

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS DE COCCIÓN

EM/60 4G AI TR (FUND) - EM/60 4G AI AL TR (FUND)
EM/60 3G 1P AI TR (FUND) - EM/60 3G 1P AI AL TR (FUND)
EM/60 4G AI AL

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA

EM/60 4G AI TR TV (FUND) - EM/60 4G AI AL TR TV (FUND)
EM/60 3G 1P AI TR TV (FUND) - EM/60 3G 1P AI AL TR TV (FUND)
EM/60 4G AI TR TV - EM/60 4G AI AL TR TV
EM/60 3G 1P AI TR TV - EM/60 3G 1P AI AL TR TV
EM/60 4G AL TV



Teka

CL
Chile

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles

Índice

ES

Presentación	Página 4
Guía de Uso	6

Instalación	8
Emplazamiento de las encimeras de cocción	8
Emplazamiento del horno	9
Anclaje de la encimera de cocción	9
Conexión del gas	9
Conexión eléctrica	10
Transformación del gas	10

Información técnica	12
Dimensiones y potencias	12
Datos técnicos	13

Uso y Mantenimiento	14
Encendido de los quemadores	14
Sistema antigiro accidental en mandos de gas	15
Componentes de un sistema con seguridad	15
Consejos para la buena utilización de los quemadores	15
Limpieza y conservación de los quemadores	16
Mantenimiento de los quemadores	17
Funcionamiento de los modelos con placas eléctricas	17
Consejos para la buena utilización de las placas eléctricas	18
Limpieza y conservación de las placas eléctricas	18
Consejos medioambientales	19

Si algo no funciona	20
----------------------------	-----------

PT

Apresentação	Página 4
Guía de utilização	21

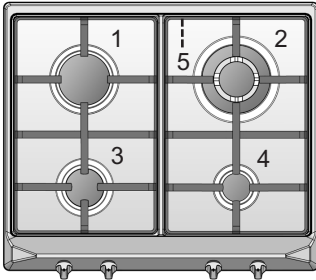
Instalação	23
Instalação da placa de cozinha	23
Colocação do forno	24
Colocação da placa de cozinha	24
Ligação do gás	24
Ligação eléctrica	25
Transformação do gás	25

Informação técnica	27
Dimensões e potências	27
Características técnicas	28

Utilização e Manutenção	29
Como acender os queimadores	29
Sistema para impedir a rotação accidental do botão de gás	30
Componentes de um sistema com segurança	30
Conselho para a boa utilização dos queimadores	30
Limpeza e conservação dos queimadores	31
Manutenção dos queimadores	32
Funcionamento dos modelos com discos eléctricos	32
Conselhos para a boa utilização dos discos eléctricos	33
Limpeza e conservação das placas	33
Utilização da tampa	33
Considerações ambientais	34

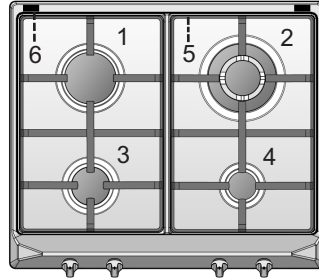
Se alguma coisa não funciona	35
-------------------------------------	-----------

Presentación / Apresentação



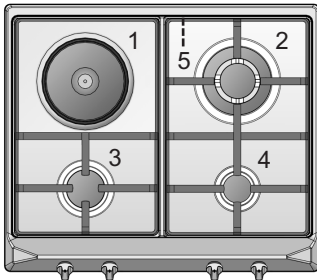
ES Modelos EM/60 4G AI AL TR (FUND) y EM/60 4G AI TR (FUND) (*)

- 1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
- 2 Quemador triple corona de 3.268 Kcal/h - 3,8 kW.
- 3 Quemador semirápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
- 5 Parrilla.
- * Potencia calorífica máxima: 8.208 Kcal/h - 9,55 kW.



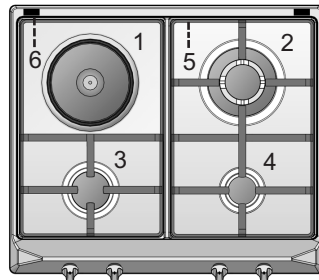
PT Modelos EM/60 4G AI AL TR TV, EM/60 4G AI AL TR TV (FUND), EM/60 4G AI TR TV (*) e EM/60 4G AI TR TV (FUND) (*)

- 1 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
- 2 Queimador triple anel de 3.268 Kcal/h - 3,8 kW.
- 3 Queimador semirápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 4 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
- 5 Grelha.
- 6 Suporte da tampa
- * Potência calorífica máxima: 8.208 Kcal/h - 9,55 kW.



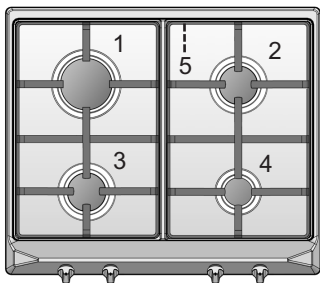
ES Modelos EM/60 3G 1P AI AL TR (FUND) y EM/60 3G 1P AI TR (FUND) (*)

- 1 Placa eléctrica Ø 145 mm, 1.500 W.
- 2 Quemador de triple corona 3.268 Kcal/h - 3,8 kW.
- 3 Quemador semirápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
- 5 Parrilla.
- * Potencia calorífica máxima: 5.628 Kcal/h - 6,55 kW.



