

**Инструкция по установке и  
техническому обслуживанию**

**CGW LUX 60 4G AI AL - CGW LUX 60 4G AI AL TR**  
**CGW LUX 70 5G AI AL TR - CGW LUX 90 5G AI AL TR**

Инструкция по обслуживанию

**CGW LUX 60 4G AI AL - CGW LUX 60 4G AI AL TR**  
**CGW LUX 70 5G AI AL TR - CGW LUX 90 5G AI AL TR**



**teka**  
KÜCHENTECHNIK

COD. 04067PLTK - 28.05.2010

Уважаемые господа,

Поздравляем вас с удачным приобретением.

Мы уверены, что это новое устройство – современное, функциональное и практичное – изготовленное из высококачественных материалов, отвечает вашим требованиям в полной мере.

Эту инструкцию нужно сохранить, чтобы пользоваться ею во время эксплуатации устройства.

***Внимание!***

***Это устройство предназначается для приготовления пищи в домашних условиях.***

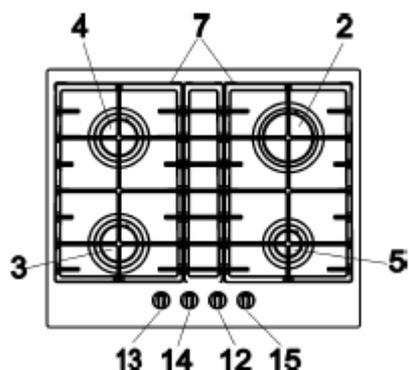
***Гарантия не распространяется на неисправности, которые возникли из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации или использования устройства не по назначению.***

***Внимание!***

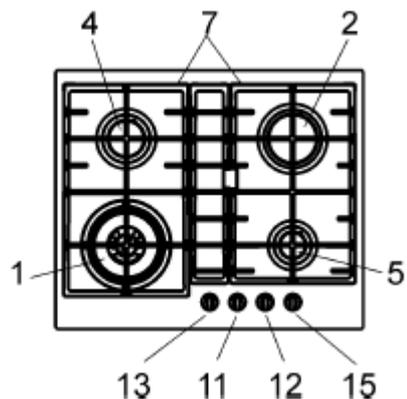
***Только лицам, обладающим соответствующими полномочиями, разрешается производить подключение, регулировку и ремонт плиты!***

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

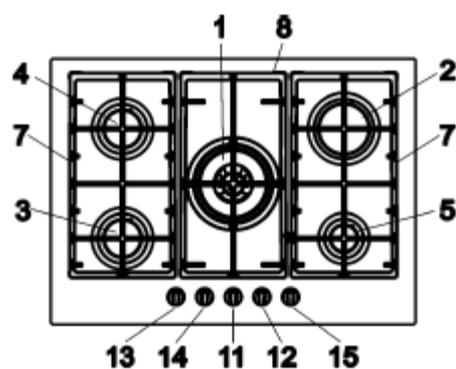
ТИП: CGW LUX 60 4G AI AL



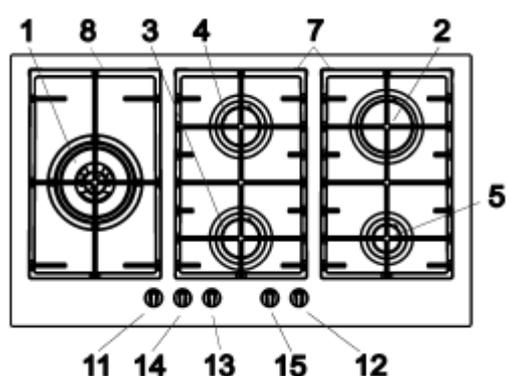
ТИП: CGW LUX 60 4G AI AL TR



ТИП: CGW LUX 70 5G AI AL TR



ТИП: CGW LUX 90 5G AI AL TR



1 Конфорка центральная «три короны»

4000 Вт

2 Конфорка высокой мощности

2800 Вт

3 Конфорка средней мощности р.

1400 Вт

4 Конфорка средней мощности

1750 Вт

5 Вспомогательная конфорка

1000 Вт

7 Решетка эмалированная на 2 конфорки

8 Решетка эмалированная центральной конфорки «три короны»

11 Ручка регулировки конфорки №1

12 Ручка регулировки конфорки №5

13 Ручка регулировки конфорки №4

14 Ручка регулировки конфорки №3

15 Ручка регулировки конфорки №2

**ВНИМАНИЕ:** (только в моделях с последней буквой "AL" в обозначении, которые оснащены устройством защиты от утечки газа)

Данная варочная панель оснащена устройством защиты от утечки газа, что повышает безопасность использования.

