

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ A TEKA

EM/30 2G–EM/30 2G AI–EM/30 2G AI AL
EM/30 2P–EM/30 2 P T–VM/30 2P–VM/30 2P T
TÍPUSÚ FŐZŐLAPOKHOZ



*A leírás másolat! A folyamatos fejlesztések miatt tartalma eltérhet a valóságtól!
A pontos műszaki adatok a készülék mellé elhelyezett gyári címkén, vagy a leírásban találhatók.*



Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a **TEKA** termékét választotta. Biztosak vagyunk abban, hogy ez a modern és praktikus termék, amelyik a legjobb anyagokból készült, kielégíti minden igényét.

Kérjük, mielőtt használatba venné a készüléket, figyelmesen olvassa végig ezt a használati utasítást, hogy a legjobb teljesítményt érje el, minden lehetőséget megismerjen és elkerülje azokat a zavarokat, amelyek a nem szabályszerű használatból erednek! Megismerheti azt is, hogy hogyan lehet kisebb zavarokat elhárítani.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást és a készülék eladása, vagy elajándékozása esetén adja tovább az új tulajdonosnak! A használati utasításban leírtak be nem tartásából eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Ez a használati útmutató többféle, hasonló típusú főzőlapra vonatkozik, ezért olyan funkciók leírását is tartalmazhatja, amelyek az Ön készülékén nem találhatók.

Kérjük, hogy a készülék üzembe helyezését a jótállási jegyen feltüntetett szakszervizzel végeztesse. A szakszerűtlen üzembe helyezésből keletkező kár nem tartozik a jótállási kötelezettségek körébe. Az üzembe helyezés költségei a vásárlót terhelik.

A csomagoló anyagot hiánytalanul őrizze meg néhány napig, és az esetleges csere esetén ebben szállítsa vissza a készüléket!

A régi készüléket és a csomagolóanyagot ne dobja a háztartási hulladékok közé, hanem vigye a gyűjtőhelyre. Ezzel nemcsak kíméli a környezetet, hanem segít az értékes nyersanyagok újrahasznosításában is.

A készüléket célszerű időszakonként szakemberrel átvizsgáltatni életvédelmi és működési szempontból, így a súlyosabb hiba, vagy baleset megelőzhető.

A készülék használata során esetleg fellépő összes veszélyes élethelyzetet nem lehet leírni, ezért kérjük, hogy minden esetben az elvárható legnagyobb körültekintéssel járjon el.

Ezt a készüléket az érvényes előírások szerint kell felszerelni és csak megfelelően szellőztetett helyiségben szabad üzembe helyezni.

Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat

A gyártó védjegye:		
A készülék típusazonosítója:	EM/30.2G, EM 30 2G AI EM/30 2G AI AL	EM /30 2P EM/30 2 P T VM/30 2P VM/30 2P T
Kivitel:	beépíthető	
Befoglaló méretek:		
Szélesség:	300 mm	
Mélység:	510 mm	
Magasság:	40 mm	
Tűzveszélyességi besorolás:	X	
Gázkategória:	H 2 HS 3 B/P(25,30 mbar)	
A gázfűvőkák jellemző adatai:	10. oldalon	
Az égők felosztása, típusok szerint:	11. oldalon	
Elektromos főzőmezők teljesítménye:	21.oldalon	
Névleges feszültség:	220-230 V 50/60 Hz	
Érintésvédelmi osztály:	I. védőföldeléssel ellátott hálózathoz csatlakoztatható	
Névleges max. teljesítmény: (W)	5900	
	73/23/CEE, 1973. 02. 19 (Alacsony feszültség) és vonatkozó módosításai 89/336/CEE, 1989. 05. 03 (elektromágneses kompatibilitás) és vonatkozó módosításai 93/68/CEE, 1993. 07. 22 és vonatkozó módosításai 90/336 CEE 1990.06.29Gáz és vonatkozó módosításai	

A forgalombahozó a vonatkozó rendeletek alapján igazolja, hogy a fenti típusú készülékek megfelelnek az előírásoknak.

TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Strasse 122
D- 35708 Haiger
GERMANY

TEKA Hungary Kft.
1065 Budapest
Bajcsy-Zsilinszky út 53

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek!
Kérjük, hogy a vásárlási okmányokat őrizze meg!

Ha a készülék nem működik

Mielőtt értesítené a szerviz szolgálatot, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket:

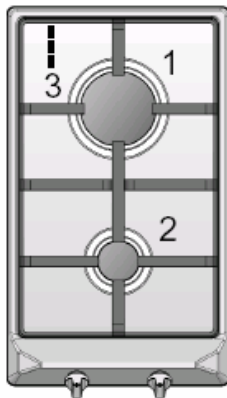
Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőmezők nem működnek és az ellenőrző lámpák sem világítanak.		
	A hálózati csatlakozó nincs bedugva.	Dugja be a hálózati csatlakozót!
Az automatikus gyújtó gomb működtetésekor nem pattan ki szikra.		
	Az aljzat nem vezeti a feszültséget.	Ellenőrizze/javítsa meg az elektromos hálózati csatlakozást!
Kipattan a szikra, de az égő nem gyullad meg.		
	A szikraképződés helyén a gyújtóelektróda vagy az égő szennyezett.	Tisztítsa meg a gyújtóelektróda külső részét és az égőt!
A gázégők nem égnék.		
	Nem jut gáz a főzőlaphoz.	Ellenőrizze, a palack szelepe ki van-e nyitva!
		Gázhálózatról történő működtetésnél nyissa ki a főelzáró csapot!
Az égő meggyullad, de elalszik a biztonsági rendszert aktiváló gomb elengedése után.		
	A bimetalnál a láng nem lép ki.	Tisztítsa meg az égő nyílását!
A gázégők beszennyezik az edényeket.		
	Az égő nyílásai eltömődtek.	Tisztítsa meg az égő nyílását!
	A fűvóka vagy az elosztó elszennyeződött.	Tisztítsa meg az elosztót és a fűvókát! Ehhez ne használjon olyan tárgyakat, amelyek károsíthatják ezeket a részeket vagy a fűvókák átmérőjét, megváltoztathatják!
A lábas hozzáragad az üveghez		
	Valamilyen anyag megolvadt a lábas és az üveg között. A lábas alja kémiaiag agresszív anyagot tartalmaz.	Állítsa a főzőmezőt a legnagyobb teljesítményfokozatra és próbálja meg elválasztani az üvegtől! Vizsgálja meg a lábas alját és ne húzza azt a főzőmezők között az üvegen!