PT Modelos EM/60 3G 1P AI AL TR TV, EM/60 3G 1P AI AL TR TV (FUND), EM/60 3G 1P AI TR TV (FUND) (*) e EM/60 3G 1P AI TR TV (*)

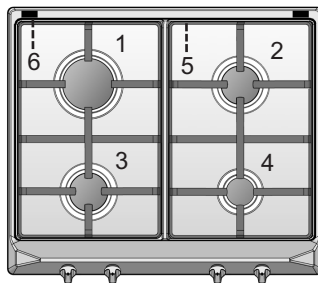
- 1 Disco eléctrico Ø 145 mm, 1.500 W.
- 2 Queimador de triple anel de 3.268 Kcal/h - 3,8 kW.
- 3 Queimador semirápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 4 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
- 5 Grelha.
- 6 Suporte da tampa
- * Potência calorífica máxima: 5.628 Kcal/h - 6,55 kW.



ES Modelo EM/60 4G AI AL

- 1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
- 2 Quemador semirápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 3 Quemador semirápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
- 5 Parrilla.

* Potencia calorífica máxima: 6.440 Kcal/h - 7,50 kW.



PT Modelos EM/60 4G AL TV

- 1 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
- 2 Queimador semirápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 3 Queimador semirápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 4 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
- 5 Grelha.
- 6 Suporte da tampa

* Potência calorífica máxima: 6.440 Kcal/h - 7,50 kW.

(*) Estos modelos, que no disponen de elementos de seguridad (AL), no se comercializarán en el mercado europeo a partir de marzo de 2010.

(*) Os modelos que não possuem segurança Auto-Lock (AL), não serão comercializados no mercado europeu a partir de Março de 2010.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.


Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

 **Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.**


Instrucciones de Seguridad


Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.


Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA**.


Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA**, incluida la sustitución del cable de red.


Atención:


 **El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.**


 **Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.**


 **Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto separado.**


 **Este aparato debe ser utilizado exclusivamente para cocinar, nunca para otros propósitos tales como calentar una habitación.**


 **Cuando los quemadores están funcionando o después de haber funcionado, en la placa de la encimera hay zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.**

 **Por razones de seguridad, recomendamos sigan las instrucciones de la compañía suministradora de gas cerrando la llave de suministro cuando no se utilice la encimera.**

 Si se aprecia olor a gas debe cerrarse la llave de paso de gas a la encimera y ventilar la habitación. Además debe ser comprobada la instalación de gas y la encimera por un técnico especializado.

 En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del mismo y no intente encenderlo de nuevo durante al menos un minuto.

 El uso de una encimera de gas produce calor, humedad y productos de la combustión en la habitación en la que se encuentra instalada. Asegurese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando se esté usando: mantenga las aberturas de ventilación abiertas o instale un dispositivo mecánico de ventilación (campana de extracción).

 La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

Instalación

Importante

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Se practicará en la encimera del mueble o fogón una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 ó 40 mm.

En los modelos independientes se debe colocar una balda en el interior del mueble, siendo la distancia mínima entre la parte inferior de la placa de cocción y la parte superior de la balda de 20 mm.

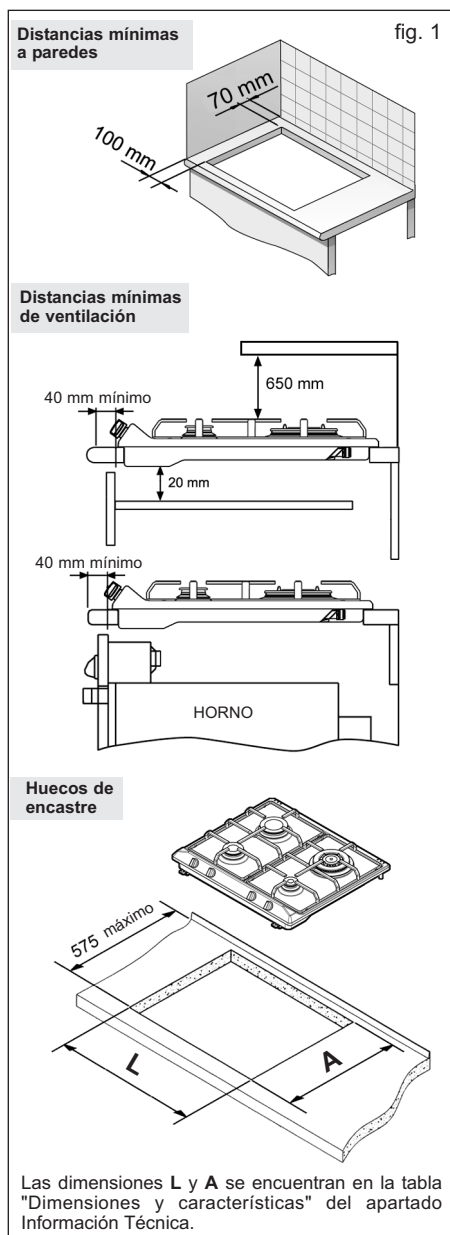
Las encimeras descritas en este manual únicamente pueden ser instaladas con hornos TEKA.

La distancia entre la superficie de soporte de los recipientes de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, esta debe ser tenida en cuenta.