Если конфорка внезапно гаснет, подача газа автоматически отсекается. Чтобы продолжить пользование конфоркой, нужно повторно зажечь конфорку.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

### 1) КОНФОРКИ

Над каждой ручкой на передней панели имеется нанесенный по трафарету рисунок, который показывает, какой конфорке соответствует та или иная ручка. Открыв кран подачи газа из газопровода или газового баллона, зажгите конфорки, как описано ниже:

#### **- автоматический электроподжиг**

Нажмите и поворачивайте ручку, соответствующую нужной конфорке, влево, пока она не достигнет положения «Максимум» (большое пламя на рис.1) и до упора.

#### **- зажигание конфорок, снабженных устройством защиты от утечки газа**

Ручки конфорок, снабженных устройством защиты от утечки газа, нужно вращать до положения «Максимум» (большое пламя на рис.1), а затем нажмите на нее до упора.

После того как конфорка зажглась, не отпускайте ручку примерно 10 секунд.

Если пламя конфорки внезапно погасло, отключите конфорку и не пытайтесь повторно зажечь ее примерно 1 минуту.

#### **КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КОНФОРКАМИ**

Чтобы добиться максимальной эффективности при минимальном потреблении газа, следует всегда помнить следующие рекомендации:

- Используйте на каждой конфорке подходящую посуду (см. ниже таблицу и рис.2)
- Когда приготавливаемая пища начинает закипать, переведите ручку регулировки в положение «Минимум» (слабое пламя, рис.1)
- Всегда накрывайте посуду крышкой
- Используйте кастрюли и сковородки только с плоским дном.

Конфорки	Номинальная мощность, Вт	Диаметр посуды (см)
Центральная конфорка типа «три короны»	4000	24÷26
Конфорка быстрого приготовления	2800	20÷22
Средней мощности в центре	1400	16÷18
Средней мощности	1750	16÷18
Вспомогательная	1000	10÷14

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Конфорки с устройством защиты от утечки газа разрешается зажигать только в том случае, если соответствующая ручка установлена в положение «Максимум» (см. большое пламя на рис.1).
- Разрешается использовать спички для зажигания конфорок в случае аварийного отключения электроэнергии.
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра, когда конфорки в работе. Убедитесь, что нет поблизости детей. В частности, убедитесь, что ручки кастрюли располагаются правильно и следите за приготовлением пищи, требующей использования растительного масла и жиров, поскольку эти продукты легко воспламеняются.
- Это изделие не предназначено для эксплуатации лицами (в том числе детьми), умственные и физические возможности которых ограничены, а также не обладающими достаточными знаниями и опытом. Исключение составляют случаи, когда они делают это под надзором или после надлежащего обучения лицом, имеющим опыт и отвечающим за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли поблизости от устройства или с ним.
- Никогда не используйте аэрозоли вблизи работающей плиты.
- Не передвигайте посуду по стеклянной поверхности плиты, так как ее можно поцарапать.
- Если встроенная варочная панель снабжена крышкой, то прежде чем ее открыть, нужно стереть с нее остатки пищи. Если плита снабжена стеклянной крышкой, то она может потрескаться при нагревании варочной панели. Всегда отключайте все конфорки, прежде чем закрыть крышку.
- Запрещается пользоваться посудой, большого диаметра, которая выходит за пределы панели.