Tartalomjegyzék

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA	4
A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓHOZ	5
Biztonsági utasítások	6
ÜZEMBE HELYEZÉS	6
A főzőlap elhelyezése	6
A sütő elhelyezése	8
A főzőlap rögzítése	8
Gáz csatlakoztatás	9
Elektromos csatlakoztatás	9
Átállás más gázfajtára	9
MŰSZAKI ADATOK	11
Méretek és teljesítmények	11
Műszaki információk	12
Figyelmeztetések:	12
HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS	13
Speciális intézkedések az első használat előtt	13
Az égők begyújtása	13
A biztonsági rendszer részei	15
Javaslatok az égők hatékony használatához	16
Az égők tisztítása és ápolása	16
Az égők karbantartása	17
Az elektromos főzőmezőkkel ellátott típusok használata	18
Javaslatok az elektromos főzőmezők hatékony használatához	19
Az elektromos főzőmezők tisztítása és ápolása	20
Az üvegkerámia főzőmezők használata	20
Maradékhő ellenőrző lámpa	21
Javaslatok az elektromos főzőmezők hatékony használatához	22
Az üvegkerámia főzőmezők tisztítása és ápolása	23
Az üveg felület ápolása	23
A tisztításhoz ajánlott termékek	24
A szegély ápolása	25
HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK	26
VEVŐTÁJÉKOZTATÓ ADATLAP, MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT	27

A készülék bemutatása

EM/30 2G AI AL, EM/30 2G AI és EM/30 2G típusok



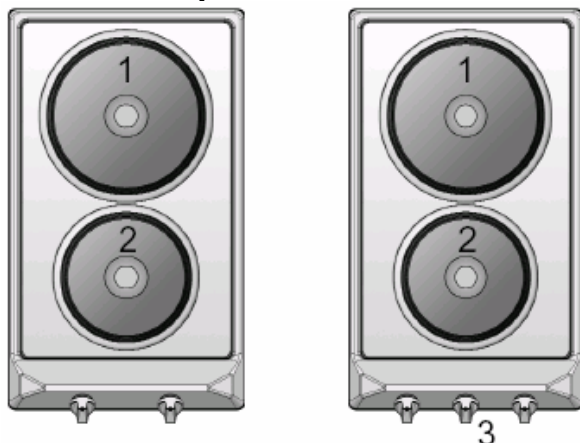
1 Gyorségő 2,580 Kcal/h - 3kW.

2 Segéd égő 860 Kcal/h - 1kW.

3 Rács

Legnagyobb hőteljesítmény: 3,440 Kcal/h - 4 kW

EM/30 2P és EM/30 2P-T típusok



1 Elektromos főzőmező, 1,500 W, Ø 180 mm

2 Elektromos főzőmező, 1,500 W, Ø 145 mm

3 Időmérő

Maximális névleges teljesítmény: 3,000 W



A lábasok az üveghez ragadhatnak, ha üveg és a lábas alja között valamilyen anyag megolvad. Ne próbálja elválasztani a leragadt lábast az üvegtől, ha az már kihűlt - így eltörheti az üvegkerámiát!



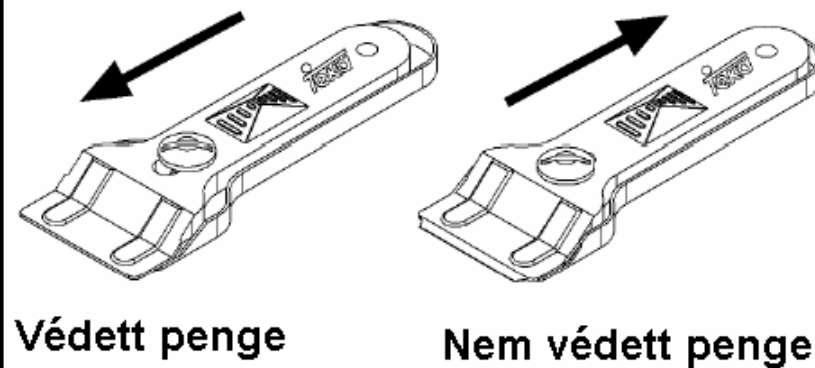
Ne álljon rá és ne támaszkodjon az üvegre, mert eltörhet és sérülést okoz! Vigyázzon, hogy semmilyen tárgy ne eshessen rá az üvegre!

A szegély ápolása

- A szennyeződések nedves rongy vagy meleg mosogatószeres víz segítségével távolíthatja el. A makacsabb foltokhoz használjon speciálisan üvegkerámiához készült tisztítószeret vagy háztartási készülékekhez készült folyékony tisztítószeret! Dörzsölje be a foltot hígítatlan tisztítószerrel, és hagyja hatni egy ideig, majd törölje le száraz rongy segítségével. Ne használjon fém- vagy műanyag szivacsot!

A TEKA INDUSTRIAL S.A. fenntartja a jogot a készülékeinek bármilyen szükségesnek vagy hasznosnak ítélt módosításához, amely nem érinti az alapvető jellemzőit.

A vakaró használata



11. ábra

Az üveg színváltozása

- Az üveg színváltozásának nincs semmilyen hatása a működésre és stabilitásra és általában a nem megfelelő tisztítás vagy rossz minőségű edény, idézi elő.
- A *fémes csillogást* fém edények üvegen történő eltolása okozza. Alapos, üvegkerámiához való speciális tisztítószerrel (például TEKA) történő tisztítással távolítható el. Lehetséges, hogy a tisztítást többször is meg kell ismételni.
- A *díszítés lekopása* a karcoló tisztítószerek használatának vagy egyenetlen aljú edények használatának a következménye, melyek lekoptatják a díszítő elemet.



A tisztító vakaróval használatakor legyen nagyon óvatos! A penge sérülést okozhat!



Csak a pengét érintse az üvegkerámia felületéhez, ügyeljen rá, hogy a vakaró teste ne érhesen hozzá, mert az megkarcolhatja az üvegkerámiát!



Használjon tökéletesen éles pengét, és azonnal cserélje újra amint észreveszi, hogy tompul az éle!



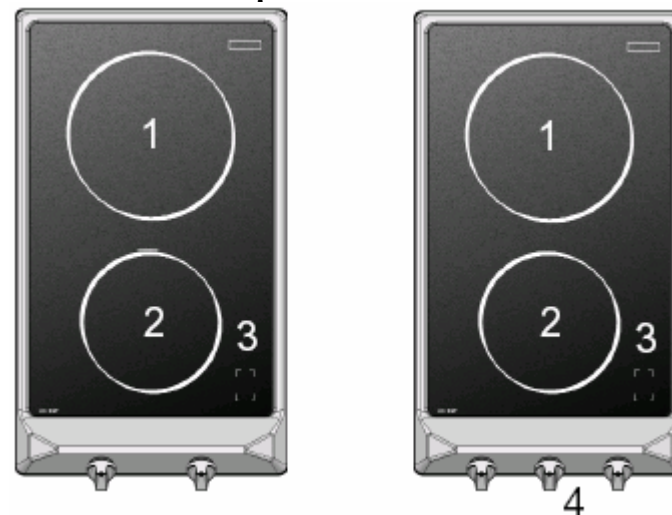
Ha befejezte a munkát a vakaróval, csukja be a pengét és tegye rá a fedősapkát (lásd a 11. ábrát)!



A tisztításhoz ajánlott termékek

Termék	Használható...	
	az üveg tisztítására?	a szegély tisztítására?
Enyhe, folyékony tisztítószer	IGEN	IGEN
Agresszív vagy por alakú tisztítószer	NEM	NEM
Speciális üvegkerámia tisztítószer (például TEKA)	IGEN	IGEN
Zsírtávolító spray (sütőspray, stb.)	NEM	NEM
Puha törleröngy	IGEN	IGEN
Konyhai papír	IGEN	IGEN
Konyharuha	IGEN	IGEN
Nikkelszivacs (szárazon soha ne használja!)	IGEN	NEM
Acélszivacs	NEM	NEM
Kemény műanyag szivacs (zöld)	NEM	NEM
Puha műanyag szivacs (kék)	IGEN	IGEN
Üvegvakaró	IGEN	NEM
Folyékony tisztítószer háztartási készülékekhez és/vagy üveghez	IGEN	IGEN

VM/30 2P és VM/30 2P-T típusok



1 Elektromos főzőmező, 1,700 W, Ø 180 mm

2 Elektromos főzőmező, 1,200 W, Ø 145 mm

3 Maradék hő ellenőrző lámpa

4 Időmérő

Maximális névleges teljesítmény: 2,900 W.

