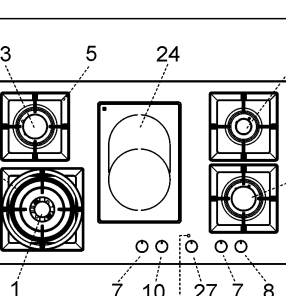
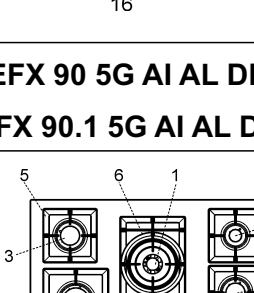
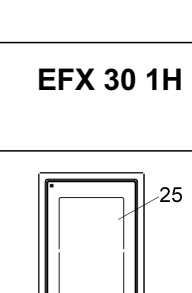
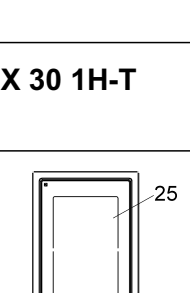
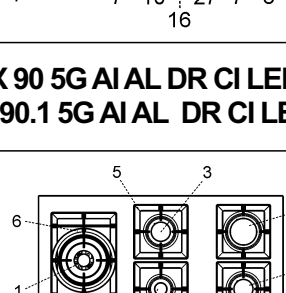
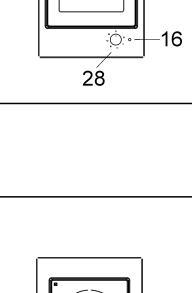
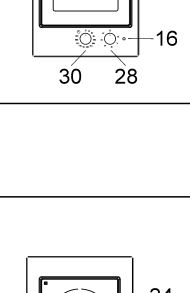
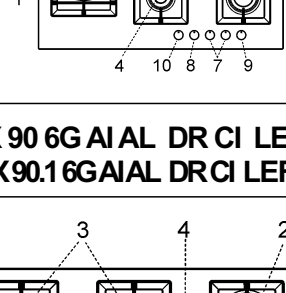
UYARI: ocak harici bir zamanlayıcıyla veya uzaktan kumanda sistemi ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

UYARI: Pişirme cihazlarının üreticisi tarafından tasarlanan ocak koruma yöntemlerini veya cihaz üreticisi tarafından belirtilen uygun koruma talimatlarını kullanınız.

Uygunsuz koruma yöntemlerinin kullanımı kazalara neden olabilir.

UYARI: Pişirme prosesi denetim altında gerçekleştirilmelidir. Kısa süreli pişirme prosesi sürekli olarak denetim altında tutulmalıdır.

OCAKLARIN TANIMLAMASI

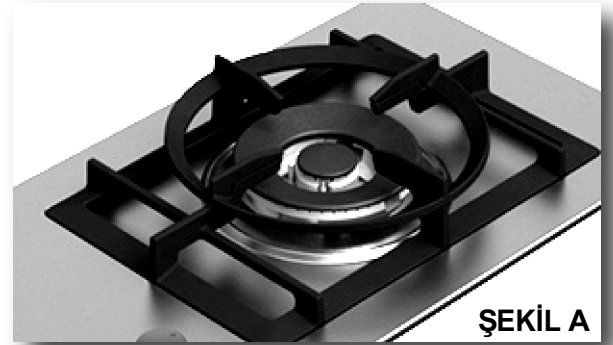
EFX 60 4G AI AL CI EFX 60.1 4G AI AL CI 	EFX 30 2G AI AL CI EFX 30.1 2G AI AL CI 	EFX 70 5G AI AL DR CI EFX 70.1 5G AI AL DR CI 	
EFX 60 2G 2H AI AL EFX 60.1 2G 2H AI AL 	EFX 30 1G AI AL DR CI EFX 30.1 1G AI AL DR CI 	EFX 60 4G AI AL DR CI EFX 60.1 4G AI AL DR CI 	
EFX 90 4G 2H AI AL EFX 90.1 4G 2H AI AL 	EFX 30 2H EFX 30.1 2H 	EFX 30 2H T EFX 30.1 2H-T 	EFX 90 4G 1H AI AL DR EFX 90.1 4G 1H AI AL DR 
EFX 90 5G AI AL DR CI EFX 90.1 5G AI AL DR CI 	EFX 30 1H 	EFX 30 1H-T 	EFX 90 5G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 5G AI AL DR CI LEFT 
EFX 70 5G AI AL DR CI LEFT EFX 70.1 5G AI AL DR CI LEFT 	EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT 	EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT 	EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT 

OCAKLARIN TANIMLAMASI

- | | |
|--|------------------|
| 1. Çok hızlı yanma gözü | 4000 W için |
| 2. Hızlı yanma gözü | 3000 W için |
| 3. Yarım hızlı yanma gözü | 1750 W için |
| 4. Yavaş yanma gözü | 1000 W için |
| 5. Izgara emaye veya dökme demir sürümüne bağlı | |
| 6. Izgara "Wok" (yalnızca Çok hızlı yanma gözü) | |
| 7. 3 nolu yanma gözü için kontrol düğmesi | |
| 8. 4 nolu yanma gözü için kontrol düğmesi | |
| 9. 2 nolu yanma gözü için kontrol düğmesi | |
| 10. 1 nolu yanma gözü için kontrol düğmesi | |
| 16. Elektrikli göz pilot lambası | |
| 17. Isıtma elemanı "Hi-light" Ø 14,0 cm | 1200 W için |
| 18. Isıtma elemanı "Hi-light" Ø 18,0 cm | 1800 W için |
| 20. 17 numaralı elektrikli göz için kontrol düğmesi | |
| 21. 18 numaralı elektrikli göz için kontrol düğmesi | |
| 24. Isıtma elemanı - çift ovalı "Hi-light" Ø 17,0*26,5 cm | 1400/2100 W için |
| 25. Isıtma elemanı - çift "rectangular" Hi-light" Ø 18,5*30,5 cm | 2400 W için |
| 27. 24 numaralı elektrikli göz için kontrol düğmesi | |
| 28. 25 numaralı elektrikli göz için kontrol düğmesi | |
| 30. 25 numaralı elektrikli göz için kontrol düğmesi "Timer 60" | |

Dikkat: bu ürün ev kullanımı için imal edilmiştir.

Bu setüstü ocak sadece yemek pişirme amacıyla kullanılmak üzere tasarlanmıştır: bunun dışında kalan tüm kullanım amaçları (örneğin bir odayı ısıtmak gibi) uygunsuz ve tehlikelidir.



ŞEKİL A

WoK Grelha (bu takdirde), sadece bu taç brülör kullanılmalıdır.
Çift taç brülör üzerine monte Grelha emin (bkz. A) istikrarlı bir konumda.

KULLANIM

1) YANICI GÖZLER

Ön panelde bulunan kontrol düğmelerinin üzerinde görülen şekiller, ilgili düğmenin hangi yanıcı gözü kontrol ettiğini belirtmektedir. Ana gaz girişlerini açtıktan sonra aşağıda belirtildiği şekilde ocagınızı kullanabilirsiniz:

- manuel Ateşleme

Kullanmak istediğiniz yanma gözüne ait kontrol düğmesine basarak saatin tersi istikametine (bkz. ŞEK. 1) tam kapasiteye (full on position) gelinceye kadar çevirin ve sonra bir kibritle ocağınızı ateşleyin.

- Otomatik Elektrikli Ateşleme

Kullanmak istediğiniz yanma gözüne ait kontrol düğmesine basarak saatin tersi istikametine (bkz. ŞEK. 1) tam kapasiteye (full on position) gelinceye kadar çevirin ve sonra ateşleme düğmesini kullanarak ocağınızı ateşleyin.

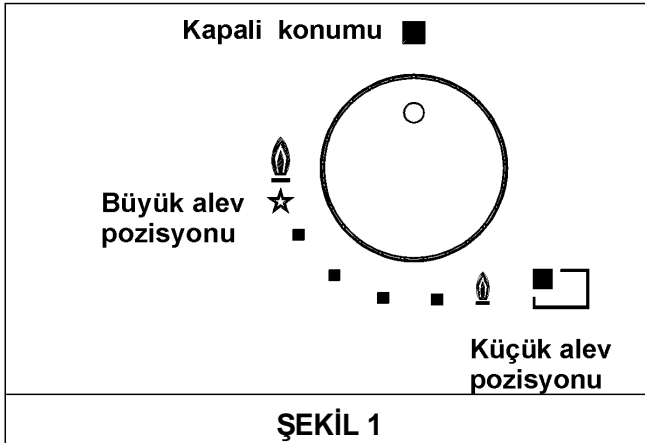
- Gaz Kesme Emniyet Sistemi Bulunan Ocaklarda Ateşleme

Kullanmak istediğiniz göze ait kontrol düğmesini saat yönünün tersine (bkz. Şekil 1) büyük alev işaretine gelinceye ve duruncaya kadar çeviriniz. Bu noktada düğmeye bastırınız ve daha önce anlatılan işlemleri tekrarlayınız. Otomatik ateşleme işlemi gerçekleşecek ve ocak yanmaya başlayacaktır. Emniyet sisteminin devreye girebilmesi için düğmeyi 10 saniye daha basılı tutmanız gerekecektir.

YANICI GÖZLERİ NASIL KULLANIRSINIZ

Aşağıda belirtilen bilgiler ocağınızda minimum gaz sarfiyatıyla maximum verimi alabilmeniz için size sunulmuştur:

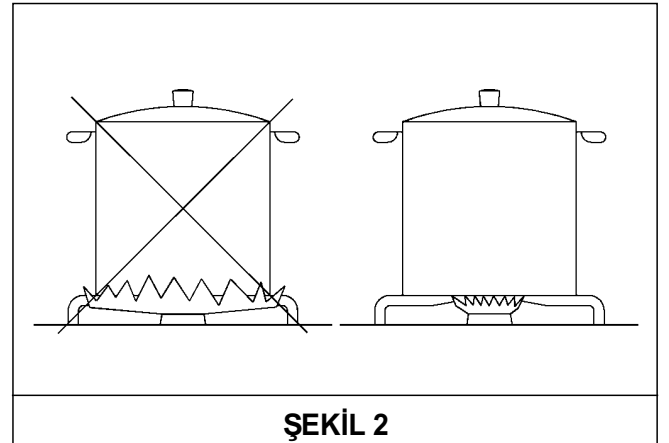
- her yanıcı göz için uygun ölçüdeki tencereleri kullanmanız gerekmektedir (bkz. ŞEK. 2 ve tablo).
- Tencere kaynamaya başladığında ateşi kısınız.
- Her zaman tencerenin kapağını kapatınız.



Yanicılar	Güç Ölçümleri (kW)	Ø Tencere Çapı (cm)
Çok Hızlı	4000	24 ÷ 26
Hızlı	3000	20 ÷ 22
Yarı Hızlı	1750	16 ÷ 18
Yavaş	1000	10 ÷ 14

UYARILAR:

- elektrik kesintilerinde Ocağı ateşlemek için kibrit kullanabilirsiniz.
- Çalışır vaziyette iken ocağınızın yanından ayrılmayın ve çocukları ocağa yaklaştırmayın. Tencere kulplarının doğru şekilde konuşturıldığına dikkat ediniz ve yağ ihtiva eden yemek pişirimlerinde, herhangi bir tasma halinde yağına çabuk alev alabileceğini göz önünde bulundurarak dikkat ediniz.
- Ocak çalışır konumdayken yakınında patlayıcı (sprey) ürünler bulundurmazınız.
- Bu aparatın fiziksel ve zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler (çocuklar dahil) tarafından veya kendi güvenlikleri açısından, yetişkin sorumlu kişiler tarafından eğitilene veya denetim altında tutulana kadar, elektrikli aparatların kullanımı hakkında deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmasına izin verilmez. Çocukların aparat ile oynamadıklarından emin olmak için, denetim altında tutulmalıdır.
- Eğer ocağınızın kapağı varsa, kapak üzerine dökülen yiyecekler kapak açılmadan önce temizlenmelidir. Cam kapağınız varsa kapak kapalıyken ocağın yakılması camın ısınan patlamasına sebep olabilir. Kapağı kapatmadan önce ocağın söndürülmüş olduğundan emin olunuz.
- Plakanın kenarlarından taşan kapların kullanılması tavsiye edilmez.



KULLANIM

Notlar:

- **pişirme esnasında mutfağınızda ısı ve nem oluşacaktır. Bunun sonucunda mutfağınız iyi bir şekilde havalandırılmalıdır. Bu işlem esnasında havalandırma boşluklarının önü açık olmalı (bkz. ŞEK. 3) ve havalandırma cihazlarınız (davlumbazlar ya da merkezi havalandırma sistemleriniz Bknz. ŞEK. 4 ve ŞEK. 5) açık vaziyette olmalıdır. Sik ve uzun süreli pişirimlerde, ekstra havalandırma gerekebilir.**
- **Bunun için pencere açılabilir ya da havalandırma cihazınızın gücü artırılabilir.**
- **Tehlikeli olması nedeniyle ürünün teknik özelliklerinde değişiklik yapmayınız.**
- **Cihaz artık kullanılmayacağı (veya eski bir modeli yenisiyle değiştirdiğiniz) takdirde cihazı elden çıkarmadan önce, özellikle de çöpe atılmış cihazlarla oynayabilecek çocukların zarar görmemesi için yürürlükte olan sağlık ve çevre kanunlarına uygun şekilde kullanılmaz hale getiriniz.**
- **Cihaza ıslak veya nemli eller ya da ayaklarla temas etmeyiniz.**
- **Cihazı yalın ayakken kullanmayınız.**
- **İmalatçı firma cihazın uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanımından doğabilecek zararlardan sorumlu değildir.**
- **Kullanım sırasında ve hemen sonrasında pişirme yüzeyinin bazı kısımları çok sıcak olacaktır: bu kısımlara dokumaktan kaçınınız.**
- **Ocağı kullandıktan sonra düğmenin kapalı konumda olduğundan emin olunuz ve gaz hattının veya gaz tüpünün ana musluğunu kapatınız.**
- **Gaz muslukları doğru şekilde çalışmıyorsa Servis Bölümü'nü arayınız.**

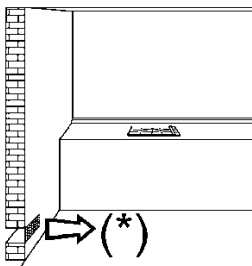
UYARI: ocağın çalışması sırasında pişirme alanının yüzeylerinin ısısı yükselir: çocukları uzak tutunuz!

Yiyecekleri asla direkt elektrikli gözler üzerinde pişirmeyiniz, uygun tencere veya kaplarda pişiriniz.

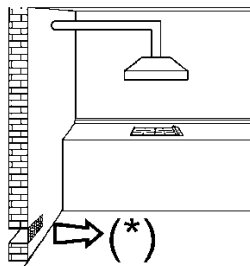
ZAMAN SAYACI

Zaman sayacı, sesli ikaz vererek ısıtma elemanlarının otomatik olarak kapatılmasını sağlar. Yalnızca zaman sayacı (kapatma fonksiyonu olmadan) kullanılabilir ve en çok 60 dakikalık bir süre için ayarlanabilir (bkz. Şek. 6).

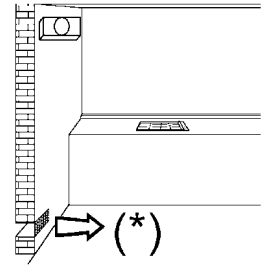
(*) HAVA GİRİŞİ: MONTAJLA İLGİLİ 6 VE 7 NOLU PARAGRAFLARA BAKINIZ



ŞEKİL 3



ŞEKİL 4



ŞEKİL 5

KULLANIM

2) ELEKTRİKLİ TABANLARIN ÇALIŞTIRILMASI “Hi-Lights”

Isıtma unsurları, bir dizi farklı ısıyı elde etmeye imkan sağlayan 12 konuma sahip enerji regülatörü (Bknz: Şekil A-B) ile kontrol edilmektedir. Şemadaki bilgilerde, farklı pişirme seviyeleri elde etmek için talimatlar verilmiştir.

Isıtma unsurlarının bağlantısını yapmak için, ilgili düğmeyi saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirmek gerekmektedir.

16 nolu gösterge ışığı, bir veya daha fazla ısıtma unsurunun bağlantısını göstermektedir.

Gösterge, sadece pişirme alanının ısı değeri altına düştüğünde kapanacaktır: bu yüzden buna, arda kalan ısı göstergesi denir.

Pişirme alanlarının kullanılması

Isıtma işlemi, özel bir camın üzerine çizilen dairelerin içi kısmında gerçekleşmektedir. Daireler, tencere tarafından tamamen kapanmalıdır.

İKİLİ ALANLARIN AKTİVASYONU

İkili alanları aktif hale getirmek için, hafifçe düğmeleri saat yönüne çevirerek, Şekil 6-6/A'de gösterilen şekilde 0'a konumlandırınız.

Bu konumda, ikili alanları açık tutarken sıcaklığı ayarlamak mümkündür.

Tek bir ısıtma unsurunu aktif hale getirmek için, 0 konumuna gelene kadar düğmeyi hafifçe çeviriniz ve tekrar açıp, gerekli ısıtma seviyeleri yeniden ayarlayınız.

TABLO

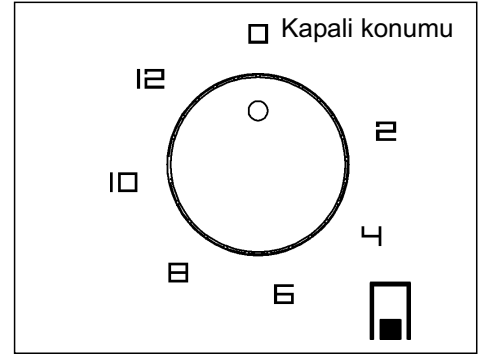
Pişirme alanlarının güç değeri ve büyüklükleri

Alan n° 17	Ø 14,0 “Hi-light”	1200 W
Alan n° 18	Ø 18,0 “Hi-light”	1800 W
Alan n° 24	Ø 17,0*26,5 “Hi-light”	1400/2100 W
Alan n° 25	Ø 18,5*30,5 “Hi-light Rectang.”	2400 W

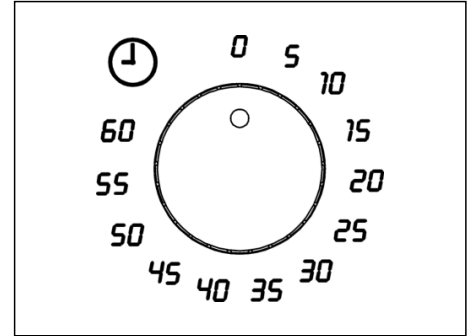
Düğme kontrollerinin ayar konumları

Örnek pişirme işlemleri

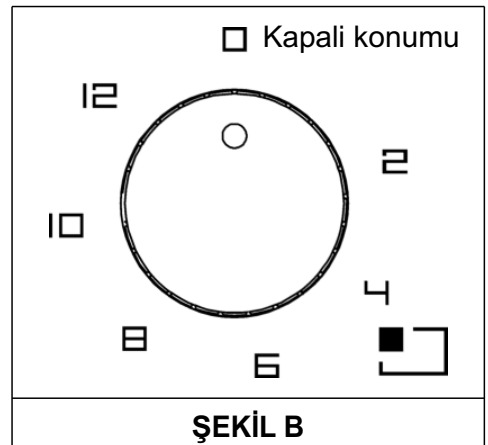
0 - 2	Yağ, çikolata, vb. eritmek, az miktardaki sıvıları ısıtmak için
2 - 4	Çok miktardaki sıvıları ısıtmak, uzun ve yavaş pişirme süresi gerektiren krema ve soslar hazırlamak için
4 - 6	Donmuş gıdaların buzunu çözmek ve güveç hazırlamak, kaynama noktasına kadar kaynatmak veya yavaş yavaş kaynatmak için.
6 - 8	Kaynama noktasına kadar yiyecekleri kaynatmak için, narin et ve balıkları kahverengileştirmek için
8 - 10	Eskalop ve biftek için, çok miktardaki yiyecekleri yavaş yavaş kaynatmak için.
10 - 12	Sıvıların kaynama noktasına varana kadar ısıtılması ve kızartmalar için



ŞEKİL A



ŞEKİL 6



ŞEKİL B

KULLANIM

UYARILAR:

Düzgün bir kullanım için, Şekil 7 bakınız ve hatırlayınız:

- Pişirme alanının üzerine tencereyi yerleştirdikten sonra elektrik düğmesini çalıştırınız.
- Düz ve sert tabanlı tencere ve tabanlar kullanınız.
- Pişirme alanları ile aynı büyüklüğe sahip tencereler kullanınız.
- Pişirme alanlarına koymadan önce tencerenin altını kurulaştırınız.
- Herhangi bir hasara sebep olmamak için tencereyi camın üzerine sürüklemeyiniz.
- Pişirme alanlarının kullanımı esnasında, çocukları sıcak plakalardan uzak tutunuz. Tencere saplarının iç kısımlara doğru düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz. Aşırı ısınan yemek yağı ve hayvansal yağların alev alabileceğini unutmayınız.
- Kullanımdan sonra pişirme alanları, bir süre sıcak kaldığından, herhangi bir nesneyi üzerinde bırakmayınız, yanma riskine karşı dokunmaktan kaçınınız, ilgili göstergenin sönmesini bekleyiniz.
- Camın çatlaması halinde, derhal cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.
- Plastik tencere veya alüminyum folyo kullanmayınız.
- Tamamlayıcı yüzey olarak ocakları kullanmayınız.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi ile çalıştırılmamalıdır.
- Tehlike yaratabileceğinden, ürünün teknik özelliklerini değiştirmeye çalışmayınız.
- Cihazı artık kullanmanıza gerek kalmaması halinde (ya da eski bir modeli değiştirmeniz halinde), çöpe atmadan önce, sağlığın korunması ile ilgili mevcut yasalar ile uyumlu hale getirip, tehlikeli parçaları zararsız hale getirerek, özellikle de terk edilmiş cihazlarla oynayabilecek çocukları dikkate lınız.

UYARILAR VE KULLANICI İÇİN TAVSİYELER:

- Cihaza, ıslak veya nemli ellerinizle veya ayaklarınızla dokunmayınız.
- Cihazı yalınayak kullanmayınız.
- İmalatçı, uygun, yanlış veya aşırı kullanımlardan doğan hasarlardan sorumlu değildir.
- Kullanım esnasında ve hemen ardından, üst pişirme parçalarının bir kısmı çok sıcaktır: bunlara dokunmaya özen gösteriniz.
- Set üstünü kullandıktan sonra, düğmelerin kapalı konumda olduğundan emin olunuz.
- Elektrik tasarrufu yapmak için mümkün olan yerlerde kapak kullanarak pişiriniz.
- Düğmenin yanında bir gösterge yanıp, elektrikli plakaların aktif olduğunu gösterir.

DİKKAT:

Ocak camının kırılması durumunda:

- tüm ocakları ve elektrikli ısıtma unsurlarını kapatınız, cihazın elektrik beslemesini kesiniz,
- cihaz yüzeyine dokunmayınız,
- cihazı kullanmayınız.

Isıtıcı unsur ile pişirme esnasında minimum enerji tüketimi ile maksimum verimi alabilmek amacıyla aşağıda belirtilenleri kullanınız: düz tabanlı, kalın ve ısıtıcı unsura uygun çapa sahip tencereler (resme bakınız). Daha fazla tasarruf sağlamak amacıyla kapağı kapatarak pişiriniz. Ayrıca, ısıtıcı unsurun gücünü kaynama noktasına erişildiğinde ayarlayınız.

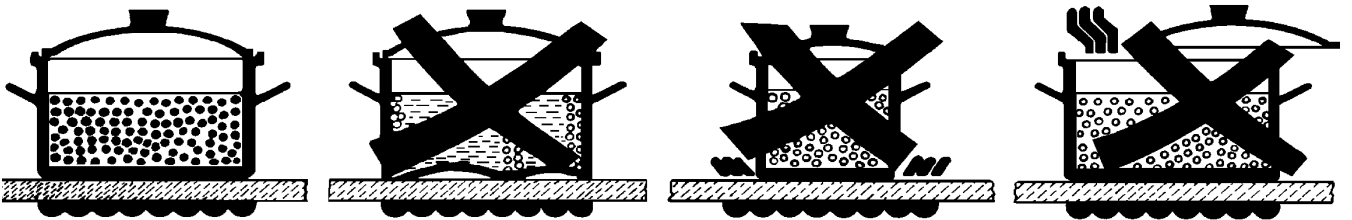


FIG. 7

TEMİZLEME

ÖNEMLİ:

temizlemeye başlamadan önce cihazınızı mutlaka ana gaz bağlantısından ve elektrik bağlantısından ayırınız.

3) OCAK GÖVDESİ

Periyodik olarak, elektrikli gözü, emaye çelik tencere dayanağını, yanıcı göz kapağını "A", "B" ve "C", ve brülör "T" (ŞEK. 8/A - 8/B) de yıkanmalıdır ve ateşleme elemanları "AC" ve alev sensörleri "TC" (ŞEK. 8/B) temizlenmesi gerekir gitti. Bulaşık makinesinde yıkayın etmeyin.

Gösterildiği gibi küçük bir naylon fırça ile hafifçe onları temizleyin (ŞEK. 8) ve tamamen kurumasını bekleyin.

Bu işlem sonucunda tüm parçalar durulanmalı ve kurulanmalıdır. Parçaları kesinlikle sıcakken yıkamayınız ve aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayınız.

Emaye yüzeyler üzerinde sirke, kahve, süt, tuzlu su, limon ya da domates sularını uzun süre tutmayınız.

UYARILAR:

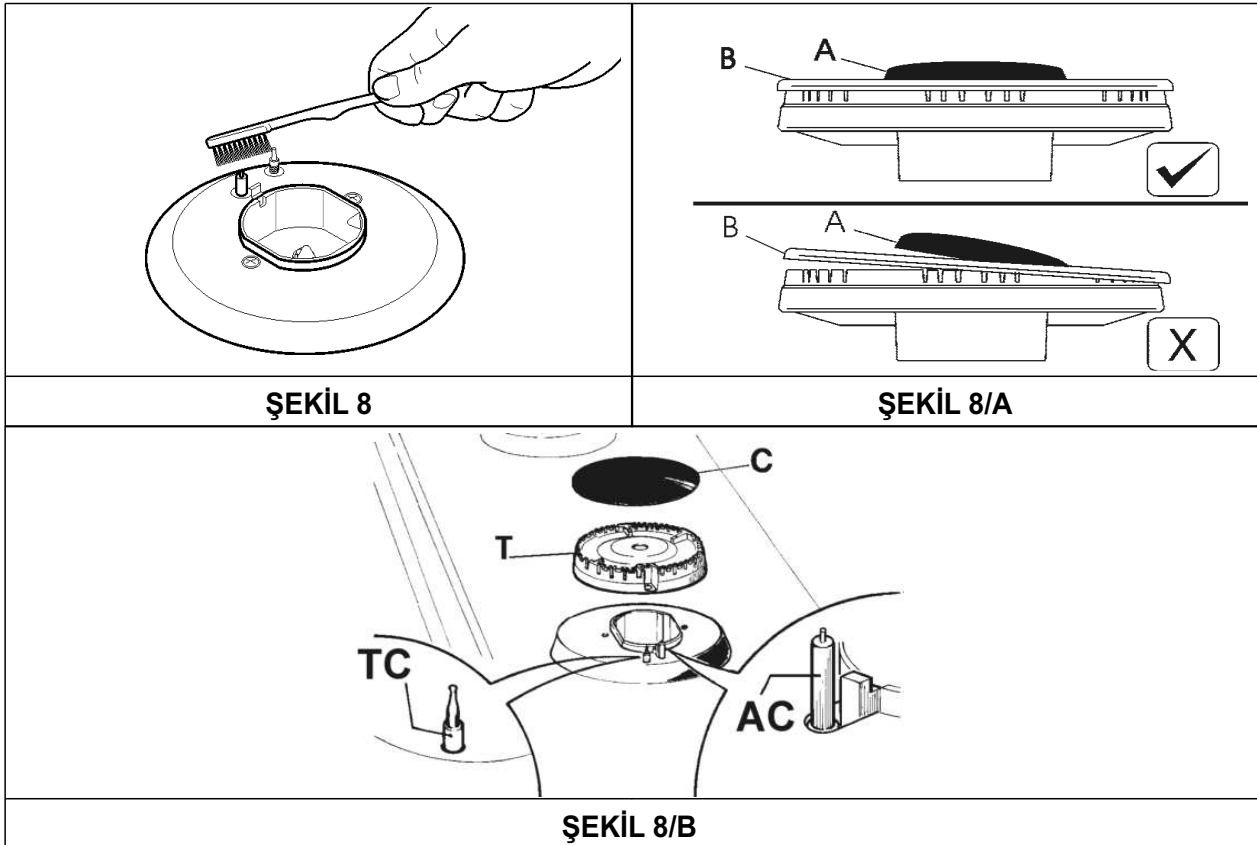
parçaları tekrar yerine koymadan aşağıda belirtilen hususlara dikkat ediniz:

- bek kafalarındaki "T" (bknz. ŞEK. 8/B)

aralıklarının yabancı maddeler tarafından tıkanmadıklarından emin olunuz.

- Yanıcı göz kafasını "A", "B" ve "C" (ŞEK. 8/A - 8/B) doğru şekilde yerine yerleştiriniz ve sabit olmasına dikkat ediniz.
- Tencere dayanaklarının doğru yerleştirme şekilleri yuvarlatılmış köşelerle belirlenmiştir. Bu köşeler ocağın dış kenarına doğru bakmalıdır.
- Sayet parçalar yerinden kolay sökülemiyor ya da takılamıyorsa lütfen zorlamayın ve bir teknik servise başvurun.
- Ocağınızı kullanımlardan sonra hemen temizlemeniz ocağınızın daha uzun süre parlak ve yeni görünümlü kalmasını sağlayacaktır.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.
- Elektrikli göz üzerinde yanan yiyecekler kuruduktan sonra temizlenmelidirler.
- Kullanım sonrasında ılık göz üzerine biraz yağ dökünüz ve bir bezle siliniz.

Not: sürekli kullanım sırasında yüksek ısıdan dolayı yanma gözleri renk değiştirebilir.



TEMİZLEME

Herhangi bir temizlik işleminden önce, cihazdan gelebilecek elektrik akımı bağlantısını kesiniz.

ELEKTRİKLİ UNSURLAR

Hi-Light™

Yüzeyin uzun süre temiz kalmasını ve parlaklığı korumasını isterseniz, silikon bir nemlendirici kullanmanızı tavsiye ederiz. Ovalamadan önce bu yumuşatıcıların kullanılması, ocağın yüzeyini korumaya yardımcı olur. Her kullanımdan sonra, cam yüzey hala ılıkken yüzeyin temizlenmesi çok önemlidir. Tel sünger, toz zımpara veya aşındırıcı spreyleri kullanmayınız.

Kirlilik seviyesine bağlı olarak, şunları tavsiye ederiz:

- hafif lekeler: hafif nemli temizlik bezlerini kullanmak yeterlidir.

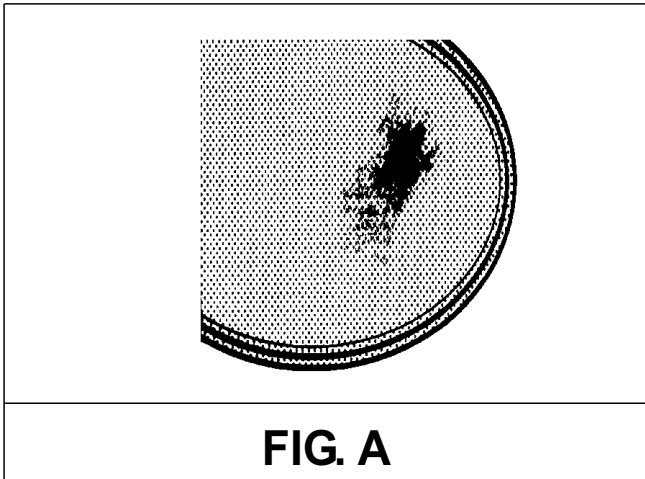
- Tencereden taşan sıvı lekeleri, sirke veya limon kullanarak çıkartılabilir.

- **Cihazın üstüne şeker dökülmemesine özel gösteriniz. Bu durumda, cihazı kapatıp yüzeyi sıcak su ve maket bıçağı ile temizleyiniz.**

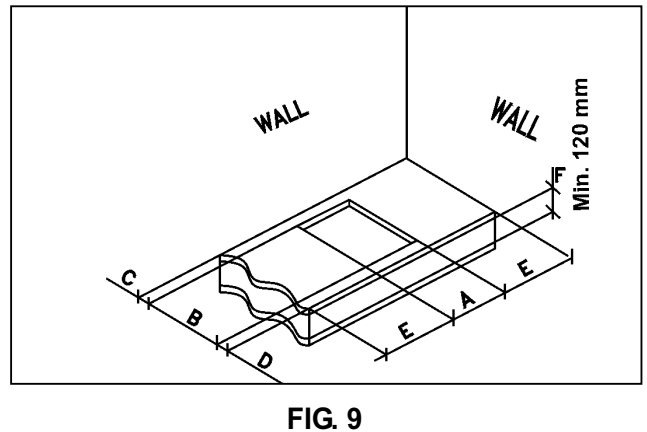
- Bir süre sonra, yanlış temizlik veya yanlış tencere kullanımından dolayı metal çizikler görünebilir (Şekil A). Çiziklerin çıkartılması çok zordur, ancak ocağın düzgün çalışmasını tehlikeye atmaz.

- Cihazın temizliği için buharlı jetler kullanmayınız.

- Şeker ile şeker veya eleman düşmesine izin vermeyin dikkat edin. Bu durumda düğmesini kapatın ve sıcak su ve bir sünger ile yüzeyi temizleyiniz.



For fully electric model



MONTAJ

YETKİLİ SERVİS İÇİN TEKNİK BİLGİLER

Montaj, kontrol ayarları ve bakım servisleri yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Cihaz yürürlükte olan kanunların öngördüğü ve imalatçı firmanın talimatlarına uygun şekilde kurulmalıdır.

Yanlış montaj, şahısların, hayvanların ve evinizin zarar görmesine sebep olabilir ve üretici firma bundan sorumlu değildir.

Ürünün kullanımı süresince, cihaz üzerindeki tüm güvenlik ve ayarlama işlemleri üretici firma ya da yetkili bir servis tarafından yapılmalıdır.

ÖNEMLİ!

Ocağın gereken şekilde takılması veya farklı gaz tiplerinin kullanımı için üzerinde değişiklik yapılması işlemleri YETKİN BİR KURULUM UZMANI tarafından yapılmalıdır: aksi takdirde cihazın garantisi geçersiz hale gelecektir.

4) OCAĞIN MONTAJI

Ürününüzü kutusundan çıkardıktan sonra hasarlı olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir şüphe durumunda, ürünü kullanmayınız ve satın aldığınız bayi ile irtibata geçiniz. Montajı yapılan ürünler için iade işlemi yapılamaz.

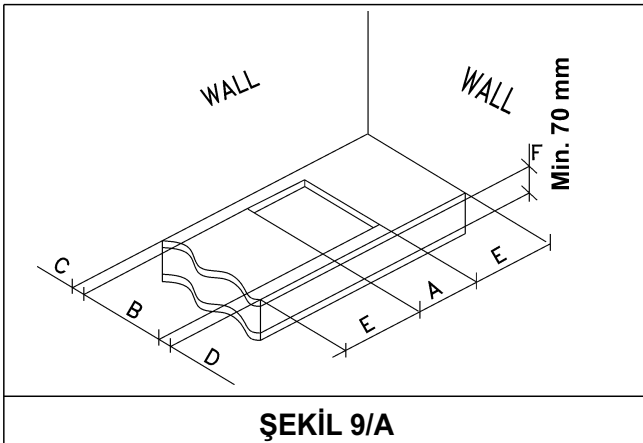
Paketleme malzemelerini (kutular, poşetler, straforlar, vidalar, vb...) çocukların ulaşamayacağı yerlerde tutunuz.

Ocağınızın montajı için mutfak dolabınız üzerinde açılması gereken boşluk ölçülerini ŞEK. 9-9/A'de bulabilirsiniz. Mutlaka aşağıda belirtilen ölçülere uyunuz (bkz. ŞEK. 9-9/A ve minimum mesafe Şekil 1'de gösterilen 10).

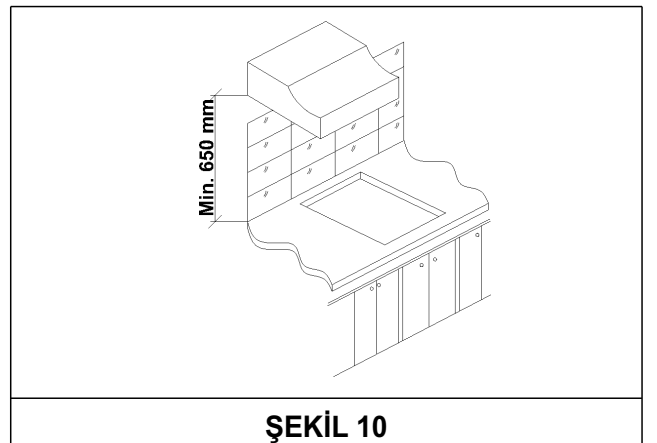
Ürününüz 3 no lu ürün sıralamasına aittir ve bu sıralamanın getirdiği tüm koşullara uygundur.

EBATLARA EŞ DEĞER (mm)

	A	B	C	D	E	F
(30) 301 1H-2H	282	482	59	59	100 min	120 min.
(30) 1-2 Gas	282	482	59	59	300 min	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.



ŞEKİL 9/A



ŞEKİL 10

MONTAJ

ÖNEMLİ MONTAJ UYGULAMALARI

Montaj elemanın önemle üzerinde durması gereken hususlarda biri ocagin montaj edileceği dolabin yan duvarlarının ocaktan yüksek olmaması gerekmektedir ve arka duvarların 90 °C isiya dayanikli olması gerekmektedir.

Mutfak dolabi kaplamasinda kullanılan laminant plakalari yapistirmek için kullanılan yapistiricin en az 150 °C ye kadar dayanikli olması gerekmektedir.

Ocağınız, olasi bir alev almayi söndürecek bir cihaza bağlı değildir. Bu koşulda size belirtilen montaj talimatlarına uymanız gerekmektedir.

5) OCAĞIN YERLESTİRİLMESİ

Ocağınız özel bir conta sahiptir ve bu conta herhangi bir sivinin mutfak dolabi içine sızmasını engeller. Contanın kusursuz montajı için aşağıda belirtilen şartları uygulayınız:

- conta üzerindeki koruyucu tabakayı çıkarın ve şeffaf koruyucu tabakanın conta üzerinde olduğundan emin olun.
- Ocağı ters çevirin ve contayı "E" (bkz. ŞEK. 11) ocağın alt kenarlarına doğru şekilde yerleştirin. Bu işlem sonunda contanın dış kenarıyla ocağın dış kenarlarının birbirlerine sıfır dereceyle oturmuş olması gerekmektedir. Contanın uç kısımlarının birbirlerinin üstüne gelmeyecek şekilde oturması gerekmektedir.
- Contanın ocağa iyice yapışması için parmaklarınızla sağlamlaştırın.
- Ocağın alt kısmında "S" dayanaklarını "H" deliklerine sokarak sağlamlaştırın ve "F" vidası ile tam yerine oturana kadar sıkın (bkz. ŞEK. 12).
- Ocak çalışırken, ısınan alt kısmına kazara dokunulmasını engellemek üzere ocagin tabanının altına ancak alet kullanılarak çıkartılabilecek bir panel eklenmesi tavsiye edilir. Bu panel ocagin tabanından minimum 70 mm aşağıya monte edilmelidir (bkz. Şekil 9-9/A).

6) ODANIN HAVALANDIRILMASI

Cihazınızın tam kapasite ile çalışabilmesi için ocağın montaj edildiği odanın iyi bir şekilde havalandırılması gerekmektedir. Odadaki gaz oranını dengelemek için gereken hava oranı 20 m³ ten az olmamalıdır. Hava doğal bir şekilde oda içinde bulunan havalandırma deliklerinde hareket etmeli ve havayı oda dışına atmalıdır (bkz. ŞEK. 3).

7) MONTAJ YERİ VE HAVALANDIRMA

Ocaklarda havalandırma sürekli olarak aspiratör ya da davlumbaz türü havalandırma aletleri ile yapılmalıdır ve bunlar direk olarak bacaya ya da dışarıya bkz. ŞEK. 4) bağlanmalıdır. Şayet bu koşullar sağlanamazsa cama yerleştirilecek bir elektrikli havalandırma aleti de kullanılabilir.

8) GAZ BAĞLANTISI

Ocağın bağlantısı yapılmadan önce ocağın alt kısmında bulunan tablodaki değerlerle evinizdeki gaz ve elektrik değerlerinin aynı olmasına dikkat ediniz. Ocağınızın üstünde bulunan değerler; kullanmanız gereken gaz tipini ve basıncını belirtir.