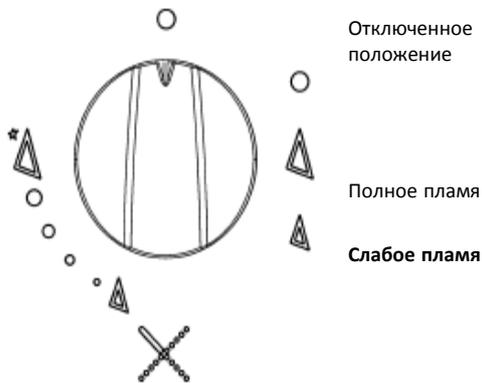


Рис.1

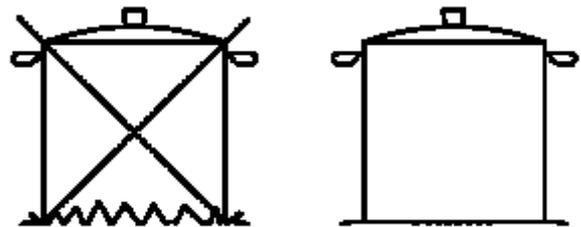


Рис.2

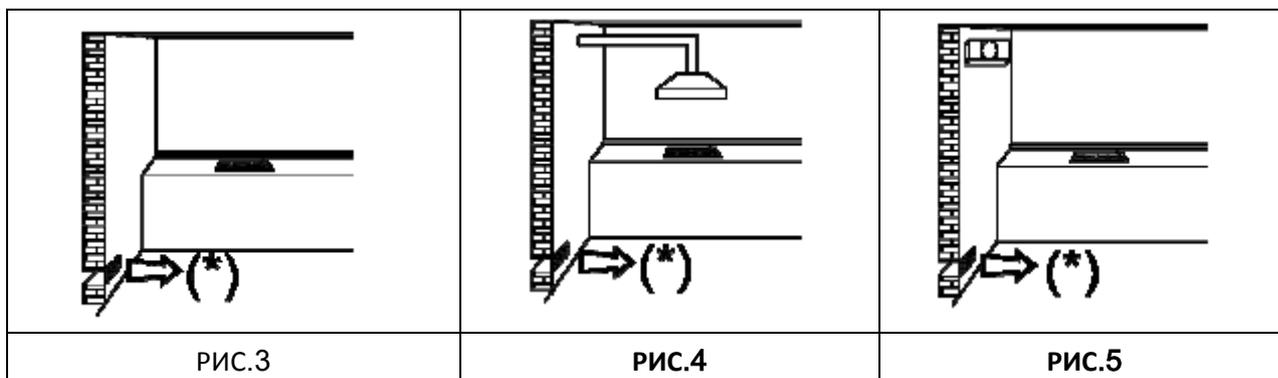
## ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Внимание:** Газовая варочная панель во время работы повышает температуру влажность в помещении, где она установлена. Поэтому помещение, в котором она установлена, должна обладать соответствующей приточно-вытяжной вентиляцией (согласно Строительным нормам и правилам), например, гравитационного типа (рис.3).

**ВНИМАНИЕ:** В случае использования механических средств вентиляции помещение должно удовлетворять всем требованиям Строительных норм и правил, предъявляемым к этому типу вентиляции (рис.4 и рис.5).

Интенсивное и длительное использование этого прибора требует дополнительной вентиляции.

(\*) ВОЗДУХОПРИЕМНОЕ ОТВЕРСТИЕ: СМ. ГЛАВУ, ПОСВЯЩЕННУЮ УСТАНОВКЕ (ПАРАГРАФЫ 5 И 6)



## ОЧИСТКА

### **ВНИМАНИЕ:**

***Всегда отключайте устройство от газовой и электрической сети, прежде чем приступать к операции очистки.***

### **2) ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

Чтобы сохранить блеск стеклянной поверхности варочной панели, необходимо после каждого употребления помыть варочную панель теплой водой с добавлением моющего средства, а затем сполоснуть и вытереть. Таким же образом нужно очищать эмалированные решетки, эмалированные крышки конфорок «С», корону горелки и кольца стабилизации пламени «М» (см. рис.6).

Никогда не мойте еще не остывшие детали. Никогда не используйте для очистки металлические губки, абразивные порошки, царапающие поверхность, или коррозионные аэрозоли. Не допускайте, чтобы пролитый уксус, кофе, молоко, соленая вода, лимонный или томатный сок оставался на эмалированных поверхностях длительное время.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:**

***Выполните следующие действия, прежде чем установить все детали на прежнее место:***

- Убедитесь, что прорези в головке конфорки «М» (рис.6) не засорены.***
- Убедитесь, что эмалированная крышка конфорки «С» (рис.6) правильно размещена на головке конфорки. Она не должна смещаться.***
- Не применяйте силу к вентилям, если они трудно открываются и закрываются, а как можно скорее обратитесь в центр технической помощи.***
- Не применяйте аэрозольные средства для очистки оборудования.***

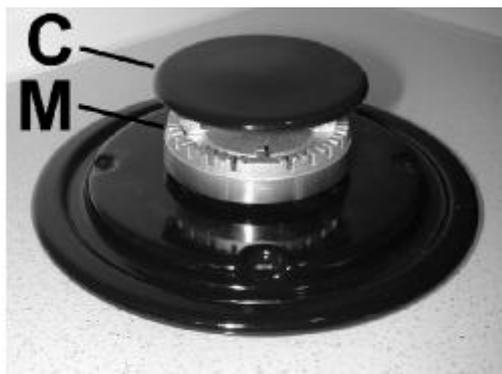


Рис.6

## УСТАНОВКА

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО МОНТАЖУ

*Установка, настройка ручек регулировки и техническое обслуживание должны осуществляться только квалифицированным техником, обладающим соответствующим разрешением.*

*Неправильная установка может причинить вред людям, животным или имуществу, за который производитель не несет никакой ответственности.*

*В течение срока службы системы, вносить изменения в автоматические средства защиты и регулирования на устройстве разрешается только изготовителю или уполномоченному им продавцу*

### 3) УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Сняв внешнюю упаковку и внутренний упаковочный материал, в который завернуты различные отдельные детали, убедитесь в комплектности устройства. Если возникли какие-либо сомнения, не используйте устройство, а обратитесь к квалифицированным специалистам.