A használati útmutatóhoz

Kedves Vásárlónk!

- Örömkre szolgál, hogy megtisztelt minket a bizalmával.
- Bizonyosak vagyunk abban, hogy az Ön által vásárolt új főzőlap tökéletesen meg fog felelni az elvárásainak.
- Ezt a modern, sokoldalú és praktikus készüléket csúcsmínőségű anyagok felhasználásával készítették, melyeket a gyártási folyamat során szigorú minőségellenőrzési vizsgálatnak vetettek alá.
- Mielőtt üzembe helyezi és használni kezdi a készüléket, kérjük figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót, és kövesse a benne foglalt utasításokat, mert ez garantálja, hogy a készüléket a legeredményesebben használhassa!
- Kérjük, őrizze meg ezt a használati útmutatót későbbi felhasználás céljából.

Őrizze meg a jótállási jegyet vagy a műszaki adatalapot és a használati útmutatót, amíg a készüléket használja! Fontos műszaki adatokat tartalmaz a készülékről.

Biztonsági utasítások

- Mielőtt használni kezdené a készüléket, figyelmesen olvassa el az üzembe helyezési és csatlakoztatási utasításokat!
- Ez a főzőlap ugyanabba a konyhabútor elemekbe szerelhető, mint a TEKA márkájú sütők.
- Biztonsági okokból a beszerelést csak a szakképzett szerelő végezheti az érvényben levő beszerelésre vonatkozó előírások betartásával. Hasonlóképpen a főzőlap belsejében csak a TEKA szakembere végezhet bármiféle munkát.

Megjegyzések:



A főzőmezők üzemelése közben és közvetlenül utána bizonyos részek nagyon forróak lehetnek, és égési sérüléseket okozhatnak. Ezért tartsa távol a gyermekeket a főzőlaptól!



Ha az üvegkerámia eltörik, vagy megreped, a főzőlapot azonnal ki kell húzni az elektromos hálózatról az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

Üzembe helyezés

Fontos

A BESZERELÉST ÉS AZ ÜZEMBE HELYEZÉST CSAK A GKM-EKH KÖZHITE-LŐ NYILVÁNTARTÁSBA VETT SZAKKÉPZETT SZERELŐ VÉGEZHETI AZ ÉRVÉNYBEN LEVŐ BESZERELÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK BETARTÁ-SÁVAL.

A főzőlap elhelyezése

- A munkalapba vagy a sütő szerkényébe az ábrán látható méretű nyílást kell vágni.
- A kivágás előtt, kérjük, hogy ellenőrizze a csatlakozó méreteket!
- A főzőlap rögzítő elemei 20, 30 vagy 40 mm-es falvastagságú konyhaszekrény egy-ségekhöz készültek.
- A szabadon álló típusokhoz a konyhaszekrény egységbe egy polcot kell tenni. A fő-zőlap alja és a polc felső lapja közötti hagyjon legalább 20 mm távolságot!
- Az ebben az útmutatóban leírt főzőlapok csak TEKA sütőkkel együtt szerelhetők be.
- A főzőedényeket tartó rács és a konyhaszekrény a főzőlap feletti egységének alsó lapja, vagy a páraelszívó között hagyjon legalább 650 mm távolságot! Ha a párael-szívó használati útmutatója ennél nagyobb távolságot ír elő, akkor ezt az utasítást kövesse!
- A sütőt és a főzőlapot tartalmazó konyhaszekrény egységet stabilan rögzítse!



A főzőlap beszerelését megelőzően ügyeljen arra, hogy ha bármilyen kiálló sarok vagy éles dolog kerül a közelébe, a főzőlap megsérülhet!



Ha a főzőlap fölé is konyhaszekrény egység kerül beszerelésre, a készüléket védőelemmel kell megóvni az esetleges ütődésektől vagy súlyos tárgyak okozta sé-rülésektől!

- Nehéz lábasok használata javasolt, mert ezeknek nehezebben deformálódik az aljuk.
- Nem javasolt olyan lábasok használata, melyek átmérője kisebb a főzőmezőn beje-lőlt körvonalak átmérőjénél.
- Ügyeljen arra, hogy a lábasok a főzőmezőn jelölt körvonalak közepén legyenek elhelyezve!
- Szárítsa meg az edényeket mielőtt az üvegkerámia főzőlapra, helyezné azokat!
- Ne hagyjon semmilyen műanyag tárgyat vagy edényt, valamint alumínium fóliát az üveg főzőlapon!
- Ne húzzon végig élel vagy sarokkal rendelkező edényt a főzőlapon, mert az meg-sértheti az üveget!
- Ne kapcsolja be a főzőlap főzőmezőit anélkül, hogy edény lenne rajtuk!
- Ne főzzön műanyag edényekben!
- Csak hőálló anyagból készült edényeket használjon, melyek nem olvadnak meg az üveg főzőlapon!
- Az üveg ellenáll az olyan nagyobb edényekkel való kisebb ütközésnek, melyeknek nincs éle vagy sarka. Ügyeljen viszont arra, hogy kisebb éles szerszámok ne essenek rá!



Ügyeljen rá, hogy cukor vagy cukortartalmú termék ne kerülhessen a főzőlap felületére, mert az reakcióba léphet az üveggel és károsíthatja annak felületét!

Az üvegkerámia főzőmezők tisztítása és ápolása

- Az üvegkerámia főzőlap jó állapotának megőrzése érdekében megfelelő tisztítószer-t alkalmazzon annak tisztításához! Az üvegkerámia főzőlapot minden használat után tisztítsa meg langyos vagy már kihűlt állapotban! Ez megkönnyíti a tisztítást és megakadályozza, hogy a szennyeződés összegyűlhessen az ismételt használata során.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószeret, vagy olyan terméket, ami megkarcolja a felületet (az alábbi táblázatban különböző elterjedt termékek láthatók, melyek használhatóak a tisztításhoz). Gőzzel működő tisztítóberendezések sem használatok a főzőlap tisztításához.

Az üveg felület ápolása

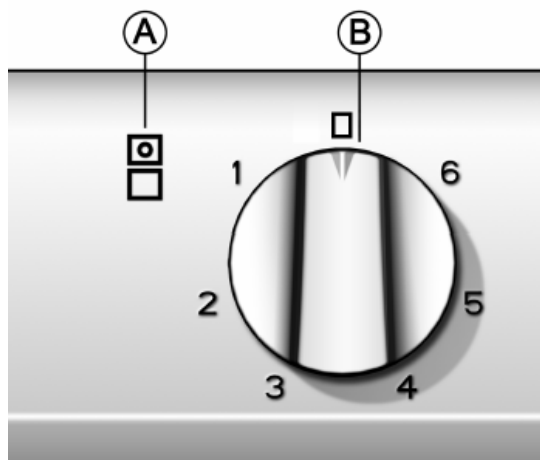
- A tisztításkor a szennyeződés mértékét is vegye figyelembe, a megadott termékek és mennyiségi adatok eszerint változhatnak!

Enyhe szennyeződés

- Az enyhe, nem ráégett szennyeződéseket egy nedves ronggyal és enyhe tisztítószer-rel-, vagy meleg mosogatószeres vízzel távolíthatja el.