Doğalgaz bağlantısında:

bakır boru veya gaz idaresinin önerdiği tipte boru kullanılması gerekmektedir.

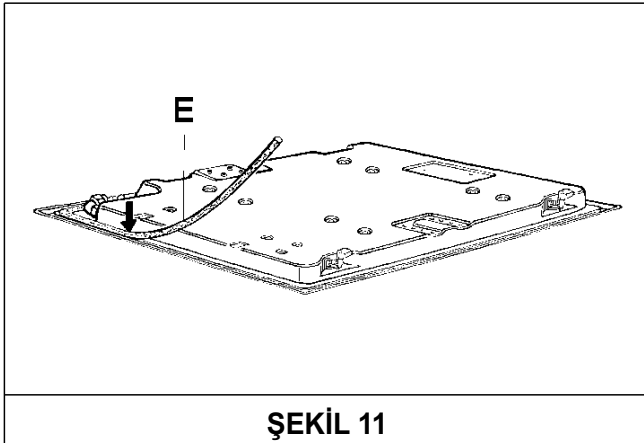
UYARILAR:

cihazınızın gaz giriş borusunun 1/2" inch konik gaz erkek tipli ve EN 10226 standartlarına uygun olduğunu unutmayınız.

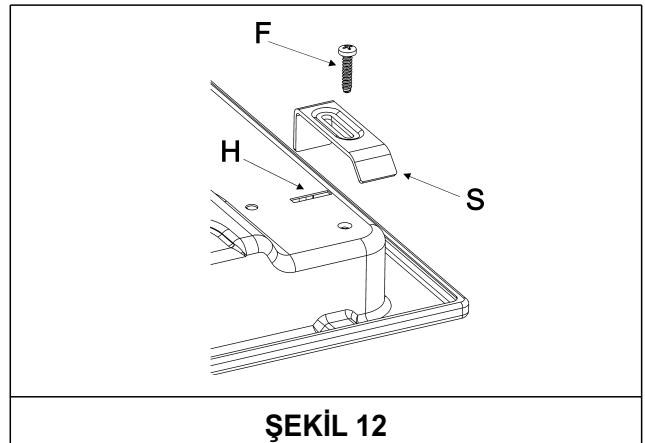
ÖNEMLİ:

Cihaz, Avrupa Direktifleri için alt yönetmelik hükümlerine uygundur:

- Yönetmelik (AB) 2016/426.



ŞEKİL 11



ŞEKİL 12

MONTAJ

9) ELEKTRİK BAĞLANTISI

ÖNEMLİ: cihaz imalatçı firmanın talimatlarına uygun şekilde takılmalıdır. İmalatçı firma hatalı kurulum nedeniyle insan, hayvan veya nesnelere gelebilecek zararlardan sorumlu değildir.

Elektrik bağlantısı, yürürlükteki standartlar ve kanun hükümlerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

- Bağlantıyı gerçekleştirmeden önce priz veya tesisin, yürürlükteki standartlar ve kanun hükümleri uyarınca etkili bir toprak bağlantısı ile donatılmış olduğunu kontrol edin. Üretici, bu kurallara uyulmadığında her türlü sorumluluktan muaftır.
- Voltaj veri plakasında gösterilen değerlere tekabül etmeli, ayrıca elektrik sisteminin telleri yine veri plakasında gösterilen yükü taşıyabilecek kapasitede olmalıdır.

Besleme şebekesine bağlantı, priz aracılığı ile gerçekleştirilmiş olduğunda:

- donatılmamış olması halinde besleme kablosuna "C" (bakın res. 13), bilgi etiketi üzerinde belirtilmiş yüke uygun normalize edilmiş bir fiş uygulayın. Kabloları, aşağıda belirtilmiş karşılıklara dikkat ederek res. 13 deki şema uyarınca bağlayın:

L harfi (faz) = kahverengi ufak kablo;

N harfi (nötr) = mavi renkli ufak kablo;



toprak sembolü = yeşil-sarı renkli ufak kablo.

- Besleme kablosu, hiçbir noktada 90 °C sıcaklığına ulaşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.
- Bağlantı için redüksiyonlar, adaptörler veya derivatörler kullanmayınız; bunlar, tehlikeli aşırı ısınma sonuçları ile kontak arızalarına neden olabilirler.
- Ankastrre gerçekleştirildikten sonra priz erişilebilir olmalıdır.

Bağlantı doğrudan elektrik şebekesine yapıldığında:

- aparat ve şebeke arasına, geçerli kurma kuralları uyarınca, aparatın yüküne göre boyutlandırılmış, omnipolar bir anahtar yerleştirin.
- Toprak kablosunun anahtar tarafından kesilmemesi gerektiğine dikkat edin.
- Daha fazla güvenlik için elektrik bağlantısı, yüksek hassasiyetli diferansiyel bir anahtar ile de

korunabilir.

Özel yeşil-sarı renkli toprak kablosunu, etkin bir toprak tesisine bağlamanız özellikle tavsiye edilir.

Cihazın elektrikli parçalarıyla ilgili herhangi bir işlem yapılmadan önce elektrik bağlantısı mutlaka kesilmelidir.

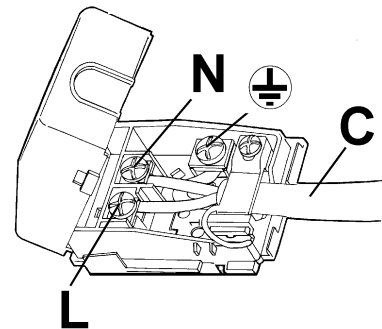
Cihazın kurulabilmesi için evinizin elektrik sisteminde değişiklik yapmak gerektiği veya kullanılacak olan priz cihazın fişine uygun olmadığı takdirde, bu işlemler yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılmalıdır. Bu kişi özellikle prizin tel kesitlerinin cihaz tarafından tüketilen güce uygun olduğundan emin olmalıdır.

UYARILAR:

tüm ürünlerimiz Avrupa Standartları ve ilişkin değişiklikleri ile uyumludur.

Dolayısıyla, ürün aşağıdaki konulara ilişkin yürürlükteki Avrupa Direktifleri'nce öngörülenlere uygundur:

- elektromanyetik uyumluluk (EMC);
- elektriksel güvenlik testleri (LVD);
- belirli tehlikeli maddelerin kullanımını sınırlandırma (RoHS);
- Eko dizayn (ERP).



ŞEKİL 13

AYARLAMALAR

Herhangi bir ayarlama yapmadan önce mutlaka cihazınızın elektrik bağlantısını kesin.

İşlem sonunda tüm contalar teknisyen tarafından yerine konulmalıdır.

Yanici gözlerimizde hava ayarları yapılmasına gerek yoktur.

10) YANMA GÖZLERİ

Tüm gözler bütün gaz çeşitleri için uygundur. Tek yönlü konik erkek tiplidirler.

“Gaz Kısma” ayarı

- beki yakın ve düğmeyi “Minimum” pozisyonuna (küçük alev res. 1) getirin.
- Çubuğun üzerine hafif bir basınçla sabitlenmiş “M” musluk başlığını çıkartın (şek. 14 ve 14/A). Düşük pozisyon ayarlama By-pass’ı: musluğun yanında (şek. 14) ya da çubuğun içinde olabilir.

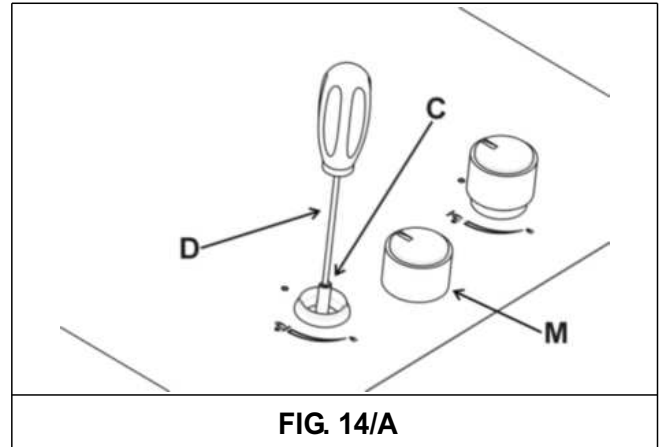
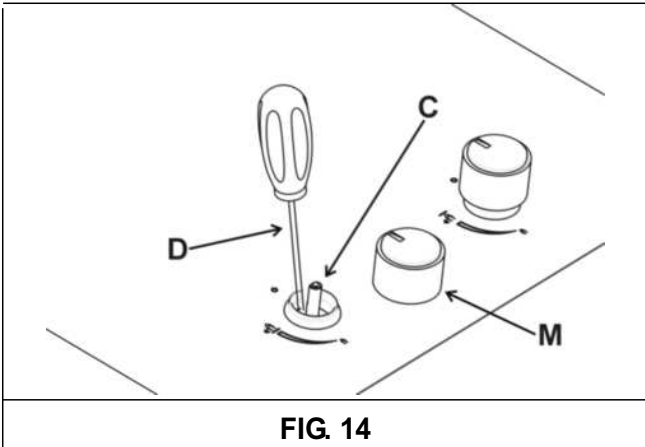
Her durumda düzenleme için küçük bir vida musluğun yanındaki “D” bölümüne (şek. 14), ya da musluğun içinde bulunan “C” deliğine sokulur (şek. 14/A).

- Ateşi düşük pozisyona getirecek şekilde by-pass’ı sola ya da sağa çevirin.

”En Düşük” pozisyonunda aşırıya kaçmamak gerekir: Küçük ateş sürekli ve sabit olmalıdır.

Bileşenleri tekrar yerlerine yerleştirin. **Yalnızca doğal gazla çalışan ocaklar yukarıda belirtilen ayarlara tabidir.**

Başlıkların Yağlanması
Eğer başlıklardan biri tıkanırsa,
zorlamayınız ve derhal teknik
servis ile temasa geçiniz.



ÇEVİRMELER

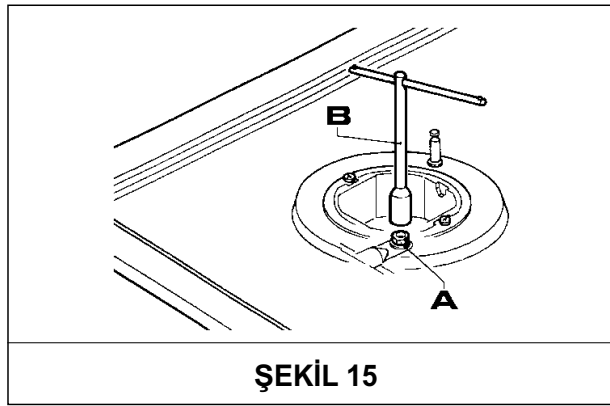
11) MEMELERİN DEĞİŞMESİ

Ocaklar tercih edilen gaz çeşidine memelerin değiştirilmesi ile çevrilebilir. Bunu yapabilmek için yanıcı göz üzerindeki kapakları çıkarın ve bir anahtar "B" yardımı ile memeyi "A" (ŞEK. 15) yerinden çıkarınız ve istediğiniz memeyi yerine monte ediniz. Memeyi iyice sıkınız.

Memelerin değişiminden sonra paragraf 10 da belirtildiği gibi ayarların yapılması gerekmektedir.

Rahatiniz için aşağıdaki tabloda ocak ısı giriş değerlerini, meme çaplarını ve gaz basınçlarını bulabilirsiniz.

Dönüştürme kiti cihazınızla beraber paketten çıkabileceği gibi teknik servislerden de temin edilebilir.



ŞEKİL 15

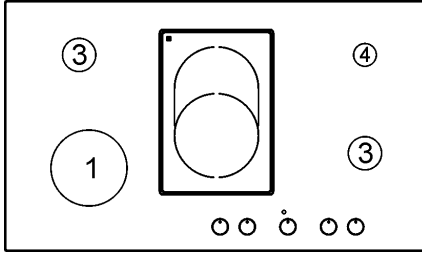
TABLO

YAKICILAR		GAZ	NORMAL BASIN mbar	NORMAL DEĞER		MEME ÇAPI 1/100 mm	NOMİNAL ISI GİRİŞİ (W)		Eggsburners*
N°	AÇIKLAMA			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	ÜÇ TAÇLI	G 30 - BÜTAN	30	291	381	100	1800	4000	56,6 %
		G 31 - PROPAN	30	286		100	1800	4000	
		G 20 - DOĞALGAZ	20			150 H3	1800	4000	
2	HIZLI	G 30 - BÜTAN	30	218	286	85	800	3000	58,8 %
		G 31 - PROPAN	30	214		85	800	3000	
		G 20 - DOĞALGAZ	20			115 Y	800	3000	
3	ORTA HIZLI	G 30 - BÜTAN	30	127	167	65	550	1750	58,6 %
		G 31 - PROPAN	30	125		65	550	1750	
		G 20 - DOĞALGAZ	20			98 Z	550	1750	
4	YAVAŞ	G 30 - BÜTAN	30	73	95	50	450	1000	---
		G 31 - PROPAN	30	71		50	450	1000	
		G 20 - DOĞALGAZ	20			72 X	450	1000	

*Oldu G20 EN 30-2-1 son inceleme göre hesaplanan Direktif 2009/125/EC, performans (EEgas burner) uygulanması için sayılı Tüzük 66/2014 AB tedbirlere uygun olarak.

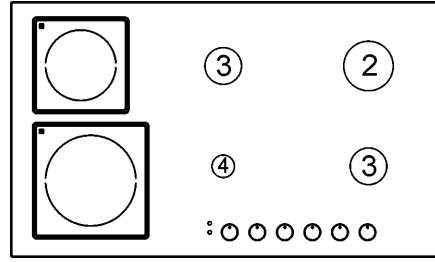
ÇEVİRMELER

YANMA GÖZLERİNİN OCAK ÜSTÜNDEKİ KONUMLARI



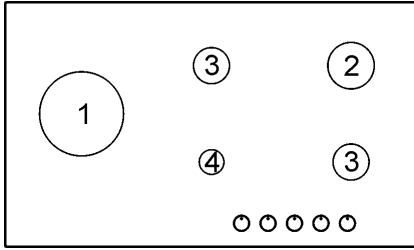
**EEgazlı
ocak**

57,5 %



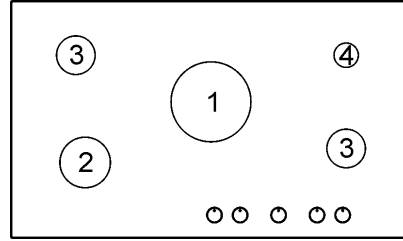
**EEgazlı
ocak**

58,2 %



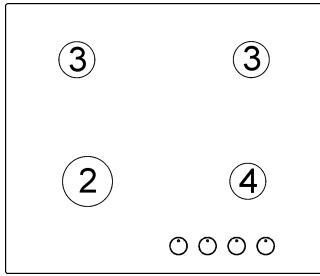
**EEgazlı
ocak_b**

57,8 %



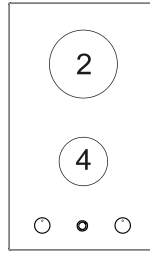
**EEgazlı
ocak**

57,8 %



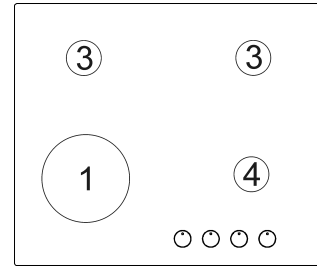
**EEgazlı
ocak**

58,2 %



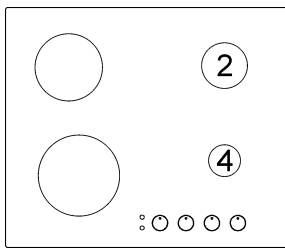
**EEgazlı
ocak**

65,3 %



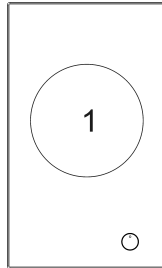
**EEgazlı
ocak**

57,5 %



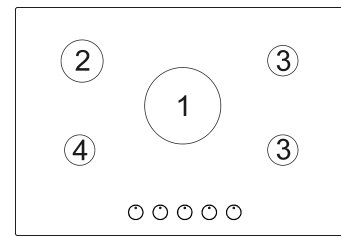
**EEgazlı
ocak**

58,8 %



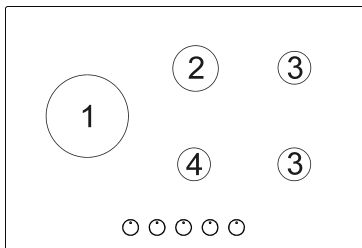
**EEgazlı
ocak**

56,6 %



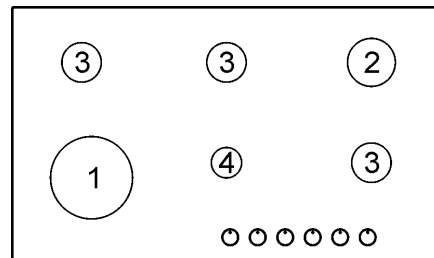
**EEgazlı
ocak**

57,8 %



**EEgazlı
ocak**

57,8 %



**EEgazlı
ocak**

57,9 %

SERVİS

KABLO TİPLERİ VE BÖLÜMLERİ

OCAĞIN TİPİ	KABLO TİPİ	TEK FAZLI GÜÇ HATTI
İki halka elektrikli “Hi-Light” + EFX 30 1H - EFX 30 30 2H	H05 RR - F/ H07 RN - F	Section 3 x 1.5 mm ²
Bir ısıtma yastığı “Hi-Light”	H05 RR - F/ H07 RN - F	Section 3 x 1 mm ²
Gazli Ocak	H05 RR - F/ H07 RN - F	Section 3 x 0.75 mm ²

DİKKAT!!!

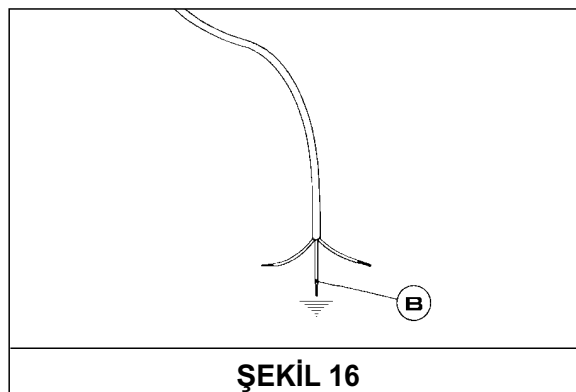
Şayet montaj elamani güç kablosunu değiştirmisse, toprak (B) hattini faz hatlarından daha uzun bırakmalı (ŞEK. 16) ve paragraf 9 de belirtilen işlemler yapılmalıdır.

ELEKTRİKLİ PARÇALARIN GÜÇ DEĞERLERİ

TİP	Ø (cm)	GÜÇ (W)	EC ^{electric cooking*} (Wh/Kg)
Isıtma elemanı “Hi-light”	14,0	1200	187,0
Isıtma elemanı “Hi-light”	18,0	1800	188,5
Isıtma elemanı ovale d.z.“Hi-Light”	17,0*26,5	1400 / 2100	183,3
Isıtma elemanı “Rectangular” d.z.“Hi-Light”	18,5*30,5	2400	N.A

*E^{Electric cooking}: kg başına enerji tüketimi, Yönetmeliğe (EU) göre hesaplanan 66/2014.

UYARI: BAKIM İŞLEMLERİ SADECE YETKİLİ KİŞİLER TARAFINDAN YAPILMALIDIR.



ŞEKİL 16

BİLGİ ETİKETİ ÜZERİNDE BULUNAN TEKNİK İLER

4 GAZLI OCAKLAR (60)

KATEGORİ = II₂H₃B/P

G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 7.5 kW
Tot. LPG ölçüsü = 545 gr/h

Voltaj = 220 - 240 V~
Frekans = 50-60 Hz

4 GAZLI OCAKLAR (60) İKİ TAÇ WOK

KATEGORİ = II₂H₃B/P

G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 8.50 kW
Tot. LPG ölçüsü = 618 gr/h

Voltaj = 220 - 240 V~
Frekans = 50-60 Hz

2 GAZLI + 2 plakalar (60)

KATEGORİ = II₂H₃B/P

G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 4.0 kW
Tot. LPG ölçüsü = 291 gr/h

Voltaj = 220 - 240 V~
Frekans = 50-60 Hz

Pot. Nom. Elk. Değeri = 3000 W

5 LÜOCAKLAR (ORTA GÖZÜ WOK) (75)

KATEGORİ = II₂H₃B/P

G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 11.5 kW
Tot. LPG ölçüsü = 836 gr/h

Voltaj = 220 - 240 V~
Frekans = 50-60 Hz

5 LÜOCAKLAR (ORTA GÖZÜ WOK) (90)

KATEGORİ = II₂H₃B/P

G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 11.5 kW
Tot. LPG ölçüsü = 836 gr/h

Voltaj = 220 - 240 V~
Frekans = 50-60 Hz

5 LÜOCAKLAR (Çok Hızlı ırkek) (75-90)

KATEGORİ = II₂H₃B/P

G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 11.5 kW
Tot. LPG ölçüsü = 836 gr/h

Voltaj = 220 - 240 V~
Frekans = 50-60 Hz

4 LÜOCAKLAR (90) (2 plakalar)

KATEGORİ = II₂H₃B/P

G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 7.5 kW
Tot. LPG ölçüsü = 545 gr/h

Voltaj = 220 - 240 V~
Frekans = 50-60 Hz

Pot. Nom. Elk. Değeri = 3000 W

4 LÜOCAKLAR (90) (1 plakalar oval) ORTA GÖZÜ WOK

KATEGORİ = II₂H₃B/P

G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 8.5 kW
Tot. LPG ölçüsü = 618 gr/h

Voltaj = 220 - 240 V~
Frekans = 50-60 Hz

Pot. Nom. Elk. Değeri = 1400/2100 W

6 LÜOCAKLAR (90) ORTA GÖZÜ WOK

KATEGORİ = II₂H₃B/P

G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 13.25 kW
Tot. LPG ölçüsü = 963 gr/h

Voltaj = 220 - 240 V~
Frekans = 50-60 Hz

BİLGİ ETİKETİ ÜZERİNDE BULUNAN TEKNİK İLER

2 FUEGOS (30)

CATEGORÍA: II₂H₃B/P

G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 4.0 kW
Tot. LPG ölçüsü = 291 gr/h

Voltaj= 220 - 240 V ~
Frekans = 50-60 Hz

1 FUEGOS (30)

CATEGORÍA: II₂H₃B/P

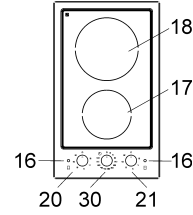
G30 - BÜTAN = 30 mbar
G31 - PROPAN = 30 mbar
G20 - DOĞALGAZ = 20 mbar

Tot. Gaz ölçüsü = 4.0 kW
Tot. LPG ölçüsü = 291 gr/h

Voltaj = 220 - 240 V ~
Frekans = 50-60 Hz

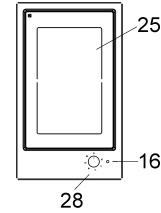
GÜÇ DERECESİ birlikte veya zamanlayıcı olmadan

Voltaj	220 - 240 V ~
Frekans	50/60 Hz
Pot Tot.	3000 W



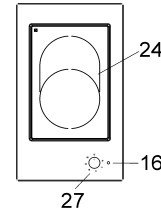
GÜÇ DERECESİ birlikte veya zamanlayıcı olmadan

Voltaj	220 - 240 V ~
Frekans	50/60 Hz
Pot Tot.	2400 W



GÜÇ DERECESİ birlikte veya zamanlayıcı olmadan

Voltaj	220 - 240 V ~
Frekans	50/60 Hz
Pot Tot.	2100-1400 W



AYGITIN GAZ AYARI İLE İLGİLİ TEKNİK GİLER



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

TEKNİK SERVİS VE YEDEK PARÇALAR

Bu cihaz fabrikayı terk etmeden önce, en iyi sonuçları alabilmek için uzmanlar tarafından test edilmiş ve ayarlanmıştır.

Şayet gerekli ise cihazınızda yapılacak tüm onarımlar yetkili ve uzman bir kişi tarafından yapılmalıdır.

Bu durumlarda en yakınınızda bulunan teknik servisimize ya da Satış Sonrası Hizmetler Servisimize başvurunuz.

Herhangi bir yedek parça alımında Satış Sonrası Hizmetler Servisine başvurunuz.

Yukarıdaki bilgiler cihazınızın içinde bulunan etikette ve paketleme etiketinde bulunmaktadır.

CİNS:

MODEL:

SERİ:

Bu cihaz 2002/96/EC numaralı Atık Elektrikli ve Elektronik Malzemeler Avrupa Yönetmeliği'ne (WEEE) uygun olduğunu belirtecek şekilde işaretlenmiştir.

Bu uygulama tüm Avrupa'da geçerlidir ve "Atık Elektrikli ve Elektronik Malzemeler" in tekrar kullanımını ve geri dönüşümünü sağlar.



TEKA YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

ŞEHİR	İLÇE	SERVİS ADI	YETKİLİ	ADRES	TELEFON
ADAPAZARI	Merkez	İlayda Teknik	BİLAL ATÇEKEN	Kara Osman mah.İnönü Cad.No:202	0 264 279 56 33 - 279 79 53
ADANA	Merkez	Oğuz Teknik	CELAL OĞUZ	Reşatbey mah.Ordu Cad.Öztaş Apt. No:127	0 322 457 63 07
ADANA	Merkez	Kuruluk Mühendislik	ERGÜN KURULUK	Yurt Mah.159 Sok. Mavi Bulvar Sit. B blok Zemin Kat No:2	0 322 225 79 61- 225 04 40
ADANA	Merkez	Zerentürk Soğutma	MEHMET ZERENTÜRK	Kurtuluş Mah.4.Sok.No:22/B	0 322 457 03 26 - 458 70 33
ADIYAMAN	Merkez	Büyükel Ticaret	CELAL BÜYÜK	Sakarya Cad.Ufuk Apt. No:3	0 416 213 94 80 - 216 81 62
AFYON	Merkez	Birol Dönerkaya	BİROL DÖNERKAYA	Cumhuriyet Mah. H.Bayık Cad. No:10/A	0 272 213 16 27 - 213 69 76
AMASYA	Merkez	Eftelioğlu Teknik	HÜSEYİN EFTELIOĞLU	Yüzeyler Mah.Torumtay Sok. No:39/F	0 358 212 52 61 - 218 56 26
ANKARA	Çankaya	Yıldız Teknik	A.OĞUZ KELEŞ	Turan Güneş Bulvarı 12.Cad.220.Sok.13/A Yıldız / Çankaya	0 312 440 22 66 - 442 44 84
ANKARA	Etimesgut	Delta Teknik	MURAT ARPACI	İstasyon Mah. 7.Sok.Sevinc Apt. No:2/C Etimesgut	0 312 244 35 13 - 244 31 49
ANKARA	Dikmen	Kardelen Soğutma	YUSUF ARPACI	Dikmen Cad.Karşıyaka Sok.No:20 Dikmen	0 312 481 74 22 - 481 05 53
ANTALYA	Merkez	Batuhan Soğutma	ŞAHİN İPEK	Yenigün Mah.1064 Sok.Ömeroğlu Apt.A Blok No:15/1	0 242 312 88 48 - 311 10 02
ANTALYA	Manavgat	Üreyen Soğutma	MEHMET ÜREYEN	Y.Hisar Mah.Hastane Cad.No:70/B Manavgat	0 242 746 06 57 - 746 03 89
ANTALYA	Alanya	Isıkar Soğutma	AHMET SINAV	Atatürk Cad.Neslihan Sok. No:17	0 242 512 35 74 - 512 12 65
AYDIN	Merkez	Eminel Ev Cihazları	HİLMİ ESGİN	Kurtuluş Mah.Menderes Bulvarı 8.Sok.No:9	0 256 225 56 15
BALIKESİR	Merkez	Enerji Teknik	ÖMER ALİ ZARPLI	Kasaplar Mah.Uzun Döşeme Sok.No:48/A	0 266 249 66 46 - 249 33 93
BALIKESİR	Bandırma	Anıl Soğutma Ltd.Şti.	MURAT ERTUĞ	Günaydın Mah.2.Okul Cad.No:16/A	0 266 713 56 78
BALIKESİR	Edremit	Yüksel Servis	ERDİNÇ YÜKSEL	İnönü Cad.1.Sok. No:8/B Edremit	0 266 373 68 29 - 372 36 62
BARTIN	Merkez	Şelale Soğutma	MEHMET BURGUCU	Kırtepe Mah.1 No K.Müftü Sok.No:24/A	0 378 227 40 85 - 227 40 80
BİLECİK	Merkez	Şeref Teknik	ŞEREF ÇAKMAK	Gazipaşa Mah.Dağıştanlı Sok. No:9/A	0 228 212 67 15 - 212 95 45
BİTLİS	Merkez	Uğur Teknik	ÖNDER GÜNGÖRDÜ	Kalealtı Cami Yanı Mutti Sok. No:12	0 434 226 07 93
BOLU	Merkez	Tekniker Ltd.Şti.	ERGÜN RÜZGAR	Karamanlı Mah.Stadyum Cad.No:7/A	0 374 212 12 32 - 212 12 49
BOLU	Düzce	Kutup Soğutma	CENGİZ BAŞIHOŞ	Şerefye Mah.Cengiz Topel Sok.	0 380 523 16 38 - 523 46 04
BURSA	Merkez	Koç Teknik	FATİH KOÇ	Hocahasan Mah.Kanarabaşı Sok.No:16	0224 224 24 25
BURSA	Merkez	Elsis Ltd.Şti.	KUBİLAY PAKÇA	Kırcaali Sok. No:24/1	0 224 250 86 85 - 253 22 92
BURSA	Gemlik	Paşa Teknik	ADEM ERDOĞAN	Hamidiye Mah.Orhangazi Cad. No:107/C	0 224 513 68 40
BURSA	İnegöl	Coşkun-Su	HÜSEYİN ÇOŞKUN	K.Paşa Mah.Yeşil Çağır Sok.No:48	0 224 713 12 71 - 711 63 45
ÇANAKKALE	Merkez	Can Teknik	SEBAHATTİN BİRCAN	Cevat Paşa Mah.İnönü Cad. No:64/2	0 286 217 25 25 - 217 61 08
ÇORUM	Merkez	Keçeli Teknik	İHSAN KEÇELİ	Yenirol Mah.Sepetçi Sok.No:19	0 364 213 38 25 - 224 12 59
ÇORUM	Merkez	Üstündağ Soğutma	ERHAN ÜSTÜNDAĞ	Yenirol Mah.Eslisaray Sok. No:23	0 364 225 58 92
DENİZLİ	Merkez	Sistem Soğutma	İLKER TEKDEMİR	Ucancıbaşı Mah.571 Sok.No:11/A	0 258 264 99 23
DİYARBAKIR	Merkez	Huzur Soğutma	AHMET ERDEN	Ekinciler Cad.Kışla Sok.Kismet 2 Apt.No:2	0 412 223 79 10 - 224 15 02
EDİRNE	Merkez	Gölemen Isıtma-Soğut	SERKAN GÖLEMEN	Uzunkaldırım Cad.Altay-4 Apt. no:31 Ayşekadın	0 284 225 07 60
EDİRNE	Havsa	Gölemen Teknik	FEVZİ GÖLEMEN	Eski Sanayi Sitesi PTT Arkası	0 284 336 18 33 - 336 18 35
ELAZIĞ	Merkez	Deniz Teknik	RAMAZAN KARADENİZ	İnönü Cad.Mehmetçik Sok.No:41/B	0 424 233 15 09
ELAZIĞ	Merkez	Polat Teknik	ASIM POLAT	Şehit İlhanlar Cad.Mehmetçik Sok. No:18/A	0 424 218 86 45

TEKA YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

ŞEHİR	İLÇE	SERVİS ADI	YETKİLİ	ADRES	TELEFON
KOCAELİ	Gebze	Uğur Elektrik	İBRAHİM PAKOL	Osman Yılmaz Mah. Numan Dede Cad. Şenar Paşajı No:87/12-13	0 262 641 29 12 - 641 32 44
KOCAELİ	Gölcük	Garanti Soğutma	HALİL KESKİN	Mithat Gürses Cad.No:17/A Değirmendere	0 262 426 42 57 - 426 93 35
KÜTAHYA	Merkez	Özkalay Servis	CENGİZ ÖZKALAY	Menderes Cad.Akgün Apt. No:37/B	0 274 212 15 20 - 216 70 99
MALATYA	Merkez	M.Uğur Gökbulut	M.UĞUR GÖKBULUT	Milli Egemenlik Cad.No:88	0 422 322 15 20 - 325 10 13
MALATYA	Merkez	Buzcam Servis	VAHAP ERGÖÇ	İnönü Cad. No:102	0 422 321 51 06 - 325 16 85
MANİSA	Merkez	Kahraman Soğutma	TANER KAHRAMAN	Mimar Sinan Mah.Erler Cad.No:61/9	0 236 231 96 17 - 239 09 77
MARDİN	Merkez	Boğa Teknik	MEHMET BOĞA	Ş.Urfa Cad.19 Sok. No:7 Mardin	0 482 312 36 88 - 312 76 76
MERSİN	Silifke	Özgür Soğutma	M.ÖZGÜR MUTLU	Saray Mah. İnönü Cad.No:69	0 324 712 21 42
MERSİN	Merkez	Akkeser Soğutma	MUSTAFA AKKESER	Güvenevler Mah.1905.Sok.No:2 Şevk Apt. Yenişehir	0 324 325 98 16 - 326 37 26
MERSİN	Merkez	Güvenç Soğutma	ADEM GÜVENÇ	Piri Reis Mah.1118 Sok.No:7 Tulumba Duracı 9.Nolar Karşısı	0 324 326 63 75 - 327 97 43
MERSİN	Tarsus	Arınç Teknik	BAYRAM İKİZ	Eski Hal Cad.No:50	0 324 624 84 33 - 624 23 86
MUĞLA	Merkez	Akım Elektrik	İLKAY DEMİRTAŞ	Şeyh Mah.Gen. Mustafa Muğlalı Cad.No:20	0 252 214 72 15 - 212 49 70
MUĞLA	Bodrum	Arslan Teknik	MUSTAFA ARSLAN	Öz İçü Mevkii Gümbet Cad. No:3 Konacık	0 252 319 15 14 - 319 14 32
MUĞLA	Bodrum	Yayla Elektronik	MESUT YAYLA	Umurça Mah.Üçkuyular Cad.No:48	0 252 316 17 29 - 313 91 05
MUĞLA	Fethiye	Konfor Soğutma	MURAT AKAR	Silkar İlköğretim Karşısı Atatürk Cad.No:289/B	0 252 613 27 34 - 612 69 98
MUŞ	Merkez	Sinan Teknik	HAŞMET GÜRCAN	Eski Hükümet Konağı Cad.Anadolu Lisesi Arkası No:20	0 436 212 38 75
NİĞDE	Merkez	Güven Soğutma	Mukadder Salcı	Şahinalı Mah.Faik Şahenk Bul.Mehmet Acar Apt.Altı No:1	0 388 232 88 96
ORDU	Merkez	Evser Teknik	ABDURRAHMAN UR	Şarkıye Mah.Fatma Hatun Sok.No:51	0 452 212 25 38 - 214 13 59
ORDU	Fatsa	Baki Karataş	BAKİ KARATAŞ	Sakarya Mah.Sakarya Cad. No: 48/B	0 452 423 63 94
OSMANİYE	Merkez	Hedef Soğutma	HALUK EDE	H.Osmanlı Mah.M.Fevzi Çakmak Cad.No:39/A	0 328 814 61 06
RİZE	Merkez	Koşan Teknik	OSMAN BARİ MANİ	Reşadiye Mah.Terminal Sok.Güzelkent Apt.Altı	0 464 223 62 69
RİZE	Merkez	Kaçkar Soğutma	ÖMER ŞEKER	Çamlıbel Mah.Atatürk Cad. No:387/A	0 464 217 85 83 - 217 20 93
SAMSUN	Merkez	Zafer Teknik	HALUK KÖSE	Zafer Mah.Saadet Cad.No:67/B	0 362 234 50 50 - 234 92 36
SİNOP	Merkez	Sezer Teknik	ALİ SEZER	Cami Kebir Mah.Bezirci Sok.No:21	0 368 261 85 97 - 260 01 90
SİVAS	Merkez	Soğuk Teknik	İ. YUNUS ÜSTÜNDAĞ	Mehmet Paşa Mah.Kongre Sok.Işık Apt.No:6	0 346 221 17 89 - 223 87 98
ŞANLIURFA	Merkez	Servan Bobinaj	HALİL ŞEKER	Yenişehir Mah.6.Sok.Mance Apt. No:13/B	0 414 312 93 27
TEKİRDAĞ	Çorlu	Tipi Soğutma	G.MANSUR İĞDELI	Muhittin Mah.Küçük Eyüp Sok.No:11/B	0 282 651 51 70 - 651 51 71
TEKİRDAĞ	Çerkezköy	Tipi Soğutma	G.MANSUR İĞDELI	Atatürk Cad.No:88	0 282 726 11 63
TEKİRDAĞ	Merkez	Alternatif Enerji	AHMET GÖNÜLTAŞ	Turgut Mah.Muratlı Cad.No:32	0 282 262 61 81 - 280 59 25
TOKAT	Merkez	Ali Sezai Şekerci	ALİ SEZAI ŞEKERCİ	Meydan Mah.Lise Arkası No:13	0 356 214 15 36 - 212 44 72
TRABZON	Merkez	Özgün Servis	ALAATTİN MISIR	Gazipaşa Mah.Cudi Bey Mektep Sok.No:16-17	0 462 321 54 26 - 321 70 77
UŞAK	Merkez	Saçlıoğlu Soğutma	MEHMET SAÇLI	İslice Mah.Gümüş Sok.No:36/B	0 276 215 69 43 - 223 39 43
VAN	Merkez	Hilal San.Tic.Ltd.Şti.	AHMET UMMAN	Kazım Karabekir Cad.No:98/A	0 432 216 88 31
YALOVA	Merkez	Atilla Elektrik	ATILLA AKÇA	İstanbul Cad.Bora Sok.No:3	0 226 811 37 42

TEKA YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

ŞEHİR	İLÇE	SERVİS ADI	YETKİLİ	ADRES	TELEFON
ZONGULDAK	Merkez	Yurdakul Teknik	ORHAN YURDAKUL	Mithatpaşa Mah.Okul Sok.12/1 A	0 372 251 48 92
ZONGULDAK	Çaycuma	Uğur Soğutma	AYNUR KOYMAT	Yeni Mah.İstasyon Cad.No:62	0 372 615 68 07 - 615 44 20
ZONGULDAK	Ereğli	Petek Soğutma	İSMAİL KARAMAN	Bağlık Mah.Hatip Sok.No:103	0 372 323 20 36
ERZİNCAN	Merkez	Akar Teknik	BEKİR AKAR	Buğday Pazarı N.Muradoğlu İş Merkezi No:10	0 446 214 24 64
ESKİŞEHİR	Merkez	Akman Elektrik	ENVER AKMANBAY	Akarbaşı Mah.Seyitgazi Cad.Dere Sok.No:2	0 222 230 25 08 - 220 21 38
ESKİŞEHİR	Merkez	Gürerka Ltd.Şti.	KADİR YAZ	Vişnelik Mah.Savaş Cad.No:73/A	0 222 226 24 56 - 226 07 78
ERZURUM	Merkez	Bayraktar Teknik	NEVZAT BAYRAKTAR	Cedit Mah.Pere Sok.No:8	0 442 213 77 22 - 213 87 22
GAZİANTEP	Merkez	Micro Teknik	SEDAT DURGUN	Gazi Mah.Zübeyde Hanım Bulvarı No:72-B	0 342 336 61 62 - 336 72 90
GAZİANTEP	Merkez	Aktif Servis	MEHMET DORİK	Akyol Mah. Akyol Cad.No:52	0 342 232 34 98 - 234 33 53
GİRESUN	Merkez	Alaska Soğutma	FATİH İNCE	Kapı Mah.Seyit Vakkas Sok. No:4	0 454 216 20 89
HATAY	İskenderun	Başarı Soğutma	MEHMET ATAY	Çay Mah.101 Sok.No:6/C	0 326 614 09 19 - 617 82 71
ISPARTA	Merkez	Kar Teknik	R.CAVİT MIRİK	Yeni Antalya Yolu Üzeri 121 Cad.İnce Efe Apt. No:35/E	0 246 232 84 85 - 232 54 30
İSTANBUL	Silivri	Kar Teknik Ltd.Şti.	SALİH EĞRİBACAK	Piri Mehmet Paşa Mah.Hüseyin Tufan Sok.No:11/E	0 212 727 38 13 - 727 55 34
İSTANBUL	Çağlayan	Buran Servis	HAMZA BURAN	Osnapaşa Çiftliği Çelik Sok. No:7/A	0 212 294 58 48 - 321 29 77
İSTANBUL	Tarabya	Genç Servis	ALİ GENÇ	Ferah Evler Mah.Meral Sok.No:9	0 212 223 91 52 - 223 91 33
İSTANBUL	Avcılar	Buran Servis	HAMZA BURAN	Üniversite Mah.Çardak Sok.No:20	0 212 593 81 01 - 694 81 13
İSTANBUL	Şehremini	Can Teknik	RECEP KIZILCAN	Arpa Emni Mah. Adıvar Sok. No:54	0 212 523 13 40 - 523 10 47
İSTANBUL	Üsküdar	Gürfaz Servis	GÜRCAN TEOMAN ÖRS	Cumhuriyet Cad.Kirişçi Sok.Şule Apt.No:4 Bülbulderesi	0 216 492 01 35 - 341 21 38
İSTANBUL	Ümraniye	Marmara Teknik Servis	CELAL YILMAZ	A.Dudullu Mah.Karadeniz Cad.Cengiz Sok.No:11/A	0 216 610 09 88 - 610 09 89
İSTANBUL	Erenköy	Teknik Servis Ltd.Şti.	CEMAL KURT	Kaşaneler Sok.Sır Apt.No:51/3	0 216 363 80 98 - 363 84 28
İSTANBUL	İçerenköy	Emek Servis	İSMAİL BİÇER	Eski Bakkalköy Yolu No:49/2	0 216 573 21 78 - 573 21 86
İSTANBUL	Kartal	Gezmiş Elek. Ltd.	BÜLENT GEZMİŞ	Petrol-İş Mah.Bahadır Sok.No:12	0 216 353 60 73 - 353 77 38
İZMİR	Karşıyaka	Can Teknik	BÜLENT ÇİL	Orhan Şaik Gökyay Cad. No: 20/B	0 232 382 13 00
İZMİR	Şirinyer	Hakan Işık Enzilhan	HAKAN IŞIK ENZİLHAN	347 Sok. No:69/A	0 232 438 24 34 - 487 19 07
İZMİR	Narlıdere	Onur Tic.Ltd.Şti	FEVZİ YILDIRGAN	Tülay Aktaş Cad.No:2/A	0 232 239 03 06
KASTAMONU	Merkez	Dumanoğlu Ltd.Şti.	AHMET DUMANOĞLU	Kalekapısı No:32	0 366 214 06 36
K.MARAŞ	Merkez	Çakar Teknik	EJDER ÇAKAR	Dumlupınar Mah.Sait Zarifoğlu Bulvarı No:54/A	0 344 223 96 54
KARABÜK	Merkez	Peker Soğutma	MEHMET PEKER	Kayabaşı Mah.Bahattingazi Cad. No:22/B	0 370 415 00 35
KARAMAN	Merkez	Öz Soğutma	MUSTAFA ÖZTÜRK	Seki Çeşme Mah.Dr. Mehmet Armutlu Cad. No:26	0 338 212 06 74
KAYSERİ	Merkez	Simge Soğutma	YUSUF BEKÇİ	Fatih Mah.Kanal Cad.Kahya Apt. No:80/A	0 352 222 24 79 - 221 00 55
KIRKLARELİ	Merkez	Teknik-İş	AYDIN YILMAM	Karaca İbrahim Mah. Anbarlar Sok. Yılmam Apt. No:8	0 288 212 03 63
KIRKLARELİ	Lüleburgaz	Eren Teknik	EMİN KÜREŞOĞLU	Kurtuluş Mah.İstasyon Cad.Dokuzlu Apt.No:41	0 288 412 66 31 - 412 45 91
KIRKLARELİ	Babaeski	Sevinç Teknik	NURETTİN SEVİNÇ	Gazi Kemal Mah. Çömlekçi Sok. No:9	0 288 512 16 58 - 512 70 83
KONYA	Merkez	Özcan Ltd.Şti.	ALİ ÖZCAN	Nişantaş Mah.Hulusi Baybal Cad.No:7/B	0 332 236 33 37 - 237 17 34

Kablosunda arıza veya kesintisi durumunda, kablo uzaklaşmaya ve dokunma etmeyiniz. Ayrıca cihaz takılı değil açık olmalıdır. sorunu çözmek için en yakın yetkili servis merkezini arayın.