El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

⚠ Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.

⚠ TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.



⚠ Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las

laminas decorativas que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100°C.

Emplazamiento del horno



Véase el manual correspondiente.

Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio.



No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar

despegarlo.

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran cuatro grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa (dos anteriores y otras dos posteriores). Existen tres alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 2.

Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.

Conexión del gas

La conexión de la toma de gas de la encimera de cocción a la red, debe realizarse siguiendo las normas o reglamentos de instalación en vigor.

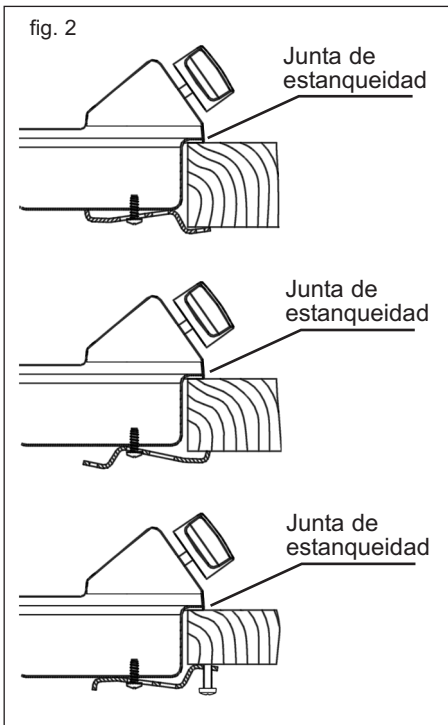
Además deben realizarse las rejillas de ventilación en el local según indica la normativa vigente.

La encimera viene preparada con una conexión roscada según EN ISO 228-1 de 1/2" de diámetro. Se suministran como accesorio un tubo de cobre de Ø 10/12 mm. en el cual se soldará el tubo de toma de gas.

Cada vez que se desmonta la tuerca de conexión de gas debe cambiarse la junta que lleva la misma.

Para no dañar la encimera al apretar la tuerca del tubo de la conexión de gas, debe utilizarse un par de apriete máximo de 300 cm * Kgf.

Una vez realizada la conexión del gas



debe comprobarse la estanqueidad de la instalación. Si la comprobación se hace con aire, ha de tenerse en cuenta que la presión de prueba no sea superior a 200 gr./cm². En caso de no disponer de aire, aplicar agua jabonosa para comprobar la ausencia de fugas en las uniones. **Es totalmente desaconsejable hacer la comprobación con una llama.**

Una vez instalada la encimera comprobar que los mínimos de los quemadores están bien regulados. Para ello encender los quemadores y comprobar que no se apagan al pasar bruscamente del máximo al mínimo.

Conexión eléctrica

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la hoja de garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos adjunta que debe conservar junto a este manual.

La conexión se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm., que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

Evitar que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

La transformación del gas

¡Importante!

Cualquier modificación del aparato para su adaptación a un gas diferente del que viene preparado, debe ser realizada únicamente por personal autorizado y de acuerdo a las normas en vigor.



Información para el Servicio Técnico: en caso de conversión del tipo de gas o presión en el aparato, deberá colocarse la nueva etiqueta de regulación sobre la existente, con el fin de identificar las nuevas características después del cambio.

Las intervenciones necesarias para la transformación son:

- * La sustitución de los inyectores.
- * La regulación de mínimos de los grifos.

Los inyectores necesarios para cada tipo de gas son los indicados en la tabla 1.

Para **sustituir los inyectores** es necesario seguir las instrucciones siguientes:

- 1** Quitar las parrillas y las partes superiores del quemador para que el inyector quede visible.
- 2** Mediante una llave de tubo de 7 quitar los inyectores y sustituirlos por los deseados. Debe tenerse la precaución de apretar bien el inyector para evitar fugas.
- 3** Colocar la parrilla y quemadores anteriormente quitados.

Una vez que se han cambiado los inyectores, para **regular los mínimos** se proce-

derá de la siguiente manera:

- 1 Encender los quemadores al mínimo.
- 2 Retirar los mandos de la cocina para acceder a los grifos de gas.
- 3 Mediante un destornillador fino de ranura actuar sobre el tornillo que está a la izquierda o en el centro del vástago de la llave de gas (giro a la izquierda más llama y giro a la derecha menos llama).
- 4 Una vez regulado comprobar que al mover de máximo a mínimo bruscamente el mando no se apaga la llama.

TEKA INDUSTRIAL, S.A. no se responsabiliza de un incorrecto funcionamiento de la encimera si la transformación de gas o la regulación de los mínimos de los quemadores no ha sido realizada por el Servicio Oficial de TEKA.

Tabla 1

Quemador	Familia	
	Segunda	Tercera
	Grupo H	Grupo 3+
Triple corona	130 Y	97
Rápido	116 Y	85
Semi-rápido	97 Z	66
Auxiliar	72 X	50

Ø inyector expresado en 1/100 mm.