Makacs szennyeződések>

- A makacsabb szennyeződések vagy a zsíradékot speciális üvegkerámia tisztító-szerrel (például TEKA) távolíthatja el a gyártó utasításai szerint. A makacs ráégett szennyeződések egy üvegkerámia vakaróval távolíthatja el.
- Szívárványos elszíneződés: ezt az edény aljára fagyott zsírmaradék vagy a főzés közben az edény és az üveg közé kerülő zsír okozza. Az ilyet vízzel és tisztító vaka-róval vagy speciális üvegkerámia tisztítószerrel (például TEKA) távolíthatja el az üveg felületéről. A főzőlapra ráolvadt műanyagot, cukrot vagy nagy cukortartalmú ételeket azonnal, még forró állapotban távolítsa el a tisztító vakaróval!



9. ábra

A

A főzőmező bekapcsolt állapotát jelző ellenőrző lámpa

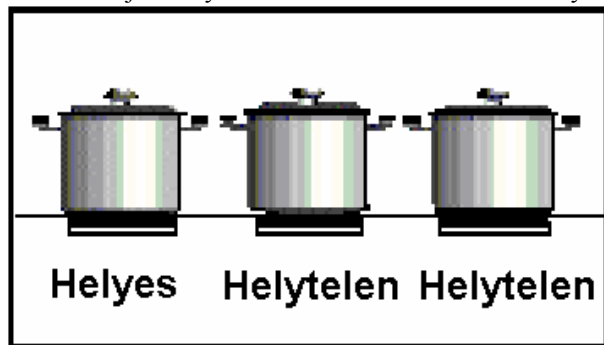
B

Jelölés a kapcsológombon

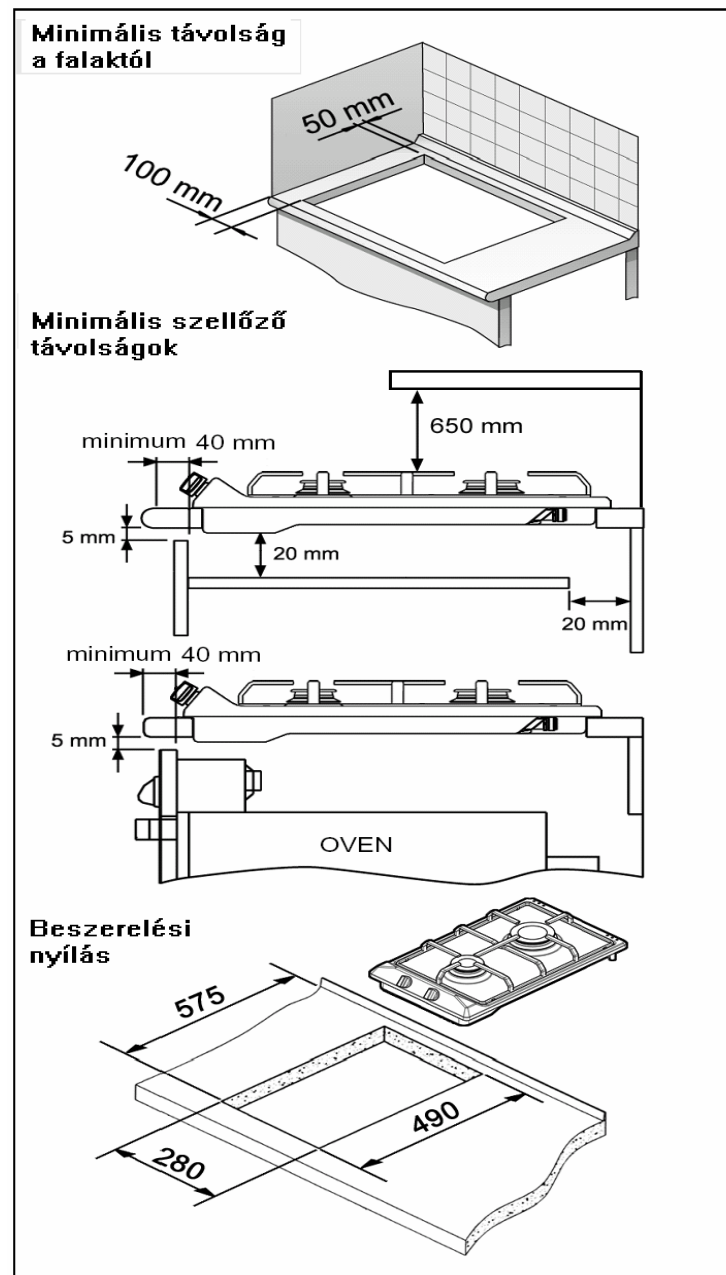
Javaslatok az elektromos főzőmezők hatékony használatához

Ahhoz, hogy a legeredményesebb módon főzhessen, tartsa be az alábbi útmutatásokat:

- Használjon sima aljú lábasokat, mert így nagyobb felületen érintkezhetsz az üvegkerámia és az edény alja, és így jobb lesz a hőátadás. A 10. ábrán látható, hogy a homorú vagy domború aljú edény kisebb kontakt felületet eredményez.



10. ábra



1. ábra

 Ha az üvegkerámia eltörik, vagy megreped, a főzőlapot azonnal ki kell húzni az elektromos hálózathoz az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

 A konyhaszekrény gyártása során- valamint a munkalapot fedő fólia rögzítéséhez használt ragasztóanyagnak legalább 100°C-ig hőállónak kell lennie.

 A TEKA cég elhárít minden felelősséget az olyan hibás működéssel vagy káreseménnyel kapcsolatban, amely helytelen beszerelésre vezethető vissza.
A GARANCIA NEM VONATKOZIK AZ ÜVEGRE ANNAK ÜTŐDÉSÉBŐL ADÓDÓ VAGY HELYTELEN HASZNÁLTÓBÓL FAKADÓ SÉRÜLÉSE ESETÉN.

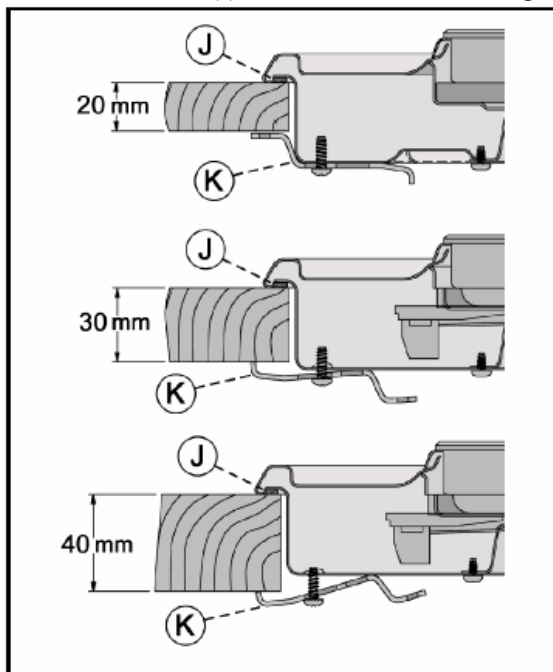
A sütő elhelyezése



Lásd a sütő használati útmutatóját!

A főzőlap rögzítése

- A megfelelő méretű nyílás elkészítése után helyezze a (J) tömitést a készülék alá! Helyezze el a (K) rögzítő elemeket a 2. ábrán, látható módon, és rögzítse azokat a készüléktest alján található nyílásokba a lemezsavarok (Ø4,2 mm) használatával!
- A (K) rögzítő elemek valamint a (J) tömitést a készülék csomagolásában találhatja.