Cihazın ömrü boyunca Garanti Belgesi veya teknik veri kartını Kullanım kitapçığı ile birlikte saklayın. Bu, önemli teknik verileri içerir.

Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Büyükdere Cad. No: 24/13 34394 Mecidiyeköy – İstanbul
Tel: +90 212 288 31 34 * Fax: +90 212 274 56 86
www.teka.com.tr teka@teka.com.tr



Instructions for the installation and advice for the maintenance. Instructions Manual

EFX 70 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 60 4G AI AL DR CI

EFX 60 2G 2H AI AL

EFX 90 5G AI AL DR CI

EFX 90 4G 1H AI AL DR

EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT

EFX 30 2H - EFX 30 2H-T

EFX 30 2G AI AL CI

EFX 70 5G AI AL DR CI

EFX 60 4G AI AL CI

EFX 90 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 90 4G 2H AI AL

EFX 30 1G AI AL DR CI

EFX 30 1H - EFX 30 1H-T

EFX 70.1 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 60.1 4G AI AL DR CI

EFX 60.1 2G 2H AI AL

EFX 90.1 5G AI AL DR CI

EFX 90.1 4G 1H AI AL DR

EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT

EFX 30.1 2H - EFX 30 2H-T

EFX 30.1 2G AI AL CI

EFX 70.1 5G AI AL DR CI

EFX 60.1 4G AI AL CI

EFX 90.1 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 90.1 4G 2H AI AL

EFX 30.1 1G AI AL DR CI

EFX 30.1 1H - EFX 30 1H-T



WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

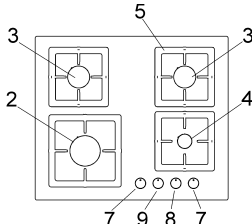
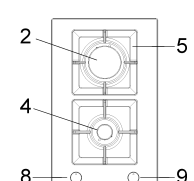
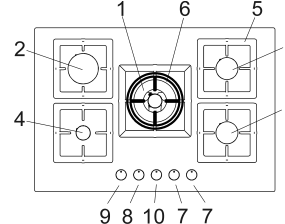
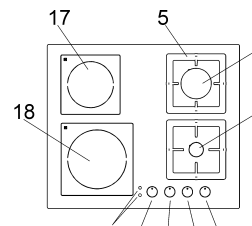
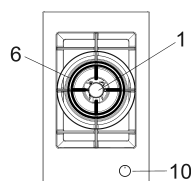
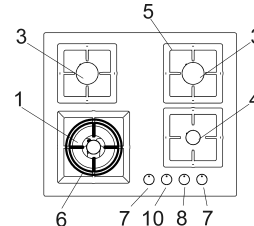
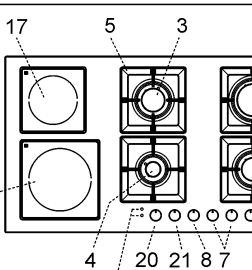
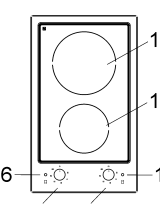
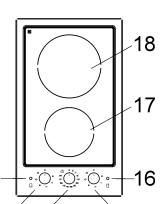
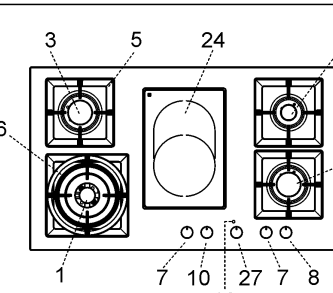
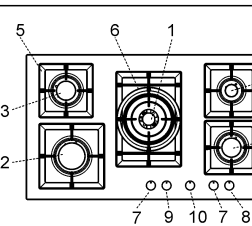
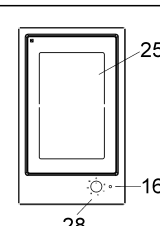
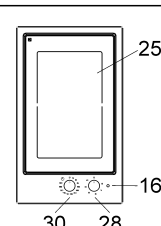
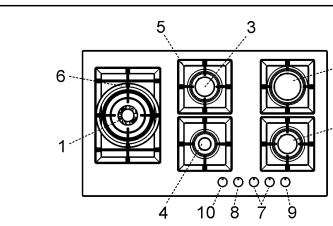
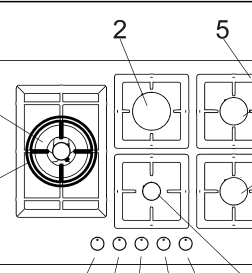
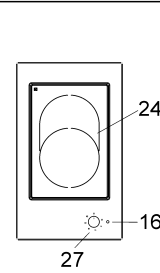
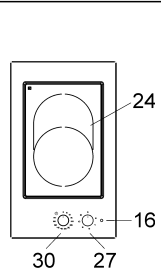
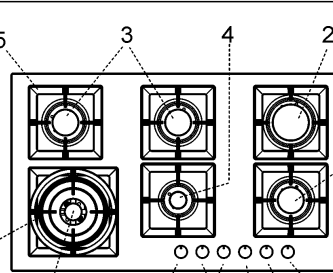
WARNING: do not use a steam cleaning unit of: **stoves, hobs** and **ovens**.

WARNING: the hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

WARNING: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

DESCRIPTION OF THE HOT PLATES

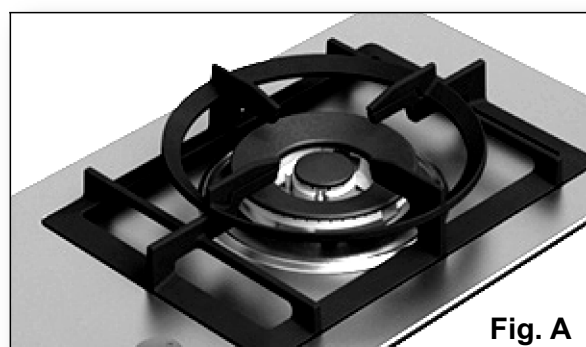
EFX 60 4G AI AL CI EFX 60.1 4G AI AL CI 	EFX 30 2G AI AL CI EFX 30.1 2G AI AL CI 	EFX 70 5G AI AL DR CI EFX 70.1 5G AI AL DR CI 	
EFX 60 2G 2H AI AL EFX 60.1 2G 2H AI AL 	EFX 30 1G AI AL DR CI EFX 30.1 1G AI AL DR CI 	EFX 60 4G AI AL DR CI EFX 60.1 4G AI AL DR CI 	
EFX 90 4G 2H AI AL EFX 90.1 4G 2H AI AL 	EFX 30 2H EFX 30.1 2H 	EFX 30 2H T EFX 30.1 2H-T 	EFX 90 4G 1H AI AL DR EFX 90.1 4G 1H AI AL DR 
EFX 90 5G AI AL DR CI EFX 90.1 5G AI AL DR CI 	EFX 30 1H 	EFX 30 1H-T 	EFX 90 5G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 5G AI AL DR CI LEFT 
EFX 70 5G AI AL DR CI LEFT EFX 70.1 5G AI AL DR CI LEFT 	EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT 	EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT 	EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT 

DESCRIPTION OF THE HOT PLATES

1 Double crown Wok burner	of 4000 W	
2 Rapid gas burner	of 3000 W	
3 Semirapid gas burner	of 1750 W	
4 Auxiliary gas burner	of 1000 W	
5 Pan support		
6 WOK pan support (only on burner double crown)		
7 Burner n° 3 control knob		
8 Burner n° 4 control knob		
9 Burner n° 2 control knob		
10 Burner n° 1 control knob		
16 Electric ignition button "Hi-light" (Residual heat indicator)		
17 Electric heating element "Hi-light" Ø 14,0		de 1200 W
18 Electric heating element "Hi-light" Ø 18,0		de 1800 W
20 Electric heating element control knob "Hi-light" n° 17		
21 Electric heating element control knob "Hi-light" n° 18		
24 Electrical heating element double oval "Hi-light" Ø 17,0*26,5		de 1400/2100 W
25 Elemento de calentamiento eléctrico "Hi-light" rectangular 18,5*30,5 cm		de 2400 W
27 Electric heating element control knob "Hi-light" n° 24		
28 Electric heating element control knob "Hi-light" n° 25		
30 Timer control Knob 60'		

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.

**To use the WOK pan support on ultra rapid gas burner only.
Put it on the ultra rapid pan support and make sure of the stability (see fig. A).**



This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.

USE

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- **manual ignition**

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then place a lighted match near the burner.

- **Automatic electrical ignition**

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress the knob.

- **Lighting burners equipped with flame failure device**

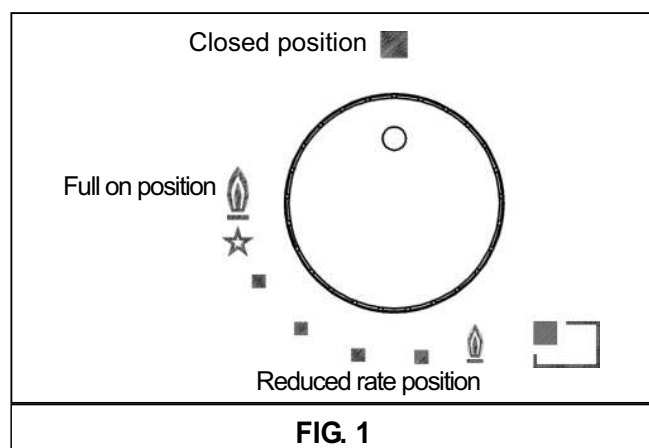
The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

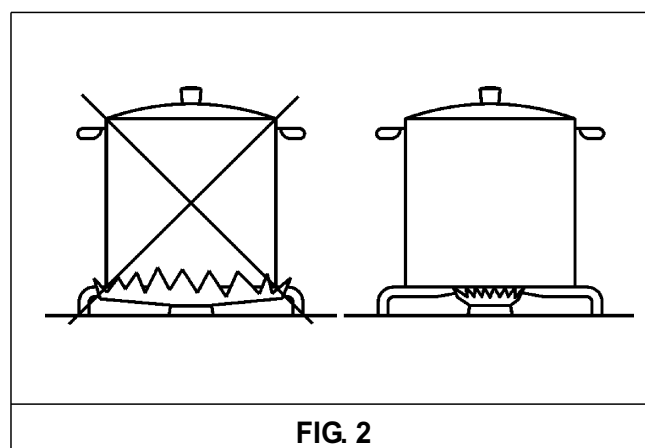
- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.



Burners	Power ratings (kW)	Ø Pan (cm)
Double ring	4000	24 ÷ 26
Rapid	3000	20 ÷ 22
Semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliary	1000	10 ÷ 14

WARNINGS:

- **burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1).**
- **Matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a chek on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **Never use aerosols near the appliance when it is operating.**
- **If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the hot plate becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.**
- **Containers wider than the unit are not recommended.**



USE

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- **use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (see fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).**
- **Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.**
- **Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.**
- **If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.**
- **Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.**
- **Do not use the appliance barefoot.**
- **The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.**
- **During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.**
- **After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.**
- **If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.**

WARNING: during operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

Never cook food directly on the electric plates but always in a pot or container.

TIMER

Timer allows to heating elements to turn off automatically by acoustic warning. It can be used also as timer (without turning off) and can be set for a period of max. 60 minutes (see fig. 6).

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 6 AND 7)

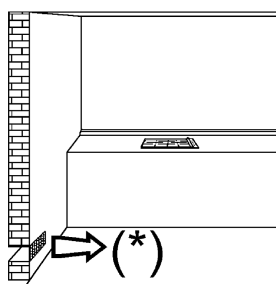


FIG. 3

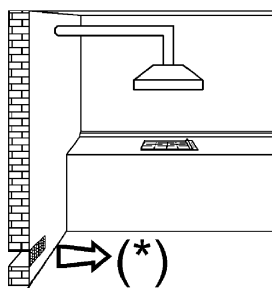


FIG. 4

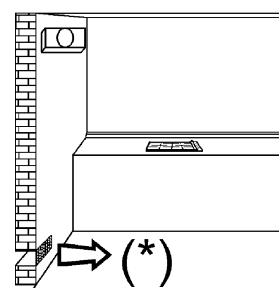


FIG. 5

USE

2) SWITCHING ON THE ELECTRIC PLATES “Hi-Lights”

Heating elements are controlled by energy regulators with 12 positions (see fig.A-B) that permit to obtain a big range of different temperatures. In Scheme, by way of information, we give instructions to obtain different cooking levels.

To connect the heating elements is necessary to turn clockwise or anticlockwise the relative knob.

Indicator light 16 shows the connection of one or more heating elements.

The indicator will turn off only when the temperature of the cooking zone will be below the value: this is the reason why we call it residual heat indicator.

ACTIVATION OF THE DOUBLE ZONE

To activate the double zone simply rotate the knobs clock wise all the way through to position 0, as shown in fig. no. 6.

In that position it is possible to regulate the temperature, while keeping the Double Zone switched on.

To activate only one single heating element, simply rotate again the knob until position 0 is reached and switch on again, resetting the required heating levels.

How to use the cooking zones

Heating takes place only in the inside part of the circles drawn on the special glass. The circles have to be wholly covered by the pots.

TABLE

**Power and size (cm)
of the cooking zones**

Zone n° 17	Ø 14,0 “Hi-light”	1200 W
Zone n° 18	Ø 18,0 “Hi-light”	1800 W
Zone n° 24	Ø 17,0*26,5 “Hi-light”	1400/2100 W
Zone n° 25	Ø 18,5*30,5 “Hi-light”	2400 W

Adjustment positions knobs control

Possible cooking processes

0 - 2

To dissolve butter, chocolate, etc.. To heat small amounts of liquid.

2 - 4

To heat larger amounts of liquid. To prepare cremes and sucs requiring long slow cooking times.

4 - 6

To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.

6 - 8

To heat foods to boiling point. To brown delicate meats and fish.

8 -10

For escalopes and steaks. To simmer large amounts of food.

10 - 12

To bring large amounts of liquid to the boil. For frying.

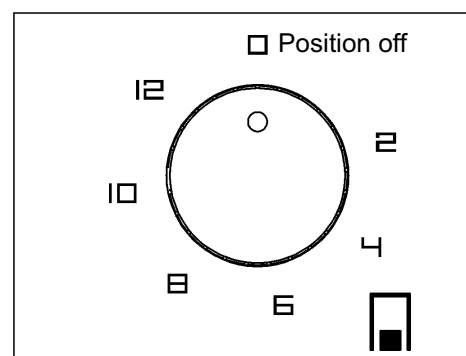


Fig.B

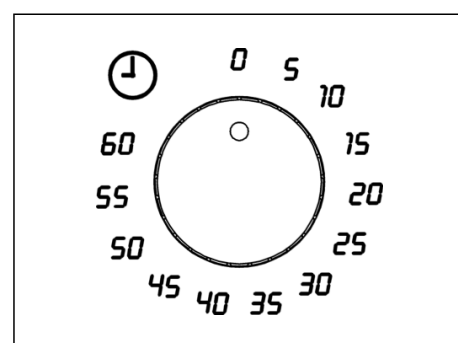


FIG. 6

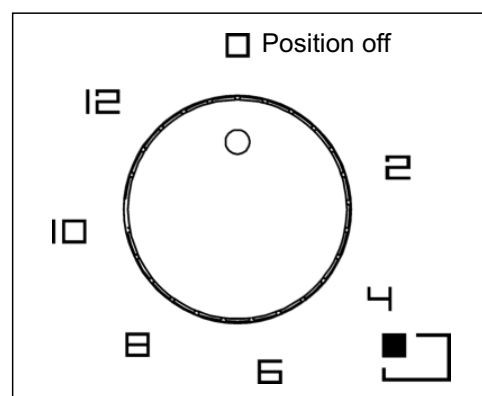


FIG. A

USE

WARNINGS:

for a correct use, please look at fig. 7 and remind:

- switch on the electricity only after having placed the pot on the cooking zone.
- Use pots and pans with flat solid bottoms.
- Use pots with the same diameter of the cooking zones.
- Dry the bottom of the pot before put in on the cooking zones.
- Do not scrape the pot against the glass so to not damage it.
- During the use of the cooking zones, please, keep the children away from the hot plates. Make sure that the handles of the pots are placed in the right way towards the interior. Be aware that overheated fats and oils may become inflamed.
- Cooking zones after using remain warm; don't leave objects, don't lean your hands so to avoid burns, till the indicator light is off.
- If the glass cracks, please, disconnect the appliance.
- Don't use plastic pots or alluminium sheets.
- Don't use hob as a supplementary surface.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.
- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position.
- cook with a cover whenever possible to save electricity;
- an indicator light near the knob shows when the electric plates are turned on.

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

In order to cook with the heating element efficiently using the least amount of energy, use: thick, flat-bottomed pots of a width suited to that of the heating element (see picture). Cook with the lid on to also save energy. Turn down the heating element when it reaches boiling point.

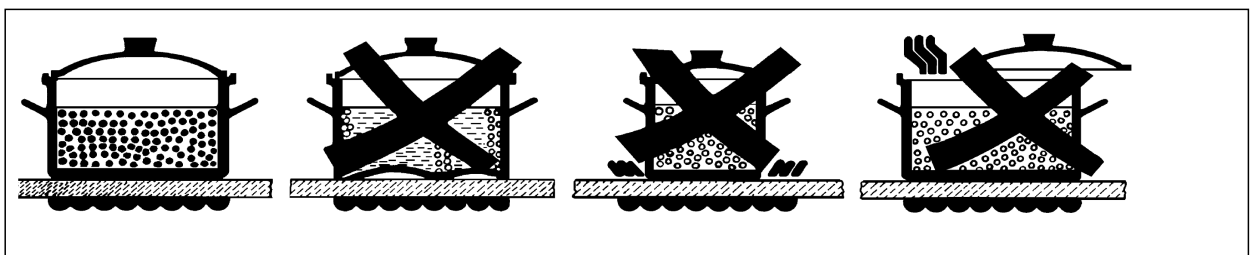


FIG. 7

CLEANING

IMPORTANT:

always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

3) HOT PLATE

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 8/A and 8/B) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig.8/B). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 8) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher.

Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- check that burner head "T" (fig. 8/B) slots

have not become clogged by foreign bodies.

- *Check that enamelled burner cap "A - B - C" (fig. 8/A - 8/B) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.*
- *The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the hot plate.*
- *Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.*
- *Correctly preserve the plate after use by treating it with special products, easily available on the market. This will keep the surface of the plate clean and bright. The operation will also prevent the formation of rust.*
- *Don't use steam jets for the equipment cleaning.*
- *Burned food on an electric plate must be removed dry.*
- *After use, pour a little lukewarm oil on the plate and wipe it with a cloth.*

Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

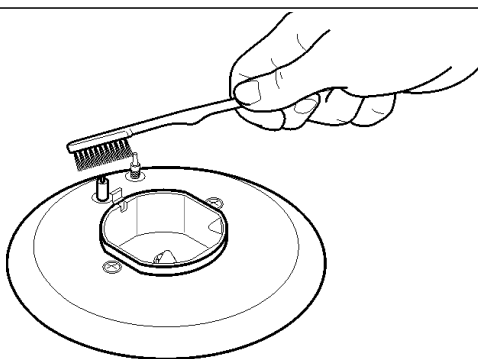


FIG. 8

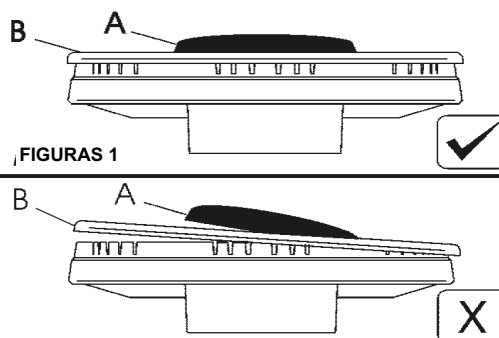


FIG. 8/A

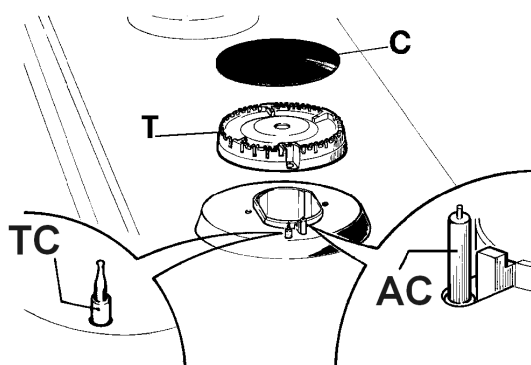


FIG. 8/B

CLEANING

Before any cleaning operation, disconnect the appliance from the electric circuit.

ELECTRIC ELEMENT Hi-Light™

If you want to preserve the surface clean and bright, we recommend you to use a silicone conditioner. The use of this conditioners, prior to jam-making, helps to protect the surface of the hob.

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the dirty level we recommend:

- slight stains: it is enough the use of a moist clean rag.
- Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.

- ***Pay attention to not let fall sugar or element with sugar. In this case turn the switch off and clean the surface with hot water and a sponge.***
- After a period of time may appear metal reflex and scratches (fig. A) due to the wrong cleaning and the wrong use of the pots. The scratches are difficultly removable, but they do not compromise the good working of the hob.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

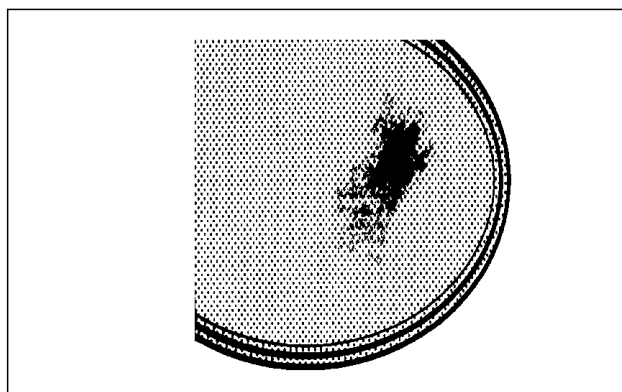


FIG. A

For fully electric model

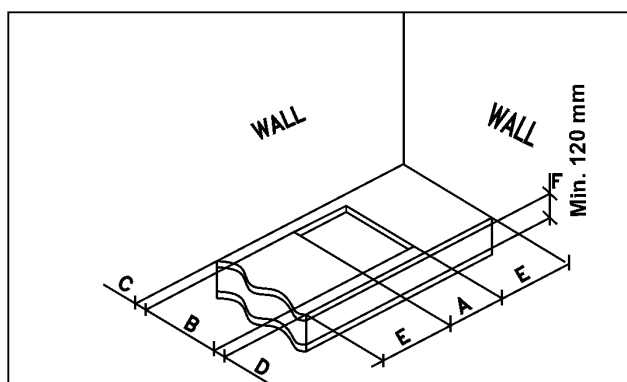


FIG. 9/A

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

4) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

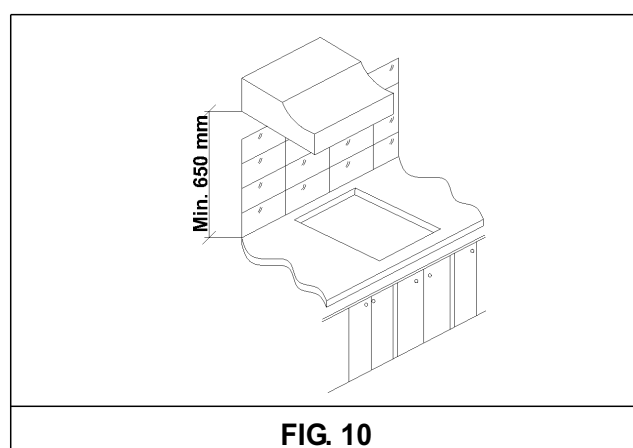
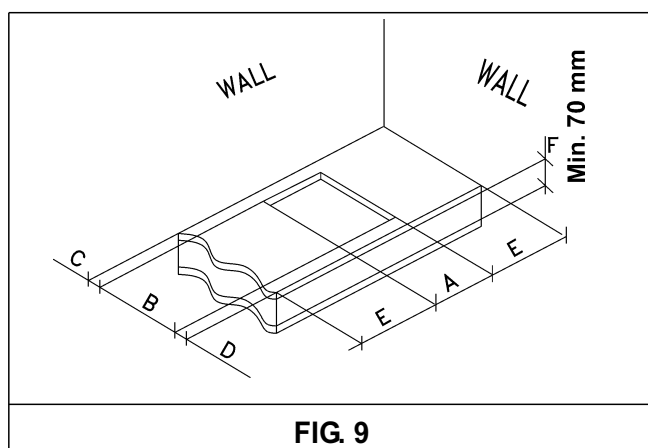
The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 9-9/A. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig.9-9/A and the minimum distance shown in Fig. 10).

IMPORTANT!

A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a QUALIFIED INSTALLER: a failure to follow this rule will void the warranty.

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (mm)

	A	B	C	D	E	F
(30) 30.1 1H-2H	282	482	59	59	100 min	120 min.
(30) 1-2 Gas	282	482	59	59	300 min	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.



INSTALLATION

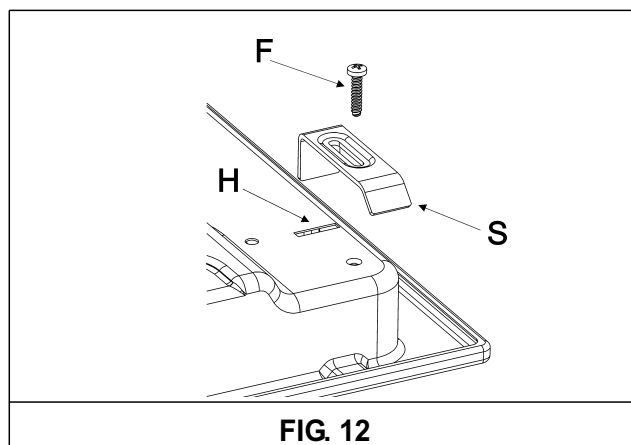
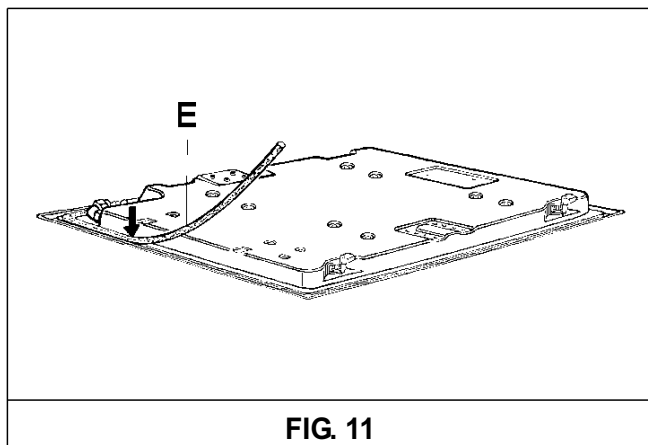
The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

5) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 11) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the hot plate. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the hot plate, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.

- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 12).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 9-9/A).



INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand a temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

6) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. The necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

7) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

8) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.
- With rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be 8 mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas conic male type in compliance with EN 10226 standards.

Installation of stainless steel pipe and rubber hose pipe must ensure that it is never able to touch mobile parts of the built-in cabinet (eg. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that could be used for storage purposes.

When using a rubber hose pipe, it is essential to comply with the following instructions:

- *no part of the pipe must be able to touch parts the temperature of 90 °C.*
- *The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tightly bent.*
- *It must not come into contact with sharp edges or corners.*
- *It must be easy to inspect the entire pipe length in order to check its state of wear.*
- *The pipe must be replaced within the date stamped on the pipe itself.*

IMPORTANT:

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:

- Regulation (EU) 2016/426.

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT: *the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.*

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity mains by a socket:

- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 13, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

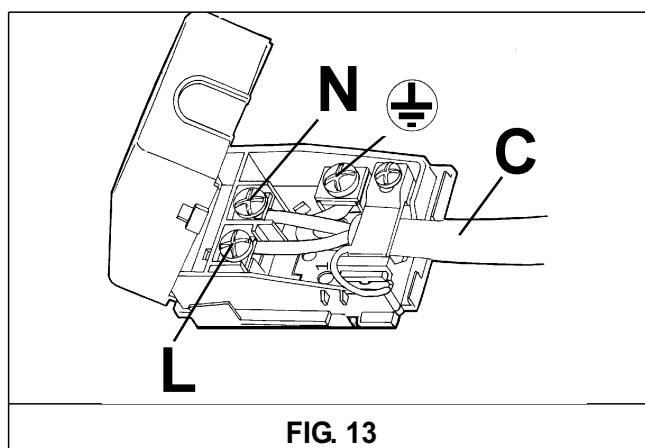
Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

WARNINGS:

all our products are conform with the European Norms and relative amendments. The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- compatibility electromagnetic (EMC);
- electrical security (LVD);
- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP).



ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments.

All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

10) TAPS

"Reduced rate" adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 1).
- Remove knob "M" (fig. 14 and 14/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 14) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 14) or in the hole "C" inside the shaft of the tap

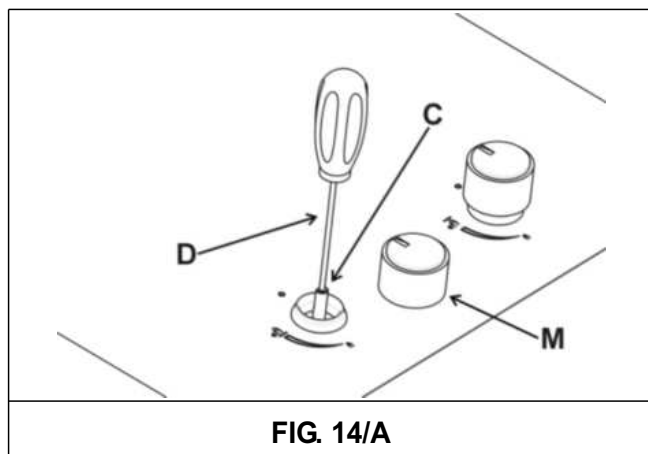
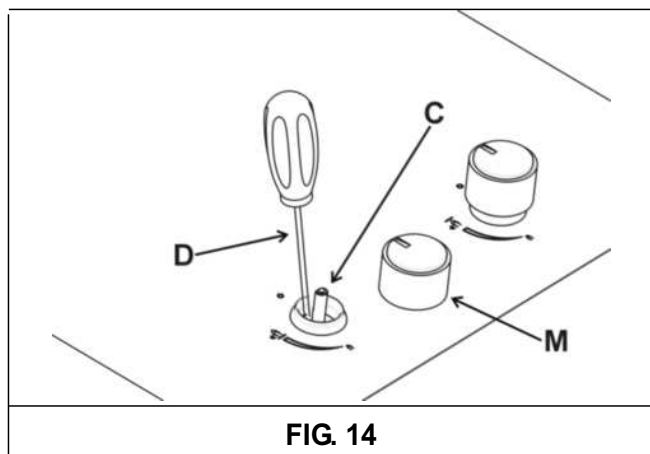
(fig 14/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

TAPS LUBRIFICATION

***Should a tap being blocked,
do not force and ask for
Technical Assistance.***



CONVERSIONS

11) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a wrench "B". Now unscrew injector "A" (see fig. 15) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in

paragraphs 10. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices. The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

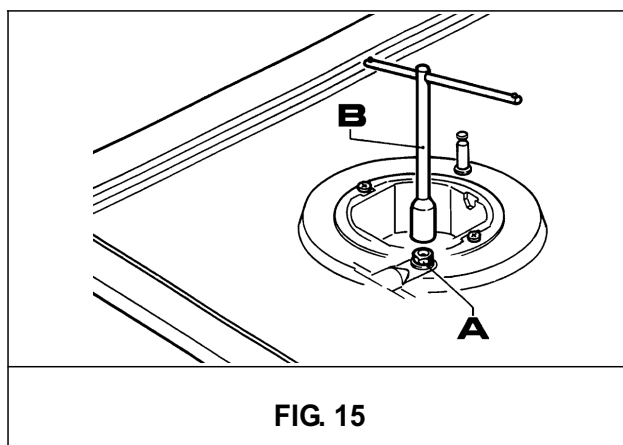


FIG. 15

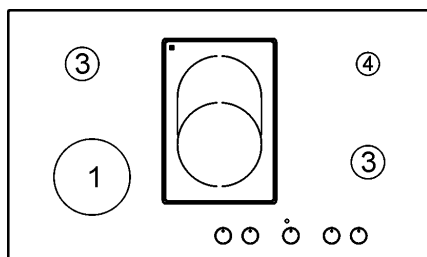
TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		E.E Gas Burner*
No.	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK Double crown	G 30 - BUTANE	30	291	381	100	1800	4000	56,6 %
		G 31 - PROPANE	30	286		100	1800	4000	
		G 20 - NATURAL	20			150 H3	1800	4000	
2	RAPID	G 30 - BUTANE	30	218	286	85	800	3000	58,8 %
		G 31 - PROPANE	30	214		85	800	3000	
		G 20 - NATURAL	20			115 Y	800	3000	
3	SEMIRAPID	G 30 - BUTANE	30	127	167	65	550	1750	58,6 %
		G 31 - PROPANE	30	125		65	550	1750	
		G 20 - NATURAL	20			98 Z	550	1750	
4	AUXILIARY	G 30 - BUTANE	30	73	95	50	450	1000	-----
		G 31 - PROPANE	30	71		50	450	1000	
		G 20 - NATURAL	20			72 X	450	1000	

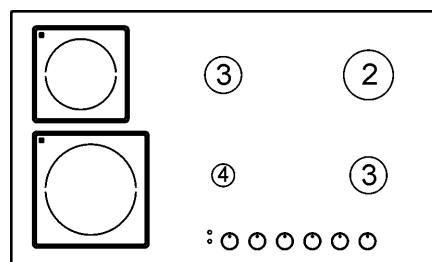
***In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.**

CONVERSIONS

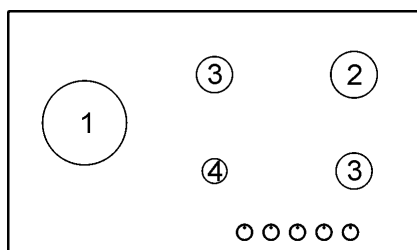
DISPOSITION OF THE BURNERS



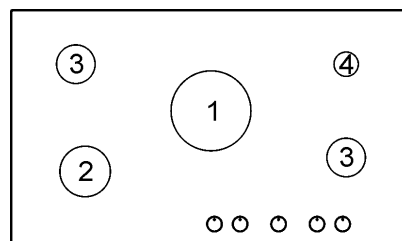
EE_{gashob}
57,5 %



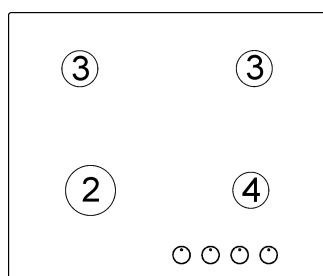
EE_{gashob}
58,2 %



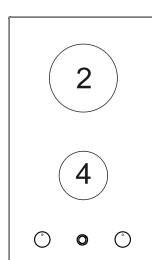
EE_{gashob}
57,8 %



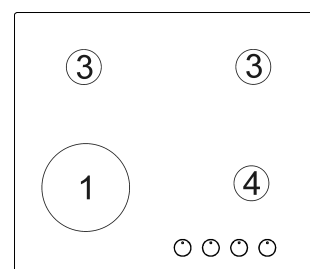
EE_{gashob}
57,8 %



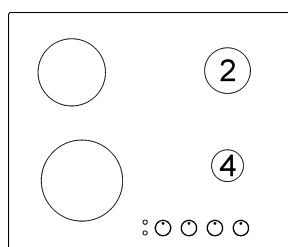
EE_{gashob}
58,2 %



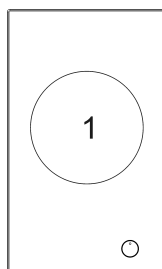
EE_{gashob}
65,3 %



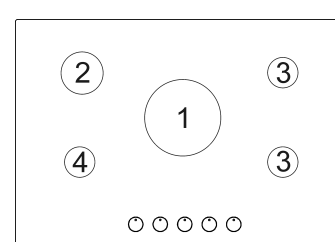
EE_{gashob}
57,5 %



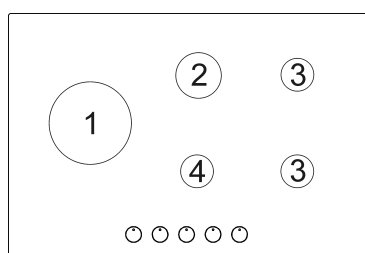
EE_{gashob}
58,8 %



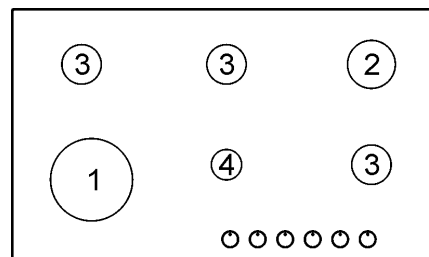
EE_{gashob}
56,6 %



EE_{gashob}
57,8 %



EE_{gashob}
57,8 %



EE_{gashob}
57,9 %

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR - F / H07 RN-F	Section 3 x 0.75 mm ²
Mixed hot plate with 1 "Hi-Light" elements	H05 RR - F / H07 RN-F	Section 3 x 1 mm ²
Mixed hot plate with most "Hi-Light" elements. + EFX 30 1H - EFX 30 2H	H05 RR - F / H07 RN-F	Section 3 x 1.5 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 16) and comply with the recommendations given in paragraph 9.