***Никогда не оставляйте упаковочные материалы (картон, мешки, полистирол, гвозди и пр.) в зоне доступа маленьких детей, поскольку все они потенциально опасны.***

Размеры прямоугольного отверстия, которое необходимо вырезать в столешнице, в которое устанавливается варочная панель, показаны на рис.7, при этом нужно соблюдать расстояния до соседних объектов (рис.8)

***Это устройство относится к Классу 3 и должно отвечать всем требованиям, которые предусмотрены для таких бытовых приборов.***

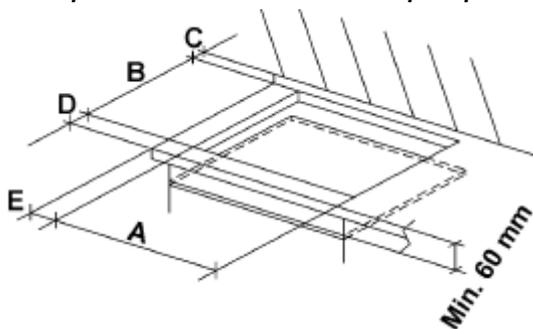


Рис.7

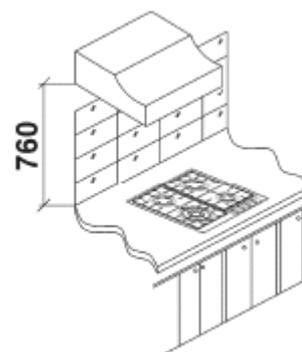


Рис.8

## УСТАНОВКА

### 4) КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Варочная панель имеет специальное уплотнение, не позволяющее жидкости просачиваться внутрь. Строго соблюдайте нижеследующие инструкции, чтобы правильно расположить это уплотнение:

- Снимите с панели все подвижные части.
- Разрежьте уплотнительную полоску на 4 части, которые по длине соответствуют кромкам панели.
- Переверните варочную панель и правильно наложите уплотнение "E" клейкой поверхностью к кромке панели (рис.9), так чтобы внешняя сторона уплотнения идеально прилегала к внешнему краю по периметру варочной панели. Концы полоски должны стыковаться, а не накладываться друг на друга.
- Прижмите уплотнительные полоски к стеклу так, чтобы они прилегали равномерно по всей поверхности.
- Установите варочную панель в отверстие, вырезанное в столешнице, и прикрепите специальными винтами "F" к крепежным скобам "G".
- Чтобы избежать неполадок в работе варочной панели, нужно под панелью, установленной в столешницу, поместить деревянный сепаратор на расстоянии 60 мм от низа панели и закрепить его при помощи винтов (Рис.7). Этот разделительный элемент нужно установить таким образом, чтобы его можно было при необходимости удалить для получения доступа к варочной панели.

#### ЗАЗОРЫ, КОТОРЫЕ НУЖНО СОБЛЮДАТЬ

(размеры в мм)

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
<b>4F (60)</b>	553	473	63.5	63.5	173.5 min.
<b>5F (70)</b>	553	473	63.5	63.5	173.5 min.
<b>5F (90)</b>	833	475	62.5	62.5	73.5 min.

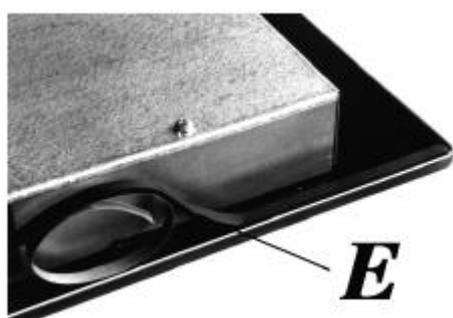


РИС.9

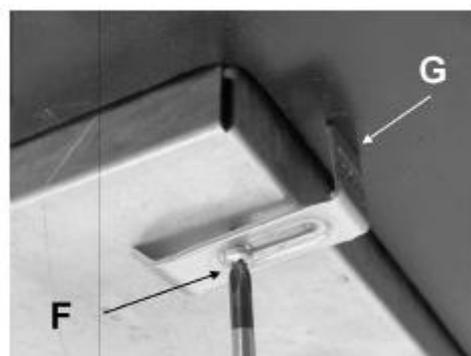


РИС.10

## УСТАНОВКА

### ВАЖНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

*Сборщик обязан помнить, что варочную панель можно устанавливать так, чтобы только одна боковая стенка (с правой или левой стороны плиты) превышала высоту плиты и находилась на минимальной расстоянии, показанном на рисунке 9. Кроме того, задняя стенка и поверхности, которые окружают устройство и примыкают к нему, должны выдерживать температуры до 65 К.*

*Клей, используемый для приклеивания ламината к шкафчику, должен выдерживать температуры не ниже 150°C, в противном случае пластик может отклеиться.*

*Установку этого бытового прибора нужно выполнять в соответствии с действующими правилами.*

*Нельзя соединять этот прибор с каким-либо устройством для отвода продуктов сгорания. Поэтому его нужно присоединять в соответствии с упомянутыми выше стандартами. Особое внимание нужно уделить следующим требованиям, предъявляемым к вентиляции и проветриванию.*