- Az egyes kapcsolóállásokhoz tartozó teljesítmény fokozatok az alábbi táblázatban láthatók:

1700 W-os főzőmező	
A kapcsológomb állása	Teljesítmény fokozat
0	Kikapcsolt állapot
1	180 W
2	290 W
3	470 W
4	760 W
5	1230 W
6	1700 W

1200 W-os főzőmező	
A kapcsológomb állása	Teljesítmény fokozat
0	Kikapcsolt állapot
1	130 W
2	206 W
3	350 W
4	500 W
5	850 W
6	1200 W

Maradék hő ellenőrző lámpa

- Ha a melegítő zóna hőmérséklete meghaladja a 60°C-ot (+/- 15 °C), a megfelelő maradék hő ellenőrző lámpa kigyullad és égve marad amíg a hőmérséklet újra le nem csökken; még akkor is, ha a kapcsológomb kikapcsolt állásban van. De ettől függetlenül is mindig legyen óvatos a főzőmezők hőmérsékletét illetően, mert megvan a lehetősége annak - bár nem valószínű -, hogy az ellenőrző lámpa elromlik és így a főzőmező hőmérséklete abból nem állapítható meg.
- A kapcsolótáblán van egy olyan jelzőlámpa is, amely világít, ha egy vagy több főzőmező be van kapcsolva.
- A kapcsolópulton kis négyzetek segítségével jelölték, hogy melyik kapcsológomb melyik főzőmezőt üzemelteti.
- A VM/30 2PT T típusú főzőlap egy további vezérlési lehetőséggel rendelkezik: egy időzítővel, amely korlátozza azt a hőmérsékletet, amire a főzőmező felmelegszik, a beállított időtartamtól függően. Soha ne állítsa az időzítőt nullára, ha üzemeltetni szeretné a főzőmezőket!

- Annak elkerülése érdekében, hogy a forrásban lévő étel a főzőmezőkre folyhasson, ne használjon olyan lábast, amelynek átmérője kisebb a főzőmező átmérőjénél
- Az edények alját szárítsa meg mielőtt a főzőmezőre, helyezi azokat!
- Ha a főzés már majdnem befejeződött, ajánlatos a főzőmezőt a minimális teljesítmény fokozatra állítani vagy kikapcsolni a fazék levétele előtt a tárolt hőenergia hasznosítása érdekében, valamint annak megakadályozására, hogy a főzőmező fazék nélkül bekapcsolva legyen.



Soha ne üzemeltesse az elektromos főzőmezőt, ha azon nincs edény!

Az elektromos főzőmezők tisztítása és ápolása

- A készülék tisztítása előtt válassza le azt az elektromos hálózatról!
- A tisztításhoz ne használjon olyan tisztítószeret, melyek megtámadják az alumíniumot, mint például a szóda, savak, stb.!
- Az elektromos főzőmezőket mosogatószeres víz és nem karcoló hatású tisztítóeszköz segítségével tisztítsa meg! Ha tisztítás után azt tapasztalja, hogy a főzőlap rozsdamentes acél karimája vagy a főzőtér környezete enyhe sárgás elszíneződést mutat, ezt megszüntetheti citromlé, ecet, híg vagy TEKA tisztítószerrel. Ha a főzőmezőre folyadék kerülne, azt mihamarabb távolítsa el egy rongy segítségével! Ne hagyja, hogy ezek ráégiene a főzőmezőre, mert ez jelentősen rontja a hőátadást!
- Ha a főzőlapot hosszabb ideig nem használja, olajozza meg azt annyira, hogy a felülete csillogó legyen, hogy megakadályozza a rozsdásodást!
- Vegye figyelembe, hogy a főzőmezők élettartama meghosszabbodik, hogyha - ahol erre lehetőség van - a magasabb hőmérséklet és nagy páratartalom kialakulását meggátolja.
- Ne használjon gőzzel működő tisztítóberendezéseket a főzőlap tisztítására!



Soha ne tisztítsa a főzőmezőket, amíg azok még forróak!

Az üvegkerámia főzőmezők használata

- Az üvegkerámia főzőlapok főzőmezőit hétállású forgatókapcsolók segítségével lehet üzemeltetni. A megfelelő teljesítményfokozat beállításához csupán a megfelelő kapcsolót kell a kívánt állásba forgatni.
- A lábast még azelőtt helyezze a főzőmezőre mielőtt a főzőmezőt, bekapcsolná!

Gáz csatlakoztatás

- A készülék gázvezetékre történő csatlakoztatását az érvényben levő szabványok és előírások betartásával kell végezni.
- A beszerelés helyét az érvényes előírásoknak megfelelő szellőzőnyílásokkal kell ellátni.
- A főzőlap az ISO 228-1 szabvány szerinti 1/2"-os átmérőjű menetes csatlakozással van ellátva. A gáz beömlő vezeték hegesztéséhez egy Ø 10/12 mm-es rézcső van mellékelve.
- Ha a gáz csatlakozás hollandi anyáját megbontja, annak tömítését cserélni kell.
- Azért, hogy a főzőlap ne károsodjon a gáz csatlakozó csövön található hollandi anya meghúzásakor, azt csak maximum 35 Nm forgatónyomatékkal szabad meghúzni.
- A gázcsatlakoztatás elvégzése után ellenőrizni kell a készülék tömítettségét. A levegővel történő ellenőrzés elvégzésekor ügyeljen arra, hogy a próbanyomás ne haladja meg a 200 g/cm² értéket! Amennyiben nem áll rendelkezésre levegő a nyomáspróbához, használjon szappanos vizet a csatlakozások esetleges szivárgásának felderítésére! **Soha ne használjon nyílt lángot a tömítettség ellenőrzéséhez!**
- Flexibilis csatlakozás esetén az „EPH”-t kötelező elvégezni!
- A főzőlap beépítése után ellenőrizze, hogy az égők lángjának minimuma helyesen van beállítva. Ehhez gyűjtsa be az égőket, majd ellenőrizze, hogy az üzemeltető gomb maximumról minimumra történő gyors forgatásakor a lángok nem alszanak el!

Elektromos csatlakoztatás

- Mielőtt a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és frekvencia megfelel-e a készülék alján, található típuscímkén, vagy a műszaki adatlapon megadott adatoknak! Ez utóbbit tartsa egy helyen ezzel az útmutatóval!
- A készüléket egy minden pólust leválasztó kapcsoló, vagy - ahol lehetséges - csatlakozódugó segítségével kell az elektromos hálózatra csatlakoztatni, amely megfelel a teljesítményfelvételnek és az érintkezők legalább 3 mm-es kontaktnyílásúak, annak biztosítására, hogy vészhelyzet, vagy tisztítás esetén a készülék leválasztható legyen az elektromos hálózatról.
- A csatlakozást az érvényben levő előírásoknak megfelelő földeléssel kell ellátni.
- Ha a készülékre erősített flexibilis elektromos csatlakozó vezeték cseréjére van szükség, azt csak a TEKA cég által gyártott SAT kábelre szabad kicserélni, amelyhez speciális szerszámok szükségesek.
- Az elektromos csatlakozó vezeték nem érintkezhet sem a főzőlappal, sem a készülékkel közös konyhaszekrény egységbe épített sütővel.