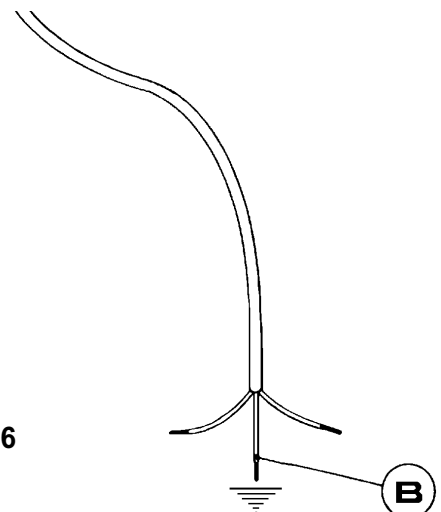
POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

DENOMINATIONS	Ø (cm)	POWER (W)	EC ^{electric cooking*} (Wh/Kg)
Electric heating element "Hi-light"	14,0	1200	187,0
Electric heating element "Hi-light"	18,0	1800	188,5
Electric heating element ovale "Hi-Light"	17,0 * 26,5	1400 / 2100	183,3
Electric heating element "Rectang." "Hi-Light"	18,5 * 30,5	2400	N.A

**EC electric cooking: energy consumption per kg, calculated in accordance with Regulation (EU) 66/2014.*

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

FIG. 16



TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

4 Burners (60)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTANO = 30 mbar
G 31 - PROPANO = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 7.5 kW
 Σ Qn GPL = 545 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 536 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50-60 Hz

4 Burners (60) (WOK sx)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTANO = 30 mbar
G 31 - PROPANO = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 8.5 kW
 Σ Qn GPL = 618 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 607 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50-60 Hz

2 Burners + 2 "Hi-light"

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTANE = 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
 Σ Qn GPL = 291 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 286 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz
Potencia nominal Elem.E 3000 W

5 Burners (75) (WOK central)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTANE = 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 11.5 kW
 Σ Qn GPL = 836 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 821 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50-60 Hz

5 Burners (90) (WOK central)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTANE = 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 11.5 kW
 Σ Qn GPL = 836 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 821 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50-60 Hz

5 Burners (75-90) (WOK sx)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTANE = 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 11.5 kW
 Σ Qn GPL = 836 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 821 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50-60 Hz

4 Burners (90) (2 elem.Hi-light)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTANE = 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 7.5 kW
 Σ Qn GPL = 545 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 536 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50-60 Hz

Pot.Nom Elem.Hi-Light 3000 W

4 Burners (90) (1 elem. Oval Hi-light) WOK sx

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTANE = 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 8.5 kW
 Σ Qn GPL = 618 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 607 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50-60 Hz

Pot.Nom Elem.Hi-Light 1400/2100 W

6 Burners (90)

WOK sx

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTANE = 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 13.25 kW
 Σ Qn GPL = 963 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 946 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50-60 Hz

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

2 Burners (30)

CAT.:II2H3B/P

G 30 - BUTANE = 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
 Σ Qn GPL = 291 gr/h(G30)
 Σ Qn GPL = 286gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50-60 Hz

1 Burners (30)

CAT.:II2H3B/P

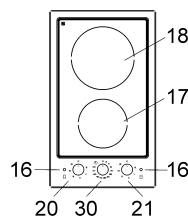
G 30 - BUTANE = 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
 Σ Qn GPL = 291 gr/h(G30)
 Σ Qn GPL = 286gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50-60 Hz

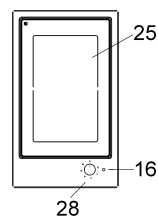
Power Rating Together or without a timer

TENSION	220 - 240 V ~
FREQUENCY	50/60 Hz
Pot Tot.	3000 W



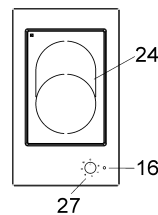
Power Rating Together or without a timer

TENSION	220 - 240 V ~
FREQUENCY	50/60 Hz
Pot Tot.	2400 W



Power Rating Together or without a timer

TENSION	220 - 240 V~
FREQUENCY	50/60 Hz
Pot Tot.	2100-1400 W



TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION



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.

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.

TECHNICAL ASSISTENCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

SERIES:

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.



Instructiuni si recomandari pentru instalarea si intretinerea. Instructiuni

EFX 70 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 60 4G AI AL DR CI

EFX 60 2G 2H AI AL

EFX 90 5G AI AL DR CI

EFX 90 4G 1H AI AL DR

EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT

EFX 30 2H - EFX 30 2H-T

EFX 30 2G AI AL CI

EFX 70 5G AI AL DR CI

EFX 60 4G AI AL CI

EFX 90 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 90 4G 2H AI AL

EFX 30 1G AI AL DR CI

EFX 30 1H - EFX 30 1H-T

EFX 70.1 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 60.1 4G AI AL DR CI

EFX 60.1 2G 2H AI AL

EFX 90.1 5G AI AL DR CI

EFX 90.1 4G 1H AI AL DR

EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT

EFX 30.1 2H - EFX 30 2H-T

EFX 30.1 2G AI AL CI

EFX 70.1 5G AI AL DR CI

EFX 60.1 4G AI AL CI

EFX 90.1 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 90.1 4G 2H AI AL

EFX 30.1 1G AI AL DR CI

EFX 30.1 1H - EFX 30 1H-T



AVERTIZARE: Aparatul și componentele sale devin fierbinți în timpul utilizării.

Trebuie să aveți grijă să evitați atingerea elementelor fierbinți. Copii sub 8 ani trebuie ținuti la distanță în cazul în care nu sunt supravegheați în mod continuu.

Acest aparat poate fi utilizat de copii de peste 8 ani cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe în cazul în care aceștia sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

Copii nu au voie să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii fără supraveghere.

AVERTIZARE: Prepararea nesupravegheată pe plită cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate cauza incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură extincătoare.

AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați obiectele pe suprafețele de preparare.

AVERTIZARE: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

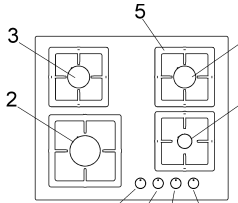
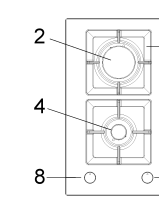
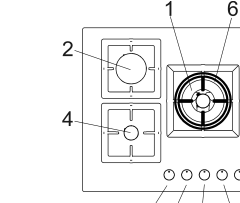
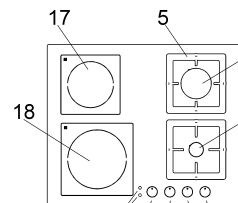
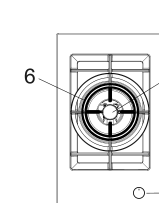
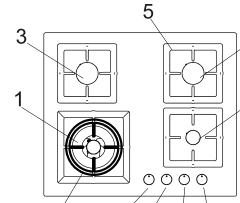
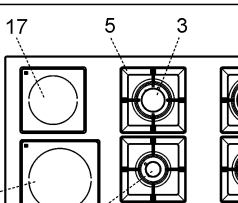
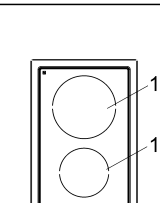
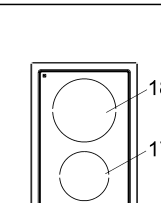
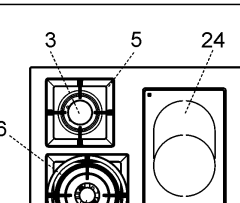
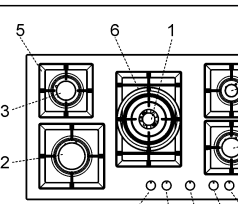
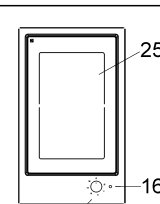
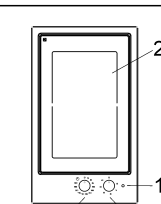
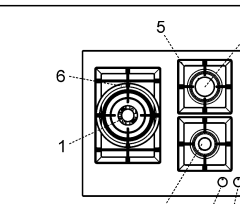
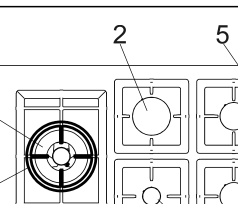
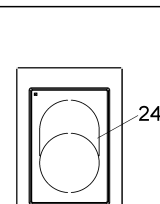
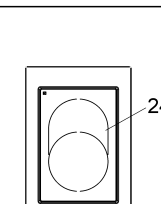
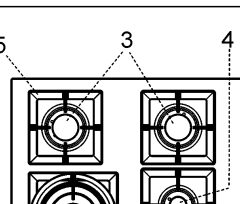
AVERTIZARE: nu utilizează o unitate de curățare cu abur de: **sobe, plite și cuptoare.**

AVERTIZARE: Aparatul nu trebuie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau cu o telecomandă.

AVERTIZARE: Utilizați doar elemente de siguranță pentru plite create de producătorul aparatului sau recomandate de producător în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau elementele de siguranță încorporate în aparat. Utilizarea elementelor de siguranță necorespunzătoare poate cauza accidente.

AVERTIZARE: Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Procesul de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat continuu.

DESCRIEREA PLITELOR DE GATIT

EFX 60 4G AI AL CI EFX 60.1 4G AI AL CI 	EFX 30 2G AI AL CI EFX 30.1 2G AI AL CI 	EFX 70 5G AI AL DR CI EFX 70.1 5G AI AL DR CI 	
EFX 60 2G 2H AI AL EFX 60.1 2G 2H AI AL 	EFX 30 1G AI AL DR CI EFX 30.1 1G AI AL DR CI 	EFX 60 4G AI AL DR CI EFX 60.1 4G AI AL DR CI 	
EFX 90 4G 2H AI AL EFX 90.1 4G 2H AI AL 	EFX 30 2H EFX 30.1 2H 	EFX 30 2H T EFX 30.1 2H-T 	EFX 90 4G 1H AI AL DR EFX 90.1 4G 1H AI AL DR 
EFX 90 5G AI AL DR CI EFX 90.1 5G AI AL DR CI 	EFX 30 1H 	EFX 30 1H-T 	EFX 90 5G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 5G AI AL DR CI LEFT 
EFX 70 5G AI AL DR CI LEFT EFX 70.1 5G AI AL DR CI LEFT 	EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT 	EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT 	EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT 

DESCRIEREA PLITELOR DE GATIT

1 Dublo coroană	de 4000 W
2 Arzător rapid	de 3000 W
3 Arzător semirapid	de 1750 W
4 Arzător auxiliar	de 1000 W
5 Grătar suport în inox emailat sau fontă în funcție de model	
6 Grătar wok (numai pe arzător dublu coroană)	
7 Buton comanda arzător nr° 3	
8 Buton comanda arzător nr°4	
9 Buton comanda arzător nr°2	
10 Buton comanda arzător nr°1	
16 Lumina de avertizare plita electrica "Hi-light" (Indicator de căldură reziduală)	
17 Element de încălzire electrică "Hi-light" Ø 14,0 cm	de 1200 W
18 Element de încălzire electrică "Hi-light" Ø 18,0 cm	de 1800 W
20 Buton comanda plita electrica knob "Hi-light" n° 17	
21 Buton comanda plita electrica "Hi-light" n° 18	
24 Element de încălzire electrică dublu oval "Hi-light" Ø 17,0*2,65 cm	de 1400/2100 W
25 Element de încălzire electrică dublu oval "Hi-light" Ø 18,5*30,5 cm	de 2400 W
27 Buton comanda plita electrica "Hi-light" n° 24	
28 Buton comanda plita electrica knob "Hi-light" n° 25	
30 Buton de "Timer"60 ‘	

Atentie: acest aparat a fost conceput pentru utilizare casnica, in mediu casnic, de persoane particulare.

Această plită a fost proiectată pentru a fi utilizată numai ca aparat electrocasnic pentru gătit: orice altă utilizare (cum ar fi pentru încălzirea camerelor) va fi considerată incorectă și periculoasă.

**Pentru a utiliza suportul WOK pan la numai ultra arzator de gaz rapid.
Pune-l pe suportul ultra rapid tigaie și asigurați-vă că a stabilității (vezi fig. A).**

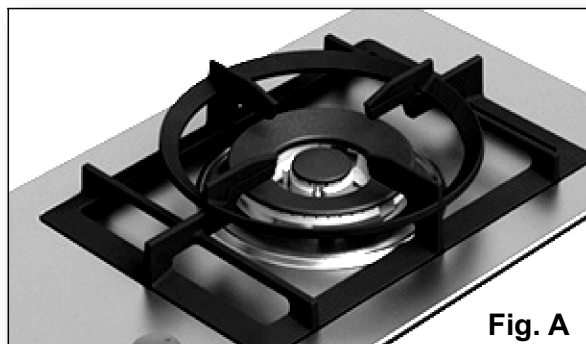


Fig. A

UTILIZARE

1) ARZATOARE

Pe partea frontala, deasupra fiecarui buton, este desenata o schema care indica pentru care arzator este respectivul buton. Dupa deschiderea robinetului de gaz sau a buteliei de gaz, aprindeti arzatoarele dupa cum urmeaza:

- **aprindere manuala**

Apasati si rotiti in sens antiorar butonul corespunzator arzatorului pe care doriti sa-l utilizati, aduceti-l pe pozitia de Maxim (flacara mare, fig. 1) si apropiati un chibrit de arzator.

- **Aprindere electrica**

Apasati si rotiti in sens antiorar butonul corespunzator arzatorului pe care doriti sa-l utilizati, aduceti-l pe pozitia de Maxim (flacara mare, fig. 1), dupa care apasati si eliberati butonul de aprindere.

- **Aprinderea arzatoarelor dotate cu termocuplu de siguranta**

La arzatoarele dotate cu termocuplu de siguranta, trebuie sa se roteasca in sens antiorar butonul corespunzator arzatorului pe care doriti sa-l utilizati, sa-l aduceti pe pozitia de Maxim (flacara mare, fig. 1) pana sesizati o mica oprire a acestuia, dupa care apasati butonul si repetati operatiile indicate anterior. Dupa aprindere mentineti butonul apasat circa 10 secunde.

Cum se folosesc arzatoarele

Pentru a obtine un randament maxim cu un consum minim de gaz trebuie sa retineti urmatoarele:

- utilizati pentru fiecare arzator vase adecvate (vezi tabelul urmator si fig. 2).
- Cand incepe fierberea aduceti butonul in pozitia de Minim (flacara mica, fig. 1).
- Folositi intotdeauna vase cu capac.
- Utilizati numai vase cu fundul plat.

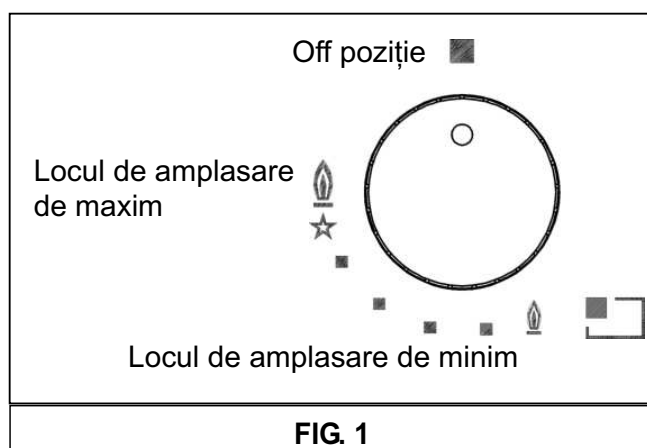


FIG. 1

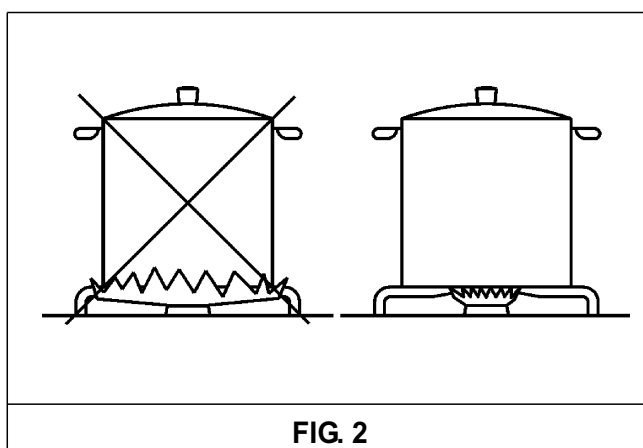


FIG. 2

Arzatoare	Putere (kW)	Ø Vas (cm)
Dublo coroană	4000	24 ÷ 26
Rapid	3000	20 ÷ 22
Semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

AVERTISMENT:

- **aprinderea arzatoarelor cu termocuplu de siguranta se poate face doar daca butonul este pe pozitia de Maxim (flacara mare fig. 1).**
- **In lipsa curentului electric se poate aprinde arzatorul cu chibritul.**
- **In timpul utilizarii arzatoarelor nu lasati aparatul nesupravegheat si fiti atenti ca in apropiere sa nu se afle copii. Asigurati-va ca manerele vaselor sunt corect pozitionate si supravegheati prepararea mancarurilor la care folositi ulei si grasime, acestea fiind usor inflamabile.**
- **Nu utilizati spray in apropierea aparatului cand acesta este in functiune.**
- **Daca plita este dotata cu capac, inainte de aprindere eliminati toate resturile alimentare cazute pe suprafata sa. Daca plita are capac de sticla, acesta se poate crapa la caldura, de aceea lasati sa se raceasca ochiurile inainte de a inchide capacul.**
- **Nu se recomanda utilizarea de recipiente care ies din marginile planului.**

UTILIZARE

NOTA:

- **utilizarea unui aparat de gatit cu gaz produce caldura si umiditate in camera in care este instalat. Este deci necesar sa asigurati o buna aerisire lasand liberegurile de ventilatie naturala (fig. 3) si activand dispozitivul mecanic de aerisire (hota de aspiratie sau ventilator, fig. 4 si 5).**
- **O utilizare intensiva si prelungita a aparatului poate necesita o aerisire suplimentara, de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o aerisire mai eficienta prin marirea puterii de aspiratie a hotei sau ventilatorului existent.**
- **Nu încercați să modificați caracteristicile tehnice ale produsului deoarece poate fi periculos.**
- **Dacă nu mai utilizați acest aparat (sau doriți să înlocuiți un model vechi), scoateți-l din funcțiune înainte de eliminare, conform legislației în vigoare referitoare la protecția sănătății și prevenirea poluării mediului, transformând componentele periculoase ale acestuia în componente inofensive, în special pentru copiii care se pot juca cu aparate abandonate.**
- **Nu atingeți aparatul cu mâinile sau picioarele ude sau umede.**
- **Nu utilizați aparatul cu picioarele goale.**
- **Producătorul nu este responsabil pentru daunele produse de utilizarea necorespunzătoare, incorrectă sau nerezonabilă.**
- **În timpul și imediat după utilizare, unele componente ale plitei sunt foarte fierbinți: evitați atingerea acestora.**
- **După utilizarea plitei, asigurați-vă că butonul este pe poziția închis și închideți robinetul principal de alimentare cu gaz sau butelia de gaz.**
- **Dacă robinetele nu funcționează corect, sunați la Departamentul de Service.**

ATENȚIE: în timpul funcționării, suprafețele zonei pentru gătit devin foarte fierbinți: țineți copiii la distanță!

Nu gătiți punând alimentele direct pe plită, folosiți întotdeauna vase de gătit.

TEMPORIZATOR Temporizatorul permite elementelor de încălzire să se oprească automat, prin avertizare acustică. Poate fi folosit și ca cronometru (fără oprire) și poate fi setat pentru o perioadă de max. 60 de minute (vezi imaginea 6).

(*) INTRARE AER: VEZI CAPITOLUL INSTALARE (PARAGRAFELE 6 SI 7)

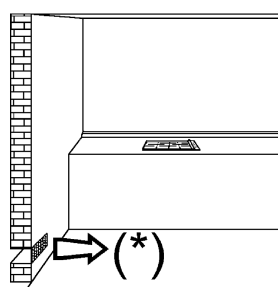


FIG. 3

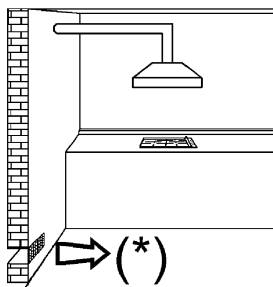


FIG. 4

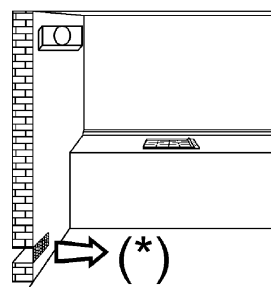


FIG. 5

UTILIZARE

2) PORNIREA PLITELOR ELECTRICE “Hi-Lights”

Elementele de încălzire sunt acționate de către butoanele care reglează energie cu 12 poziții (vedeți fig. A-B) care permit obținerea unor diferite intervale de temperaturi. În schemă se oferă instrucțiuni cu scop informative pentru obținerea diferitor nivele de preparare.

Pentru conectarea elementelor de încălzire este necesară rotirea în sensul acelor ceasornicului și în sens invers acelor de ceasornic.. Indicatorul luminos 16 indică conexiunea unuia sau a mai multor elemente de încălzire.

Indicatorul se va opri atunci când temperatura zonei de coacere va fi sub valoarea respectivă: acesta

este motivul pentru care se numește indicator de căldură reziduală.

Utilizarea zonelor de coacere

Încălzirea are loc doar în interiorul cercurilor trasate pe sticla special. Cercurile trebuie acoperite de recipiente.

Activarea zonei duble

Activarea elementelor de coacere de pe zona dublă se face prin rotirea butonului în sensul acelor de ceasornic către poziția 0 ca în figura 6.

În acest moment se pot face diferite reglări ale valorii temperaturii, cu accesul dublu la circuit.

Pentru activarea unui singur element de încălzire se rotește butonul din nou către poziția 0, și se efectuează ajustările de temperatură necesare.

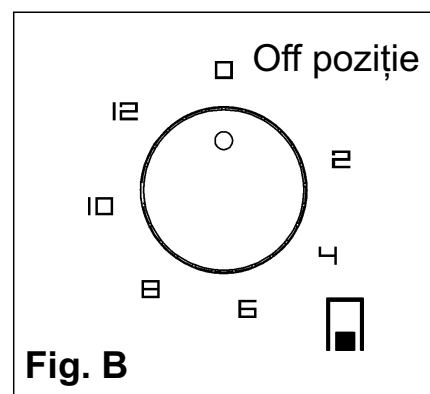
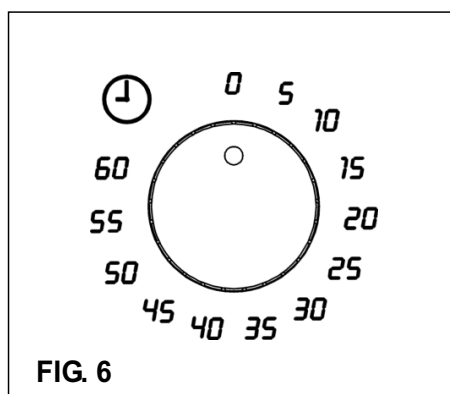
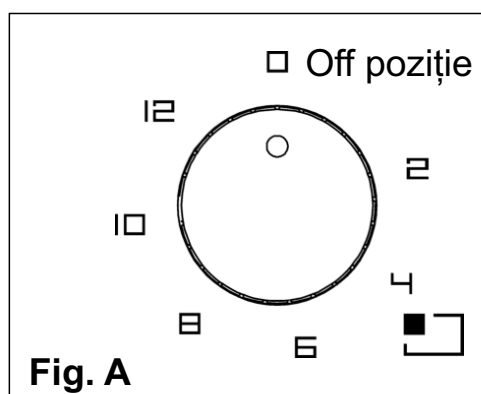
PUTEREA ȘI DIMENSIUNEA ZONELOR DE COACERE (cm)

Zone n° 17	Ø 14,0 “Hi-light”	1200 W
Zone n° 18	Ø 18,0 “Hi-light”	1800 W
Zone n° 24	Ø 17,0*26,5 “Hi-light”	1400/2100 W
Zone n° 25	Ø 18,5*30,5 “Hi-light”	2400 W “Rectangular”

Poziții de reglare reglare cu butoane

Procese de preparare posibile

0 - 2	Pentru dizolvarea untului, ciocolatei, etc. Pentru încălzirea cantităților mici de lichide.
2 - 4	Pentru încălzirea cantităților mari de lichide. Pentru prepararea cremelor și a preparatelor care necesită o durată lungă de preparare.
4 - 6	Pentru dezghețarea preparatelor congelate și prepararea tocănițelor, încălzirea sau înăbușire.
6 - 8	Pentru încălzirea preparatelor până la punctul de fierbere. Pentru rumenirea cărnii și a peștelui.
8 - 10	Pentru escalop și fripturi. pentru cantități mari de preparate.
10 - 12	Pentru fierberea cantităților mari de preparate. Pentru prăjire.



UTILIZARE

AVERTIZĂRI:

pentru o utilizare corectă, vă rugăm să consultați figura 7 și să vă amintiți:

- porniți alimentarea cu curent electric după ce ați așezat recipientul pe zona de coacere.
- Utilizați vase și recipient cu fundul plat.
- Utilizați recipient cu același diametru ca cel al zonelor de coacere.
- Ștergeți fundul recipientului înainte de a îl așeza pe zona de coacere.
- Nu frecați recipientul de sticlă pentru a nu o deteriora.
- În timpul utilizării zonelor de coacere vă rugăm să țineți copii la distanță de plitele încinse. Asigurați-vă că mânerul recipientelor sunt amplasate corect în interior. Grăsimea supraîncălzită și uleiurile pot fi inflamabile.
- Zonele de coacere rămân calde după utilizare; nu lăsați obiecte, nu vă sprijiniți în mâini pentru a evita arsurile până când indicatorul nu s-a oprit.
- Dacă sticla se fisurează vă rugăm să deconectați aparatul.
- Nu utilizați recipiente din plastic sau folii din aluminiu.
- Nu utilizați plita ca o suprafață suplimentară.
- Aparatul nu trebuie utilizat cu un temporizator extern sau un sistem de telecomandă.
- Nu încercați să modificați caracteristicile tehnice ale produsului deoarece poate fi periculos.
- Dacă nu mai utilizați acest aparat (sau îl înlocuiți cu un model mai vechi) trebuie să îl scoateți din funcțiune înainte de a îl arunca în conformitate cu legislația în vigoare referitoare la protecția sănătății și prevenirea poluării mediului înconjurător, acesta trebuie să nu fie dăunător pentru copii care se pot juca cu un aparat abandonat.

AVERTIZĂRI ȘI SFATURI PENTRU UTILIZATOR:

- nu atingeți aparatul cu mâinile sau cu picioarele ude.
- nu utilizați aparatul cu picioarele goale.
- Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru orice daune cauzate de utilizarea incorectă sau inadecvată a produsului.
- În timpul și imediat după utilizare anumite componente pot deveni foarte fierbinți: evitați atingerea lor.
- După utilizarea plitei, asigurați-vă că butonul se află în poziția de închis.
- preparați cu un capac pentru a economisi electricitate;
- indicatorul luminos de lângă buton indică atunci când plitele sunt pornite.

ATENȚIE:

În caz de spargere a sticlei plitei:

- opriți imediat toate arzătoarele și elementele de încălzire electrice, apoi deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică,
- nu atingeți suprafața aparatului,
- nu utilizați aparatul.

Pentru un randament maxim cu un consum de energie minim, în timp ce gătiți cu elementul de încălzire folosiți vase cu fundul plat și gros cu un diametru adecvat pentru elementul de încălzire (vezi figura). Gătiți cu capacul pus pe vas, pentru a spori economia de energie. Reglați puterea elementului de încălzire la atingerea fierberii.

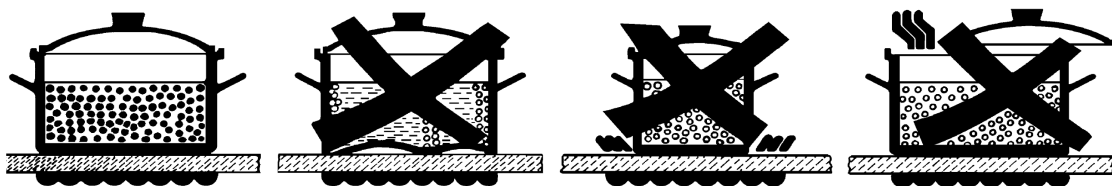


FIG. 7

CURATARE

ATENȚIE:

înainte de a efectua orice operație de curățare, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu gaz și electrică.

3) SUPRAFAȚA DE LUCRU

Pentru a menține curată suprafața plitei, este foarte importantă să o spălați după fiecare folosire cu apă caldă cu detergent, să o clătiți și uscați. La fel trebuie spălate grilele smaltuite, capacele smaltuite "A", "B" și "C", și arzător, conducte "T" (vezi fig. 8/A - 8/B) trebuie să fie, de asemenea, spălate, precum și elementele de aprindere "AC" și senzori de flacără "TC" (vezi fig. 8/B) trebuie să fie curățate.

Curățați-le ușor cu o perie de nailon mic așa cum se arată (vezi fig. 8) și se lasă să se usuce complet.

Nu le spălați în mașina de spălat vase.

Curățarea se face când suprafața și componentele s-au răcit și nu trebuie să se folosească bureți metalici, prafuri abrazive sau spray-uri corozive.

Nu permiteți ca otetul, cafeaua, laptele, apa sărată și sucul de lamaie sau de roșii să rămână timp îndelungat în contact cu suprafețele smaltuite.

AVERTISMENT:

la remontarea componentelor este indicat să se țină cont de următoarele recomandări:

- să se verifice ca orificiile capetelor arzătoarelor

"T" (fig. 8/B) nu sunt obturate de corpuri străine.

- Să vă asigurați ca capacul smaltuit "A", "B" și "C" (fig. 8/A - 8/B) este corect poziționat pe capul arzătorului. Această condiție se consideră îndeplinită când capacul este perfect stabil.*
- Poziția exactă a bazei este definită de colțurile rotunjite, care se asează către partea laterală a plitei.*
- Dacă manevra de deschidere și închidere a unui robinet este dificilă, nu forțați, ci solicitați urgent intervenția asistentei tehnice.*
- După utilizare, pentru o bună conservare, fiecare plită va fi tratată cu produse speciale de întreținere, care se găsesc în comerț, astfel încât suprafața să fie mereu curată și netedă. Această operație evită eventuale oxidări (rugina).*
- Nu utilizați jeturi de vapori pentru curățarea aparatului.*
- Alimentele arse trebuie îndepărtate de pe plită electrică prin curățare uscată.*
- După utilizare vărsați pe suprafața plitei puțin ulei și ștergeți cu o cârpă.*

Notă: utilizarea continuă ar putea duce la modificarea culorii ochiurilor datorită temperaturii înalte.

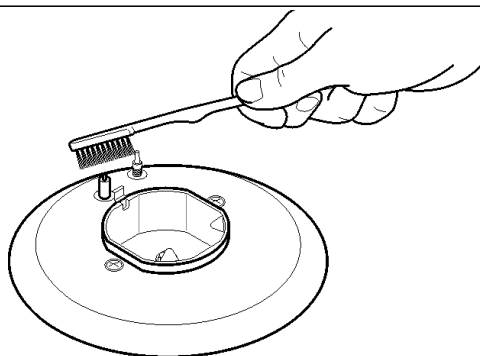


FIG. 8

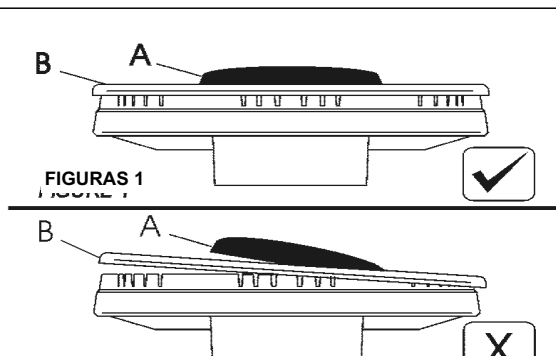


FIG. 8/A

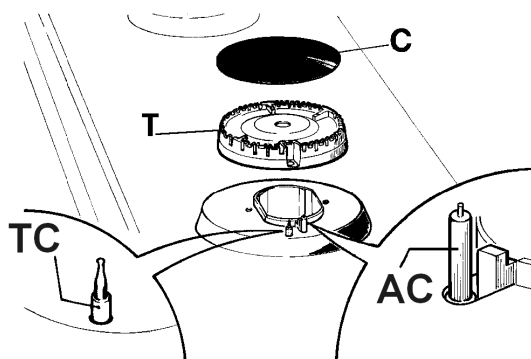


FIG. 8/B

CURATARE

Înainte de orice operațiune de curățare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică.

ELEMENTUL ELECTRIC "Hi-Light"

Dacă doriți să păstrați suprafața curată și strălucitoare, vă recomandăm să utilizați un agent de curățare pe bază de silicon. Utilizarea acestora ajută la protejarea suprafeței plitei.

Este foarte important să curățăm suprafața după fiecare utilizare atunci când sticla este proaspăt murdară.

Nu utilizați bureți metalici, substanțe de curățare abrazive sau spray-uri corozive.

Vă recomandăm următoarele în funcție de nivelul de murdărie:

- pete ușoare: este suficientă utilizarea unei lavete umede.
- Urmele de lichide, scurgeri din recipient pot fi îndepărtate cu oțet sau lămâie.

-Aveți grijă Să nu lasați Zahărul Să picătură pe

plită. Caz în acest opriți plita curățați suprafața cu apă fierbinte ȘI burete

- După o perioadă de timp pot apărea luciul metalic și zgârieturile (fig. A) datorită curățării greșite și a utilizării greșite a recipientelor. Zgârieturile sunt dificil de îndepărtat dar acestea nu compromise funcționarea corectă a plitei.
- Nu utilizați jetul de abur pentru curățarea echipamentului

For fully electric model

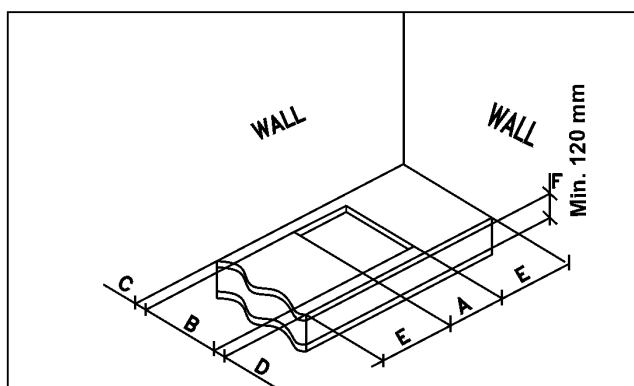


FIG. 9/A

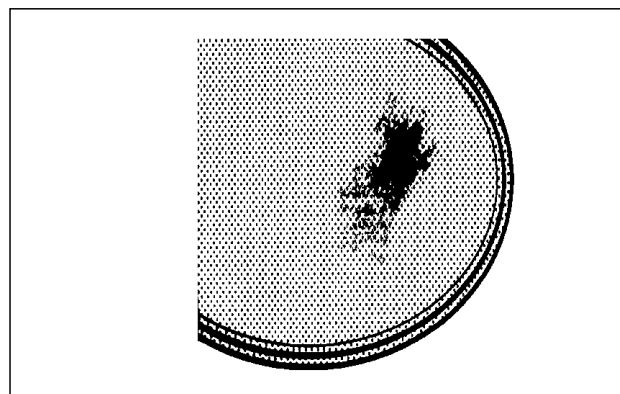


FIG. A

INSTALARE

DATE TEHNICE DESTINATE INSTALATORILOR

Instalarea, toate reglajele, transformările și întreținerea descrise vor trebui executate numai de personal calificat.

Aparatul trebuie instalat corect, în conformitate cu legislația în vigoare și instrucțiunile producătorului.

O instalare greșită poate provoca vatamări persoanelor, animalelor sau lucrurilor, fapt pentru care fabricantul nu poate fi considerat responsabil.

Dispozitivele de siguranță sau de reglare automată a aparatelor, în timpul de viață al instalației, vor putea fi modificate doar de fabricant sau de reprezentantul autorizat al acestuia.

4) INSTALAREA PLITEI

Dupa desfacerea ambalajului exterior și a celor interioare de la diferitele părți detașabile, asigurați-vă de integritatea plitei. În caz că aveți îndoieli nu folosiți aparatul și adresați-vă personalului calificat.

Ambalajul (carton, saci de plastic, polistiren expandat, cuie) nu trebuie lăsat la îndemana copiilor, putând fi periculoase pentru ei.

În blatul mobilei se va decupa o deschidere de dimensiunile indicate în fig. 9-9/A, având grijă să se respecte distanțele critice între blat, peretele lateral, peretele din spate și cel superior (fig. 9-9/A iar distanța minimă prezentată în Fig.10).

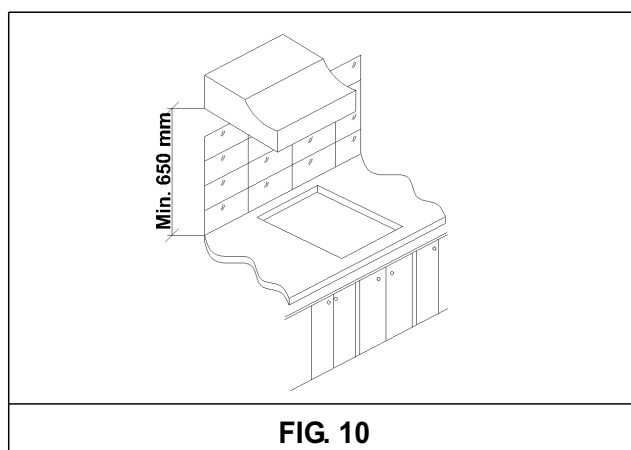
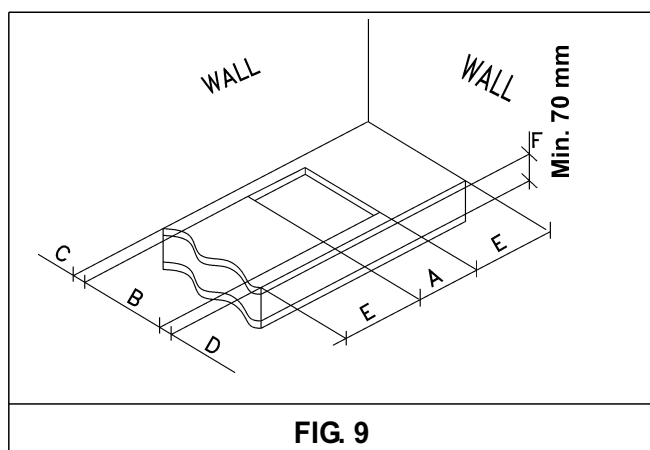
Aparatul este clasificat în clasa 3 și respecta toate prevederile din normele pentru aceste aparate.

IMPORTANT!

O instalare perfectă, ajustarea sau transformarea plitei pentru utilizarea altor surse de gaze necesită un INSTALATOR CALIFICAT: dacă această regulă nu este respectată, garanția va fi anulată.

DISTANTE CE TREBUIESC RESPECTATE (mm)

	A	B	C	D	E	F
(30) 30.1 1H-2H	282	482	59	59	100 min	120 min.
(30) 1 - 2 Gas	282	482	59	59	300 min	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.



INSTALARE

5) FIXAREA PLITEI

Plita este prevazuta cu o garnitura speciala cu scopul de a se evita infiltrarea lichidului in mobila. Pentru aplicarea corecta a garniturii se vor respecta riguros cele indicate in continuare:

- se scot benzile de garnitura din suportul lor avand grija ca banda de protectie transparenta sa ramana prinsa de garnitura.
- Se rastoarna plita si se aseaza corect garnitura "E" (fig. 11) sub marginea acestuia, astfel incat partea exterioara a garniturii sa se imbine perfect cu marginea plitei. Extremitatile benzilor trebuie sa se uneasca fara sa se suprapuna.
- Se pozitioneaza garnitura pe plita in mod uniform, presand-o cu degetele, apoi se scoate banda de protectie de hartie si se aseaza aparatul in deschiderea praticata in mobila.

- Se blocheaza cu elementele de prindere "S", avand grija sa se introduca marginea indoita in orificiul "H", apoi se strange surubul "F" pana cand elementul de prindere "S" se blocheaza pe blat (fig. 12).
- În timpul pregătirii mâncării, când se degajă multă căldură, pentru a evita atingerea accidentală dintre fundul plitei și blat, este necesar să fixați cu șuruburi un distanțier din lemn, care să asigure o distanță de minim 70 mm între acestea (a se vedea fig. 9-9/A).