Dimensiones y potencias

Modelos	EM/60 4G AI AL TR (FUND) EM/60 4G AI TR (FUND)	EM/60 3G 1P AI AL TR (FUND) EM/60 3G 1P AI TR (FUND)	EM/60 4G AI AL	EM/60 4G AL TV
Dimensiones de la encimera				
Alto (mm)	90	90	90	90
Largo (mm)	600	600	600	600
Ancho (mm)	510	510	510	510
Dimensiones del emplazamiento en el mueble				
Largo (mm) (L)	560	560	560	560
Ancho (mm) (A)	480	480	480	480
Profundidad (mm)	40	40	40	40
Potencias por quemador y placa				
Quemador de gas rápido 3 kW.	1		1	1
Quemador de gas semi-rápido 1,75 kW.	1	1	2	2
Quemador de gas auxiliar 1 kW.	1	1	1	1
Quemador de gas triple corona 3,8 kW.	1	1		
Placa eléctrica Ø 145 mm., 1.500 W		1		
Eléctrico:				
Potencia Nominal (W) para 230V*	0,6	1.500	0,6	
Tensión de alimentación (V)	VER PLACA DE CARACTERÍSTICAS			
Frecuencia (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	
Gas:				
Consumo calorífico nominal kW	9,55	6,55	7,50	7,50

* Para tensiones distintas a 230 V consulte la placa de características del aparato

Datos técnicos

Encimera de clase 3.

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON PLACAS ELÉCTRICAS Y ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La tensión de alimentación y la frecuencia será la que se indica en la placa de características.

Si se agrieta una placa eléctrica deberá desconectar la encimera de la corriente eléctrica.

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON QUEMADORES DE GAS

Advertencias:

a) Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.

b) Las condiciones de reglaje de este aparato están inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).

c) Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.



Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de Instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Tabla 2

País	Categoría
España	I12H3+
Portugal	I12H3+

Tabla 3

Quemador		Triple corona	Rápido	Semirápido	Auxiliar
Consumo Calorífico Nominal	kW	3,8	3	1,75	1
Consumos Nominales*	G-20 (Nm ³ /h) 20 (mbar)	0,36	0,29	0,17	0,10
	G-30 (Kg/h) 29 (mbar)	0,28	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h) 37 (mbar)	0,27	0,21	0,13	0,07
Consumo calorífico reducido	kW	1,55	0,77	0,47	0,33
Rendimiento	%	>52	>52	>52	—

* Consumo sobre Poder Calorífico Superior (H_s)

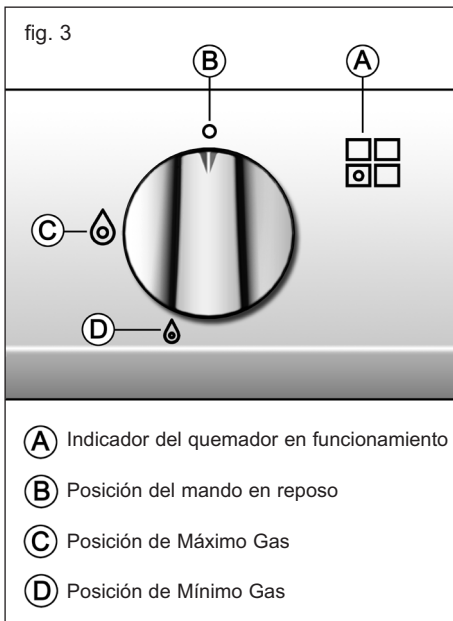
Uso y Mantenimiento

Encendido de los quemadores

- * Verifique que los mandos están en posición correcta.
- * Abra la llave de corte general o la llave de la bombona.
- * Aproxime una llama o chispa al quemador si no se dispone de encendido automático.

Presionar el mando y al mismo tiempo girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máximo (llama grande "C" en figura 3). En este momento el quemador funcionará a la potencia máxima; seguidamente, si conviene, podrá girarse el mando hasta la posición de mínimo (llama pequeña "D").

En los modelos de encimeras que disponen de encendido automático y seguridad, operar de la forma siguiente:



- 1 Pulsar el mando del quemador hacia abajo.
- 2 Pulsando el mando del quemador, girarlo a lo largo de todo su recorrido, hasta que se produzca la ignición del gas, manteniendo pulsado aproximadamente entre 2 a 5 segundos, para que permita actuar el termopar de seguridad.
- 3 Situar el mando en la posición deseada.

Para el correcto funcionamiento del sistema de encendido automático, es indispensable limpiar periódicamente y con mucho cuidado el encendedor (cerámica y electrodo) para evitar problemas de encendido. Verifique también que las ranuras de los quemadores no estén obstruidas.


En el panel de mandos se dibujan unas zonas marcadas (A) que indican el mando que corresponde a cada quemador.

Si se aprecia olor a gas debe cerrarse la llave de paso de gas a la encimera y ventilar la habitación. Además debe ser comprobada la instalación de gas y la encimera por un técnico especializado.

Utilizar recipientes de fondo plano y comprobar que los mismos asientan correctamente sobre la parrilla, para evitar que los recipientes se deslicen al hervir los alimentos (no utilizar recipientes con base cóncava o convexa).

El diámetro mínimo de los recipientes a utilizar es de 140 mm. Para usar recipientes de un diámetro 120 mm o menor, utilizar siempre el quemador auxiliar.

Atención:

 **El dispositivo de encendido automático no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si durante este**

tiempo el quemador no se enciende, deje de actuar sobre él y abra la puerta de la estancia y/o espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.