#### 5) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Помещение, в котором установлено устройство, должно систематически проветриваться, чтобы обеспечить правильную работу устройства. Необходимый объем воздуха зависит от сгорания газа и вентиляции помещения, объем которого должен составлять не менее чем 20 м<sup>3</sup>. Необходимо обеспечить естественный приток воздуха в помещение через постоянные отверстия в стенах рассматриваемого помещения. Эти отверстия должны служить для вывода наружу испарений и дыма, а площадь сечения этих отверстий должна составлять не менее 100 см<sup>2</sup> (см. рис.3). Конструктивно эти отверстия должны выполняться так, чтобы их невозможно было заблокировать.

Допускается также непрямая вентиляция, когда воздух поступает из соседнего помещения, но в строгом соответствии с действующими правилами.

**Внимание:** *если конфорки варочной панели не снабжены термopарой защиты, то минимальное сечение вентиляционного отверстия должно быть не менее чем 200 м<sup>2</sup>.*

#### 6) РАСПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРИВАНИЕ

Для отвода продуктов сгорания, образующихся при работе газовых варочных панелей, нужно всегда использовать вытяжные колпаки, которые должны соединяться с дымоходами, печными трубами или прямо выводиться наружу. (см. рис.4) Если невозможно установить колпак, то можно установить на окне или на наружной стене помещения вентилятор (в строгом соответствии с действующими нормами, касающимися проветривания помещений), который нужно включать одновременно с устройством (см. рис.5).

## **7) ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА**

*Прежде чем подключить прибор, убедитесь что данные, указанные на паспортной табличке, прикрепленной к нижней поверхности прибора, соответствуют номиналам газовой распределительной сети.*

*На этой паспортной табличке указаны регламентирующие условия: тип газа и рабочее давление.*

*Если газ подается по трубам*, то устройство нужно соединить с системой подачи газа:

- жесткой трубой, изготовленной из стали, отвечающей действующим нормам, а. соединения этой трубы должны состоять из соединительных элементов с резьбой, соответствующих стандарту EN 10 226.
- медной трубой. Соединения этой трубы должны состоять из соединительных муфт с механическими уплотнениями, соответствующими установленным стандартам.
- гибкой бесшовной трубой из нержавеющей стали, проходящей через отверстие в перегородке, согласно нормам. Длина этой трубы должна составлять не более 2 метров, а уплотнения должны соответствовать стандартам. Монтаж труб должны производиться таким образом, чтобы не допустить их соприкосновения с движущимися элементами встроенного шкафа (например, ящиками), а также не проходить через пустые отсеки, где они могут подвергаться сжатию.

*Если газ подается из баллона*, то подача газа в устройство должна регулироваться регулятором давления, соответствующим действующим стандартам. Соединение должно быть выполнено с помощью:

- медной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из соединительных муфт с механическими уплотнениями.
- гибкой бесшовной трубой из нержавеющей стали, проходящей через отверстие в перегородке, согласно нормам. Длина этой трубы должна составлять не более 2 метров, а уплотнения должны соответствовать стандартам. Монтаж труб должны производиться таким образом, чтобы не допустить их соприкосновения с движущимися элементами встроенного шкафа (например, ящиками), а также не проходить через пустые отсеки, где они могут подвергаться сжатию. Рекомендуется применять специальный переходник на гибкой трубе. Его можно легко приобрести в магазинах, он облегчает соединение с ниппелем шланга регулятора давления на баллоне.

Завершая присоединения, проверьте, нет ли утечки газа с помощью мыльного раствора, а не пламени.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:**

*- Следует помнить, что соединительная муфта на отверстии для подвода газа в устройстве представляет собой в соответствии со стандартом EN 10 226 патрубок с наружной трубной резьбой 1,2 дюйма.*

*- Устройство соответствует требованиям Директивы:*

*СЕЕ 90/396 и 93/68, касающихся газовой безопасности.*

*Кроме того, следует помнить, что стены и примыкающие поверхности должны выдерживать повышение температуры до 65К.*

## УСТАНОВКА

### 8) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

*Электрические соединения устройства должны выполняться в соответствии с действующими стандартами и правилами только лицами, которые имеют право на выполнение электрических подключений.*

Прежде чем присоединить устройство, убедитесь, что:

- Розетка или система надежно заземлена в соответствии с действующими стандартами и правилами. Производитель не несет никакой ответственности за несоблюдение этих условий.

**Если для подключения устройства к электрической сети требуется вилочный соединитель:**

- если поставляемый кабель питания не имеет вилки, то закрепите стандартную вилку, отвечающую нагрузке, указанной на паспортной табличке кабеля.