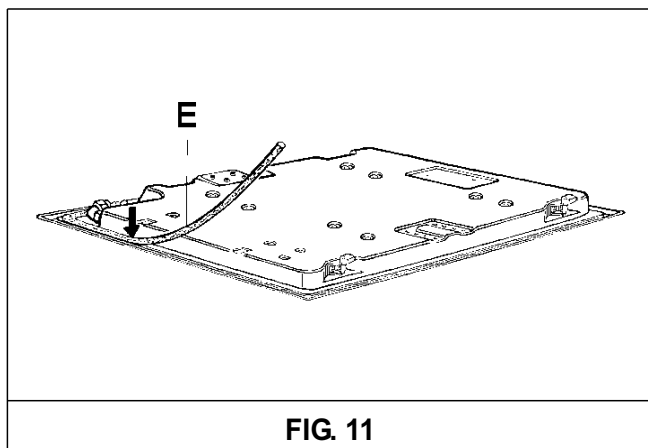


FIG. 11

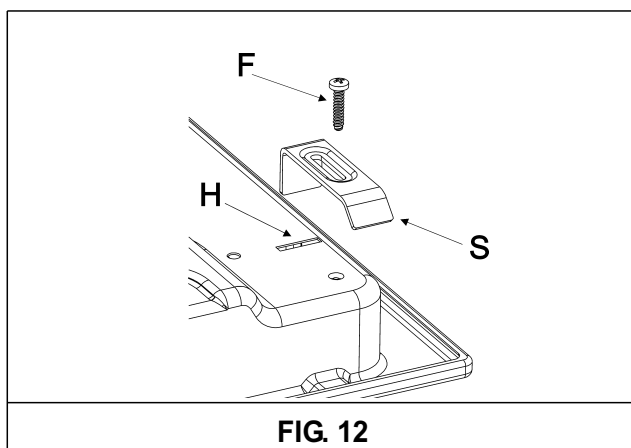


FIG. 12

INSTALARE

PRECIZARI IMPORTANTE PENTRU INSTALARE

Se atentioneaza instalatorul ca eventualii pereti laterali nu trebuie sa depaseasca in inaltime suprafata plitei. In plus peretele posterior si suprafetele adiacente trebuie sa reziste la o incalzire de 90 °C.

Colantul care imbraca blatul mobilei trebuie sa reziste la temperaturi de minim 150 °C, pentru a evita scorjirea acestuia.

Instalarea aparatului se face in conformitate cu normele in vigoare.

Acet aparat nu este legat la un sistem de evacuare a gazelor arse. El trebuie legat conform regulilor de instalare sus mentionate. O atentie deosebita se acorda dispozitiilor referitoare la ventilatie si aerisire.

6) VENTILAREA CAMEREI

Este absolut necesar ca locul in care va fi instalat aparatul sa fie in permanenta ventilat pentru a garanta buna functionare a acestuia. Cantitatea de aer necesara este aceea ceruta de combustia normala a gazului si de ventilarea camerei al carei volum nu poate fi mai mic de 20 m³.

Fluxul natural de aer trebuie sa provina pe cale directa prin deschiderile permanente practicate in pereti camerei, care trebuie sa fie in legatura cu exteriorul si sa aiba o sectiune minima de 100 cm² (fig. 3). Aceste deschideri trebuie sa fie realizate astfel incat sa nu poata fi obturate.

Este permisa si ventilarea indirecta, prin aducerea unui flux de aer dintr-o incapere alaturata, respectand normele in vigoare.

7) AMPLASARE SI AERISIRE

Aparatele de gatit cu gaz trebuie in permanenta sa evacueze produsii de combustie prin hote legate la camine sau direct la exterior (fig. 4). In cazul in care nu exista posibilitatea montarii hotei, este permisa folosirea unui ventilator instalat sub fereastra sau pe un perete exterior, si care va fi pus in functiune odata cu aparatul (fig. 5), astfel incat sa fie respectate normele in vigoare.

8) RACORDAREA LA RETEAUA DE GAZ

Inainte de legarea aparatului asigurati-va ca datele de pe eticheta aplicata in partea de jos a plitei sunt compatibile cu cele ale retelei de distributie gaz.

O eticheta tiparita pe ultima pagina a acestui manual si una aplicata pe partea inferioara a plitei indica conditiile de reglaj ale aparatului, tipul gazului si presiunea de lucru.

Cand gazul este distribuit prin retea, aparatul trebuie legat:

- cu teava metalica rigida de hotel conform normei in vigoare, ale carei imbinari trebuie facute cu racorduri filetate conform normei.
- Cu teava de cupru conform normei in vigoare, cu imbinari prin racorduri cu etansare mecanica conform normei in vigoare.
- Cu teava flexibila de hotel inoxidabil cu manson continuu, cu lungime de maxim 2 m si garnituri de etansare conform normei in vigoare. Aceasta teava se instaleaza astfel incat sa nu poata veni in contact cu partile mobile ale mobilei (de ex. sertare).

Cand gazul vine de la o butelie, aparatul, alimentat cu un regulator de presiune conform normei in vigoare, trebuie sa fie racordat:

- cu teava de cupru conform normei in vigoare, cu imbinari prin racorduri cu etansare mecanica conform normei in vigoare.
- Cu teava flexibila de hotel inoxidabil cu manson continuu, conform normei in vigoare, cu lungime de maxim 2 m si garnituri de etansare conform normei in vigoare. Aceasta teava se instaleaza astfel incat sa nu poata veni in contact cu partile mobile ale mobilei (de ex. sertare). Se recomanda ca pe tubul flexibil sa se aplice un adaptor special, care se gaseste in comerț, pentru a facilita legatura cu regulatorul de presiune montat pe butelie.
- cu furtunuri de cauciuc conform standardelor. Diametrul tubului de cauciuc trebuie să fie de 8 mm iar lungimea să fie cuprinsă între minim 400 mm și maxim 1500 mm. Furtunul trebuie să fie fixat în mod solid pe îmbinări, cu ajutorul colierelor de siguranță, conform specificațiilor normelor standard.

Dupa racordare se va verifica perfecta etansare folosind o solutie de sapun si niciodata o flacara.

AVERTISMENT:

va amintim ca racordul de alimentare cu gaz este filetat, de 1/2" gas conic tata, norme EN 10226.

IMPORTANT:

Aparatul respectă prevederile sub-reglementărilor pentru directivele europene:

- Regulamentul (UE) 2016/426.

INSTALARE

9) RACORDAREA ELECTRICA

IMPORTANT: aparatul trebuie instalat în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Producătorul nu va fi răspunzător pentru rănirea persoanelor sau animalelor sau distrugerea bunurilor, cauzate de o instalare incorectă.

Legarea la rețeaua electrică se face conform normelor și dispozițiilor legale în vigoare.

Înainte de racordare, se verifică:

- priza sau instalația electrică să aibă o împământare eficientă, realizată în conformitate cu normele și dispozițiile legale în vigoare. Fabricantul își declină orice responsabilitate în cazul nerespectării acestor dispoziții.
- Puterea electrică a instalației și a prizelor este potrivită cu puterea maximă a aparatului (vezi eticheta de pe partea inferioară a plăcii).
- Priza sau instalația este prevăzută cu o bună împământare conform normelor și dispozițiilor legale în vigoare. Fabricantul își declină orice răspundere pentru nerespectarea acestor dispoziții.

Când legarea la rețea se face la priză:

- se aplică cablului de alimentare "C", dacă nu are din dotare, un stecher adaptat sarcinii indicate pe etichetă.
- Se leagă conductorii ca în schema din fig. 13 având grijă să se respecte următoarele corespondențe:

litera L (faza) – conductor maro;

litera N (nul) – conductor albastru;

simbol împământare  – conductor verde-galben.

- Cablul de alimentare se poziționează astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură de peste 90 °C.
- Nu se folosesc reductii, adaptoare sau derivații care ar putea provoca contacte false cu o supraîncalzire periculoasă.
- După fixarea plăcii în mobilier priză trebuie să fie accesibilă.

Când legarea se face direct la rețeaua electrică:

- se montează între aparat și rețea un întrerupător dimensionat la sarcina aparatului, cu deschidere minimă între contacte de 3 mm.

Cablul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător.

- Legătura electrică poate fi protejată cu un întrerupător diferențial de înaltă sensibilitate.

Se recomandă expres să se fixeze cablul de împământare verde-galben la o instalație de împământare eficientă.

Înainte de a efectua reparații la componentele electrice ale aparatului, acesta trebuie neapărat scos din priză.

Dacă instalarea acestuia necesită modificări ale sistemului electric din casă sau dacă priza nu este compatibilă cu ștecărul aparatului, aceste modificări trebuie efectuate de un profesionist calificat. Această persoană trebuie să se asigure în special că secțiunea firelor prizei este adecvată pentru curentul absorbit de aparat.

AVERTISMENTE:

toate produsele noastre sunt conforme cu Normele europene și modificările relative.

Prin urmare, produsul este conforme cu cerințele ale Directivelor europene în vigoare cu privire la:

- **Compatibilitate electromagnetică (CEM);**
- **Securitatea electrică (LVD);**
- **Limitarea utilizării anumitor substanțe periculoase (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

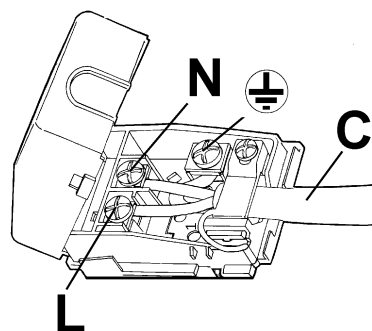


FIG. 13

INSTALARE

Inainte de a executa orice reglaje deconectati aparatul de la curent.

La terminarea reglajelor, eventualele sigilii trebuie refacute de tehnician.

La arzatoarele noastre nu este necesara reglarea aerului.

Se intelege ca susnumita reglare se executa doar cu arzatoare functionand la G20, in timp ce cu arzatoarele functionand la G30 sau G31 surubul trebuie blocat la fund (rotind in sens orar).

10) ROBINETTI

Reglarea "Minimului"

- Se aprinde arzatorul si se pune butonul pe pozitia minim (flacara mica, fig. 1).
- Inlaturati maneta "M" (fig. 14 si 14/A) a robinetului, fixata prin apasare pe tija acestuia. By-pass-ul pentru reglarea debitului minim poate fi: pe lateralul robinetului (fig. 14) sau in interiorul tijei. In orice caz, pentru reglare trebuie sa introduceti o surubelnita mica "D" in lateralul robinetului (fig. 14) sau in gaura "C" in interiorul tijei robinetului (fig. 14/A).
- Rotiti by-pass-ul la dreapta sau stanga regland in mod adecvat flacara in pozitia de debit redus.
Va recomandam sa nu exagerati la "Minim": flacara mica trebuie sa fie continua si stabila.
Remontati corect diferitele componente.

UNGHEREA ROBINETILOR
Dacă un robinet este blocat, nu îl forțați și apălați la Serviciul de Asistență Tehnică.

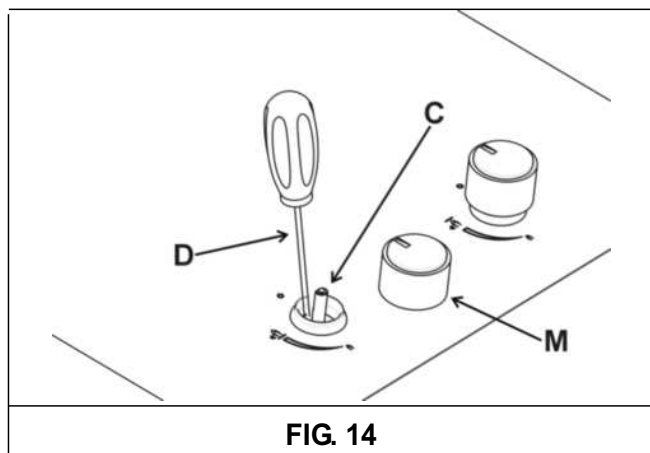


FIG. 14

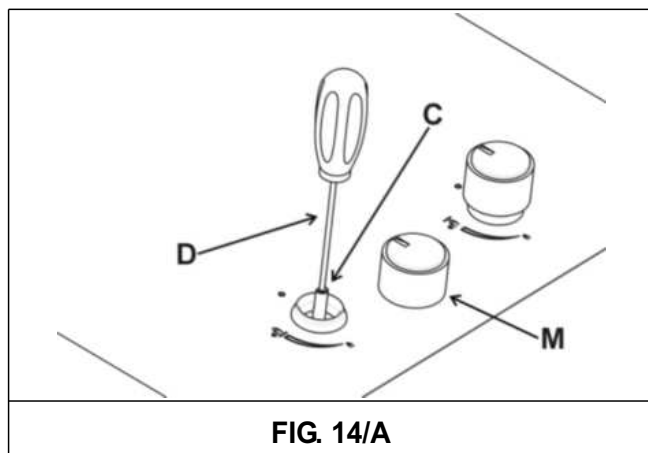


FIG. 14/A

MODIFICARI

11) INLOCUIREA DUZELOR

Arzatoarele se pot adapta la diverse tipuri de gaz montând duzele corespunzătoare gazului folosit. Pentru aceasta este necesar să scoateți capul arzatoarelor și cu o cheie dreaptă "B" să desurubați duza "A" (fig. 15) și să o înlocuiți cu o duză corespunzătoare gazului folosit. Se recomandă să se strângă bine duza.

Dupa efectuarea acestor inlocuiri, tehnicianul va face reglarea arzatoarelor ca in paragraful 10, va

sigila elementele de reglaj si va aplica pe aparat, in schimbul celei existente, eticheta corespunzatoare noului reglaj efectuat. Aceasta eticheta se gaseste in plicul cu duze de schimb. Plicul continand injectoarele si etichetele poate fi in dotare sau se poate gasi la centrele de asistenta autorizate.

Pentru comoditatea instalatorului, indicăm în tabelul de mai jos debitele arzatoarelor, diametrul duzelor și presiunea de lucru pentru diferite tipuri de gaz.

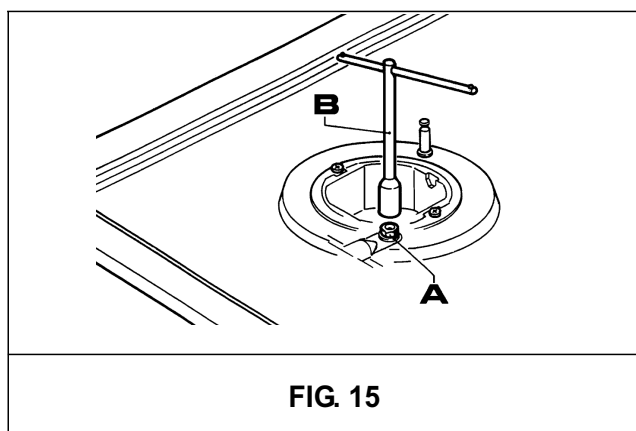


FIG. 15

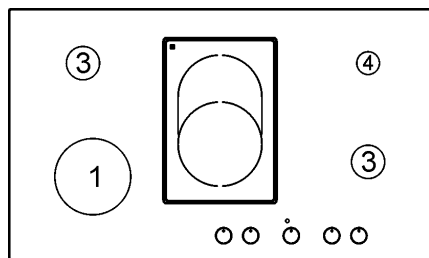
TABEL

ARZATOARE		GAZ	PRESIUNE DE LUCRU	DEBIT TERMIC		DIAMETRU DUZA	DEBIT TERMIC (W)		EE arzător de gaz*
N°	DENUMIRE			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	DUBLOCOROANĂ	G 30 - BUTAN	30	291		100	1800	4000	56,6 %
		G 31 - PROPAN	30	286		100	1800	4000	
		G 20 - NATURAL	20		381	150 H3	1800	4000	
2	RAPID	G 30 - BUTAN	30	218		85	800	3000	58,8 %
		G 31 - PROPAN	30	214		85	800	3000	
		G 20 - NATURAL	20		286	115 Y	800	3000	
3	SEMIRAPID	G 30 - BUTAN	30	127		65	550	1750	58,6 %
		G 31 - PROPAN	30	125		65	550	1750	
		G 20 - NATURAL	20		167	98 Z	550	1750	
4	AUXILIAR	G 30 - BUTAN	30	73		50	450	1000	-----
		G 31 - PROPAN	30	71		50	450	1000	
		G 20 - NATURAL	20		95	72 X	450	1000	

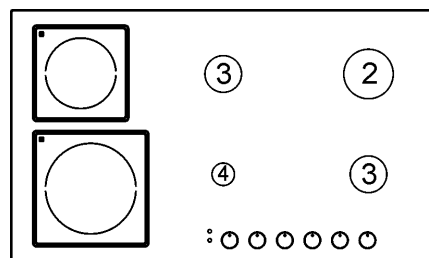
***În conformitate cu Regulamentul nr 66/2014 măsuri la nivelul UE pentru punerea în aplicare a Directivei 2009/125 / EC, de performanță (EEgas arzător) a fost calculată conform EN 30-2-1 ultima revizuire cu G20.**

MODIFICARI

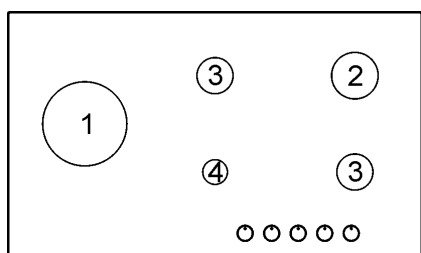
DISPUNEREA ARZĂTOARELOR



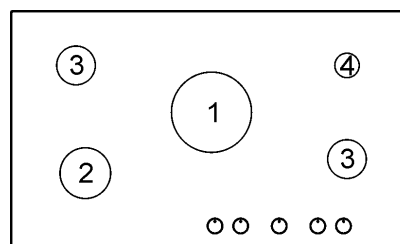
EE_{gashob}
57,5 %



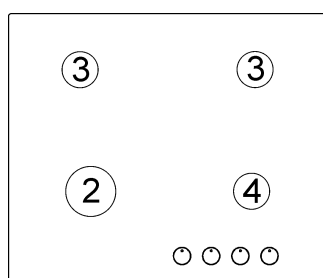
EE_{gashob}
58,2 %



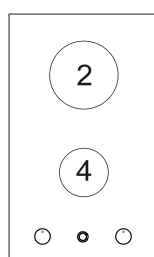
EE_{gashob}
57,8 %



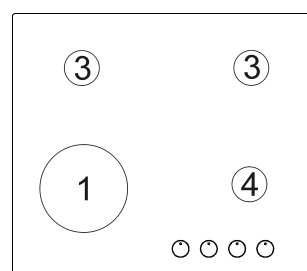
EE_{gashob}
57,8 %



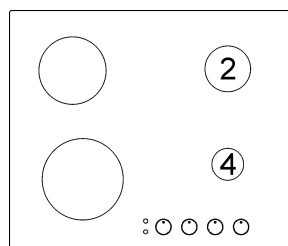
EE_{gashob}
58,2 %



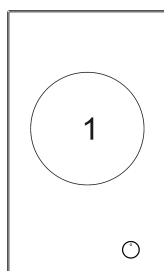
EE_{gashob}
65,3 %



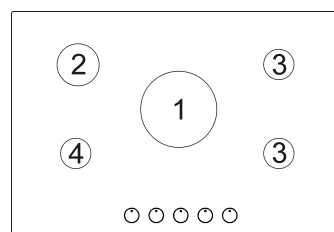
EE_{gashob}
57,5 %



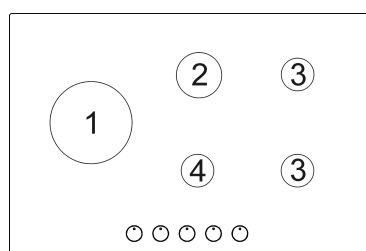
EE_{gashob}
58,8 %



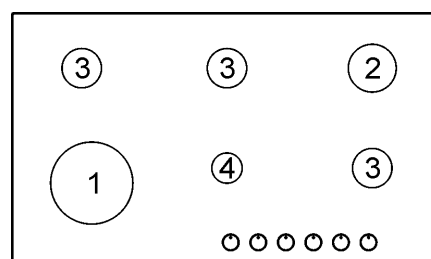
EE_{gashob}
56,6 %



EE_{gashob}
57,8 %



EE_{gashob}
57,8 %



EE_{gashob}
57,9 %

INTRETINERE

TIPURILE SI SECTIUNILE CABLURILOR DE ALIMENTARE

TIPUL PLITEI	TIPUL CABLULUI	ALIMENTARE MONOFAZICA
Plita cu gaz	H05 RR - F - H07 RN - F	Sectiune 3 x 0.75 mm ²
Plita mixt cu o electrica "Hi- Light"	H05 RR - F - H07 RN - F	Sectiune 3 x 1 mm ²
Plita mixt cu mai plita electrica "Hi-Light" + EFX 30 1H - EFX 30 2H	H05 RR - F - H07 RN - F	Sectiune 3 x 1.5 mm ²

ATENTIE!!!

In cazul inlocuirii cablului de alimentare, instalatorul va trebui sa tina conductorul de impamantare (B) cat mai departe de conductorii de faza (fig. 16) si in plus sa respecte avertismentele de la paragraful 9.

PUTERILE COMPONENTELOR ELECTRICE

TIP	Ø (cm)	PUTERE (W)	ECgătit electric* (Wh/Kg)
Rezistenței electrice "Hi-light"	14,0	1200	187,0
Rezistenței electrice "Hi-light"	18,0	1800	188,5
Rezistenței electrice dublu oval "Hi-Light"	17,0 * 26,5	1400 / 2100	183,3
Rezistenței electrice dublu "Rectang." "Hi-Light"	18,5 * 30,5	2400	N.A

**ECgătit electric: Consumul de energie per kg, calculată în conformitate cu Regulamentul (UE) 66/2014.*

ATENȚIE: ÎNTREȚINEREA TREBUIE EFECTUATĂ NUMAI DE CĂTRE PERSOANE AUTORIZATE.

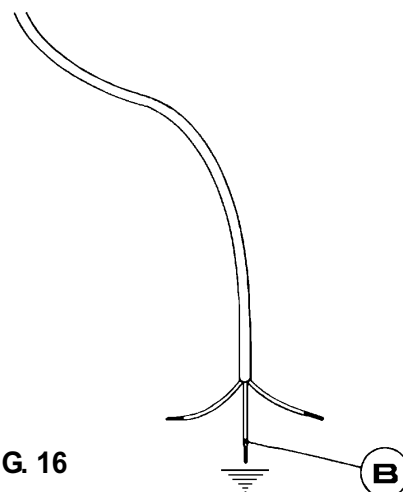


FIG. 16

DATE TEHNICE NOTATE PE ETICHETA

4 ARZATOARE (60)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Natural = 7.5 kW
 Σ Qn GPL = 545gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 536 gr/h(G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

4 ARZATOARE (60) (WOK sx)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Natural = 8.5 kW
 Σ Qn GPL = 618gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 607gr/h (G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

2 ARZATOARE + 2 "Hi-light"

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Natural = 4.0 kW
 Σ Qn GPL = 291gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 286gr/h (G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

5 ARZATOARE (75) (WOK central)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Natural = 11.5 kW
 Σ Qn GPL = 836 gr/h(G30)
 Σ Qn GPL = 821 gr/h(G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

5 ARZATOARE (90) (WOK central)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Natural = 11.5 kW
 Σ Qn GPL = 836 gr/h(G30)
 Σ Qn GPL = 821 gr/h(G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

5 ARZATOARE (75-90) (WOK sx)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Natural = 11.5 kW
 Σ Qn GPL = 836 gr/h(G30)
 Σ Qn GPL = 821 gr/h(G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

4 ARZATOARE (90) (2 elem.Hi-light)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Natural = 7.5 kW
 Σ Qn GPL = 545 gr/h(G30)
 Σ Qn GPL = 536gr/h(G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

Put. Nom. El. debitată 3000 W

4 ARZATOARE (90) (1 elem. Oval Hi-light) WOK sx

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Natural = 8.5 kW
 Σ Qn GPL = 618 gr/h(G30)
 Σ Qn GPL = 607 gr/h(G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

Put. Nom. El. debitată 1400-2100 W

6 ARZATOARE (90)

WOK sx

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Natural = 13.25 kW
 Σ Qn GPL = 963 gr/h(G30)
 Σ Qn GPL = 946 gr/h(G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

DATE TEHNICE NOTATE PE ETICHETA

2 ARZATOARE (30)

CAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

S Qn Gaz Natural = 4.0 kW
S Qn GPL = 291gr/h (G30)
S Qn GPL = 286gr/h (G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

1 ARZATOARE (30)

CAT.: II2H3B/P

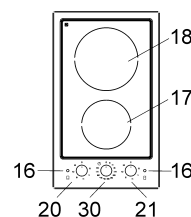
G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

S Qn Gaz Natural = 4.0 kW
S Qn GPL = 291gr/h (G30)
S Qn GPL = 286gr/h (G31)

Tensiune = 220 - 240 V ~
Frecvență = 50-60 Hz

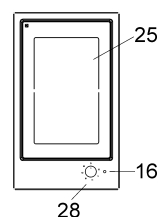
VALORIFICAREA PUTERII cu sau fără cronometru

Tensiune	220 - 240 V ~
Frecvență	50/60 Hz
Put Tot.	3000 W



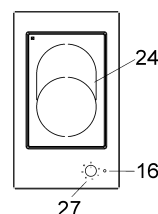
VALORIFICAREA PUTERII cu sau fără cronometru

Tensiune	220 - 240 V ~
Frecvență	50/60 Hz
Put Tot.	2400 W



VALORIFICAREA PUTERII cu sau fără cronometru

Tensiune	220 - 240 V
Frecvență	50/60 Hz
Put Tot.	2100-1400 W



DATE TEHNICE PENTRU REGLAREA APARATELOR ELECTRO-CASNICE ALIMENTATE CU GAZ



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.

ASISTENTA TEHNICA SI PIESE DE SCHIMB

Acest aparat, inainte de iesirea din fabrica, a fost receptionat si pus la punct de personal calificat, astfel incat sa se garanteze cele mai bune rezultate in functionare.

Piese de schimb originale se gasesc doar la Centrele noastre de asistenta tehnica si la magazinele autorizate.

Orice reparatie sau modificare care ar putea fi necesara in viitor trebuie facuta cu maxima grija si atentie de personal calificat.

Pentru acest motiv recomandam sa va adresati intotdeauna reprezentantului care a facut vanzarea sau la Centrul nostru de asistenta tehnica cel mai apropiat, specificand marca, modelul, seria si defectiunea aparatului dvs. Aceste date sunt trecute pe eticheta de la partea inferioara a aparatului si pe eticheta de pe cutia de ambalaj.

Aceste informatii vor permite asistentului tehnic sa se doteze cu piesele de schimb necesare si sa garanteze in consecinta o interventie rapida si eficienta. Se recomanda sa se noteze aceste date mai jos, astfel incat sa fie mereu la indemana.

MARCA:

MODEL:

SERIA:

Păstrați certificatul de garanție sau foaia cu date tehnice și manualul de instrucțiuni pe toată durata de viață a aparatului. Acestea conțin date tehnice importante.

În caz de eșec sau tăiate în cablu, vă rugăm să mutați departe de cablu și nu-l atinge. Mai mult decât atât, dispozitivul trebuie scos din priză și nu pornit. Apelați la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru a remedia problema.

Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2002/9/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.



Pokyny pro montáž a údržbu. Uživáterská příručka s pokyny

EFX 70 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 60 4G AI AL DR CI

EFX 60 2G 2H AI AL

EFX 90 5G AI AL DR CI

EFX 90 4G 1H AI AL DR

EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT

EFX 30 2H - EFX 30 2H-T

EFX 30 2G AI AL CI

EFX 70 5G AI AL DR CI

EFX 60 4G AI AL CI

EFX 90 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 90 4G 2H AI AL

EFX 30 1G AI AL DR CI

EFX 30 1H - EFX 30 1H-T

EFX 70.1 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 60.1 4G AI AL DR CI

EFX 60.1 2G 2H AI AL

EFX 90.1 5G AI AL DR CI

EFX 90.1 4G 1H AI AL DR

EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT

EFX 30.1 2H - EFX 30 2H-T

EFX 30.1 2G AI AL CI

EFX 70.1 5G AI AL DR CI

EFX 60.1 4G AI AL CI

EFX 90.1 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 90.1 4G 2H AI AL

EFX 30.1 1G AI AL DR CI

EFX 30.1 1H - EFX 30 1H-T



VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během provozu zahřívají.

Je třeba dbát, abyste se nedotýkali topných těles.

Děti mladší 8 let mějte neustále pod dohledem.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a výše a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, pokud jsou pod odborným dohledem nebo jim byly podány instrukce ohledně bezpečného použití tohoto spotřebiče a uvědomují si nebezpečí s tím spojená.

Dbejte, aby si děti se spotřebičem nehrály.

Čištění a údržba nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Vaření na varné desce s použitím tuku nebo oleje bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič, a pak zakryjte plamen např. víkem či poklicí nebo hasící rouškou.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: neskladujte jakékoli předměty na varné desce.

VAROVÁNÍ: Pokud je prasklý povrch, spotřebič vypněte, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem.

V pokynech pro čištění sporáku, varné desky a trouby musí být uvedeno, že se nesmí používat parní čistící přístroje.

VAROVÁNÍ: že výrobek není určen pro provoz prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.

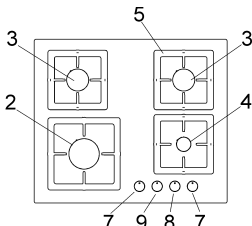
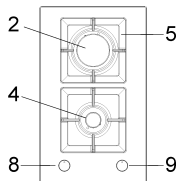
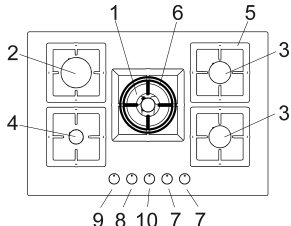
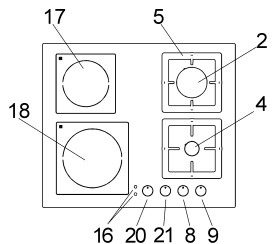
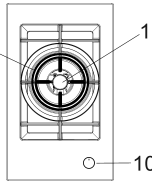
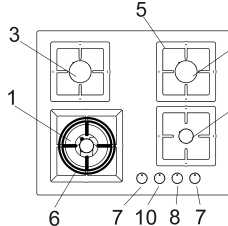
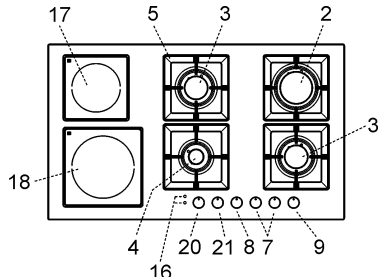
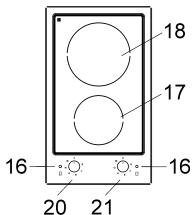
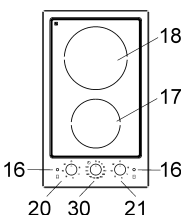
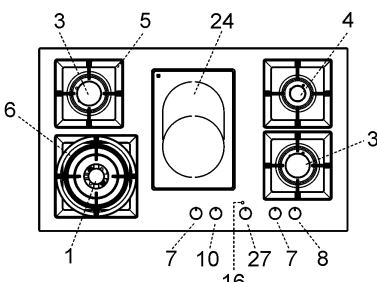
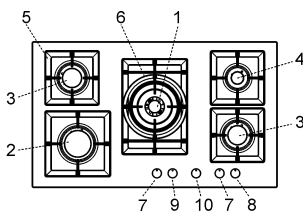
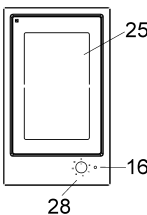
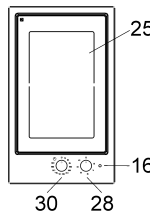
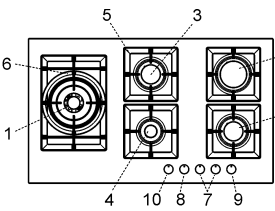
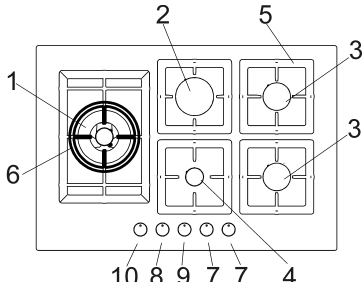
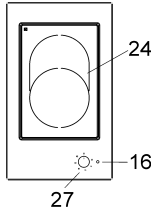
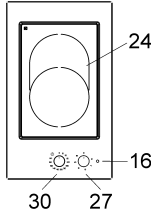
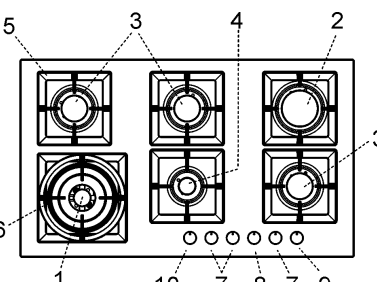
VAROVÁNÍ: nepoužívat čistící parní jednotku z: **kamna, varných desek a trub.**

VAROVÁNÍ:

Používejte pouze výrobky s ochrannými prvky, které jsou nainstalovány výrobcem, nezasahujte do instalace. Při opravě používejte originální díly, které jsou uvedené v dokumentaci od výrobce. Použití jiných ochranných prvků nebo nevhodná manipulace s nimi může způsobit nehodu.

VAROVÁNÍ: Proces vaření je třeba provádět pod dohledem. Krátkodobý proces vaření je třeba provádět pod neustálým dohledem.

POPIS VARNÉ DESKY

EFX 60 4G AI AL CI EFX 60.1 4G AI AL CI 	EFX 30 2G AI AL CI EFX 30.1 2G AI AL CI 	EFX 70 5G AI AL DR CI EFX 70.1 5G AI AL DR CI 	
EFX 60 2G 2H AI AL EFX 60.1 2G 2H AI AL 	EFX 30 1G AI AL DR CI EFX 30.1 1G AI AL DR CI 	EFX 60 4G AI AL DR CI EFX 60.1 4G AI AL DR CI 	
EFX 90 4G 2H AI AL EFX 90.1 4G 2H AI AL 	EFX 30 2H EFX 30.1 2H 	EFX 30 2H T EFX 30.1 2H-T 	EFX 90 4G 1H AI AL DR EFX 90.1 4G 1H AI AL DR 
EFX 90 5G AI AL DR CI EFX 90.1 5G AI AL DR CI 	EFX 30 1H 	EFX 30 1H-T 	EFX 90 5G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 5G AI AL DR CI LEFT 
EFX 70 5G AI AL DR CI LEFT EFX 70.1 5G AI AL DR CI LEFT 			EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT 

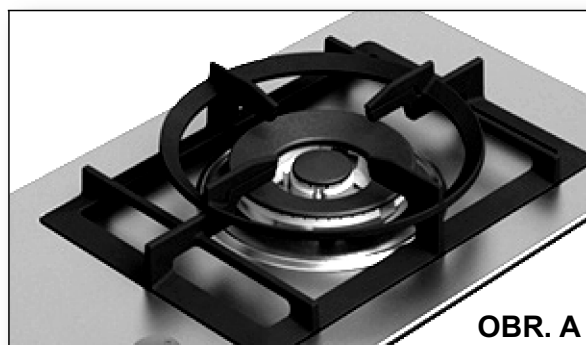
POPIS VARNÉ DESKY

- | | |
|---|----------------|
| 1 Hořáky dvojitý koruna | of 4000 W |
| 2 Rychlý hořák | of 3000 W |
| 3 Polorychlý hořák | of 1750 W |
| 4 Doplnkový hořák | of 1000 W |
| 5 Smaltovaný rošt nebo litiny podle vzoru | |
| 6 Smaltovaný rošt wok (pouze double koruna hořáku) | |
| 7 Ovladač hořáku č. 3 | |
| 8 Ovladač hořáku č. 4 | |
| 9 Ovladač hořáku č. 2 | |
| 10 Ovladač hořáku č. 1 | |
| 16 Signalizační kontrolka pro elektrickou plotýnka "Hi-light" (Ukazatel zbytkového tepla) | |
| 17 Elektrický plotýnka "Hi-light" Ø 14,0 cm | de 1200 W |
| 18 Elektrický plotýnka "Hi-light" Ø 18,0 cm | de 1800 W |
| 20 Ovladač k elektrický plotýnka knob "Hi-light" č. 17 | |
| 21 Ovladač k elektrický plotýnka "Hi-light" č. 18 | |
| 24 Elektrický odpor dvojitý ovál "Hi-light" Ø 17,0*26,5 cm | de 1400/2100 W |
| 25 Elektrický odpor dvojitý "Rectangular" "Hi-light" Ø 18,5*30,5 cm | de 2400 W |
| 27 Ovladač k elektrický plotýnka "Hi-light" "Hi-light" č. 24 | |
| 28 Ovladač k elektrický plotýnka "Hi-light" "Hi-light" č. 25 | |
| 30 Ovladač Timer 60' | |

Upozornění: tento spotřebič byl navržen pro použití v domácnosti a pro použití soukromými osobami.

Tato varná deska byla navržena pouze pro vaření: jakékoliv jiné použití (např. topení místnosti) je nevhodné a nebezpečné.

***Chcete-li použít WOK držák misky jen ultra rychlý plynový hořák.
Dejte ji na nosné ultra rychlé pánvi a ujistěte se, že stabilita (viz obr. A).***



OBR. A

POUŽÍVÁNÍ

1) HOŘÁKY

Na ovládacím panelu je u každého ovladače nakresleno schéma, které určuje, ke kterému hořáku daní ovladač náleží. Po otevření přívodu plynu z distribuční sítě nebo z plynové bomby zapalte hořáky dle níže uvedeného popisu:

- ruční zapalování

Stlačte a pootočte ovladačem proti směru hodinových ručiček do polohy maximum (velký plamen viz obr. 1) a přiložte k hořáku zapálenou zápalku.

- Elektrické zapalování

Stlačte a pootočte ovladačem proti směru hodinových ručiček do polohy maximum (velký plamen viz obr. 1) a stiskněte tlačítko elektrického zapalování.

- Automatické elektrické zapalování

Stlačte a pootočte ovladačem proti směru hodinových ručiček do polohy maximum (velký plamen viz obr. 1) a stlačte ovladač směrem dovnitř.

- Zapalování hořáků vybavených termopojistkou

U hořáků s termopojistkou pootočte ovladačem proti směru hodinových ručiček do polohy maximum (velký plamen viz obr. 1), dokud neucítíte malý protitlak, poté stlačte ovladač a zopakujte více uvedený postup. Po zapálení podržte ovladač stisknuti po dobu asi 10 vteřin.

Jak používat hořáky

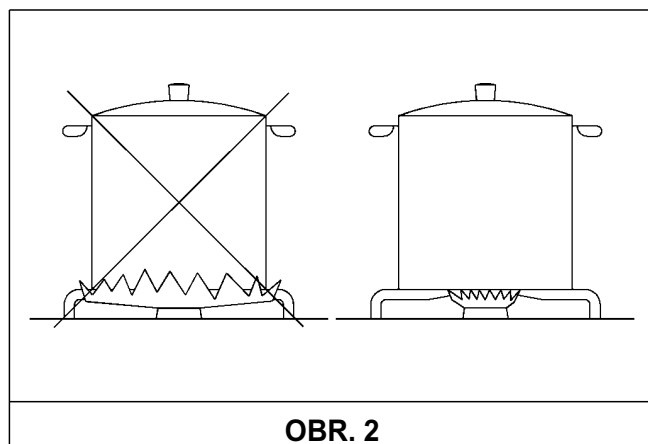
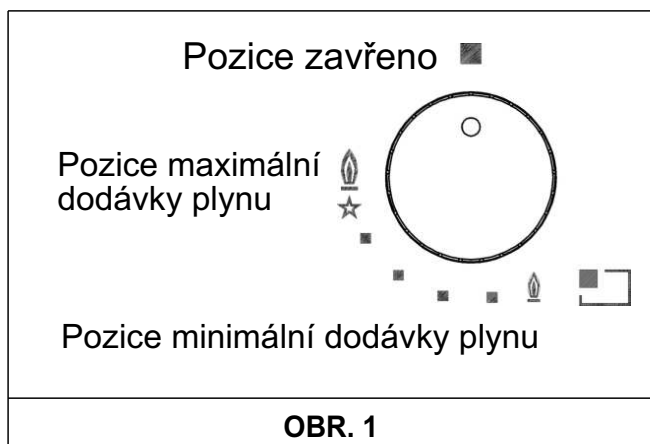
K dosažení maximálního výkonu s minimálním odběrem plynu je důležité zapamatovat si následující:

- pro každý hořák použijte odpovídající nádobí (viz následující tabulka a obr. 2).
- Po dosažení bodu varu pootočte ovladačem do polohy minimum (malý plamen obr. 1).
- Používejte vždy hrnce s pokličkou.
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem.