Sistema antigiro accidental en mandos de gas



En los modelos sin sistema de seguridad (sin dispositivo de corte de gas), los grifos de gas están dotados de un sistema mecánico que impide que los mandos puedan girar libremente desde la posición de cerrado a la posición de abierto (y, por lo tanto, la salida accidental de gas por los quemadores) **si no se empuja previamente el mando.**



Si en alguna ocasión, durante el uso de la encimera, usted percibiera que algún mando puede girar desde la posición cerrado sin necesidad de empujarlo previamente (por ejemplo: debido a la suciedad que se ha podido introducir y acumular en los grifos de gas) debe usted, por su seguridad, avisar rápidamente al servicio técnico para solucionar esta anomalía.

Componentes de un sistema con seguridad

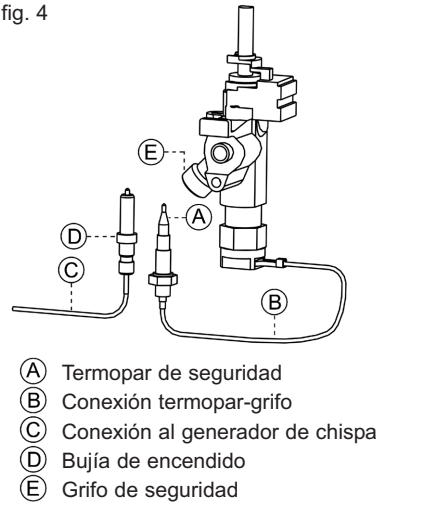
En las encimeras de cocción con seguridad (modelos con siglas AL), el dispositivo de corte de gas está formado por los siguientes elementos:

- * Grifo de seguridad
- * Termopar de seguridad junto al quemador
- * Conexión termopar-grifo

El termopar envía una señal eléctrica al grifo, detectando la presencia o no de llama en el quemador. Durante el encendido debe mantener presionado el grifo aproximadamente unos dos segundos,

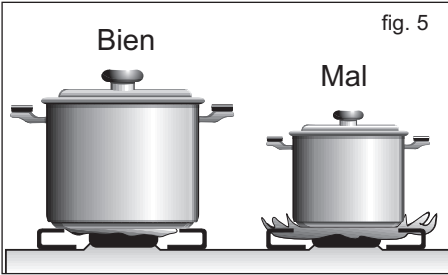
hasta que el termopar se haya calentado y envíe la señal eléctrica suficiente al grifo. En caso de que el quemador se apague, la falta de llama es detectada por el termopar que hace que el grifo de seguridad corte el paso de gas.

fig. 4



Consejos para la buena utilización de los quemadores

- * No se deben emplear quemadores rápidos con recipientes de poco diámetro, pues parte de la llama se difundirá fuera del recipiente, y de esa forma el rendimiento será mucho menor (ver figura 5).
- * Los quemadores no deben funcionar sin un recipiente sobre ellos, así se evitará un gasto inútil de gas y que la parrilla se caliente en exceso. Es importante que el recipiente esté tapado, ahorrará energía.
- * Cuando los quemadores están funcionando no deben estar expuestos a corrientes de aire fuertes, pues además de la pérdida de potencia calorífica, se tiene el peligro de que se apague la llama, con lo que el gas se escapará, salvo en las encimeras con seguridad,

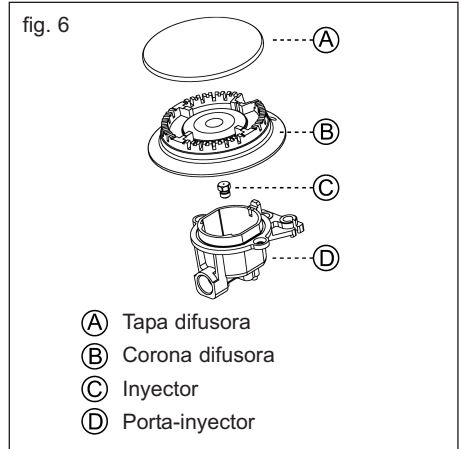


pudiendo producir cualquier accidente. Esto se debe tener en cuenta sobre todo al funcionar con los quemadores a potencia mínima.

- * Si el quemador ahuma los recipientes o las puntas de la llama son amarillas, deberá limpiar dicho quemador. Si esta anomalía persiste se avisará al Servicio de Asistencia Técnica.
- * No se recomiendan las planchas o rejillas para conseguir una ebullición a fuego lento, debido a que dañan la encimera.
- * No utilizar placas de fundición sobre la parrilla, ya que estas reflejan un calor excesivo a la encimera de cocción.
- * Los recipientes colocados sobre los quemadores no deberán sobresalir fuera de los límites de la encimera de cocción, para que el efecto del rebote de la llama no perjudique las encimeras con superficies no resistentes a las altas temperaturas.
- * Utilizar recipientes con el fondo totalmente plano.

Limpieza y conservación de los quemadores

- * Las parrillas deben limpiarse con un estropajo que no sea abrasivo, una vez que se hayan enfriado.
- * Los quemadores deben limpiarse periódicamente, sobre todo las ranuras; para ello serán sumergidos en agua jabonosa templada y frotados con un estropajo o con un cepillo de púas rígidas.