Átállítás más gázfajtára

Fontos!

A készülék más gázfajtára történő átállítását csak szakképzett személy végezheti, az érvényben levő előírások betartásával!



Információ szakembereknek: Ha a készülékhez használt gázfajta vagy a gáz nyomása megváltozik, a készülék régi típuscímkejére egy újat kell ragasztani, amelyen már az aktuális értékek láthatóak.

Az átállításhoz szükséges lépések:

- A Fűvókák cseréje
- A szelep minimum állások beállítása

Az egyes gázfajtákhoz szükséges fűvókák az 1. táblázatban láthatók.

A **fűvókák cseréjét** a következők szerint végezze:

1. Vegye le a rácsot és az égők felső elemeit, hogy hozzáférhessen a fűvókákhoz!
2. Egy 7-es csókulcs segítségével távolítsa el a fűvókákat és helyezze be az újakat. A gázszívárgás megelőzése érdekében nagyon ügyeljen a fűvókák helyes meghúzására!
3. Helyezze vissza a rácsot és az égőket!

A fűvókák cseréje esetén az **égők minimum állását** a következők szerint állítsa be:

1. Állítsa az égőket a minimum állásra!
2. Vegye le az égők üzemeltető gombjait, hogy hozzáférhessen a gázszelepekhez!
3. Egy vékony csavarhúzó segítségével forgassa el a gázcsap tengely közepén vagy attól balra található csavart (a láng növekszik, ha a csavart balra forgatja és csökken, ha jobbra forgatja!
4. Ha ezt megfelelően beállította, ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki ha az üzemeltető gombot hirtelen a maximum állásról a minimum állásba forgatja!

A **TEKA INDUSTRIAL, S.A.** Cég elhárít minden felelősséget az olyan hibás működéssel kapcsolatban, ahol a más gázfajtára történő átállítást, vagy az égő minimum állások beállítását nem a TEKA által megbízott szakember végezte.

1. táblázat

1. táblázat (csak Magyarországi használatra vonatkozik)

Égő	G 20		G 25.1		G 30	
	Hőterhelés kW	Fűvóka 1/100 (mm)	Hőterhelés kW	Fűvóka 1/100 (mm)	Hőterhelés kW	Fűvóka 1/100 (mm)
Gyors égő (R)	3,50	1,16	2,70	1,16	3,00	0,86
Segéd égő (S)	1,20	0,79	1,00	0,79	1,00	0,50
Üzemi nyomás	25 mbar		25 mbar		30 mbar	

Az Ø a fűvókánál 1/100 mm-ben van megadva.

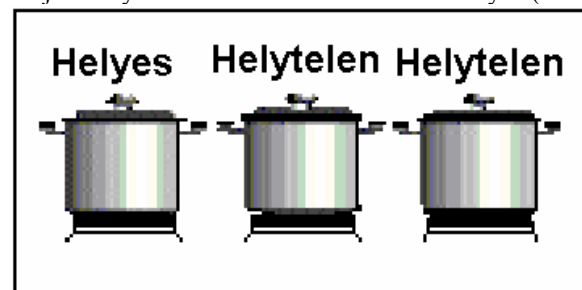
Ø 145-1500 W-os főzőmező	
A kapcsológomb állása	Teljesítmény fokozat
0	Kikapcsolt állapot
1	135 W
2	165 W
3	250 W
4	500 W
5	750 W
6	1500 W

- A Ø145 mm-es 1500 W-os főzőmező (melynek közepén piros pont látható) gyorsan melegszik fel és maximális hőmérsékletét körülbelül az első öt perc alatt eléri, ezután a teljesítményfelvétele 750 W-ra csökken, és ettől fogva a hőmérséklete állandó marad.
- Az első csatlakozást követően, vagy ha a főzőmező hosszabb ideig használaton kívül volt, a szigetelések által felszívott nedvességet el kell párologtatni. Ehhez a szárítási művelethez kapcsolja be a főzőmezőt - anélkül, hogy lábast tenne rá - a 2. fokozatra, és hagyja öt percre bekapcsolva! A kipárolgó szag és füst, bár kellemetlen, nem jelent veszélyt, a szellőzés elősegítésére nyissa ki az ablakot, hogy a helyiségbe friss levegő juthasson!
- Az EM/30 2P T típusú főzőlap egy további vezérlési lehetőséggel rendelkezik: egy időzítővel, amely korlátozza azt a hőmérsékletet, amire a főzőmező felmelegszik, a beállított időtartamtól függően. Soha ne állítsa az időzítőt nullára, ha üzemeltetni szeretné a főzőmezőket!

Javaslatok az elektromos főzőmezők hatékony használatához

Hogy a főzőlap a legjobb teljesítményt nyújthassa, tartsa szem előtt az alábbi szempontokat:

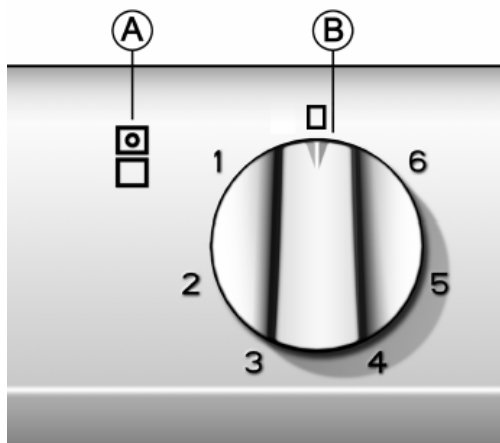
- Használjon sima aljú lábasokat, mert minél nagyobb felületen érintkezhet a főzőlap és az edény alja, annál jobb lesz a hőátadás! A nehéz lábasok használata javasolt, mert ezeknek nehezebben deformálódik az aljuk. Az ábrán látható, hogy a kopott vagy homorú aljú edény kisebb kontakt felületet eredményez (lásd a 8. ábrát).



8. ábra

Az elektromos főzőmezőkkel ellátott típusok használata

- Az elektromos főzőmezőket hétállású forgatókapcsolók segítségével lehet üzemeltetni (lásd a 7. ábrát). A megfelelő teljesítményfokozat beállításához csupán a megfelelő kapcsolót kell a kívánt állásba forgatnia. A kapcsolótáblán az (A) jelű ellenőrző lámpa jelzi a főzőmező üzemelését.
- A lábasokat a készülék bekapcsolása előtt helyezze a főzőmezőkre!



7. ábra

(A)

A főzőmező bekapcsolt állapotát jelző ellenőrző lámpa

(B)

Jelölés a kapcsológombon

Az egyes kapcsolóállásokhoz tartozó teljesítmény fokozatok az alábbi táblázatban láthatók:

Ø 180-1500 W-os főzőmező	
A kapcsológomb állása	Teljesítmény fokozat
0	Kikapcsolt állapot
1	135 W
2	220 W
3	300 W
4	850 W
5	1150 W
6	1500 W

Műszaki adatok

Méretetek és teljesítmények

Típusok	EM/30 2G	EM/30 2G AI EM/30 2G AI AL	EM/30 2P EM/30 2P T	VM/30 2P VM/30 2P T
A főzőlap méretei				
magasság (mm)	90	90	90	90
hosszúság (mm)	510	510	510	510
szélesség (mm)	300	300	300	300
A konyhaszekrény nyílás méretei				
hosszúság (mm)	490	490	490	490
szélesség (mm)	280	280	280	280
mélység (mm)	40	40	40	40
Teljesítményadatok égőnként és főzőmezőnként				
Gázégő gyors 3kW-os	1	1		
Gázégő segéd égő 1kW-os	1	1		
Elektromos főző- mező Ø 180 mm- es 1500 W-os			1	
Elektromos főző- mező Ø 145 mm- es 1500 W-os			1	
Sugárzó főzőmező 1700 W				1
Sugárzó főzőmező 1200 W				1
Elektromos adatok				
Névleges teljesít- mény (W) 230V feszültségre *	-	0,6	3000	2900
Hálózati feszült- ség (V)	LÁSD A KÉSZÜLÉK TÍPUSCÍMKÉJÉT			
Frekvencia (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60
Gáz				
Maximális fűtőtel- jesítmény kW	4	4		

* A 230 V-tól eltérő feszültség esetén lásd a készülék típuscímkéjét!