Hořáky	výkon W	průměr hmců, nádobí (cm)
Dvojitý koruna	4000	24 ÷ 26
Rychlý	3000	20 ÷ 22
Polorychlý	1750	16 ÷ 18
Doplňkový	1000	10 ÷ 14

UPOZORNĚNÍ:

- **hořáky s termopojistkou mohou být zapáleny pouze tehdy, pokud je ovladač nastaven do polohy Maximum (velký plamen obr. 1).**
- **V případě, že nelze použít elektrické zapalování, je možno použít zápalky.**
- **Během použití hořáků nenechávejte spotřebič bez dozoru a dohlédněte, aby se v jeho blízkosti nepohybovaly děti. Obzvláště se ujistěte, aby rukojeti hrnců byly správně umístěny a kontrolujte přípravu jídel, u kterých se používají oleje a tuky, jelikož jsou velmi hořlavé.**
- **Nepoužívejte spreje v blízkosti zapnutého spotřebiče.**
- **Pokud je varná deska vybavena poklopem, před tím, než ho otevřete, odstraňte všechny zbytky potravin, které ulpěly na jeho povrchu. Pokud spotřebič bude vybaven skleněným poklopem a dojde k jeho zahřátí, poklop může prasknout. Před tím, než poklop zavřete, vypněte a nechejte vychladnout všechny hořáky.**
- **Nedoporučuje se používat nádobí přecházející za okraje povrchu varní plochy.**



POUŽÍVÁNÍ

Poznámka:

- **použití varného plynového spotřebiče způsobuje tvorbu tepla a vlhkosti v místnosti, ve které je instalován. Proto je nezbytné, aby bylo zajištěno dobré větrání této místnosti tak, že ponecháte otevřené otvory přirozené ventilace (obr. 3) a zapnete mechanické ventilační zařízení (odsávač par nebo elektrický ventilátor, obr. 4 a 5).**
- **Intenzivní a dlouhodobé používání spotřebiče může vyžadovat doplňkové větrání, např. otevření oken nebo účinnější větrání zvýšením výkonu mechanického větrání, pokud je k dispozici.**
- **Nikdy neupravujte technické vlastnosti výrobku, může to být nebezpečné.**
- **Nechcete-li tento spotřebič déle používat (anebo starý spotřebič vyměníte za nový), před jeho likvidací doporučujeme uvést jej mimo provoz v souladu s platnými nařízeními týkajícími se ochrany zdraví a životního prostředí tak, že odstraníte veškeré nebezpečné díly, především pro děti, které by se s odstaveným spotřebičem mohly hrát.**
- **Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama anebo nohama.**
- **Nepoužívejte spotřebič, pokud máte bosé nohy.**
- **Výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené nevhodným, nesprávným anebo nerozumným použitím.**
- **Během a hned po provozu dosahují některé části varné desky velmi vysoké teploty: nedotýkejte se jich.**
- **Po použití varné desky se ujistěte, že je ukazovatel ovládacích knoflíků přesunutý do zavřené polohy a zavřete hlavní přívodní ventil plynu nebo plynové bomby.**
- **V případě nesprávného provozu plynových ventilů kontaktujte asistenční servis.**

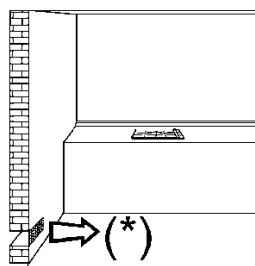
Pozor: během provozu dosahuje povrch varné desky velmi vysoké teploty: udržujte děti mimo jejího dosahu!

Nikdy nevařte jídla přímo na elektrických plotýnkách, ale používejte hrnce nebo nádoby.

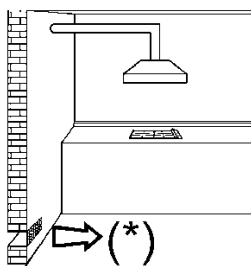
ČASOVAČ

Časovač umožňuje automatické vypnutí topných prvků s akustickým varováním. Lze jej rovněž použít jako časovač (bez vypnutí) a lze jej nastavit na dobu max. 60 minut (viz obr. 6).

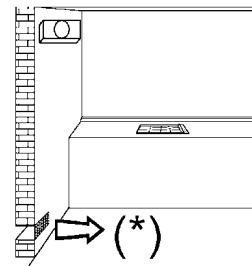
(*) PŘÍVOD VZDUCHU: VIZ. KAPITOLA TÝKAJÍCÍ SE INSTALACE (BOD 6 A 7)



OBR. 3



OBR. 4



OBR. 5

POUŽÍVÁNÍ

2)) ZAPNUTÍ ELEKTRICKÝCH VARNÝCH PLOTÝNEK "HI-LIGTS"

Topné prvky jsou řízeny energetickými regulátory s 12 pozicemi (viz obr. A-B), které umožňují získat velký rozsah různých teplot. Ve Schématu prostřednictvím informací dáváme instrukce k získání různých úrovní vaření.

Pro zapojení topných těles je nutné otočit ve směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček příslušný knoflík.

Kontrolka 16 znázorňuje připojení jednoho nebo více topných těles.

Kontrolka zhasne pouze tehdy, když teplota varné zóny klesne pod určitou hodnotu: to je důvod, proč je nazýváán ukazatelem zbytkového tepla.

AKTIVACE DVOJZÓNY

Pro aktivaci dvojzóny stačí otočit ovládací knoflíky po směru hodinových ručiček až do polohy 0, jak je znázorněno na Obr. č. 6.

V této poloze je možné regulovat teplotu, při zachování zapnuté dvojzóny.

Chcete-li aktivovat pouze jeden topný element, potom znovu otočte knoflíkem, dokud se nedosáhne polohy 0 a znovu zapněte, tím dojde k nastavení požadované úrovně teploty.

Jak používat varné zóny

Zahřívání probíhá pouze ve vnitřní části kružnic naznačených na speciálním skle. Kruhy musí být plně pokryty nádobami.

TABUĽKA

Výkon a velikost varných zón (cm)

Zóna č. 17	Ø 14,0 "Hi-light"	1200 W
Zóna č. 18	Ø 18,0 "Hi-light"	1800 W
Zóna č. 24	Ø 17,0*26,5 "Hi-light"	1400/2100 W
Zóna č. 25 "Rectang"	Ø 18,0*30,5 "Hi-light"	2400 W

Nastavení pozice ovládacích knoflíků

Možné postupy vaření

0 - 2

Pro rozehrátí másla, čokolády atd.
Pro ohřátí malého množství tekutiny.

2 - 4

Pro ohřev většího množství tekutiny. Chcete-li připravit krémy a pokrmy vyžadující dlouhý pomalý čas vaření.

4 - 6

Pro rozmrazení mražených potravin a přípravu dušených pokrmů, ohřev k bodu varu nebo slabé vření.

6 - 8

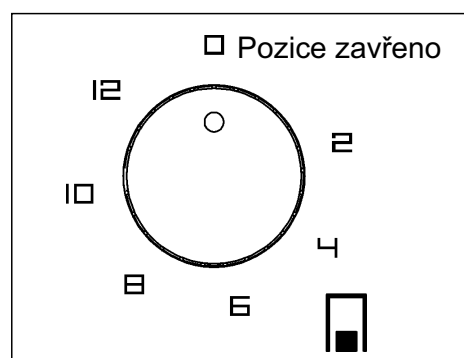
Pro ohřev potravin k bodu varu.
Pro zhnědnutí jemného masa a ryb.

8 - 10

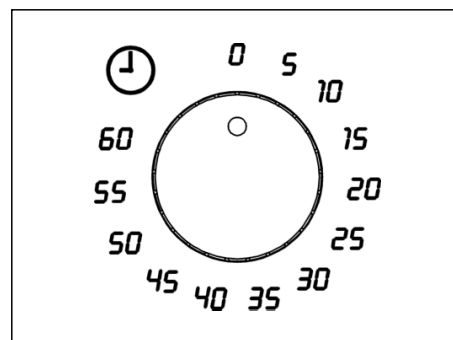
Pro řízky a steaky.
Vaření slabým varem velkého množství potravin.

10 - 12

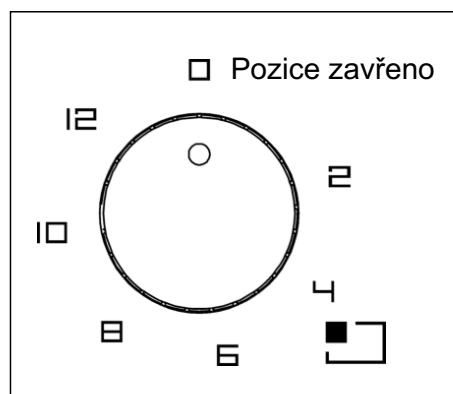
Přivedení velkého množství tekutiny k varu. Na smažení.



OBR. B



OBR. 6



OBR. A

CZ

POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ:

pro správné použití se, prosím, podívejte na obr.7 a mějte na paměti:

- Zapněte elektřinu až poté, co umístíte nádobu na varnou zónu.
- Používejte hrnce a pánve s plochým silným dnem.
- Používejte nádoby se stejným průměrem dna jako varné zóny.
- Než nádobu postavíte na varnou zónu, vysušte její dno.
- Neškrábejte nádobou po skleněném povrchu, abyste jej nepoškodili.
- Při používání varných zón, prosím, držte děti v dostatečné vzdálenosti od horkých ploch. Ujistěte se, že rukojeti nádob jsou správně umístěny vzhledem k interiéru. Uvědomte si, že přehřáté tuky a oleje se mohou vznítit.
- Varné zóny po použití zůstávají horké; nenechávejte na nich předměty a neopírejte o ně ruce, aby nedošlo k popálení, dokud kontrolka nezhasne.
- Pokud sklo praskne, prosím, odpojte spotřebič.
- Nepoužívejte plastové nádoby nebo alobal.
- Nepoužívejte varnou desku jako odkládací plochu.
- Spotřebič nesmí být provozován s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Nepokoušejte se měnit technické vlastnosti výrobku, protože to může být nebezpečné.

VAROVÁNÍ A DOPORUČENÍ PRO UŽIVATELE:

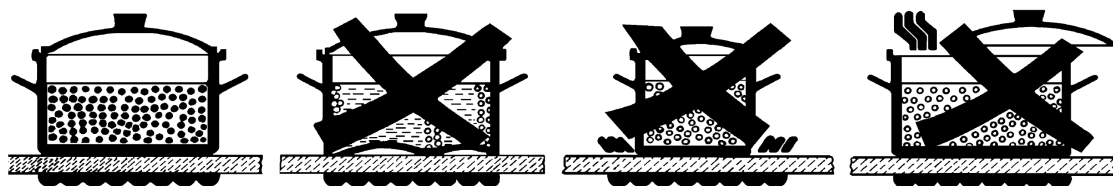
- Nedotýkejte spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama nebo nohama.
- Nepoužívejte spotřebič, když jste naboso.
- Výrobce neručí za škody vzniklé nevhodným, nesprávným nebo nepřiměřeným použitím.
- Během a bezprostředně po ukončení provozu spotřebiče jsou některé části varné desky velmi horké: nedotýkejte se jich.
- Po použití varné desky se ujistěte, že knoflík je v uzavřené poloze.
- Vařte v přiklopených nádobách, kdykoliv je to možné, abyste ušetřili elektřinu.
- Kontrolka u knoflíku ukazuje, kdy jsou elektrické plochy zapnuté.

POZOR:

V případě rozbití skla varné plochy:

- ihned vypněte všechny hořáky a elektrické ohřevné plotýnky, poté odpojte spotřebič od zdroje elektrického napájení,
- nedotýkejte se povrchu spotřebiče,
- spotřebič nepoužívejte.

Pro dosažení maximální účinnosti při minimální spotřebě energie během vaření pomocí topného tělesa používejte: hrnce s plochým dnem, vyšší tloušťkou a průměrem přizpůsobeným topnému tělesu (viz obrázek). Pro další úsporu vařte s poklicí. Po dosažení varu také přizpůsobte výkon topnému tělesu.



OBR. 7

ČIŠTĚNÍ

Upozornění:

před započetím jakéhokoliv čištění odpojte přístroj od sítě elektrického vedení a od přívodu plynu.

3) PRACOVNÍ DESKA

Pokud chcete udržet povrch varné desky lesklí, je velmi důležité umýt ho po každém použití vlažnou vodou se saponátem, otřít a osušit.

Stejným způsobem je nutno umívat smaltované rošty, smaltované poklopy "A", "B" a "C", a hořáky hlavy "T" (viz obr. 8/A - 8/B) musí být při mytí a zapalování prvky "AC" a protipožárních čidel "TC" (viz obr. 8/B) musí být čištěny. Nemyjte je v myčce na nádobí.

Vyčistěte je opatrně s malým nylonovým kartáčem, jak je znázorněno (viz obr. 8) a nechte zaschnout. Čištění musí být prováděno pouze tehdy, pokud deska a její součásti nejsou teplé. Nesmí se používat kovové houbičky, abrazivní čisticí prášky nebo spreje způsobující korozi.

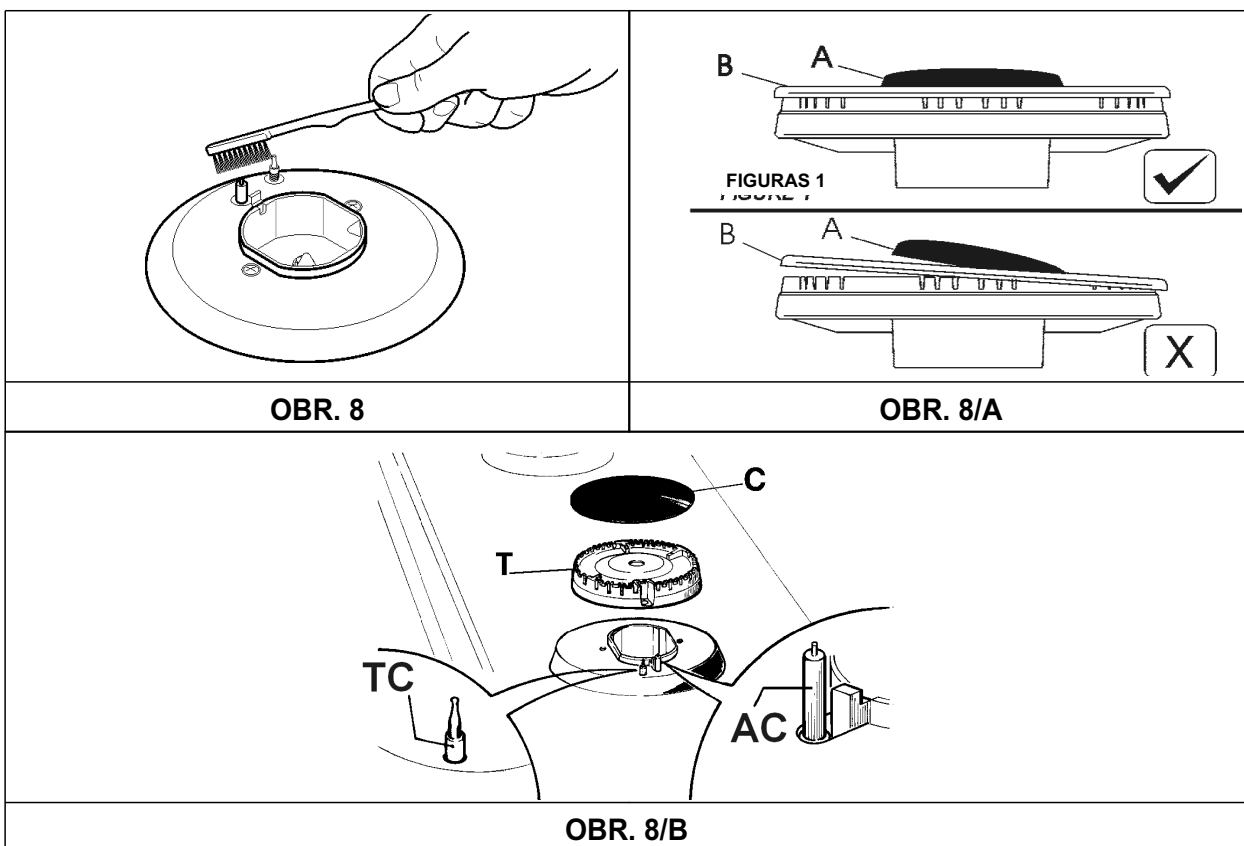
Nedovolte, aby ocet, káva, mléko, slaná voda a šťáva z citronů nebo z rajčat zůstávaly dlouhou dobu v kontaktu s povrchem desky.

UPOZORNĚNÍ:

při zpětné montáži jednotlivých součástí spotřebiče dbejte na níže uvedená doporučení:

- ujistěte se, zda otvory hlav hořáků „T“ (obr. 8/B) nejsou ucpané cizími tělesy.
- Ujistěte se, že smaltované kryty „A“, „B“ a „C“ (obr. 8/A - 8/B) jsou správně umístěny na hlavách hořáků.
Tuto podmínku lze považovat za splněnou, pokud je kryt umístěn na hlavě hořáku stabilní.
- Přesné umístění roštu na desce je dáno jeho zaoblenými rohy, které je třeba přesně umístit směrem k bočním okrajům desky.
- Pokud otvírání nebo zavírání některého kohoutku je z jakékoliv příčiny obtížné, neotvírejte jej násilím, ale vyžádejte si zásah servisního technika.
- Pro čištění spotřebiče nepoužívejte proud páry.
- Pokrmy spálené na elektrické plotýnce čistěte nasucho.
- Po použití vylijte na teplou plotýnku trochu oleje a rozetřete pomocí hadru.

Poznámka: nepřetržité použití může v blízkosti hořáků způsobit změnu původního zabarvení, která se připisuje vysokým teplotám.



ČIŠTĚNÍ

Před každým čištěním odpojte spotřebič z elektrické sítě.

ELEKTRICKÝ PRVEK "Hi-Light "

Chcete-li zachovat povrch čistý a jasný, doporučujeme používat silikonový kondicionér. Použití tohoto kondicionéru např. před výrobou džemu pomáhá chránit povrch varné desky. Je velmi důležité, abyste vyčistili povrch ihned po každém použití, když je sklo ještě vlažné.

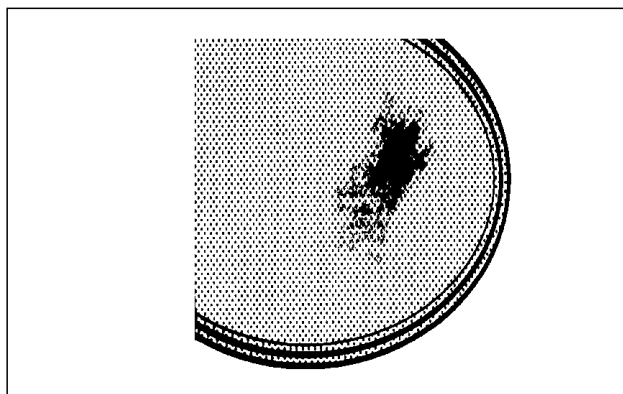
Nepoužívejte kovové drátěnky, abrazivní a korozivní prostředky a spreje.

V závislosti na míře znečištění doporučujeme:

- Mírné skvrny: stačí použití vlhkého hadříku.
- **Skvrny po tekutinách, které se vylily z nádoby, můžete odstranit pomocí octa nebo citronu.**
- Dbejte na to, abyste na povrch nerozsypali cukr nebo cokoli s cukrem. V takovém případě vypněte spotřebič a ihned vyčistěte povrch teplou vodou a škrabkou.

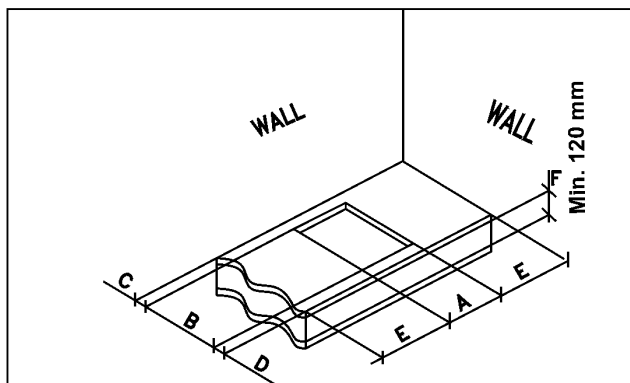
- Po určité době se může na povrchu objevit kovové zabarvení a škrábance (obr. A) v důsledku nesprávného čištění a nesprávného používání nádob. Škrábance jsou obtížně odstranitelné, ale nemají vliv na správné fungování varné desky.

- Nepoužívejte parní trysky pro čištění spotřebiče.



OBR. A

For fully electric model



OBR. 9/A

INSTALACE

DŮLEŽITÉ PŘEDPISY PRO INSTALACI

Instalaci, veškeré úpravy, přeměny a údržbu popsané v této části mohou provádět pouze odborní pracovníci.

Spotřebič musí být nainstalováný správně, v souladu s platnými nařízeními a pokyny výrobce.

Špatná instalace může způsobit škody na lidech, zvířatech a věcech, za něž nemůže být výrobce zodpovědný.

Zásady bezpečnosti a všechna nařízení vztahující se k přístroji mohou být v průběhu životnosti výrobku upravovány pouze výrobcem nebo autorizovaným dodavatelem.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

pro dokonalou instalaci, nastavení anebo proměnu varné desky na jiné typy plynu se povinně obraťte na KVALIFIKOVANÉHO INSTALATÉRA: nedodržení tohoto pokynu přináší s sebou ztrátu záruky.

4) VESTAVBA VARNÉ DESKY

Po odstranění vnějšího obalu a vnitřních obalů ze všech částí se přesvědčete, že deska je neporušená. V případě pochybností nepoužívejte výrobek a obraťte se na kvalifikovaného odborníka.

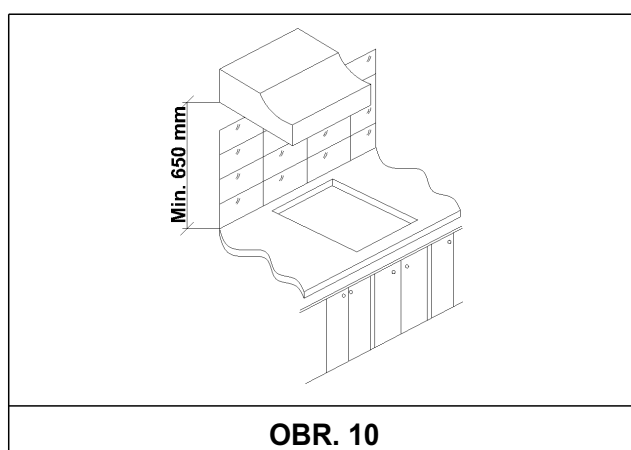
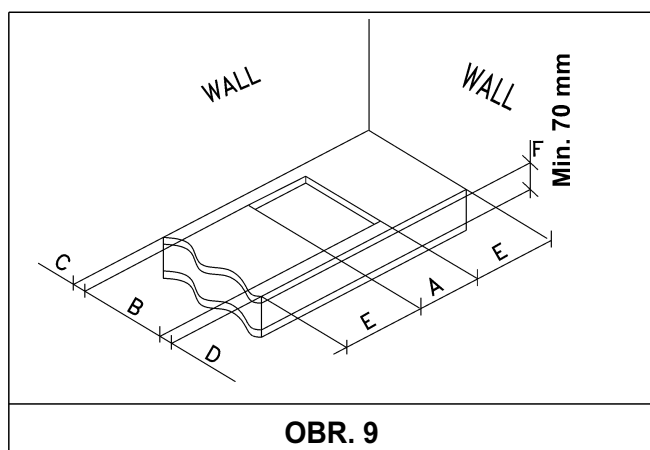
Žádné části obalu (krabice, sáčky, polystyrén, hřebíky...) nenechávejte v dosahu dětí, jelikož pro ně mohou být zdrojem nebezpečí.

Do pracovní desky kuchyňské linky je třeba vytvořit otvor pro vestavní spotřebič, jehož rozměry v mm jsou vyznačeny na obr. 9-9/A. Přesvědčete se, že jsou dodrženy všechny kritické vzdálenosti mezi varnou deskou, bočními stěnami, zadní a vrchní stěnou (viz obr. 9-9/A a minimální vzdálenost je znázorněno na Obr. 10).

Spotřebič je zařazen do 3. třídy, a proto podléhá všem nařízením, která jsou stanovena normami pro tento typ spotřebičů.

ROZMĚRY, KTERÉ MUSÍ BÝT DODRŽENY (uvedeno v mm)

	A	B	C	D	E	F
(30) 30.1 1H-2H	282	482	59	59	100 min	120 min.
(30) 1-2 Gas	282	482	59	59	300 min	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.



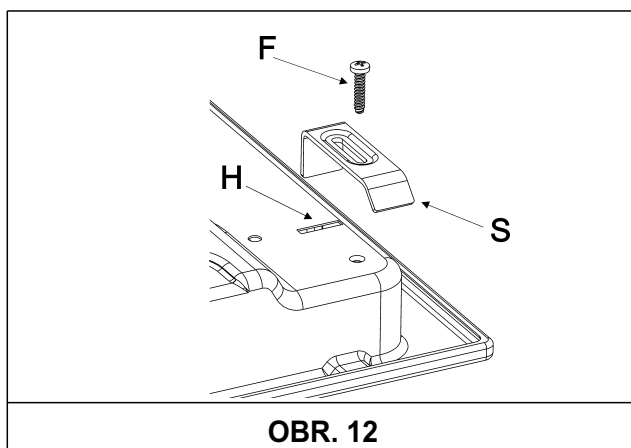
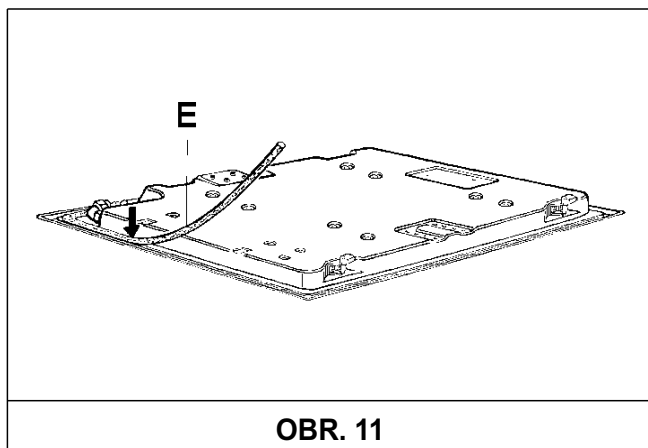
INSTALACE

5) UPEVNĚNÍ VARNÉ DESKY

Deska je vybavena speciálním těsněním, které zabraňuje jakémukoli pronikání vlhkosti do kuchyňské linky. Pro správnou aplikaci těsnění je třeba pečlivě dodržet následující pokyny:

- oddělit těsnící pruhy od jejich podkladu tak, aby jeho průhledná ochrana zůstala přilepena na tomto těsnění.
- Obrátit varnou desku a správně umístit těsnění „E“ (obr. 11) přesně pod okraj varné desky tak, aby vnější strana těsnění perfektně přiléhala k obvodové vnější hraně desky. Těsnění nesmí přesahovat okraje desky.
- Připevnit rovnoměrně a pevně těsnění k desce, upravit a přitlačit je pomocí prstů, poté odtrhnout ochranný papírový pásek od těsnění a usadit desku do otvoru linky.
- Desku upevněte pomocí svorek „S“, dbejte přitom, aby zobáček svorky zapadl do otvoru „H“ na spodní straně a utáhněte šroub „F“ tak, až se svorka „S“ přichytí k pracovní desce (viz obr. 12).

- Případná stěna (levá nebo pravá), která viškově přesahuje pracovní desku, musí být od otvoru vzdálena minimálně tak, jak je uvedeno ve sloupci tabulky.
- Abychom se vyhnuli náhodným kontaktům s povrchem horké desky, která je v provozu, je třeba, abyste ji oddělili dřevěnou deskou pomocí šroubků, minimálně 70 mm od horní části (obr. 9-9/A).



INSTALACE

DŮLEŽITÉ PŘEDPISY PRO INSTALACI

Případné boční stěny nábytku, do kterého je varná deska zabudována, nesmějí přesáhnout její výšku. Materiál, z kterého je vyrobena zadní stěna, přilehlé prostory a okolí desky, musí být odolné vůči teplotě 90 °C.

Lepidlo, které spojuje umělou hmotu a nábytek, musí být odolné vůči teplotám min. 150 °C, aby nedošlo k odlepení obou částí od sebe.

Instalace přístroje musí odpovídat platným normám. Toto zařízení nepodléhá evakuačním předpisům o vibrujících výrobcích.

Musí být ale připojeno podle výše uvedených pravidel o instalaci. Zvláštní pozornost je pak třeba věnovat níže uvedením předpisům o ventilaci a větrání.

6) VENTILACE MÍSTNOSTI

Je nezbytné, aby místnost, ve které je tento výrobek instalován, byla neustále větrána, aby byla zabezpečena jeho správná funkce. Množství potřebného vzduchu je takové, aby bylo zajištěno správné spalování plynu a ventilace místnosti; jeho objem nesmí být menší než 20 m³. Přirození přísun vzduchu musí být zajištěn přímou cestou stálými ventilačními otvory ve stěnách místnosti, které ústí do venkovního prostoru, o rozloze nejméně 100 cm² (viz obr. 3). Tyto otvory musí být upraveny tak, aby nemohlo dojít k jejich ucpání. Je také přípustná nepřímá ventilace prostřednictvím využití přívodu vzduchu ze sousedících místností, tak jak stanoví platná norma.

7) UMÍSTĚNÍ A ODVĚTRÁNÍ SPOTŘEBIČE

Při použití varných plynových spotřebičů je stále nutno odvětrávat zplodiny hoření pomocí odsávače připojeného na komín, kouřovod nebo s přímým vývodem ven (viz obr. 4). V případě, že neexistuje možnost využití odsávače par, je možno použít i ventilátor namontovaný na okno nebo na venkovní stěnu tak, aby se zapnul zároveň se spotřebičem (viz obr. 5), ovšem pouze za předpokladu, že budou bezpodmínečně dodrženy předpisy o ventilaci uvedené v platné normě.

8) PŘIPOJENÍ PLYNU

Před zapojením spotřebiče se ujistěte, zda údaje na štítku umístěném na spodní straně výrobku souhlasí s údaji distribuční sítě plynu.

Štítek návodu a nálepka umístěná na spodní straně výrobku určuje podmínky seřízení spotřebiče: typ plynu a provozní tlak.

Pokud je plyn rozváděn distribuční sítí, musí být spotřebič připojen na rozvod přívodu plynu:

- buď pevnou ocelovou trubkou dle platné normy, jejíž připojení musí být provedeno pomocí šroubových spojů v souladu s uvedenou normou.
- Nebo měděnou trubkou dle platné normy, jejíž připojení může být provedeno pomocí přípojek s mechanickým těsněním dle platné normy.
- Nebo pružnou trubkou z nerez oceli schváleného provedení s maximální délkou 2 metry a těsněním shodným s příslušnou normou. Tato trubka musí být instalována tak, aby nepřišla do styku s pohyblivými částmi nábytku (např. zásuvky) a nesmí procházet otvory, které jsou úzké a kde by mohlo dojít ke stlačení.

Pokud je plyn přiváděn přímo z plynové bomby, spotřebič, napájení pomocí regulátoru tlaku, musí být napojen následovně:

- buď měděnou trubkou podle platné normy, jejíž spojení musí být provedeno pomocí přípojek s mechanickým těsněním dle příslušné normy.
- Nebo pružnou trubkou z nerez oceli schváleného provedení s maximální délkou 2 metry a těsněním dle příslušné normy. Tato trubka musí být instalována tak, aby nepřišla do styku s pohyblivými částmi nábytku (např. zásuvky) a nesmí procházet otvory, které jsou úzké a kde by mohlo dojít ke stlačení. Doporučujeme, aby se na pružnou trubku aplikoval speciální adaptér, snadno dostupný na trhu, prostřednictvím kterého se usnadní připojení těsnění regulátoru tlaku, který je namontován na bombě.

Po dokončené instalaci ověřte perfektní těsnost s pomocí mýdlového roztoku, nikdy nepoužívejte plamen!

UPOZORNĚNÍ:

- připomínáme, že kloub vstupu plynu zařízení je závitový 1/2" kuželovitý plyn. mužský v souladu s normou EN 10226.

DŮLEŽITÉ:

Přístroj splňuje ustanovení dílčích předpisů pro evropské směrnice:

- nařízení (EU) 2016/426.



INSTALACE

9) PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: instalaci provádějte v souladu s pokyny výrobce. Nesprávná instalace může způsobit škody na osobách, zvířatech anebo věcech, za které výrobce není zodpovědný.

Elektrické připojení musí být provedeno dle platných norem a platných zákonných nařízení.

Před zapojením se přesvědčte:

- napětí odpovídá hodnotě uvedené na štítku údajů a průřez kabelů elektrického systému je schopný unést zatížení, rovněž uvedené na štítku.
- zda elektrické napětí sítě a zásuvek odpovídá maximálnímu příkonu spotřebiče (zkontrolujte štítek, který je umístěn na spodní straně výrobku).
- Zásuvka nebo el. síť by měly být vybaveny účinným uzemněním, které odpovídá platným normám a zákonným nařízením. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost při nedodržení těchto opatření.

Pokud je spotřebič zapojen do sítě pomocí zásuvek:

- připojte na přívodní elektrickou šňůru „C“ (viz obr. 13) - pokud jí není vybavena – normalizovanou zástrčku, která odpovídá napětí vyznačenému na štítku.
- Vodiče připojte dle schématu na obr. 13 a pečlivě respektujte následující pokyny:

písmeno L (fáze) = vodič hnědé barvy;

písmeno N (neutrální) = vodič modré barvy;

symbol uzemnění  = vodič zeleno žlutí.

- Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby v žádné jeho části nedošlo k přehřátí na 90 °C.
- Pro zapojení nepoužívejte redukce a adaptéry, protože by mohly způsobit zkrat s následním nebezpečím přehřátí.
- Po vestavění musí být zdířka přístupná.

Pokud je připojení provedeno přímo do elektrické sítě:

- zapojte mezi zařízení a síť vícepóloví spínač, dimenzovaný na příkon spotřebiče, s minimální mezerou mezi kontakty 3 mm.
- Nezapomeňte, že uzemňující vodič nesmí být spínačem přerušován.
- Elektrické připojení může být také chráněno diferenciálním spínačem vysoké citlivosti.



Velmi doporučujeme připojit příslušný zemnicí vodič zeleno-žluté barvy k účinnému uzemnění.

Dřív než provedete jakýkoliv zásah na elektrické části systému spotřebiče, povinně jej odpojte z elektrické sítě.

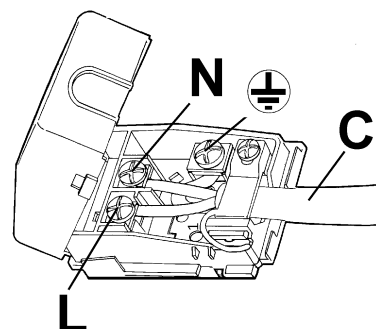
V případě, že si instalace bude vyžadovat změny elektrického systému domácnosti nebo v případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče, obraťte se na kvalifikovaného instalatéra, který se musí ujistit zejména o tom, že průřez kabelů zásuvky je vhodný pro příkon spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ:

všechny naše výrobky odpovídají evropským normám a příslušným doplňkům zákona

Výrobek je proto v souladu s požadavky platných směrnic Evropského parlamentu a Rady týkajících se:

- elektromagnetické kompatibility (EMC);
- elektrické bezpečnosti (LVD);
- omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních
- ekodesignu (ErP)



OBR. 13

SEŘÍZENÍ

Dříve než začnete provádět jakékoliv seřizování, odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Po ukončení seřizování musí technik na spotřebič znovu umístit případné plomby.

Seřízení prvotního vzduchu v našich hořácích není nutné.

10) VENTILY

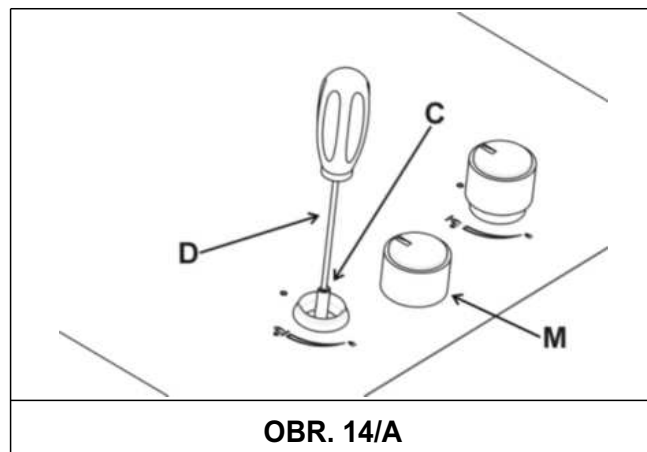
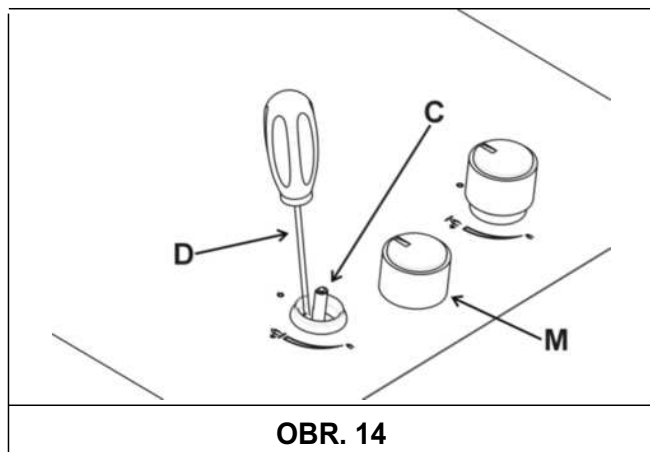
Nastavení na „Minimum“:

- zapalte hořák a ovladač nastavte do pozice „minimum“ (malý plamen obr. 1).
- Vyjměte ovladač „M“ (obr. 14 - 14/A) pevného kohoutku jednoduchým zatlačením na jeho čep.
- Pro regulaci použijte malý šroubovák „D“, který musíte zasunout do otvoru „C“ (obr. 14 - 14/A) a otočte škrťací šroub doprava nebo doleva, dokud plamen hořáku byla dostatečně upravena na "Minimum" pozice.

Zkontrolujte, zda plamen nezhasne, když je knoflík prudce přepnut z "Maxima" na "Minimum" pozice.

Pamatujte, že více uvedená regulace je možná pouze u hořáků na G20 (metan), zatímco u hořáků na G30 nebo G31 (propan butan) musí být šroub blokován na spodní straně (otáčet ve směru hodinových ručiček).

Mazání kohoutků
V případě, že je kohoutek zablokovaný,
nepoužívejte sílu a požádejte
o technickou pomoc.



PŘEMĚNA NA JINÝ DRUH PLYNU

11) VIMĚNA TRYSEK

Hořáky jsou použitelné na více druhů plynu pomocí výměny trysky odpovídající danému plynu. Pro výměnu trysky je nutné sejmut hlavy hořáků a klíčem „B“ vymontovat trysku „A“ (viz obr. 15) a vyměnit ji za trysku odpovídající typu použitého plynu.

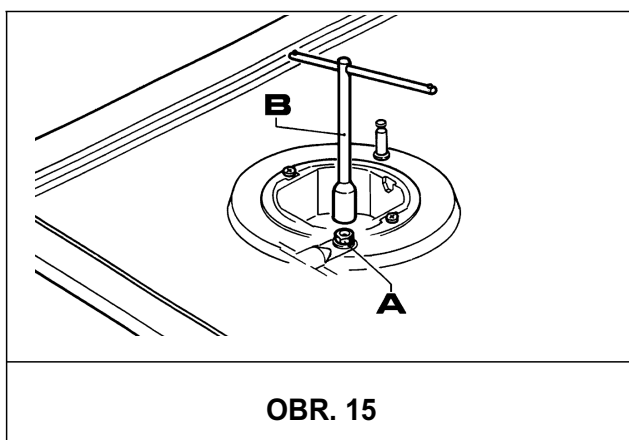
Doporučuje se trysku řádně upevnit.

Po provedené výměně by měl technik provést regulaci hořáků, popsanou v paragrafu 10, zaplombovat případné seřizené části zařízení a

místo starého štítku výměnou nalepit na spotřebič štítek odpovídající novému druhu plynu. Tento štítek je přiložen v sáčku s náhradními tryskami.

Sáček, který obsahuje vstřikovací trysky a štítky může být součástí vybavení nebo je k dispozici u autorizovaného servisu.

Pro lepší orientaci technika uvádíme níže tabulku s tepelnými výkony hořáků, průměrem trysky a přetlakem odpovídajícím různým druhům plynu.