- * No limpiar las tapas difusoras esmaltadas cuando estén todavía calientes. Son perjudiciales los productos abrasivos: vinagre, café, leche, agua salada y jugo de tomate, que permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas.
- * El acero inoxidable se debe lavar con agua jabonosa y un paño suave. Si después de esto la chapa queda amarillenta, recomendamos emplear: limón, vinagre, amoníaco rebajado con agua o algún producto de limpieza que contenga este último elemento.
- * Al limpiar el aparato con los quemadores desmontados debemos tener cuidado de que no se introduzcan líquidos u objetos en el orificio del inyector.
- * No utilizar para la limpieza productos que ataquen el aluminio, como sosa, aceite, etc.
- * Debe limpiar periódicamente y con mucho cuidado el encendedor (cerámica y electrodo) para evitar problemas de encendido. Verifique también que las ranuras de los quemadores no estén obstruidas.

Nota: Compruebe cada vez que monte un quemador, que todos los elementos se ajustan correctamente. Un componente mal colocado puede producir

mala combustión y/o sobrecalentamientos.

Mantenimiento de los quemadores

Siempre que se desmonten los grifos de gas debe cambiarse la junta que lleva entre éstas y el tubo distribuidor. El funcionamiento de los quemadores es correcto cuando su llama es estable y de color azul verdoso. Si las puntas fueran amarillas deben limpiarse bien los quemadores; si aun persisten, consulte con el Servicio Técnico.

Para garantizar la estanqueidad de la instalación de gas y el buen funcionamiento de los quemadores es necesario que la encimera sea revisada por el Servicio Técnico especializado por lo menos una vez cada año.

Nota: Cualquier modificación o reglaje que deba realizarse sobre el aparato debe ser realizado por personal técnico autorizado.

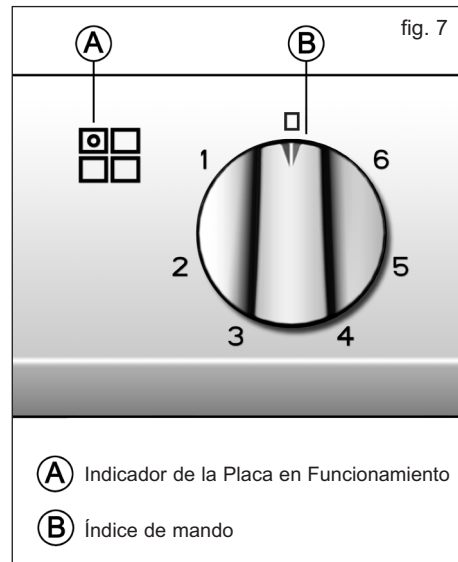
Funcionamiento de los modelos con placas eléctricas

Las placas eléctricas están controladas por un conmutador de siete posiciones. Para obtener distintas potencias, basta con girar el mando correspondiente y llevarle a la posición deseada. En el panel de mandos va dibujado unas zonas marcadas (A) donde se indica con un círculo el mando que corresponde a cada placa. Antes de encender la placa se debe colocar el recipiente sobre ella.

Las potencias que corresponden a cada posición del conmutador son las que indicamos a continuación:

Mando en	Potencia
	Placa Ø 145 - 1500 W.
0	Apagado
1	135 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1500 W.

La placa de Ø 145 mm a 1500 W (de punto rojo) calienta de una forma rápida a su potencia máxima durante los primeros cinco minutos aproximadamente, pasados los cuales su potencia baja a 750 W, con lo que se consigue mantener la temperatura. En la primera conexión o si la placa ha estado mucho tiempo sin funcionar, es necesario eliminar la humedad absorbida por el aislamiento. Para conseguir este secado poner la placa en funcionamiento sin ningún recipiente sobre ella durante cinco minutos en la posición 2 del conmutador. El olor y el humo desprendidos no ofrecen ningún peligro, aunque son des-

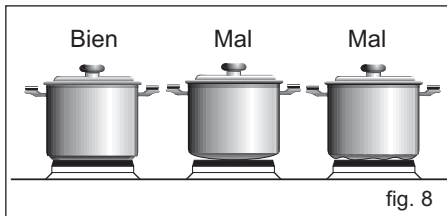


agradables, por lo tanto, asegure una buena ventilación, abriendo las puertas y ventanas que conduzcan al exterior.

Consejos para la buena utilización de las placas eléctricas

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las encimeras deben cumplirse los siguientes requisitos:

- * Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre la placa y el recipiente, mayor será la transmisión de calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura cómo en los recipientes con golpes y abombados la superficie de contacto es más pequeña. (ver fig. 8)



- * No utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el de la placa, de esta manera también se evita que los alimentos, cuando están en ebullición, se derramen sobre las placas.
- * Secar el fondo exterior de los recipientes antes de colocarlos sobre las placas.
- * Cuando se acabe de cocinar es conveniente tener la placa al mínimo o apagarla instantes antes de quitar el recipiente; de esta manera se aprovecha la energía almacenada y además evitará que la placa trabaje en vacío.

⚠ No utilizar nunca la placa eléctrica sin un recipiente encima.