Műszaki információk

AZ ÖSSZES ELEKTROMOS FŐZŐMEZŐVEL ÉS AUTOMATIKUS GYÚJTÓ-RENDSZERREL RENDELKEZŐ TÍPUSRA VONATKOZÓ TULAJDONSÁGOK

Az elektromos ellátás feszültsége és frekvenciája a készülék típuscímkéjén van feltüntetve.

Ha az üvegkerámia főzőlap megreped, a főzőlapot ki kell húzni az elektromos hálózathoz.

AZ ÖSSZES GÁZÉGŐVEL RENDELKEZŐ TÍPUSRA VONATKOZÓ TULAJDONSÁGOK

Figyelmeztetések:

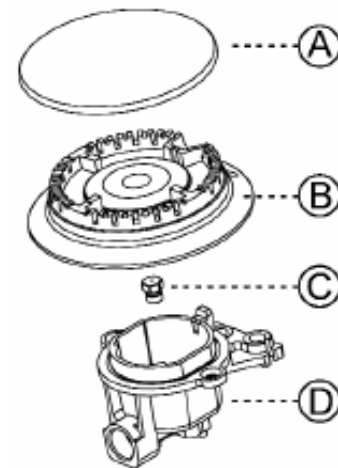
- Beszerelés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi gázellátási feltételek (gázfajta és gáznyomás) megfelelőek a készülék beállításaihoz!
- A készülék aktuális beállításai annak címkéjén olvashatóak.
- A készüléket nem szabad égéstermékek eltávolítására szolgáló készülékhez csatlakoztatni. A beszerelést és a csatlakoztatást az érvényben levő beszerelési előírások betartásával kell elvégezni. Különös figyelmet kell fordítani a megfelelő szellőzés biztosítására.

 **A gázfűző készülék használata során hő és pára képződik abban a helyiségben, ahol ezt elhelyezték. Gondoskodni kell a konyha megfelelő szellőztetéséről: a szellőzőnyílásokat tisztán kell tartani, az ablakot kinyitni, vagy hatékony mechanikus szellőztető berendezést, például páraelszívót kell beszerezni a helyiségbe.**

 **Ha a készüléket hosszabb ideig intenzíven használják, akkor esetleg kiegészítő szellőztetésre is szükségessé válhat, mint például az ablak kinyitása, vagy hatékonyabb szellőztetés biztosítása, például a mechanikus szellőztető-berendezés teljesítményének növelésével, ha ez lehetséges.**

 **Őrizze meg a jótállási jegyet vagy a műszaki adatalapot és a használati útmutatót, amíg a készüléket használja! Fontos műszaki adatokat tartalmaz a készülékről.**

Az Ön készüléke 3-as osztályú főzőlap.



6. ábra

-  Lángterelő fedő
-  Lángterelő korona
-  Fűvóka
-  Fűvóka tartó

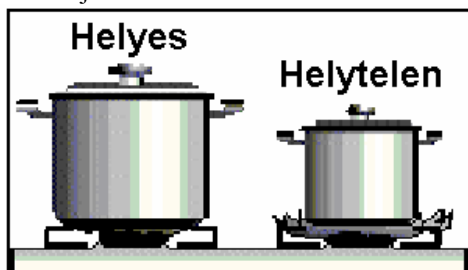
- A tisztításhoz ne használjon olyan szereket, melyek megtámadják az alumíniumot, mint például a szóda, olaj, stb.!
- Megjegyzés: Az égő visszahelyezésénél győződjön meg róla, hogy annak összes része megfelelően a helyére került! A nem megfelelően helyére illesztett alkatrész gyenge égéshez és/vagy túlmelegedéshez vezethet.

Az égők karbantartása

- A gázcsap cseréje esetén a csap és a gázellátó cső között található tömítést ki kell cserélni. Az égő akkor működik megfelelően, ha a lángjuk stabil és zöldeskék színű. Ha a láng vége sárga, az égőket meg kell tisztítani. Ha a probléma ezt követően is fennáll, lépjen kapcsolatba a szervizzel!
- A gázszerelvények megfelelő tömítettségének és az égők megfelelő működésének biztosítása érdekében a készüléket legalább 4 évente át kell vizsgáltatni a szerviz által megbízott szakemberrel.
- Megjegyzés: A készüléken bármiféle módosítást vagy beállítási munkát csak szakképzett szerelő végezhet.

Javaslatok az égők hatékony használatához

- A gyorségőkön ne használjon kis átmérőjű lábasokat, mert a láng egy része elkerüli azokat, ami jelentős teljesítményromlást eredményez (lásd az 5. ábrát)!
- Az égőket ne hagyja bekapcsolva, ha nincs rajtuk edény, mert ez a gáz pazarlásához és a rács rendkívüli jelentős felmelegedéséhez vezet. Az energiatakarékosság érdekében az edényeket takarja le fedővel!



5. ábra

- Az égőket üzemeltetésük közben nem szabad, hogy erős huzat érje, mert ez nemcsak hőenergia veszteséggel jár, de a láng kialvásának veszélyét is jelenti, ami gázfolyáshoz vezet - kivéve a biztonsági rendszerrel felszerelt főzőlapoknál - és balesetet okozhat. Különösen fontos ez a szempont, ha az égő a minimum állásban van.
- Ha az égőtől kormosak lesznek az edények, vagy a láng vége sárga színű, tisztítsa meg az égőket! Ha a jelenség ezután is fennáll, hívja a szerviz szolgálatot!
- Az alacsony hőmérsékletű sütéshez rácsok illetve rostélyok nem használhatók a főzőlappal, mert károsíthatják azt.
- Ne használjon öntöttvas lapokat a rácson, mert az túl sok hőt ver vissza a főzőlapra!
- Ügyeljen arra, hogy az égőkre helyezett fazekak ne lógnak túl a főzőlap szélein, mert a visszahajlásának jelenségének következtében a főzőlap magas hőmérsékletnek nem ellenálló felületei károsodhatnak!

Az égők tisztítása és ápolása

- A rácsokat lehűlésük után tisztítsa meg nem karcoló hatású tisztítóeszközzel!
- Rendszeresen tisztítsa az égőket (lásd 6. ábra) és különösen a lángterelőket! Tegye őket meleg mosogatószeres vízbe, és súrolószivaccsal vagy erős kefével tisztítsa meg!
- A zománczott lángterelő fedelet ne tisztítsa meleg állapotban! Az agresszív hatású élelmiszerek a felület károsodást okozhatják: például az ecet, kávé, tej, sós víz, vagy paradicsomlé, ha hosszabb ideig érintkezik a zománczott felületekkel.
- A rozsdamentes acél felületek mosogatószeres víz és puha rongy használatával tisztíthatók. Ha a tisztítás után a fémen sárgás elszíneződés látható, javasoljuk, hogy használjon: citromlevet, ecetet, vagy TEKA tisztító szert. Amikor a készülék tisztítása közben leveszi az égőket, ügyeljen rá, hogy a fűvókák nyílásaiba ne juthasson folyadék vagy semmiféle tárgy!