- присоедините провода, соблюдая следующее соответствие:

**Буква L (под напряжением) = коричневый провод**

**Буква N (нейтраль) = синий провод**

**Символ заземления (  ) = желто-зеленый провод**

- Питающий кабель должен размещаться таким образом, чтобы ни одна его часть не могла нагреваться до температуры выше 75°C.

- Никогда не используйте редукторы, удлинители или переходники, поскольку они могут создавать ложные контакты и приводить к опасному перегреву.

По окончании присоединения розетка должна быть легко доступна.

**В случае прямого соединения устройства с электрической сетью:**

- Для соединения с источником питания следует использовать многополюсный выключатель, рассчитанный на ту нагрузку, которую придется выдерживать, с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

- Не забывайте, что провод заземления не должен прерываться выключателем.

- Однако разрешается защитить электрическое соединение с помощью высокочувствительного дифференциального выключателя.

Настоятельно рекомендуем соединять желто-зеленый провод с эффективной системой заземления.

*Изготовитель не несет никакой ответственности за травмы людей или повреждение имущества, которые явились следствием несоблюдения этих правил или переделок устройства.*

#### **ВНИМАНИЕ:**

**Все наши изделия разработаны и изготовлены в соответствии со стандартами EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 EN 60 335-2-102 с поправками.**

**Данная варочная панель удовлетворяет требованиям Европейских директив:**

- CEE 204/108/CE Электромагнитная совместимость

- CEE 2006/95 Электрическая безопасность

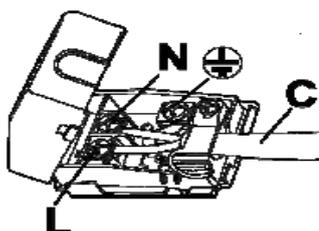


РИС.11

## РЕГУЛИРОВКИ

*Все регулировки, смазки и переделки разрешается выполнять исключительно службам, имеющим на это разрешение компании ТЕКА.*

*Прежде чем выполнять какие-либо регулировки, отключите прибор от электрической сети, а также отключите подачу газа.*

*По окончании настроек и регулировок, техник обязан снова опломбировать устройство.*

### 9) ВЕНТИЛИ

#### *Настройка на "Минимум"*

- Зажгите конфорку и переведите соответствующую ручку регулировки в положение "Минимум" (низкое пламя на рис.1)

- Снимите ручку "М" (рис.12) с вентиля, которая просто насажена на стержень.

- Введите небольшую отвертку "D" в отверстие "С" (рис.12) и поворачивайте ручку регулировки вправо или влево, пока не добьетесь нужного уровня пламени «Минимум».

Убедитесь, что пламя не выбивается наружу, если ручку резко повернуть из положения "Максимум" в положение "Минимум".

Описанная выше регулировка касается природного газа Е (G20), в случае сжиженного газа В/Р (GPL) регулировочный винт нужно вкрутить до упора.

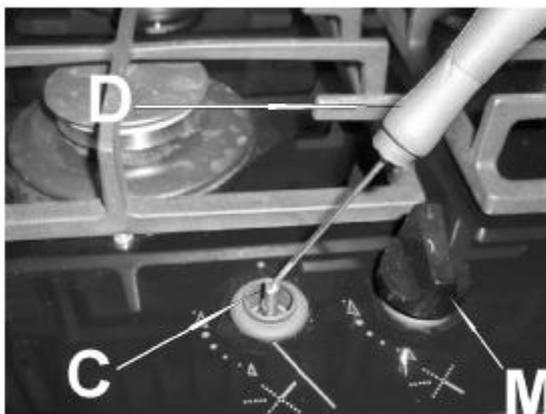


РИС.12

## ПРЕОБРАЗОВАНИЯ

### 12) ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Конфорки можно приспособить для использования разного типа газа, установив форсунки, отвечающие используемому типу газа. **Заводские конфорки рассчитаны на природный газ E(G20). Замену должен выполнять квалифицированный специалист.** Для этой цели нужно снять конфорку (см. пункт 9 инструкции) и простым ключом «В» отвинтить форсунку «А» (см. рис.13), после чего установить вместо нее форсунку, соответствующую используемому типу газа. **После замены форсунок техник должен отрегулировать конфорки и снова опломбировать устройство. Затем нужно заменить на устройстве самоклеящуюся этикетку, на которой указаны характеристики газа, на который перенастроено устройство.**

**Пакет с форсунками и этикетками может быть включен в комплект, в противном случае его можно приобрести в Сервисном центре, уполномоченном производителем.**

Для удобства техника табличка с номинальными данными содержит также информацию о теплоте, подводимой к конфоркам, диаметре форсунок и рабочих давлениях для разных типов газа.

### РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФРОК

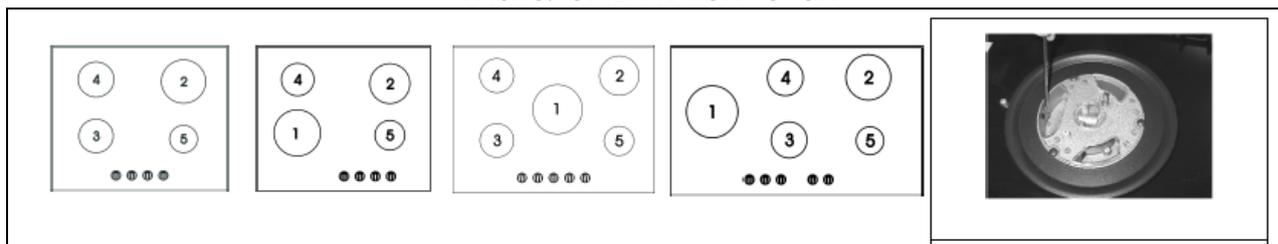


РИС.13

### ТАБЛИЦА

КОНФОРКИ		ГАЗ	ДАВЛЕНИЕ	Диаметр форсунки	Теплоотдача Вт	
№	НАЗВАНИЕ		Мбар	1/100 мм	Мин	Макс
1	Конфорка «Три короны»	G30 БУТАН	37	95B	1500	4000
		G31 ПРОПАН	37	95B	1500	4000
		G20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	20	145A	1500	4000
2	Конфорка быстрого приготовления	G30 БУТАН	37	79	800	2800
		G31 ПРОПАН	37	79	800	2800
		G20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	20	117Y	800	2800
3	Конфорка средней мощности (p)	G30 БУТАН	37	58	550	1400
		G31 ПРОПАН	37	58	550	1400
		G20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	20	85Y	550	1400
4	Конфорка средней мощности	G30 БУТАН	37	63	550	1750
		G31 ПРОПАН	37	63	550	1750
		G20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	20	98Z	550	1750
5	Вспомогательная конфорка	G30 БУТАН	37	48	450	1000
		G31 ПРОПАН	37	48	450	1000
		G20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	20	75X	450	1000

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Прежде чем выполнять какие-либо регулировки, отключите прибор от электрической и газовой сети**

### 11) ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ

Если возникает необходимость заменить какие-либо детали внутри варочной панели, нужно сначала снять фланцы, отвинтив винты (см. рис.15), и снять стекло.

Выполнив указанные действия, можно заменить конфорки (рис.16), и электрические компоненты (рис. 17).

Рекомендуется при каждой замене вентиля заменять уплотнение "D" между корпусом и коллектором, чтобы обеспечить идеальную герметичность.

#### **Смазка вентиля (см. рис.18)**

Если возникают затруднения в пользовании вентиляем, то нужно его немедленно смазать, руководствуясь следующими инструкциями:

- Снимите вентиль
- Очистьте конус и его корпус тряпкой, смоченной растворителем
- Покройте конус тонким слоем смазки
- Верните конус на прежнее место, несколько раз проверните его и снова снимите. Устраните избыток смазки и убедитесь, что газовые каналы не засорены.
- Верните все детали на прежнее место в порядке обратном демонтажу.
- В заключение **проверьте, нет ли утечки газа, используя для этой цели мыльный раствор. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЭТОЙ ЦЕЛИ ПЛАМЯ.**

Необходимо снять панель управления и плиту поджига, как описано в разделе 12.

Чтобы облегчить технику задачу обслуживания, ниже приводится схема для всех типов и сечений питающих кабелей и номиналов электрических компонентов.

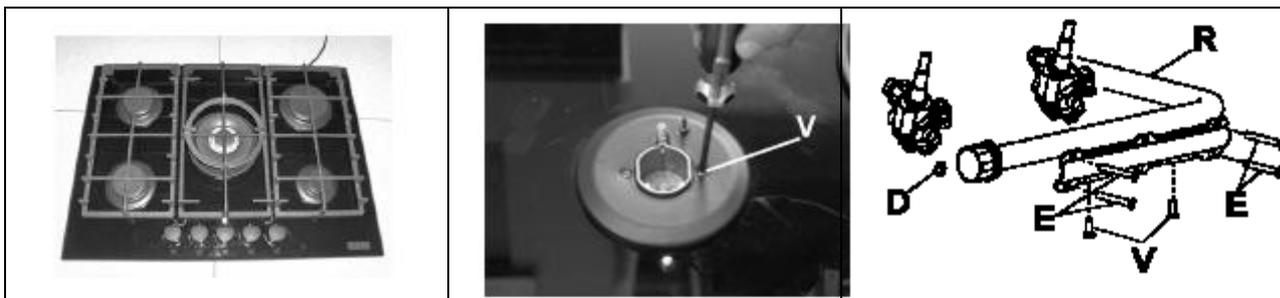


РИС.14

РИС.15

Рис.16



РИС.17

РИС.18

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ТИПЫ КАБЕЛЕЙ И ИХ СЕЧЕНИЯ

ТИП ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	ТИП КАБЕЛЯ	ОБНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
Газовая варочная панель	H05 RR-F	Сечение 3 X 0,75 мм <sup>2</sup>

**ВНИМАНИЕ:** В случае замены питающего кабеля, электротехник должен оставить заземляющий провод длиннее, чем фазовые провода (рис.19), и выполнить рекомендации, приведенные в параграфе 8.