OBR. 15

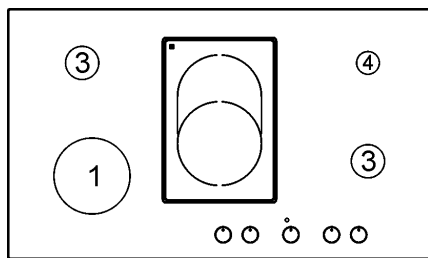
TABULKA

Hořáky		Druh plynu	Přetlak mbar	Tepelný výkon		Průměr trysky 1/100 mm	Tepelný výkon (W)		EEgas burner*
Č.	Název			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	DVOJITÝ KORUNA	G 30 - BUTAN	30	291	381	100	1800	4000	56,6 %
		G 31 - PROPAN	30	286		100	1800	4000	
		G 20 - ZEMNÍ	20			150 H3	1800	4000	
2	RYCHLÝ	G 30 - BUTAN	30	218	286	85	800	3000	58,8 %
		G 31 - PROPAN	30	214		85	800	3000	
		G 20 - ZEMNÍ	20			115 Y	800	3000	
3	POLORYCHLÝ	G 30 - BUTAN	30	127	167	65	550	1750	58.6 %
		G 31 - PROPAN	30	125		65	550	1750	
		G 20 - ZEMNÍ	20			98 Z	550	1750	
4	DOPLŇKOVÍ	G 30 - BUTAN	30	73	95	50	450	1000	----
		G 31 - PROPAN	30	71		50	450	1000	
		G 20 - ZEMNÍ	20			72 X	450	1000	

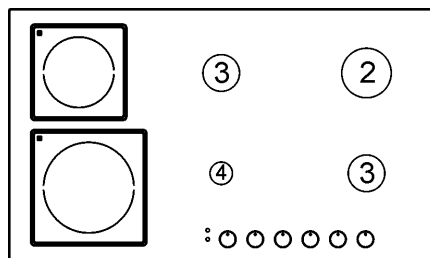
*V souladu s nařízením č 66/2014 opatření EU v rámci provádění směrnice 2009/125/EC, výkon (EEgas burner byla vypočtena v souladu s EN 30-2-1 posledním přezkumem s G20.

PŘEMĚNA NA JINÍ DRUH PLYNU

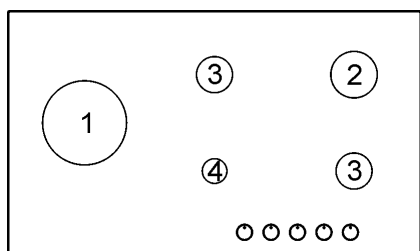
USPORIADANIE HORÁKOV



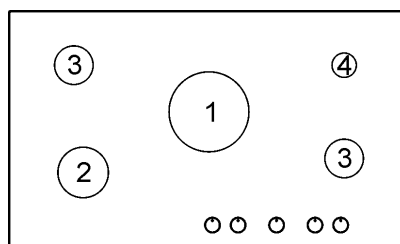
EE placa de gas
57,5 %



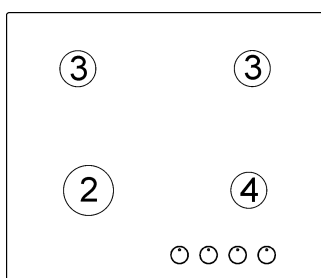
EE placa de gas
58,2 %



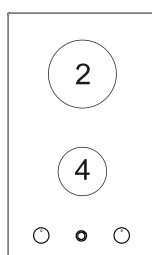
EE placa de gas
57,8 %



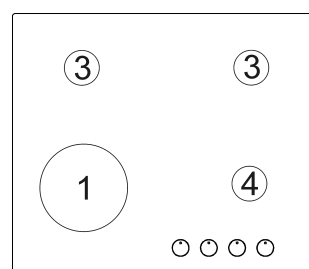
EE placa de gas
57,8 %



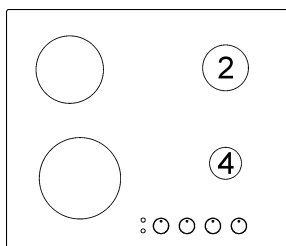
EE placa de gas
58,2 %



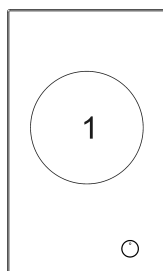
EE placa de gas
65,3 %



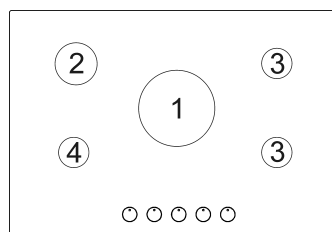
EE placa de gas
57,5 %



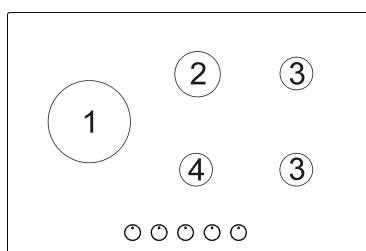
EE placa de gas
58,8 %



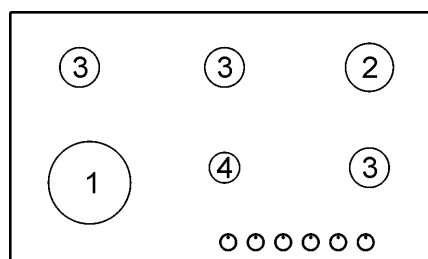
EE placa de gas
56,6 %



EE placa de gas
57,8 %



EE placa de gas
57,8 %



EE placa de gas
57,9 %

ÚDRŽBA

TYPY A ROZDĚLENÍ KABELŮ

TYP VARNÉ DESKY	TYP KABELU	JEDNOFÁZOVÉ NAPÁJENÍ
Plynová	H05 RR - F / H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²
Kombinovaná s jednou elektrickou plotýnkou "Hi-Light"	H05 RR - F / H07 RN-F	3 x 1 mm ²
V kombinaci s další elektrickou deskou "Hi-Light" + EFX 30 1H , EFX 30 2H	H05 RR - F / H07 RN-F	3 x 1.5 mm ²

POZOR!!!

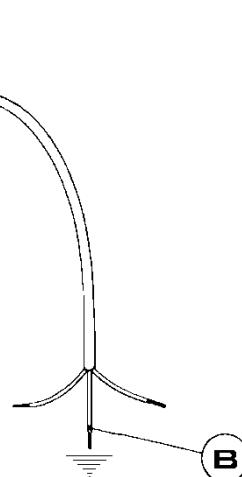
V případě výměny napájecího kabelu musí technik ponechat zemnicí vodič (B) delší než fázové vodiče (viz obr. 16) a mimo to musí dodržovat upozornění uvedená v bodě 9.

VÝKON ELEKTRICKÝCH SOUČÁSTÍ

TYP DOSKY	Ø (cm)	VÝKON (W)	EElectric cooking* (Wh/Kg)
Elektrický topný prvek "Hi-light"	14,0	1200	187,0
Elektrický topný prvek "Hi-light"	18,0	1800	188,5
Elektrický odpor dvojitý ovál "Hi-Light"	17,0 * 26,5	1400 / 2100	183,3
Elektrický odpor dvojitý "Rectang" "Hi-Light"	18,5 * 30,5	2400	N.A

*EElectric cooking: Spotřeba energie na kg, počítáno v souladu s nařízením (EU) 66/2014.

**VAROVÁNÍ: ÚDRŽBU
MUSÍ PROVÁDĚT POUZE
AUTORIZOVANÁ OSOBA.**



OBR. 16

TECHNICKÉ ÚDAJE PRO NASTAVENÍ PLYNU U SPOTREBICE

4 HOŘÁKY (60)

KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

Σ Qn Gaz ZEMNÍ = 7.5 kW
 Σ Qn GPL = 545 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 536 gr/h (G31)

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

4 HOŘÁKY (60) (WOK sx)

KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

Σ Qn Gaz ZEMNÍ = 8.5 kW
 Σ Qn GPL = 618 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 607 gr/h (G31)

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

2 HOŘÁKY + 2 "Hi-light"

KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

Σ Qn Gaz ZEMNÍ = 4.0 kW
 Σ Qn GPL = 291 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 286 gr/h (G31)

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz
Put. Nom. El. Rating 3000 W

5 HOŘÁKY (75) (WOK CENTRÁLNÍ)

KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

Σ Qn Gaz ZEMNÍ = 11.5 kW
 Σ Qn GPL = 836 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 821 gr/h (G31)

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

5 HOŘÁKY (90) (WOK CENTRÁLNÍ)

KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

Σ Qn Gaz ZEMNÍ = 11.5 kW
 Σ Qn GPL = 836 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 821 gr/h (G31)

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

5 HOŘÁKY (75-90) (WOK sx)

KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

Σ Qn Gaz ZEMNÍ = 11.5 kW
 Σ Qn GPL = 836 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 821 gr/h (G31)

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

4 HOŘÁKY (90) (2 elem.Hi-light)

KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

Σ Qn Gaz ZEMNÍ = 7.5 kW
 Σ Qn GPL = 545 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 536 gr/h (G31)

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

Put. Nom. El. Rating 3000 W

4 HOŘÁKY (90) (1 elem. Oval Hi-light) WOK sx

KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

Σ Qn Gaz ZEMNÍ = 8.5 kW
 Σ Qn GPL = 618 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 607 gr/h (G31)

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz
Put. Nom. El. Rating 1400/2100 W

6 HOŘÁKY (90)

WOK sx

KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

Σ Qn Gaz ZEMNÍ = 13.25 kW
 Σ Qn GPL = 963 gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 946 gr/h (G31)

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

TECHNICKÉ ÚDAJE PRO NASTAVENÍ PLYNU U SPOTŘEBIČE

2 HOŘÁKY (30)

KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz ZEMNÍ} = 4.0 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 291 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 286 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50/60 Hz

1 HOŘÁKY (30)

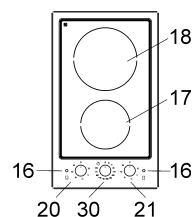
KAT.: II2H3B/P

G 30 - BUTAN = 30 mbar
G 31 - PROPAN = 30 mbar
G 20 - ZEMNÍ = 20 mbar

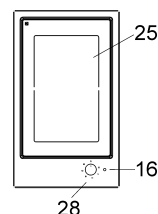
$\Sigma Q_n \text{ Gaz ZEMNÍ} = 4.0 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 291 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 286 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50/60 Hz

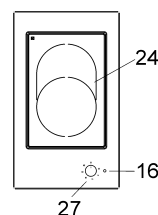
JMENOVITÝ VÝKON s nebo bez časovače	
Příkon	220 - 240 V ~
Frekvence	50/60 Hz
Pot Tot.	3000 W



JMENOVITÝ VÝKON s nebo bez časovače	
Příkon	220 - 240 V ~
Frekvence	50/60 Hz
Pot Tot.	2400 W



JMENOVITÝ VÝKON s nebo bez časovače	
Příkon	220 - 240 V ~
Frekvence	50/60 Hz
Pot Tot.	2100-1400 W



V případě poruchy nebo přerušení kabelu, vzdalte se od kabelu a nedotýkejte se ho. Kromě toho musí být přístroj odpojen a není zapnuta. Obrátte se na nejbližší autorizované servisní středisko pro vyřešení problému.

TECHNICKÁ DATA UVÁDĚNÁ NA ŠTÍTKU



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.

**Záruční nebo technický list uschovejte spolu s návodem na použití během celé životnosti zařízení.
Obsahuje důležité technické údaje.**

SERVIS A NÁHRADNÍ DÍLY

Tento spotřebič byl před expedicí ze závodu testován a kontrolován odborným a zkušeným personálem tak, aby byla zaručena co nejlepší funkčnost výrobku.

Originální náhradní díly jsou k dostání pouze v našich servisních centrech a v autorizovaných prodejnách. Každá oprava nebo seřízení, musí být provedena s maximální pečlivostí a pozorností kvalifikovanou osobou.

Z tohoto důvodu doporučujeme, abyste kontaktovali naše informační linky, kde nahlásíte příslušné údaje (značku výrobku, model, sériové číslo a druh poškození spotřebiče, který vlastníte.) Příslušné údaje jsou uvedeny na informačním štítku, který se nachází na zadní straně výrobku a na štítku umístěném na obalové krabici.

Tyto informace umožní pracovníkovi servisu obstarat si odpovídající náhradní díly a následně tak zajistit rychlý a cílený servisní zásah. Doporučujeme vám, abyste si tato data zapsali do následujících kolonek, abyste je měli vždy po ruce.

ZNAČKA:

MODEL:

SÉRIE:



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.



Inštrukcie pre inštaláciu a rady pre údržbu. Návod na obsluhu

EFX 70 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 60 4G AI AL DR CI

EFX 60 2G 2H AI AL

EFX 90 5G AI AL DR CI

EFX 90 4G 1H AI AL DR

EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT

EFX 30 2H - EFX 30 2H-T

EFX 30 2G AI AL CI

EFX 70 5G AI AL DR CI

EFX 60 4G AI AL CI

EFX 90 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 90 4G 2H AI AL

EFX 30 1G AI AL DR CI

EFX 30 1H - EFX 30 1H-T

EFX 70.1 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 60.1 4G AI AL DR CI

EFX 60.1 2G 2H AI AL

EFX 90.1 5G AI AL DR CI

EFX 90.1 4G 1H AI AL DR

EFX 90.1 6G AI AL DR CI LEFT

EFX 30.1 2H - EFX 30 2H-T

EFX 30.1 2G AI AL CI

EFX 70.1 5G AI AL DR CI

EFX 60.1 4G AI AL CI

EFX 90.1 5G AI AL DR CI LEFT

EFX 90.1 4G 2H AI AL

EFX 30.1 1G AI AL DR CI

EFX 30.1 1H - EFX 30 1H-T



VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas prevádzky zahrievajú.

Je potrebné dbať, aby ste sa nedotýkali ohrevných telies.

Deti mladšie ako 8 rokov majte neustále pod dohľadom.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a vyššie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod odborným dohľadom alebo im boli podané inštrukcie ohľadom bezpečného používania tohto spotrebiča a uvedomujú si nebezpečenstvo s tým spojená.

Dbajte, aby sa deti so spotrebičom nehrali.

Čistenie a údržba nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.

VAROVANIE: Varenie na varnej doske s použitím tuku alebo oleja bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič, a potom zakryte plameň napr. víkom či pokrievkou alebo hasiaci rúškom.

VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte akékoľvek predmety na varnej doske.

VAROVANIE: Ak je prasknutý povrch, spotrebič vypnite, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.

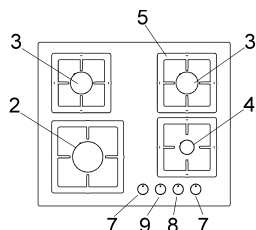
VAROVANIE: By ste nemali používať čistiace parné jednotku k sporáku, varné dosky a rúry.

VAROVANIE: že výrobok nie je určený pre prevádzku prostredníctvom externého časovača alebo samostatného diaľkového riadiaceho systému.

VAROVANIE: Používajte len výrobky s ochrannými prvkami, ktoré sú nainštalované výrobcom, nezasahujte do inštalácie. Pri oprave používajte iba originálne diely, ktoré sú uvedené v dokumentácii od výrobcu. Použitie iných ochranných prvkov alebo nevhodná manipulácia s nimi môže spôsobiť nehodu.

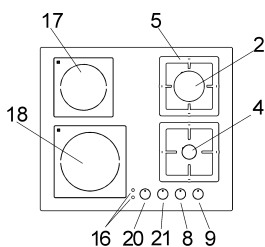
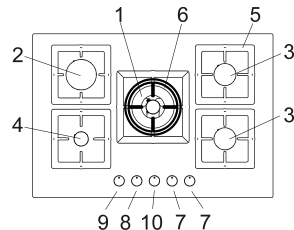
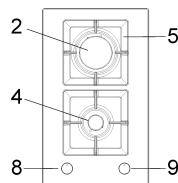
VAROVANIE: Proces varenia je treba vykonávať pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia je treba vykonávať pod neustálym dohľadom.

POPIS VARNICH DOSIEK



EFX 30 2G AI AL CI
EFX 30.1 2G AI AL CI

2 5 4 8 9

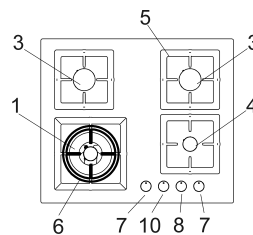
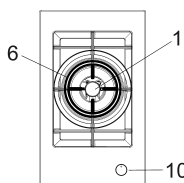


EFX 30 1G AI AL DR CI
EFX 30.1 1G AI AL DR CI

1

6

10



EFX 90 4G 2H AI AL
EFX 90.1 4G 2H AI AL

17 5 3 2

18 3 4

20 21 8 7 9

16

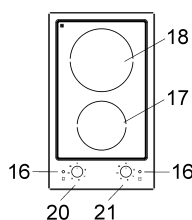
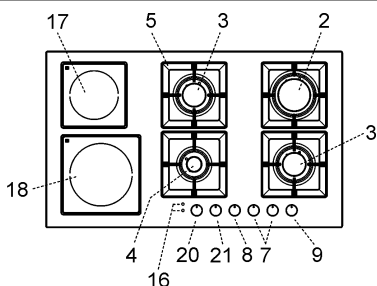
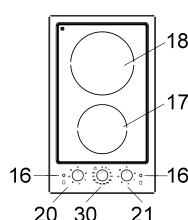
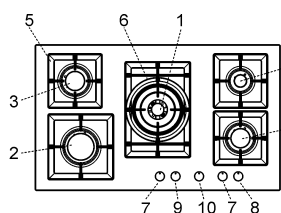
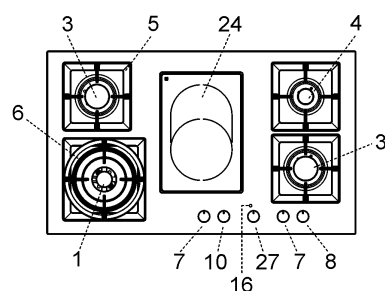


Diagram of the EFX 30 2H T and EFX 30.1 2H-T control panel. The panel features two large circular displays (18) and two smaller circular displays (17). The panel is mounted on a base with four mounting holes (16) and three indicator lights (20, 30, 21).



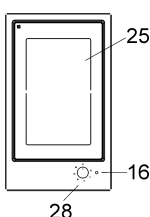
EFX 90 4G 1H AI AL DR
EFX 90.1 4G 1H AI AL DR

1 3 4 5 6 7 8 10 16 24



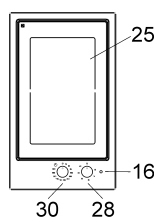
EFX 30 1H

Diagram illustrating the front panel (25) and the mounting bracket (16) with a screw (28) for installation.



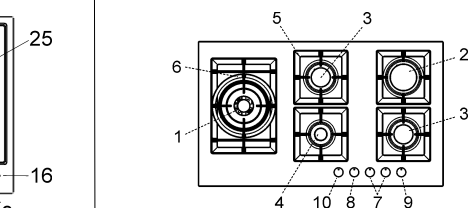
EFX 30 1H-T

The diagram shows a rectangular device with a large central display area (25) and a smaller rectangular area below it (30). Two circular components (16) are located at the bottom of the device. A line points from the label 28 to the right circular component (16).



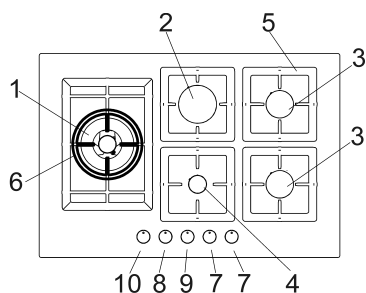
EFX 90 5G AI AL DR CI LEFT
EFX 90.1 5G AI AL DR CI LEFT

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



EFX 70.5G AI AL DR CI LEFT
EFX 70.1 5G AI AL DR CI LEFT

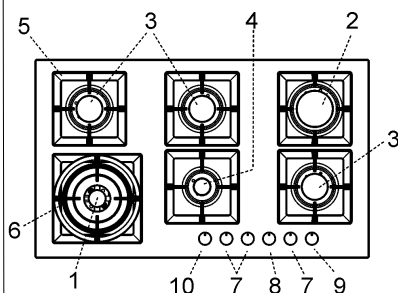
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



EFX 90 6G AI AL DR CI LEFT
EFX90.16GAIAL DRCI LEFT

Technical drawing of the cooktop showing the burner layout and component numbering:

- 1: Front panel
- 2: Burner grate (top right)
- 3: Burner grate (top middle)
- 4: Burner grate (top left)
- 5: Burner grate (bottom right)
- 6: Burner grate (bottom middle)
- 7: Burner grate (bottom left)
- 8: Burner cap (top right)
- 9: Burner cap (top middle)
- 10: Burner cap (top left)



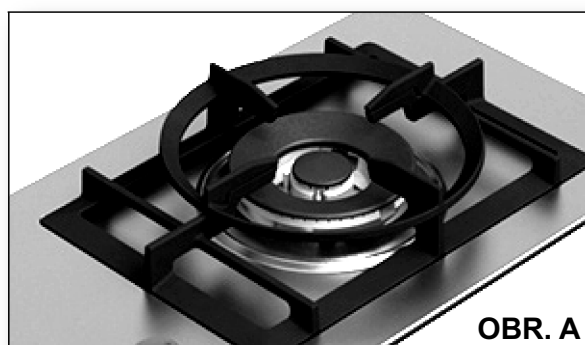
POPIS VARNICH DOSIEK

1 Dvojitý koruna horák	de 4000 W
2 Rychlý hořák	de 3000 W
3 Polorýchly horák	de 1750 W
4 Doplnkový horák	de 1000 W
5 Smaltovaný rošt alebo liatiny podľa vzoru	
6 Smaltovaný rošt wok (iba double koruna horáka)	
7 Ovládač k horáku č. 3	
8 Ovládač k horáku č. 4	
9 Ovládač k horáku č. 2	
10 Ovládač k horáku č. 1	
16 Signalizačná kontrolka pre elektrickú platňu "Hi-light" (Ukazovateľ zvyškového tepla)	
17 Elektrickej platňa "Hi-light" Ø 14,0	de 1200 W
18 Elektrickej platňa "Hi-light" Ø 18,0	de 1800 W
20 Ovládač k elektrickej platni "Hi-light" č. 17	
21 Ovládač k elektrickej platni "Hi-light" č. 18	
24 Elektrický odpor dvojitý ovál "Hi-light" Ø 17,0*26,5	de 1400/2100 W
25 Elektrický odpor dvojitý "Rectangular" "Hi-light" Ø 18,5*30,5	2400 W
27 Ovládač k elektrickej platni "Hi-light" č. 24	
28 Ovládač k elektrickej platni "Hi-light" č. 25	
30 Ovládač Timer 60'	

Pozor: toto zariadenie bolo vyvinuté na používanie v domácom prostredí.

Tato varná deska byla navržena pouze pro vaření: jakékoliv jiné použití (např. topení místnosti) je nevhodné a nebezpečné.

Ak chcete použiť WOK držiak misky len ultra rýchly plynový horák. Dajte ju na nosnej ultra rýchle panvici a uistíte sa, že stabilita (pozri obr. A).



OBR. A

POUŽÍVÁNIE

1) HORÁKY

Na čelnej maske je nad každým ovládacím gombíkom vytlačená schéma, z ktorej je zrejmé ktorú horák sa príslušným gombíkom ovláda. Po otvorení ventilu prívodu plynu na plynovom potrubí alebo na plynovej bombe, zapáliť horáky podľa nasledovných inštrukcií:

- ručné zapálenie

Zatlačiť ovládací gombík príslušného horáku a otáčať ním v protismere hodinových ručičiek až do polohy Max (silný plameň, obr. 1). Priložiť horiacu zápalku ku horáku.

- Elektrické zapálenie

Zatlačiť ovládací gombík príslušného horáku a otáčať ním v protismere hodinových ručičiek až do polohy Max (silný plameň, obr. 1). Zatlačiť a hneď pustiť tlačidlo zapalovania.

- Elektrické automatické zapalovanie

Zatlačiť ovládací gombík príslušného horáku a otáčať ním v protismere hodinových ručičiek až do polohy Max (silný plameň, obr. 1). Zatlačiť ovládací krúžok až na doraz.

- Zapalovanie horákov vybavených bezpečnostným termočlánkom

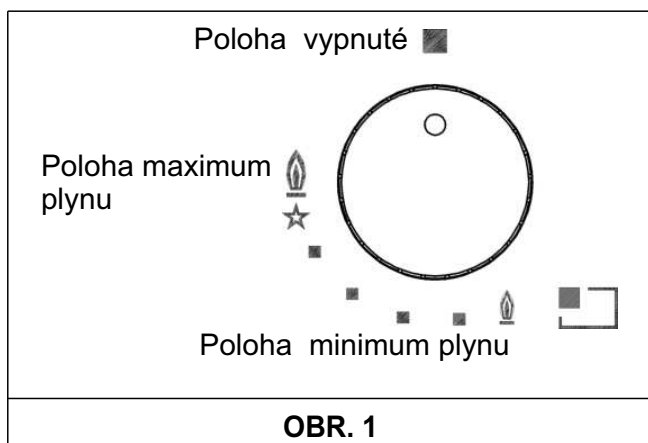
Pri horákoch vybavených bezpečnostným termočlánkom otáčať príslušným ovládacím gombíkom v protismere hodinových ručičiek do polohy Max (silný plameň, obr. 1) až kým necítiť jemný odpor. Vtedy zatlačiť ovládací gombík a zopakovať kroky opísané vyššie.

Po zapálení držať ovládací krúžok stlačený ešte asi 10 sekúnd.

AKO POUŽÍVAŤ HORÁKY

Pre dosiahnutie maximálneho výkonu pri minimálnej spotrebe plynu je užitočné zapamätať si nasledujúce kroky:

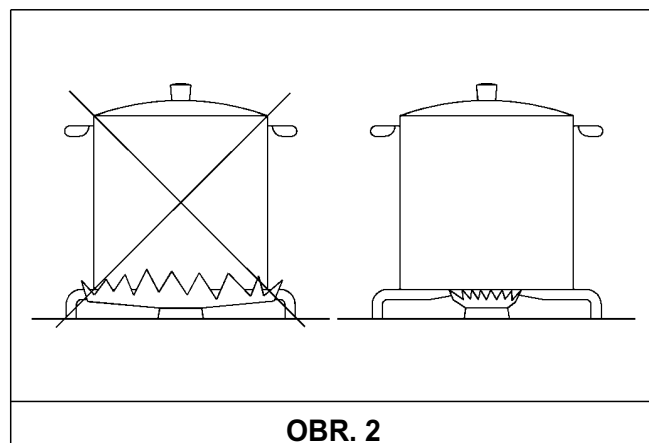
- pre každý horák používať správne hrnce (viď tabuľku a vyobrazenie č. 2).
- Po dosiahnutí varu otočiť ovládacím gombíkom do polohy Min (slabý plameň, obr. 1).
- Vždy používať hrnce s pokrievkou.
- Používať panvice s rovným dnom.



Horáky	výkon W	Priemer nádobí v cm
Dvojitý koruna	4000	24 ÷ 26
Rýchly	3000	20 ÷ 22
Polorýchly	1750	16 ÷ 18
Doplnkový	1000	10 ÷ 14

UPOZORNENIA:

- horáky vybavené bezpečnostným termočlánkom možno zapalovať iba vtedy, keď je ovládací gombík v polohe Max (silný plameň, obr. 1).
- Ak bol prerušený prívod elektrickej energie, je možné horáky zapáliť pomocou zápaliek.
- Počas používania horákov nenechávať zariadenie bez dozoru a nepúšťať deti do jeho blízkosti. Zvlášť sa ubezpečiť o tom, že sú ruky hrncov v správnej polohe a dohliadať na prípravu jedál s použitím olejov alebo tukov, nakoľko tieto sú ľahko zápalné.
- Nepoužívať spreje v blízkosti zapálených horákov.
- Pokiaľ je varná doska vybavená krytom, odstráňte pred jeho otvorením z jeho povrchu všetky zbytky potravín. Pokiaľ je tento kryt zo skla, dbajte pred jeho sklopením na to, aby horáky boli vychladnuté. Horúce horáky môžu spôsobiť prasknutie skleneného krytu.
- Neodporúča sa používať nádoby, ktoré prečnievajú za okraje povrchu varnej plochy.



POUŽÍVANIE

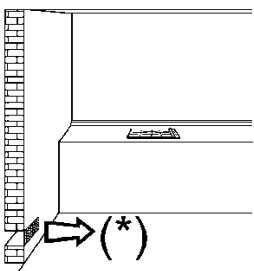
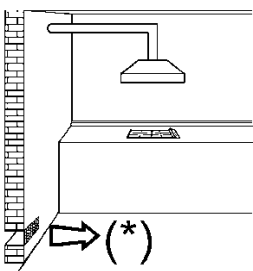
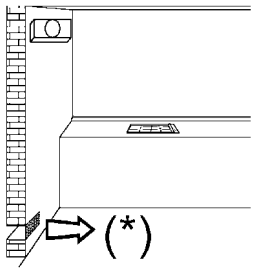
POZNÁMKY:

- používaním zariadenia pre varenie na plyne vzniká v miestnosti kde je toto umiestnené, teplo a vlhko. Preto je potrebné zabezpečiť dobré vetranie priestorov. Je dôležité udržiavať otvory pre prirodzenú ventiláciu (obr. 3) voľné a používať mechanické prístroje vetrania (digestor alebo elektrický ventilátor, obr. 4. a 5.).
- Intenzívnejšie a dlhšie trvajúce používanie zariadenia môže vyžadovať takisto lepšie vetranie, napríklad otvorením okna alebo zvýšením výkonu mechanického odsávania, ak je toto k dispozícii.
- Nikdy neupravujte technické vlastnosti výrobku, môže to byť nebezpečné.
- Ak nechcete tento spotrebič viac používať (alebo starý spotrebič vymeníte za nový), skôr ako ho zlikvidujete, odporúčame uviesť ho mimo prevádzku v súlade s platnými nariadeniami týkajúcimi sa ochrany zdravia a životného prostredia tak, že odstránite všetky nebezpečné diely, najmä pre deti, ktoré by sa s odstaveným spotrebičom mohli hrať.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokрыmi ani vlhkými rukami alebo nohami.
- Nepoužívajte spotrebič, keď máte bosé nohy.
- Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo nerozumným použitím.
- Počas a ihneď po prevádzke dosahujú niektoré časti varnej dosky veľmi vysoké teploty: nedotýkajte sa ich.
- Po použití varnej dosky sa uistite, či je ukazovateľ ovládacích gombíkov presunutý do zatvorenej polohy a zatvorte hlavný prívodný ventil plynu alebo plynovej bomby.
- V prípade nesprávnej prevádzky plynových ventilov kontaktujte asistenčný servis.

Pozor: počas prevádzky dosahuje povrch varnej dosky veľmi vysoké teploty: udržiavajte deti mimo jej dosahu!

Nikdy nevarte jedlá priamo na elektrických platniach, ale používajte hrnce alebo nádoby.

(*) PRÍVOD VZDUCH: VID. KAPITOLA INŠTALÁCIE (PARAGRAF 6 A 7)

		
OBR. 3	OBR. 4	OBR. 5

POUŽÍVANIE

2) Zapnutie elektrických varných platničiek "Hi-Lights"

Vykurovacie prvky sú riadené energetickými regulátormi s 12 pozíciami (pozri obr. A-B), ktoré umožňujú získať veľký rozsah rôznych teplôt. Vo schématu prostredníctvom informácií dávame inštrukcie k získaniu rôznych úrovní varenia.

Pre zapojenie vykurovacích telies je nutné otočiť v smere hodinových ručičiek alebo proti smeru hodinových ručičiek príslušný gombík.

Kontrolka 16 znázorňuje pripojenie jedného alebo viacerých vykurovacích telies.

Kontrolka zhasne len vtedy, keď teplota varnej zóny klesne pod určitú hodnotu: to je dôvod, prečo je nazývaný ukazovateľom zvyškového tepla.

AKTIVÁCIA DVOJZÓNY

Pre aktiváciu dvojzóny stačí otočiť ovládacie gombíky v smere hodinových ručičiek až do polohy 0, ako je znázornené na Obr. č. A-B.

V tejto polohe je možné regulovať teplotu, pri zachovaní zapnutej dvojzóny.

Ak chcete aktivovať iba jeden varný element, potom znova otočte gombíkom, kým sa nedosiahne polohy 0 a znova zapnite, tým dôjde k nastaveniu požadovanej úrovne teploty.

Ako používať varnej zóny

Zahrievanie prebieha len vo vnútornej časti kružníc naznačených na špeciálnom skle. Kruhy musia byť plne pokryté nádobami

TABUĽKA

VÝKON A VEĽKOSŤ VARNÝCH ZÓN

Zóna č. 17	Ø 14,0 "Hi-light"	1200 W
Zóna č. 18	Ø 18,0 "Hi-light"	1800 W
Zóna č. 24	Ø 17,0*26,5 "Hi-light"	1400/2100 W
Zóna č. 25	Rectang. Ø 18,5*30,5 "Hi-light"	2400 W

Nastavenie pozície Možné postupy

Ovládacích gombíkov varenie

0 - 2

Pre rozohriatie masla, čokolády atď. Pre ohriatie malého množstva tekutiny

2 - 4

Pre ohrev väčšieho množstva tekutiny. Ak chcete pripraviť krémy a pokrmy vyžadujúce dlhý pomalý čas varenia.

4 - 6

Pre rozmrazenie razených potravín a prípravu dusených pokrmov, ohrev k bodu varu alebo slabé vrenie.

6 - 8

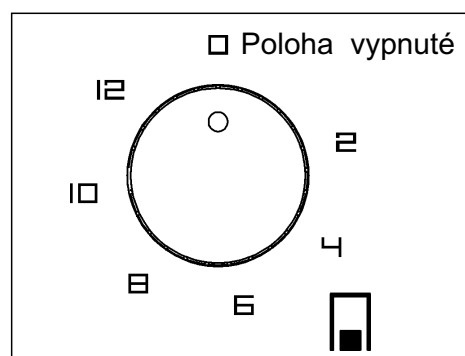
Pre ohrev potravín k bodu varu. Pre zhnednutie jemného mäsa a rýb

8 - 10

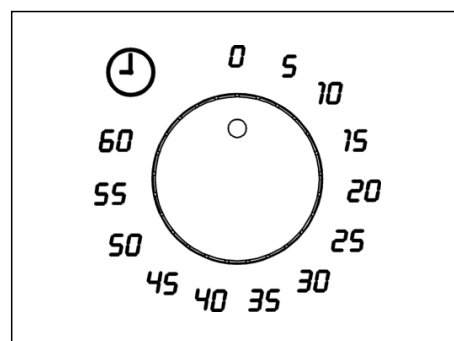
Pre rezne a steaky. Varenie slabým varom veľkého množstva potravín.

10 - 12

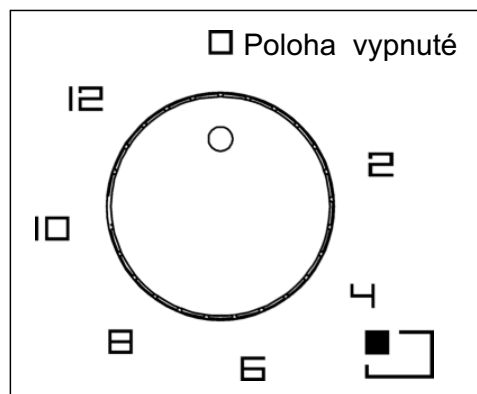
Priviesť veľkého množstva tekutiny k varu. Na vyprážanie.



OBR. B



OBR. 6



OBR. A

POUŽÍVANIE

VAROVANIE:

pre správne použitie sa, prosím, pozrite na obr. 7 a majte na pamäti:

- Zapnite elektrinu až potom, čo umiestnite nádobu na varnú zónu.
- Používajte hrnce a panvice s plochým silným dnom.
- Používajte nádoby s rovnakým priemerom dna ako varnej zóny.
- Pred nádobu postavíte na varnú zónu, vysušte jej dno.
- Neškrabte nádobou po sklenenom povrchu, aby ste ho nepoškodili.
- Pri používaní varných zón, prosím, držte deti v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch. Uistite sa, že rukoväte nádob sú správne umiestnené vzhľadom k interiéru. Uvedomte si, že prehriatej tuky a oleje sa môžu vznietiť.
- Varné zóny po použití zostávajú horúce; nenechávajte na nich predmety a neopierajte o ne ruky, aby nedošlo k popáleniu, kým kontrolka nezhasne.
- Ak sklo praskne, prosím, odpojte spotrebič.
- Nepoužívajte plastové nádoby alebo alobal.
- Nepoužívajte varnú dosku ako odkladaciu plochu.
- Spotrebič nesmie byť prevádzkovaný s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Nepokúšajte sa meniť technické vlastnosti výrobku, pretože to môže byť nebezpečné.
- Ak sa rozhodnete tento spotrebič už nepoužívať (alebo vymeniť starý model za nový), pred jeho likvidáciou zaistite, aby bol mimo prevádzky v súlade s platnými právnymi predpismi o ochrane zdravia a prevencii znečisťovania životného prostredia tým, že jeho nebezpečné časti urobíte nepoužiteľnými a neškodnými, najmä pre deti, ktoré by sa mohli hrať s odloženým spotrebičom.

VAROVANIE A ODPORÚČANIA PRE UŽÍVATEĽA:

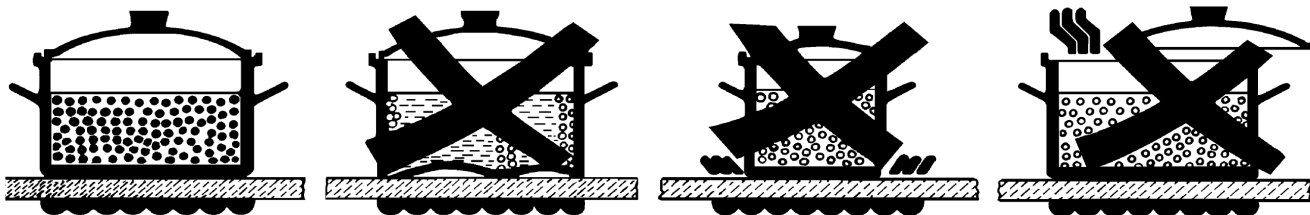
- Nedotýkajte spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami.
 - Nepoužívajte spotrebič, ak ste naboso.
 - Výrobca neručí za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.
 - Počas a bezprostredne po ukončení prevádzky spotrebiča sú niektoré časti varnej dosky veľmi horúce: nedotýkajte sa ich.
 - Po použití varnej dosky sa uistite, že gombík je v uzavretej polohe.
 - Varte v priklopených nádobách, kedykoľvek je to možné, aby ste ušetrili elektrinu.
 - Kontrolka u gombíka ukazuje, kedy sú elektrické plochy zapnuté.
- Pred každým čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete.

POZOR:

V prípade rozbitia skla varnej plochy:

- okamžite vypnite všetky horáky a elektrické ohrevné platne, potom odpojte spotrebič od zdroja elektrického napájania,
- nedotýkajte sa povrchu spotrebiča,
- spotrebič nepoužívajte.

ČASOVAČ Časovač umožňuje automatické vypnutie ohrevným prvkov s akustickým signálom. Dá sa použiť aj ako časovač (bez vypnutia) a dá sa nastaviť na dobu max. 60 minút (pozri obr. 6).



OBR. 7

ČISTENIE

POZOR:

predtým ako pristúpite k akémukoľvek čisteniu, odpojte zariadenie od elektrickej siete a plynového potrubia.

3) PRACOVNÁ PLOCHA

Pracovná plocha, rošty zo smaltovanej ocele, smaltované kryty "A", "B" a "C", a horáky hlavy "T" (pozri obrázok 8/A - 8/B) musí byť pri umývaní a zapáľovanie prvky "AC" a protipožiarnych čidiel "TC" (pozri obr. 8/B) musia byť čistené. Neumývajte je v umývačke riadu.

Vyčistite ich opatrne s malým nylonovým kefou, ako je znázornené (viď. Obr. 8) a nechajte zaschnúť.

Neumívajte smaltované povrchy keď sú ešte veľmi horúce a nikdy nepoužívať brúsne prášky. Nedovoľte aby ocot, káva, mlieko, slaná voda, šťava z citróna alebo paradajok zostávali dlho v styku so smaltovanými povrchmi.