2. táblázat

Égő			Gyorségő	Segéd égő
Névleges hő fogyasztás	kW	mbar	3	1
Névleges fogyasztás *	G-20 (Nm ³ /h)	25	3,5	1,2
	G 25,1 (kg/h)	25	2,70	1,00
	G 30 (kg/h)	30	3,00	1,00
Redukált hőfogyasztás	kW		3,5	1,2
Teljesítmény	%		>52	-

Használat és karbantartás

Speciális intézkedések az első használat előtt

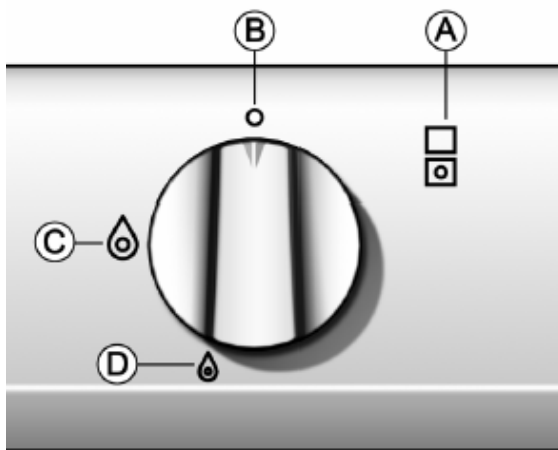
- Mielőtt a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és frekvencia megfelel-e a készülék alján, található típuscímkén, vagy a műszaki adatlapon megadott adatoknak! Ez utóbbit tartsa egy helyen ezzel az útmutatóval!
- Ne felejtse el a főzőlapra ragasztott műanyag védőfóliát eltávolítani!

Az égők begyújtása

- Győződjön meg róla, hogy az üzemeltető gombok a megfelelő állásban vannak!
- Nyissa ki a gázvezeték csapját, vagy a gázpalack szelepét!
- Ha nincs automatikus gyújtórendszer, tartson lángot vagy szikragyújtót az égőhöz!
- Nyomja be az üzemeltető gombot és egyidejűleg forgassa azt az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális állásba (a "C"-vel jelölt nagy láng szimbólum a 3. ábrán). Az égő ekkor a legnagyobb teljesítmény fokozaton bekapcsol. Ezután, ha úgy szeretné, a minimális állásra állíthatja a gombot (a "D"-vel jelölt kis láng szimbólum a 3. ábrán).

Az automatikus gyújtószerkezettel és biztonsági rendszerrel ellátott típusok esetén a következőképp járjon el:

1. Nyomja be az égő üzemeltető gombját!
2. Az égő üzemeltető gombjának lenyomva tartása mellett forgassa el azt teljesen, amíg az égő be nem gyullad, majd tartsa tovább lenyomva legalább 2 másodpercig, hogy a biztonsági bimetal működésbe léphessen!
3. Forgassa az üzemeltető gombot a kívánt állásba!



3. ábra

- A** Az égő bekapcsolt állapotát jelző ellenőrző lámpa
- B** A gomb állása használaton kívül
- C** Maximum állás
- D** Minimum állás

- Az automatikus gyújtószerkezet megfelelő működéséhez fontos, hogy gyújtószerkezetet (a kerámiát és az elektródát) alaposan és rendszeresen megtisztítsa - ezzel megelőzhetők a gyújtási hibák. Arról is győződjön meg, hogy az égő nyílásai nincsenek-e eltömődve!
- A kapcsolótáblán az (A)-val jelölt területek jelzik az egyes égők működését.
- Ha gázszagot érez, a készüléket ellátó gázvezetéket zárja el és szellőztesse ki a helységet! A gázvezetéket és a főzőlapot ellenőriztesse szakképzett szerelővel!
- Sima aljú edényeket használjon és ellenőrizze, hogy azok vízszintesen állnak a rácsra és így nem tudnak arról lecsúszni az étel felforrásakor (ne használjon domború vagy homorú aljú edényt)!
- Csak legalább 140 mm átmérőjű lábasokat használjon! Ha ennél kisebbet szeretne használni, mindig a segéd égőn használja!

Fontos:

⚠ A főzőmezők üzemelése közben és közvetlenül utána bizonyos részek nagyon forróak lehetnek, és égési sérüléseket okozhatnak. Ezért tartsa távol a gyermekeket a főzőlaptól!

⚠ Biztonsági okokból azt ajánljuk, hogy mindenkor tartsa be a gázszolgáltató vállalat útmutatásait, valamint hogy zárja el a gázvezeték csapját, ha a főzőlap nincs használatban.

Az üzemeltető gombok véletlen elfordulását meggátoló rendszer

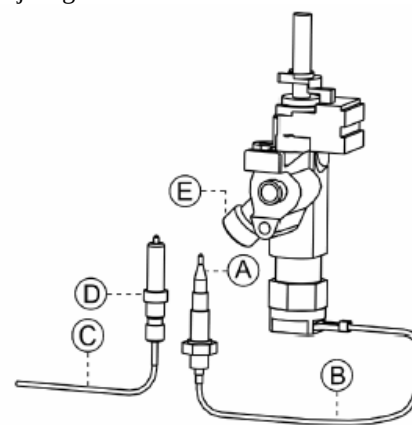
- A biztonsági rendszerrel (gáz lezáró berendezés) nem rendelkező típusoknál a gáz csapot egy olyan mechanikus rendszerrel látták el, amely megakadályozza az üzemeltető gombok elfogatását a kikapcsolt állapotból a bekapcsolt állapotba (ezáltal megakadályozza az esetleges gázfolyást az égőkből) **amennyiben azokat előzőleg nem nyomták be.**

📖 Ha a főzőlap használata során bármikor azt veszi észre, hogy az üzemeltető gombok előzetes benyomás nélkül is elfordíthatók (például a gázcsapba jutott és ott összegyűlt szennyeződés miatt), saját biztonsága érdekében azonnal értesítse a szervíz szolgálatot a hiba elhárítása érdekében!

A biztonsági rendszer részei (4. ábra)

A biztonsági rendszerrel ellátott típusok (azok, amelyek típusjelében AL szerepel), a gázlezáró berendezés a következő részekből áll:

- biztonsági csap
- az égő mellett elhelyezett biztonsági bimetál
- a bimetál és a csap közötti csatlakozás
- A bimetál villamos jelet küld a csapnak, amely jelzi, hogy az égőn ég-e a láng. Begyújtáskor az üzemeltető gombot hozzátétőlegesen két másodpercig lenyomva kell tartani, amíg a bimetál felmelegszik, és kielégítő villamos jelet küld a csap felé. Ha az égő kialudna, a bimetál érzékeli a láng hiányát, és emiatt a biztonsági csap lezárja a gázvezetéket.



4. ábra

- A** Biztonsági bimetál
- B** A bimetál és a csap közötti csatlakozás
- C** Szikragyújtó csatlakozás
- D** Szikragyújtó elektróda
- E** Biztonsági csap