Limpieza y conservación de las placas

- * Antes de proceder a la limpieza debe desconectarse la toma de corriente eléctrica.
- * Para la limpieza no deben utilizarse productos que sean agresivos para el aluminio, como sosa, ácidos, etc.
- * Las placas eléctricas se deben limpiar con agua jabonosa y un estropajo que no raye. Si después de cocinar observa que el aro de acero inoxidable de la placa o de encimera amarillean ligeramente podrá evitarlo con limón, vinagre, amoníaco rebajado con agua o cualquier producto que contenga este último elemento.
- * Si eventualmente se derramara algún líquido sobre la placa deberá quitarse al instante con un paño. Nunca deje que se carbonicen sobre la placa, pues la transmisión de calor sería mucho más pequeña.
- * Si la placa no se va a utilizar durante un prolongado periodo de tiempo, debe ser engrasada, pues de esta manera la superficie quedará brillante y además se evita la oxidación.
- * Recuerde que para mayor duración de la placa debe evitar, en lo posible, la humedad y la temperatura excesivas.
- * No se deben utilizar, para la limpieza de la encimera de cocción, aparatos que funcionen mediante vapor.

⚠ No limpiar las placas cuando están todavía calientes.

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus aparatos las modificaciones que considere necesarias o útiles sin perjudicar sus características esenciales.

Consideraciones medioambientales

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Posible solución
No funcionan las placas ni los pilotos		
	El cable de red no está conectado	Conectar el cable a la red
No salta chispa al pulsar el mando para activar el encendido automático		
	No llega tensión al enchufe	Proceda a revisar/ reparar la red eléctrica
Salta chispa pero no enciende el quemador		
	Está sucia o engrasada la bujía y la zona del quemador donde debe saltar la chispa	Limpiar el extremo de la bujía y el quemador
No encienden los quemadores de gas		
	No llega gas a la encimera	Comprobar que está correctamente abierto el regulador de la bombona
		Abrir la llave de paso si se trata de gas canalizado
El quemador enciende pero al dejar de pulsar el mando que actúa sobre la seguridad se apaga		
	La llama no sale por la zona que calienta el termopar	Limpiar los orificios del quemador
Los quemadores de gas ensucian los recipientes		
	Orificios de los quemadores sucios	Limpiar los orificios de los quemadores
	Inyector o portainyector sucio	Limpiar portainyector e inyector sin utilizar objetos que puedan dañar o variar el diámetro del orificio de salida de gas

Guia de Utilização do Manual de Instruções

Estimado cliente,

agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos certos de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um rigoroso controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guarde este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.



Guarde o Certificado de Garantia e a folha de características técnicas junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Instruções de Segurança


Antes da primeira utilização verifique atentamente as instruções de instalação e ligação.


Estes modelos de placas de cozinha podem instalar-se nos mesmos módulos dos fornos **TEKA**.


Para sua segurança, a instalação deverá


ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da **TEKA**, incluindo a substituição do cabo de alimentação.


Atenção:


 **O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas e mentais. Também não deve ser utilizado por pessoas sem experiência no seu manuseamento, excepto se estas estiverem sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**


 **Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.**

 **Este aparelho não está projectado para funcionar através de um temporizador externo (não incorporado no próprio aparelho), ou através de um sistema de comando à distância separado.**

 **Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente para cozinhar, e nunca para outros propósitos como por exemplo aquecer a habitação.**

 **Quando as zonas de cozinhado estão em funcionamento ou após terem sido utilizadas, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.**

 **Por razões de segurança, recomendamos que siga as instruções da companhia fornecedora de gás fechando a torneira de fornecimento quando a cozinha não estiver a ser utilizada.**

 **Se sentir cheiro de gás, deve fechar a torneira de gás ao fogão e ven-**

tilar a habitação. Para além disso, um técnico especializado deverá verificar a instalação de gás e a placa de encastrar.



Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, feche a respectiva torneira e não o tente reacender durante o próximo minuto.



A utilização de uma placa de gás produz calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalada. Assegure-se que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando está a utilizar a placa. Mantenha as aberturas de ventilação abertas ou instale um dispositivo mecânico de ventilação (exaustor de ventilação).



Talvez seja preciso utilizar uma ventilação complementar no caso de que o aparelho seja utilizado de forma intensa e prolongada. Isto pode ser feito abrindo uma janela; aumentar a potência da ventilação mecânica, caso esta exista, também é uma forma eficaz.

Instalação

Importante

A INSTALAÇÃO E REGULAÇÃO DEVEM SER EFECTUADAS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO E DE ACORDO COM AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Instalação das placas de cozinha

Faça uma abertura no móvel segundo as dimensões especificadas na figura 1.

O sistema de fixação da placa está previsto para móveis com uma espessura de 20, 30 ou 40 mm.

Nos modelos independentes, deve ser colocada uma prateleira no interior do móvel, sendo a distância mínima entre a parte inferior da placa de cozinha e a parte superior da prateleira, de 20 mm.