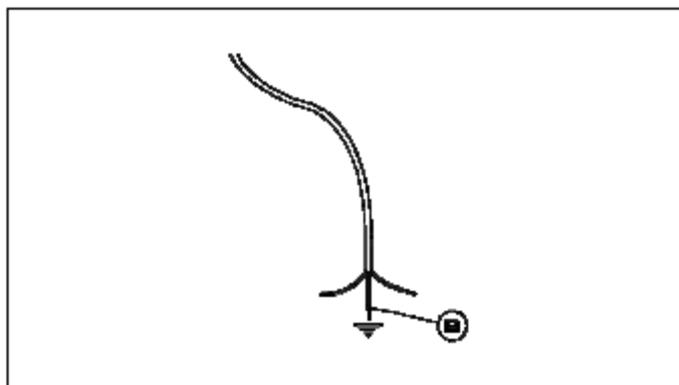


РИС.19

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ**

<b>4 ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ(60)</b>
КЛАСС = II <sub>2E3B/P</sub>
3B/P (G30)= 37 мбар-
2E (G20)=20 мбар
ΣQ <sub>n</sub> LPG Расход газа 2E= 6,95кВт
НАПРЯЖЕНИЕ = 220-240 В ~
ЧАСТОТА = 50/60Гц

<b>4 ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ(60)</b>
КЛАСС = II <sub>2E3B/P</sub>
3B/P (G30)= 37 мбар-
2E (G20)=20 мбар
ΣQ <sub>n</sub> LPG Расход газа 2E= 9,55 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ = 220-240 В ~
ЧАСТОТА = 50/60Гц

<b>5 ГАЗОВЫХ КОНФОРОК(70)</b>
КЛАСС = II <sub>2E3B/P</sub>
3B/P (G30)= 37 мбар-
2E (G20)=20 мбар
ΣQ <sub>n</sub> LPG Расход газа 2E= 10,95кВт
НАПРЯЖЕНИЕ = 220-240 В ~
ЧАСТОТА = 50/60Гц

<b>5 ГАЗОВЫХ КОНФОРОК(90)</b>
КЛАСС = II <sub>2E3B/P</sub>
3B/P (G30)= 37 мбар-
2E (G20)=20 мбар
ΣQ <sub>n</sub> LPG Расход газа 2E= 10,95 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ = 220-240 В ~
ЧАСТОТА = 50/60Гц

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ

### **ВНИМАНИЕ !!!**

Это устройство разрешается устанавливать и использовать только в вентилируемых помещениях, и оно настроено на использование природного газа

***2E/2Lw под давлением 20 мбар.***

В случае замены типа газа следует руководствоваться инструкцией по обслуживанию.

COD.: 114858NATCE - 10/08

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Прежде чем покинуть предприятие данный бытовой электроприбор прошел испытания и отрегулирован специалистами, чтобы гарантировать отличные эксплуатационные характеристики.

Оригинальные запчасти можно приобрести только в центре послепродажного обслуживания или в специализированных торговых точках.

Все ремонтные работы и регулировки, необходимость в которых может появиться в дальнейшем, должны производиться только квалифицированным персоналом с должной тщательностью и вниманием.

По этой причине всегда обращайтесь в ближайший центр послепродажного обслуживания, если потребуется ремонт или регулировки, указав тип неисправности и модель своего прибора.

Указанные выше данные печатаются на паспортной табличке, закрепленной внутри прибора, и на упаковочном ярлыке.

Указанная выше информация позволит работникам сервисного центра закупить необходимые запасные части и организовать своевременную техническую помощь.

Предлагаем вам заполнить следующую таблицу:

МАРКА: \_\_\_\_\_

МОДЕЛЬ: \_\_\_\_\_

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР: \_\_\_\_\_

**Изготовитель:** ТЕКА Industrial, S.A. Испания, Santander, Cajo,17

**Страна производства:** Италия, Zera S.p.A., via A. De Gasperi, 20, 36060 Pianezze San Lorenzo

**Импортер:** ООО «Жемчужина кухни», 220034, г. Минск, ул. Зм. Бядули, 3, комн. 7 Тел./факс 8 017 290-91-10/20 Назначение и основные потребительские **свойства товара:** см. инструкцию по эксплуатации

**Сведения о правилах и условия эффективного и безопасного использования товаров:** см. инструкцию по эксплуатации

**Внимание!!!** Продукция не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с продукцией.

**Гарантийный срок:** 2 года с момента приобретения товара

**Комплектность:** см. инструкцию по эксплуатации