UPOZORNENIA:

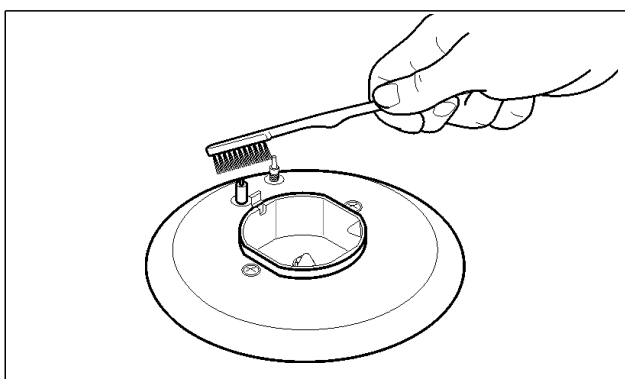
je žiaduce aby boli pri zakladaní jednotlivých častí späť na ich pôvodné miesto rešpektované nasledovné odporúčania:

- presvedčiť sa že hlavy horákov „T“ (viď obr. 8/B) sedia správne vo svojich sedlách a že

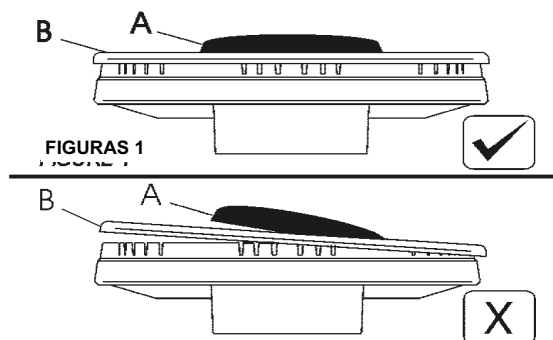
štrbiny nie sú upchaté cudzími telesami.

- Presvedčiť sa že smaltované kryty "A", "B" a "C" (obr. 8/A - 8/B) sú umiestnené správne na hlavách horákov. To je vtedy, keď kryty na hlavách pevne sedia.
- Správna poloha roštu je daná zaoblenými rohmi, ktoré majú smerovať k bočným stranám.
- Ak je obsluha pri otváraní alebo zatváraní niektorého z ventilov ťažká, nepreťažovať, urýchlene vyžiadať zásah technického servisu.
- Nepoužívajte na čistenie spotrebiča horúcu paru.
- Pokrmu prihorenú na elektrickej platni musia byť čistené nasucho.
- Po použití vylejte na teplú platňu trochu oleja a rozotrite pomocou handry.

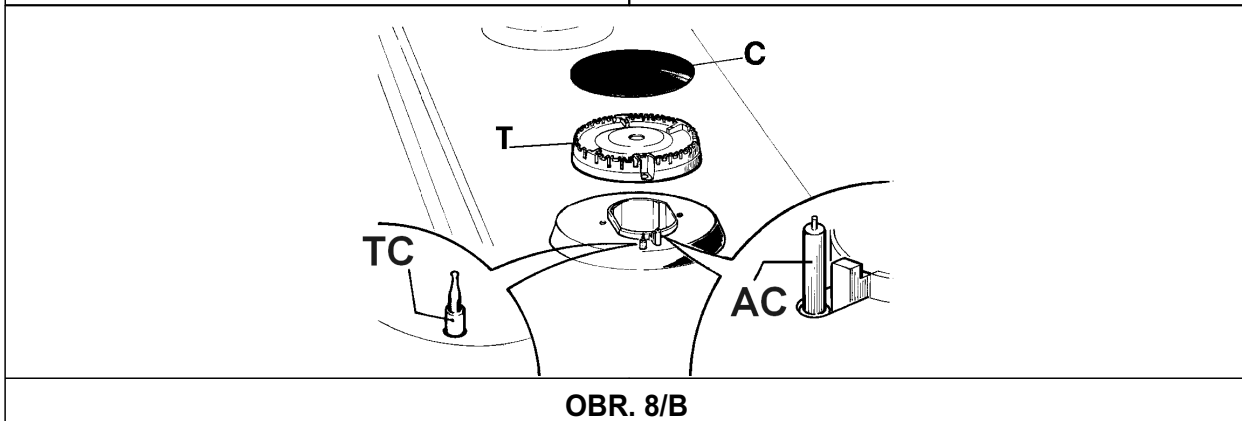
Poznámka: nepretržité použitie môže v blízkosti horákov spôsobiť zmenu pôvodného zafarbenia, ktorá sa pripisuje vysokým teplotám.



OBR. 8



OBR. 8/A



OBR. 8/B

ČISTENIE

Pred každým čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete.

ELEKTRICKÝ PRVOK "Hi-Light"

Ak chcete zachovať povrch čistý a jasný, odporúčame používať silikónový kondicionér.

Použitie tohto kondicionéru napr. Pred výrobou džemu pomáha chrániť povrch varnej dosky.

Je veľmi dôležité, aby ste vyčistili povrch ihneď po každom použití, keď je sklo ešte vlažné.

Nepoužívajte kovové drôtenky, abrazívne a korozívne prostriedky a spreje.

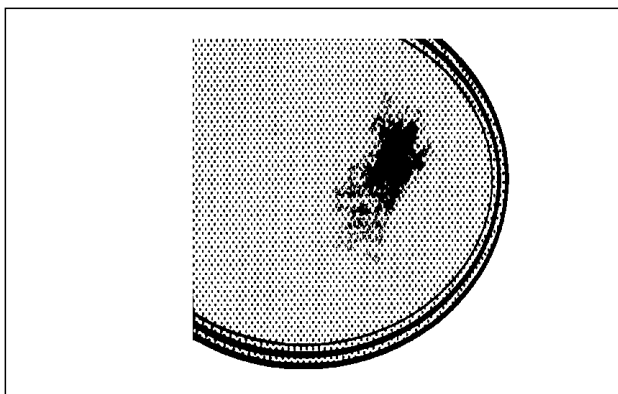
V závislosti na miere znečistenia odporúčame:

- Mierne škvrny: stačí použitia vlhkej handričky.
 - Škvry po tekutinách, ktoré sa vyliali z nádoby, môžete odstrániť pomocou octu alebo citrónu.
 - **Dbajú na to, ABY ste povrch Rozsypal cukor Alebo čokoľvek s cukrom. V prípade Tako vypnite spotrebič k ihneď k vyčistíme povrch Teplou Vodou na huby**
 - Po určitej dobe sa môže na povrchu objaviť kovové zafarbenie a škrabance (obr. A) v dôsledku nesprávneho čistenia a nesprávneho používania nádob.
- Škrabance sú ťažko odstrániteľné, ale nemajú

vplyv na správne fungovanie varnej dosky.

- Nepoužívajte parné trysky pre čistenie spotrebiča.

***Na dosiahnutie maximálnej účinnosti pri minimálnej spotrebe energie počas varenia pomocou ohrievacieho telesa používajte: hrnce s plochým dnom, vyššou hrúbkou a priemerom prispôsobeným ohrievaciemu telesu (vid' obrázok).
Pre ďalšiu úsporu varte s pokrievkou. Po dosiahnutí varu tiež prispôbte výkon ohrievaciemu telesu.***



OBR. A

INŠTALÁCIA

TECHNICKÉ INFORMÁCIE URČENÉ INŠTALATEROM

Inštaláciu, všetky nastavenia, zmeny a údržby opisované v tejto časti, musia vykonávať vylučne kvalifikovaní pracovníci.

Spotrebič musí byť nainštalovaný správne, v súlade s platnými nariadeniami a pokynmi výrobcu.

Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škody na ľuďoch, zvieratách a veciach, za čo nemôže byť zodpovední výrobca.

Bezpečnostné prvky alebo prvky automatického nastavenia zariadení môžu byť počas životnosti zariadenia zmenené iba výrobcom, alebo dodávateľom s náležitým splnomocnením.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

ohľadom dokonalej inštalácie, nastavenia alebo premeny varnej dosky na iné typy plynu sa povinne obráťte na KVALIFIKOVANÉHO INŠTALATÉRA: nedodržanie tohto pokynu má za následok stratu záruky.

4) MONTÁŽ VARNEJ DOSKY

Po odstránení vonkajšieho obalu a iných obalov rôznych menších častí sa treba presvedčiť o kompletnosti zariadenia. V prípade pochybností zariadenie nepoužiť a obrátiť sa na odborníkov pracovníkov.

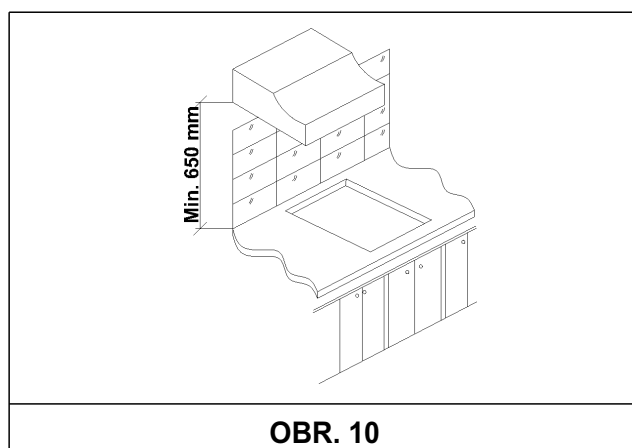
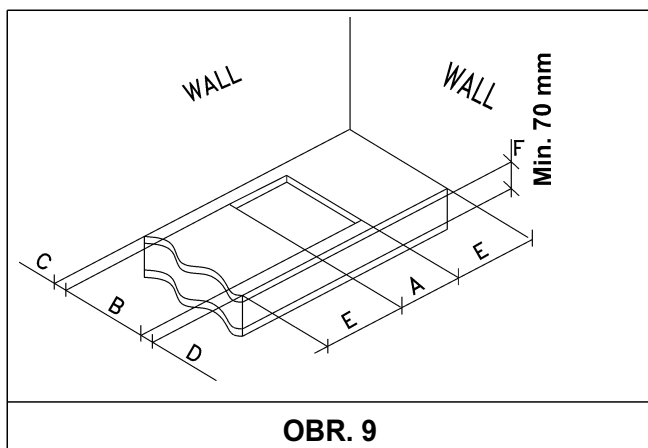
Obalové časti (kartón, sáčky, voľný polystyrén, klince...) napatria do rúk deťom, keďže sú možnými zdrojmi úrazu.

Do pracovnej plochy sektorového nábytku treba vyrezať otvor pre vloženie zariadenia, podľa rozmerov na obr.9-9/A, a presvedčiť sa že budú dodržané kritické rozmery priestoru, do ktorého má byť zariadenie nainštalované (viď obr. 9-9/A minimálna vzdialenosť je znázornená na Obr. 10).

Zariadenie je zaradené do 3 triedy a podlieha preto všetkým predpisom vyplivajúcim z noriem pre takéto zariadenia.

ZÁVÄZNÉ MIERY (v mm)

	A	B	C	D	E	F
(30) 30.1 1H-2H	282	482	59	59	100 min	120 min.
(30) 1-2 Gas	282	482	59	59	300 min	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.



INŠTALÁCIA

5) UPEVNENIE VARNEJ DOSKY

Varná doska je vybavená špeciálnym tesnením pre zabránenie prenikaniu tekutiny do nábytku. Pre správne založenie tohto tesnenia je dôležité podrobne dodržať nasledovné kroky:

- odlepiť prúžky tesnenia od ich podkladu, dbajúc o to, aby priesvitná ochranná páska ostala prilepená na samotnom tesnení.
- Obrátiť dosku a umiestniť tesnenie „E“ (obr. 11) správne pod okraj dosky tak, aby vonkajšia strana tesnenia dôkladne priliehla k obvodovému okraju dosky. Konce prúžkov musia priliehať bez toho, aby presahovali von.
- Prilepiť tesnenie bezpečne k doske, stláčajúc ho prstami. Potom odlepiť ochrannú pásku z tesnenia a umiestniť dosku do otvoru v nábytku.
- Zablokovať dosku protichodnými svorkami „S“, vsadiť opatrne ich vyčnievajúce časti do otvoru „H“ a priskrutkovať skrutkou „F“ až do pozície,

kde sa svorka „S“ dotkne hornej časti (obr. 12).

- Případná stěna (levá nebo pravá), která viškově přesahuje pracovní desku, musí být od otvoru vzdálena minimálně tak, jak je uvedeno ve sloupci tabulky.
- Aby sa zabránilo nebezpečným kontaktom s krytom dosky, rozpálením počas jej používania, je nevyhnutné priskrutkovať drevenú oddeľujúcu policu, vo vzdialenosti 70 mm od vrchu (obr. 9-9/A).

For fully electric model

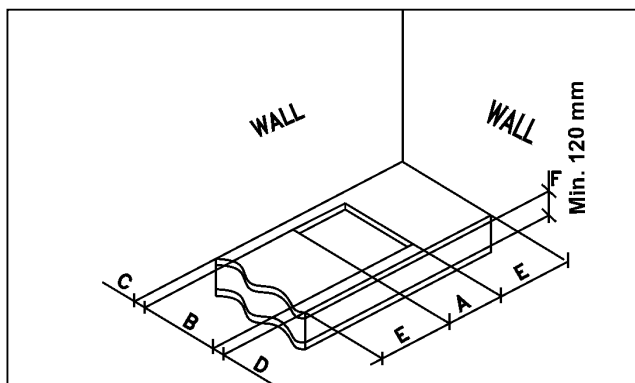
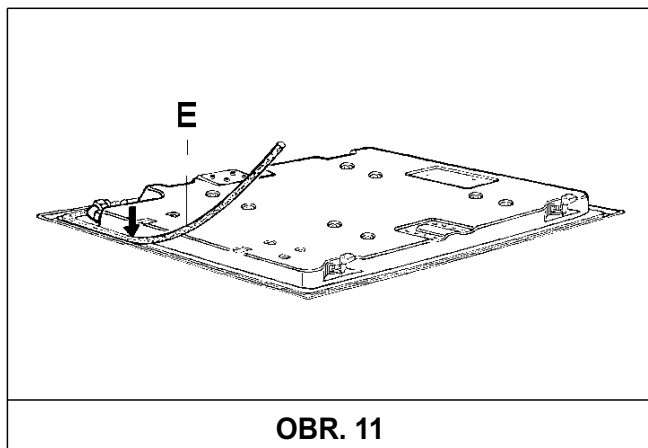
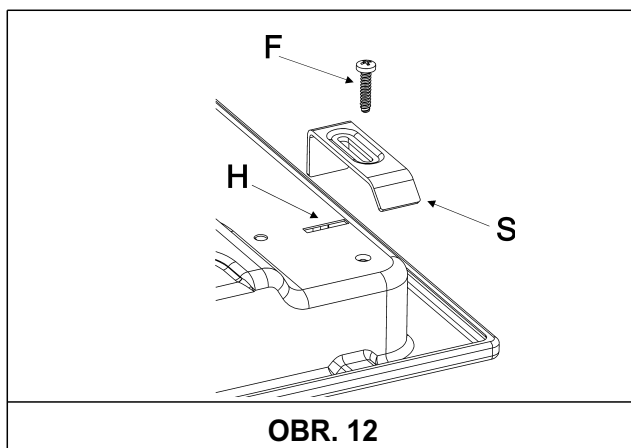


FIG. 9/A



OBR. 11



OBR. 12

INŠTALÁCIA

POKYNY DOLEŽITÉ PRE INŠTALÁCIU

Oznamuje sa inštalatérom že prípadné bočné steny nemôžu prevyšovať varičovú dosku. Okrem toho zadná stena a okolité povrchy priľahlé k doske musia odolávať teplote ako 90 °C.

Lepidlo ktoré spája plastickú fóliu s nábytkom, musí odolávať teplote min. 150 °C aby nedošlo k odlepeniu samotného plastického potahu. Inštalácia zariadenia musí byť v súlade s predpismi noriem.

Toto zariadenie nie je pripojené na prístroj odčerpávajúci splodiny horenia. Napriek tomu musí byť zapojené podľa hore uvedených predpisov pre inštaláciu. Zvláštnu pozornosť treba venovať nasledovným opatreniam, tikajúcich sa prúdenia vzduchu a vetrania.

6) PRÚDENIE VZDUCHU V MIESTNOSTI

Pre správnu funkciu zariadenia je nevyhnutné, aby bolo v miestnosti kde je toto umiestnené, zabezpečené stále prúdenie vzduchu. Potrebné množstvo vzduchu je závislé od riadneho horenia plynu a od prúdenia vzduchu v miestnosti. Objem vzduchu v miestnosti musí byť minimálne 20 m³. Prirodzené prúdenie vzduchu musí byť zabezpečené priamou cestou cez stále otvory v stenách smerujúce do von, s minimálnym prierezom 100 cm² (viď obr. 3). Tieto otvory musia byť umiestnené tak, aby nedošlo k ich upchatiu. Povolená je aj nepriama ventilácia ku ktorej dochádza prelievaním vzduchu z príľahlých miestností do miestnosti kde je umiestnená varičová doska, za prísneho dodržiavania predpisov noriem STN.

7) UMIESTNENIE A VETRANIE

Plynové varné dosky musia mať vždy zabezpečené odsávanie splodín horenia pomocou odsávačov napojených na komíny, dymovích kanálov alebo priamo do von (viď obr. 4). Ak nie je možné nainštalovať odsávač (digestor), toleruje sa aj použitie ventilátora namontovaného na okne alebo obvodovej stene, ktorí sa zapne súčasne so zariadením (viď obr. 5). Musia pritom byť zodpovedne dodržané nariadenia tikajúce sa ventilácie, ktoré sú opísané v normách STN.

8) PRIPOJENIE PLYNU

Pred pripojením zariadenia je potrebné uistiť sa že informácie na štítku, ktorí sa nachádza na zadnej strane krytu, sú zlučiteľné s informá-

ciami tikajúcimi sa siete rozvodu plynu.

Štítok vytlačení tejto príručky a ďalší prilepení na zadnej strane krytu, obsahujú podmienky nastavenia zariadenia: typ plynu a prevádzkovi tlak.

Ak je plyn distribuovaný prostredníctvom centrálného rozvodu, zariadenie musí byť pripojené na prívod plynu:

- pevnou oceľovou trúbkou podľa normy. Spoje musia byť realizované prostredníctvom závitových spojok, podľa normy. Je prípustné použiť tesniace materiály ako konope s vhodným tmelom, alebo teflónovú pásku.
- Medenou trúbkou podľa normy. Spoje musia byť realizované prostredníctvom spojok s mechanickou upchávkou podľa normy.
- Pružnou hadicou z nehrdzavejúcej ocele podľa normy, s maximálnym natiahnutím 2 metre a hermetickým tesnením podľa normy. Táto hadica musí byť nainštalovaná tak, aby sa nedostala do styku s pohyblivými časťami nábytku (ako napr. zásuvky) a nesmie prechádzať prázdny miestami, ktoré môžu byť niečím zaplnené.

Ked' je plyn dodávaný priamo z bomby, zariadenie ktoré je napájané prostredníctvom regulátora tlaku podľa normy, musí byť pripojené:

- medenou trúbkou podľa normy. Spoje musia byť realizované prostredníctvom spojok s mechanickou upchávkou podľa normy.
- Pružnou hadicou z nehrdzavejúcej ocele podľa normy, s maximálnym natiahnutím 2 metre a hermetickým tesnením podľa normy. Táto hadica musí byť nainštalovaná tak, aby sa nedostala do styku s pohyblivými časťami nábytku (ako napr. šuflíky) a nesmie prechádzať prázdny miestami, ktoré môžu byť niečím zaplnené. Odporúča sa pripevniť na ohybnú hadicu špeciálny adaptér, ľahko dostupní v obchodoch, aby sa uľahčilo pripájanie na koncovku regulátora tlaku, ktorí je namontovaný na bombe.

Po pripojení zariadenia skontrolovať dokonalosť tesnenia pomocou mydlového roztoku, nikdy nie pomocou plameňa.

UPOZORNENIA:

- **pripomína sa že spoj vstupu plynu na zariadení je závitový 1/2" kuželoviti závitník podľa noriem EN 10226.**

DÔLEŽITÉ:

Zariadenie je v súlade s ustanoveniami podzákonného predpisu pre európske smernice:

- nariadenie (EÚ) 2016/426.

INŠTALÁCIA

9) ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: inštaláciu vykonávajte v súlade s pokynmi výrobcu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škody na osobách, zvieratách alebo veciach, za ktoré výrobca nie je zodpovedný.

Elektrické pripojenie musí byť realizované v súlade s normami a nariadeniami platných zákonov.

Pred samotným pripojením sa uistiť že:

- napätie zodpovedá hodnote uvedenej na štítku údajov a prierez káblov elektrického systému znesie zaťaženie, taktiež uvedené na štítku.
- Elektrická kapacita rozvodu a zásuviek je primeraná maximálnemu výkonu zariadenia (viď štítky na zadnej strane krytu).
- Zástrčky a inštalácia sú vybavené účinným uzemnením podľa noriem a nariadení platných zákonov. Odmieta sa akákoľvek zodpovednosť za nedodržanie týchto nariadení.

Ak je pripojenie do siete realizované prostredníctvom zásuvky:

- na napájací kábel „C“, pokiaľ tam už nie je, (viď obr. 13) primontovať normalizovanú zástrčku vhodnú pre zaťaženie vyznačené na štítku.
- Pripojiť káble podľa schémy na obr. 13, dbajúc o to, aby boli dodržané nasledovné údaje:

písmeno L (fáza) = kábel hnedej farby;

Písmeno N (nulový vodič) = kábel modrej farby;

Symbol  (zem) = kábel zeleno-žltej farby.

- Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby v žiadnom mieste nedosiahol 90 °C.
- Pre pripojenie nepoužívať redukcie, adaptéry alebo bočníky, nakoľko by mohli vyvolať falošné kontakty s následnými nebezpečnými prehriatiami.
- Zástrčka musí byť dostupná aj po zabudovaní spotrebiča.

Ak je pripojenie realizované priamo do elektrickej siete:

- vložiť medzi zariadenie a sieť vypínač, dimenzovaný na záťaž zariadenia, s minimálnym odskokom medzi kontaktmi 3 mm.
- Pamätať že uzemňovací kábel nemôže byť prerušený vypínačom.
- Môže byť elektrické pripojenie chránené aj diferenčným vypínačom vysokej citlivosti.

Zásadne sa odporúča pripojiť uzemňujúci kábel zeleno-žltej farby na účinné uzemňujúce zariadenie.

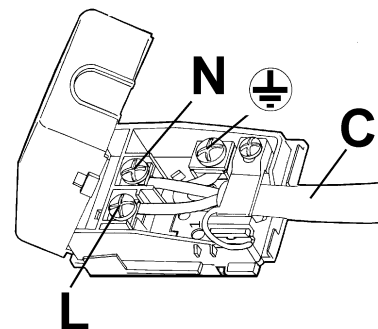
Skôr ako vykonáte akýkoľvek zákrok na elektrickej časti systému spotrebiča, povinne ho odpojte z elektrickej siete.

V prípade, že si inštalácia bude vyžadovať úpravy elektrického systému domácnosti alebo v prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča, obráťte sa na kvalifikovaného inštalatéra, ktorý sa musí uistiť predovšetkým o tom, že prierez káblov zásuvky je vhodný pre príkon spotrebiča.

UPOZORNENIE:

všetky naše výrobky zodpovedajú európskym normám a príslušným doplnkom zákona Výrobok je preto v súlade s požiadavkami platných smerníc Európskeho parlamentu a Rady týkajúcich sa:

- elektromagnetickej kompatibility (EMC);
- elektrickej bezpečnosti (LVD);
- obmedzenia používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS);
- ekodizajnu (ErP).



OBR. 13

SK

NASTAVENIA

Pred vykonaním akéhokoľvek nastavenia odpojiť zariadenie od elektrického prúdu.
Po ukončení nastavení alebo prestavení musí technik obnoviť prípadné plomby.
Nastavenie primárneho vzduchu na našich horákoch nie je nutné.

10) VENTILY

Nastavenia „Minima“:

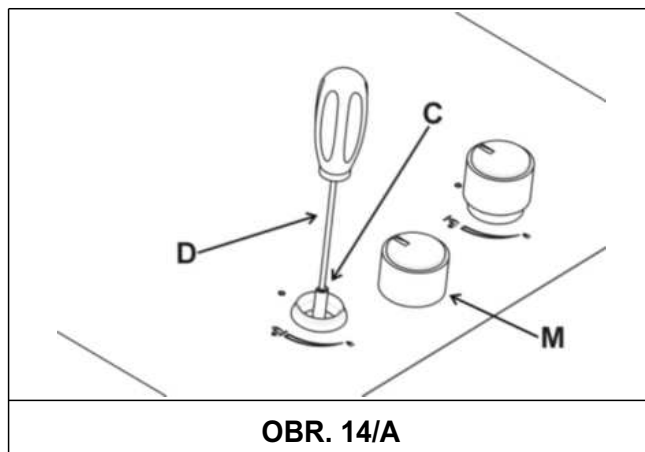
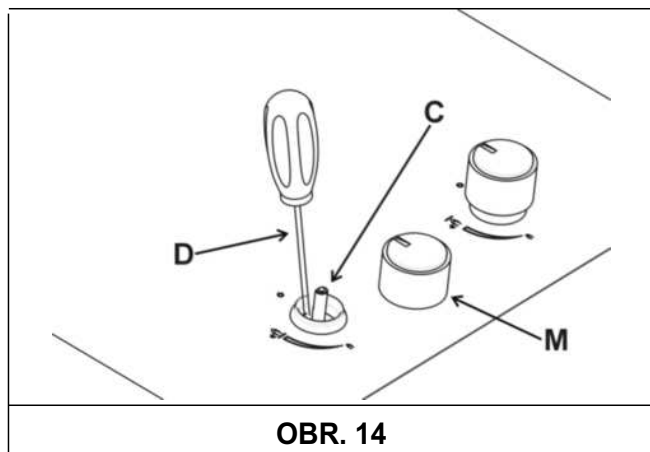
- zapáliť horák a nastaviť ovládacie koliesko do polohy „Minimum“ (slabý plameň, obr. 1).
- Vytiahnite ovládacie koliesko „M“ (obr. 14 - 14/A) kohútika, ktoré je jednoducho zatlačené do čapu.
- Reguláciu môžete vykonať tak, že zasuniete malý skrutkovač „D“ do otvoru „C“ (obr. 14) a otočíte obtokový ventil doprava alebo doľava tak, aby ste vhodne plameň do polohy „Minimálneho“ prietochného množstva.

Uistite sa, že plameň nezhasne, ak je gombík zreteľne prejsť z "Full" na "Low".

Je dohodnuté že horeuvedené nastavenie sa vykonáva iba na horákoch fungujúcich na zemni G20, na horákoch fungujúcich na bután G30 alebo propán G31 však musí byť skrutka dotiahnutá na doraz (otáčajúc v smere hodinových ručičiek).

MAZANIE KOHÚTIKOV

V prípade, že je kohútik zablokovaný, nepoužívajte silu a požiadajte o technickú pomoc.



VIMENY

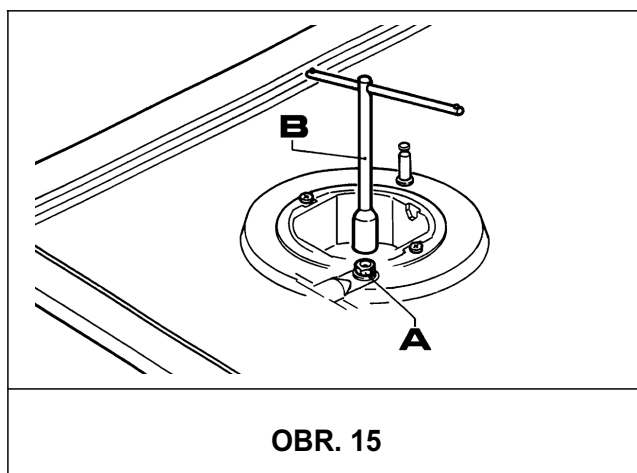
11) VIMENA TRYSIEK

Horáky možno prispôbiť rôznym druhom plynov, namontovaním trysiek vhodných pre používaní plyn. K tomu je treba sňať hlavy horákov a pomocou priameho kľúča „B“ odkrútiť trysku „A“ (viď obr. 15) a vymeniť ju za trysku vhodnú pre používaní plyn. Odporúča sa trysku energicky dotiahnuť.

Po opísanej vimene musí technik nastaviť horáky tak ako je to naznačené v kapitole 10, zaplombovať nastavované alebo prestavované časti a nalepiť na zariadenie, namiesto starého

štítka štítok novi, zodpovedajúci novim nastaveniam plynu vykonaním na zariadení. Tento štítok sa nachádza v obálke náhradných trysiek. Obálka s tryskami a štítkami môže byť priamo vo vibave, inak je k dispozícii v autorizovanom servisnom centre.

Pre uľahčenie práce inštalatérom uvádzame nasledovnú tabuľku s vimerami, teplotnými prietokmi horákov, priermi trysiek a prevádzkovými tlakmi pre rôzne druhy plynov.



OBR. 15

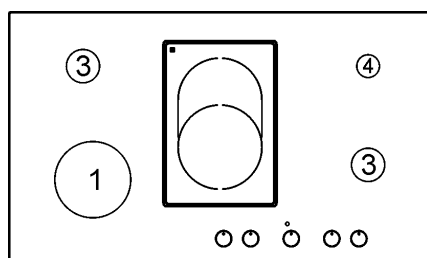
TABUĽKA

HORÁKY		PLYN	PRETLAK mbar	TEPLOTNÍ PRIETOK		PRIEMER TRYSKY 1/100 mm	TEPLOTNÍ PRIETOK (W)		EEgas burner*
Č.	TYP			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	DVOJITÝ KORUNA	G 30 - BUTÁN	30	291	381	100	1800	4000	56,6 %
		G 31 - PROPAN	30	286		100	1800	4000	
		G 20 - ZEMNI	20			150 H3	1800	4000	
2	RÝCHLY	G 30 - BUTÁN	30	218	286	85	800	3000	58,8 %
		G 31 - PROPAN	30	214		85	800	3000	
		G 20 - ZEMNI	20			115 Y	800	3000	
3	POLORÝCHLY	G 30 - BUTÁN	30	127	167	65	550	1750	58,6 %
		G 31 - PROPAN	30	125		65	550	1750	
		G 20 - ZEMNI	20			98 Z	550	1750	
4	DOPLNKOVI	G 30 - BUTÁN	30	73	95	50	450	1000	-----
		G 31 - PROPAN	30	71		50	450	1000	
		G 20 - ZEMNI	20			72 X	450	1000	

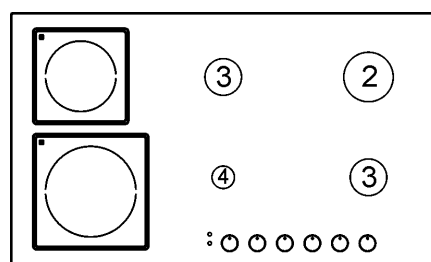
***V súlade s nariadením č 66/2014 opatrenia EÚ v rámci vykonávania smernice 2009/125/EC, výkon (EEgas burner) bola vypočítaná v súlade s EN 30-2-1 poslednom preskúmaní s G20.**

VIMENY

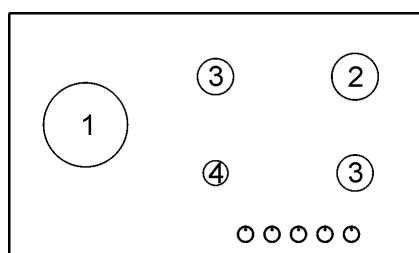
USPORIADANIE HORÁKOV



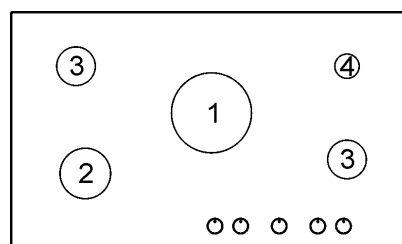
EE_{gashob}
57,5 %



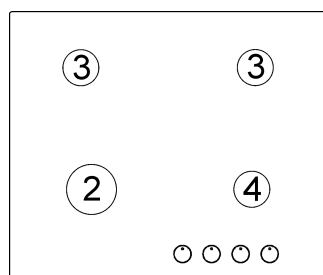
EE_{gashob}
58,2 %



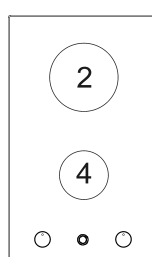
EE_{gashob}
57,8 %



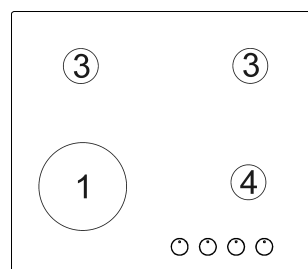
EE_{gashob}
57,8 %



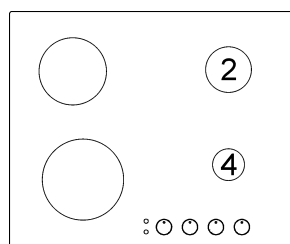
EE_{gashob}
58,2 %



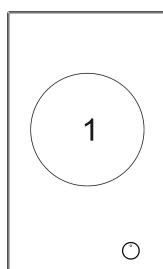
EE_{gashob}
65,3 %



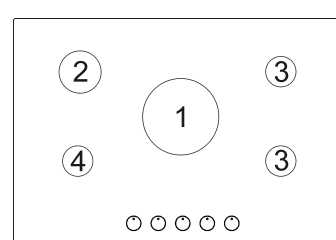
EE_{gashob}
57,5 %



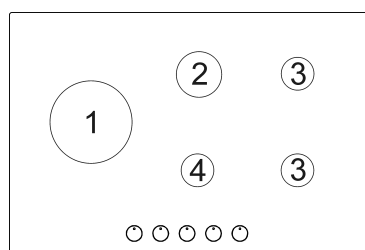
EE_{gashob}
58,8 %



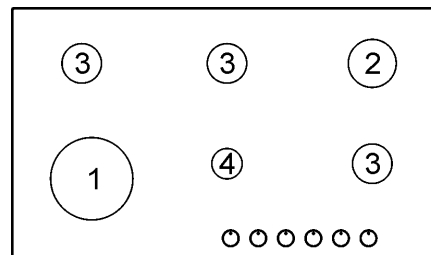
EE_{gashob}
56,6 %



EE_{gashob}
57,8 %



EE_{gashob}
57,8 %



EE_{gashob}
57,9 %

ÚDRŽBA

TYPY A PRIEREZY NAPÁJACÍCH KÁBLOV

TYP VARNEJ DOSKY	TYP KÁBLA	JEDNOFÁZOVÉ NAPÁJANIE
Plynová doska	H05 RR - F / H07 RN - F	3 x 0.75 mm ²
Jeden elektrický prvok "Hi-Light"	H05 RR - F / H07 RN - F	3 x 1 mm ²
Väčšina elektrický výrobky "Hi-Light"	H05 RR - F / H07 RN - F	3 x 1.5 mm ²
Väčšina elektrický výrobky "Hi-Light" EFX 30 1H - EFX 30 2H	H05 RR - F / H07 RN - F	3 x 1.5 mm ²

POZOR!!!

V prípade vimeny napájacieho kábla, bude musieť technik nechať nuloví vodič (B) dlhší vzhľadom k fázovým vodičom (vid' obr. 16), okrem toho musí rešpektovať upozornenia uvedené v kapitole 9.

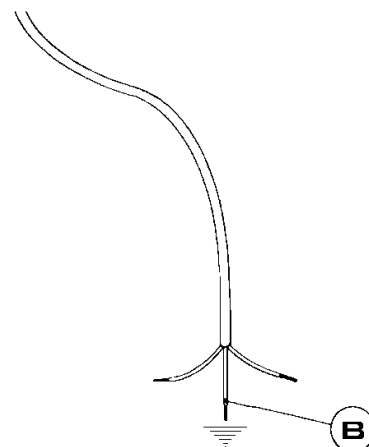
VÝKON ELEKTRICKÝCH SÚČASTÍ

TYP DOSKY	Ø (cm)	VÝKON (W)	E ^{Electric cooking*} (Wh/Kg)
Elektrický vykurovací prvok "Hi-light"	14,0	1200	187,0
Elektrický vykurovací prvok "Hi-light"	18,0	1800	188,5
Elektrický odpor dvojité ovál "Hi-Light"	17,0 * 26,5	1400 / 2100	183,3
Elektrický odpor dvojité Rectang. "Hi-Light"	18,5 * 30,5	2400	N.A

*E^{Electric cooking}: Spotreba energie na kg, počítané v súlade s nariadením (EU) 66/2014.

VAROVANIE:
ÚDRŽBU MUSÍ
VYKONÁVAŤ
LEN AUTORIZO-
VANÁ OSOBA.

OBR. 16



TECHNICKÉ ÚDAJE UVÁDZANÉ NA ŠTÍTKU

4 HORÁKY(60)

KAT.: II2H3B/P

G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 7.5 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 545 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 536 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

4 HORÁKY (60) (WOK sx)

KAT.: II2H3B/P

G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 8.5 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 618 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 607 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

2 HORÁKY + 2 "Hi-light"

KAT.: II2H3B/P

G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 4.0 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 291 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 286 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz
Put. Nom. El. Rating 3000 W

5 HORÁKY (75) (WOK CENTRÁLNÍ)

KAT.: II2H3B/P

G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 11.5 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 836 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 821 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

5 HORÁKY (90) (WOK CENTRÁLNÍ)

KAT.: II2H3B/P

G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 11.5 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 836 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 821 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

5 HORÁKY (75-90) (WOK sx)

KAT.: II2H3B/P

G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 11.5 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 836 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 821 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

4 HORÁKY(90) (2 elem.Hi-light)

KAT.: II2H3B/P

G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 7.5 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 545 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 536 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

Put. Nom. El. Rating 3000 W

4 HORÁKY(90) (1 elem. Oval Hi-light) WOK sx

KAT.: II2H3B/P

G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 8.5 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 618 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 607 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz
Put. Nom. El. Rating 1400/2100 W

6 HORÁKY(90)

KAT.: II2H3B/P

G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 13.25 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 963 \text{ gr/h (G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 946 \text{ gr/h (G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz



TECHNICKÉ ÚDAJE UVÁDZANÉ NA ŠTÍTKU

2 HORÁKY (30)

KAT.: II2H3B/P

G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 4.0 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 291 \text{ gr/h(G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 286 \text{ gr/h(G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

1 HORÁKY (30)

KAT.: II2H3B/P

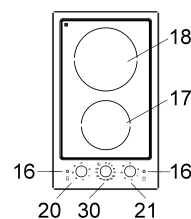
G30 - Bután = 30 mbar
G31 - Propán = 30 mbar
G20 - Zemní = 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gaz Zemní} = 4.0 \text{ kW}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 291 \text{ gr/h(G30)}$
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 286 \text{ gr/h(G31)}$

Příkon = 220 - 240 V ~
Frekvence = 50-60 Hz

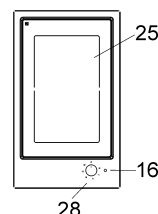
HODNOTENIE VÝKONU s alebo bez časovača

Příkon	220 - 240 V ~
Frekvence	50/60 Hz
Put Tot.	3000 W



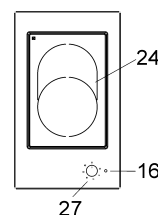
HODNOTENIE VÝKONU s alebo bez časovača

Příkon	220 - 240 V ~
Frekvence	50/60 Hz
Put Tot.	2400 W



HODNOTENIE VÝKONU s alebo bez časovača

Příkon	220 - 240 V ~
Frekvence	50/60 Hz
Put Tot.	2100-1400 W



V prípade poruchy alebo prerušenia kábla, vzdialte sa od kábla a nedotýkajte sa ho. Okrem toho musí byť prístroj odpojený a nie je zapnutý. Obráťte sa na najbližšie autorizované servisné stredisko pre vyriešenie problému.

TECHNICKÁ SERVISNÁ SLUŽBA A NÁHRADNÉ DIELY

Predtým ako toto zariadenie opustilo fabriku, bolo skontrolované a nastavené špecializovanými, skúsenými pracovníkmi tak, aby boli zaručené najlepšie prevádzkové výsledky.

Náhradné diely možno získať iba v našich servisných centrách a autorizovaných obchodoch. Každá oprava alebo nastavenie, ktoré by sa ukázali ako nevyhnutné, musia byť vykonané kvalifikovanými odborníkmi a to s maximálnou starostlivosťou a pozornosťou.

Z tohto dôvodu Vám odporúčame aby ste sa vždy obrátili na autorizovaného predajcu, ktorí vám tovar predal alebo na naše najbližšie servisné centrum.

Označte pritom značku, model, sériové číslo a druh závady na Vašom zariadení. Príslušné údaje sú vytlačené na štítku, ktorí je prilepený na zadnej strane zariadenia a na štítku nalepenom na obalovej krabici.

Tieto informácie umožnia technickému asistentovi zaobstaráť správne náhradné diely a následne rýchly a cielený zákrok.

Odporúča sa zaznačiť si tieto údaje priamo sem pod text, aby tak boli vždy poruke:

ZNAČKA:

MODEL:

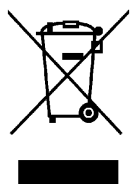
SÉRIA:

TECHNICKÉ ÚDAJE PRE NASTAVENIE PLYNU SPOTREBIČA



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.

Záručný alebo technický list uschovajte spolu s návodom na použitie počas celej životnosti zariadenia. Obsahuje dôležité technické údaje.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.



TEKA



www.teka.com

CHINA EU JPN IN KOREA MIDDLEEAST RUSSIA

COD. 04042E3 - 06.02.2019 - Rev. 1