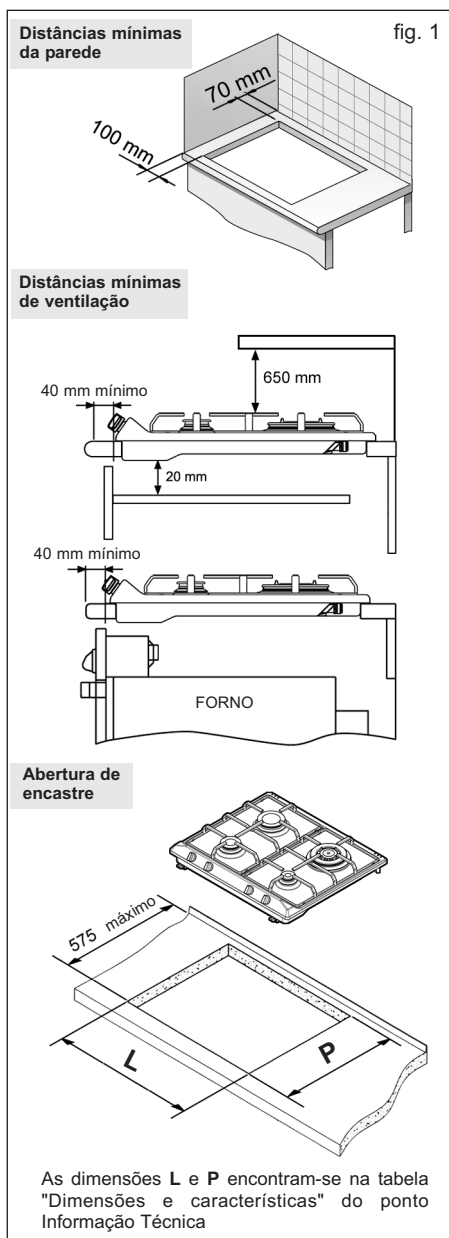
As placas descritas neste manual só podem ser instaladas com fornos TEKA.

A distância entre a superfície de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel ou chaminé colocado sobre a placa, deve ser no mínimo de 650 mm. Se as instruções da instalação da chaminé indicam uma distância superior, esta deve ser respeitada.

O móvel onde ficar colocada a placa com o forno tem de estar convenientemente fixo.

⚠ Ao manipular a placa antes da sua instalação, deve fazê-lo com precaução, de modo a evitar ferimentos em possíveis arestas.

⚠ As colas utilizadas na fabricação do móvel, ou nas colagens das orlas decorativas que fazem parte das superfícies da mesa de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até aos 100°C.



⚠ A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos causados por uma má instalação.

Colocação do forno



Ver o manual correspondente.

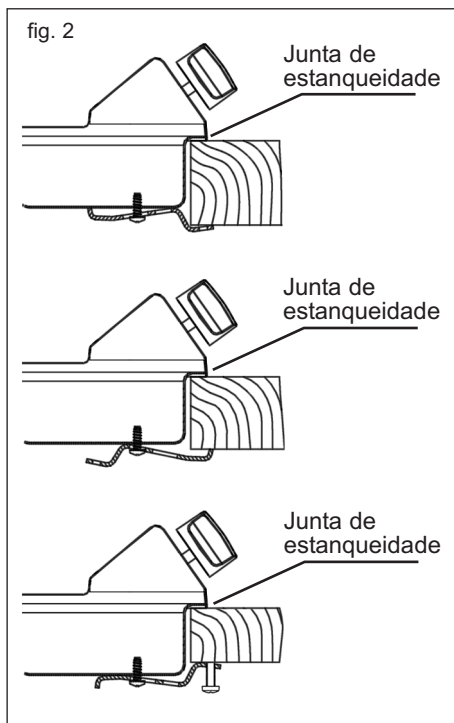
Colocação da placa de cozinha

Uma vez observadas as dimensões do lugar onde a placa vai ser colocada, colase a junta de vedação sobre a parte inferior do vidro.



Não aplique silicone directamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar de retirar a placa, o vidro pode quebrar e tentar descolá-lo.

Para instalar a placa de cozinha no móvel, são fornecidos quatro grampos que devem ser fixos nos orifícios existentes na parte inferior da carcaça, dois à frente e dois



atrás. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura 2.

Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos autoroscantes, que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se a medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes que o grampo seja fixado na placa.

Ligação do gás

A ligação do gás da placa de cozinha à rede deve ser efectuada segundo as normas e regulamentos de instalação em vigor.

Devem colocar-se grelhas de ventilação no local, segundo a norma vigente.

A placa vem preparada com uma ligação roscada EN ISO 228-1 de 1/2" de diâmetro. É fornecido como acessório um tubo de cobre de $\varnothing 10/12$ mm, ao qual se solda o tubo de entrada de gás.

Cada vez que desmontar a porca de ligação de gás, a junta deve ser substituída.

Para não danificar a placa de cozinha, apertar a porca do tubo de ligação com um par de aperto máximo de 300 cm * Kgf.

Uma vez efectuada a ligação do gás, verifique a estanquidade da instalação. Se a verificação for realizada com ar, tenha em conta que a pressão de verificação não pode ser superior a 200 gr/cm². Se não dispuser de ar, aplique água com sabão para verificar a ausência de fugas nas uniões. **NÃO UTILIZAR CHAMA!**

Uma vez instalada a placa verificar se os mínimos dos queimadores estão bem regulados. Para tal, acender os queimadores e

comprovar que não se apagam ao passar bruscamente do máximo para o mínimo.

Ligação eléctrica

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, verificar se a tensão e a frequência desta correspondem à da chapa de características da placa, a qual está situada na parte inferior, ou então verificar na garantia ou na folha de dados técnicos adjunta, que deve ser guardada junto a este manual.

A ligação deve ser realizada através de um interruptor de corte onipolar ou cavilha sempre que seja acessível, adequado à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3 mm., de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa.

A ligação deve ser efectuada a uma tomada de terra correcta, segundo a norma vigente.

Qualquer manuseamento ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deverá ser realizado pelo Serviço Técnico oficial da TEKA.

Evitar que o cabo de alimentação entre em contacto, quer com a carcaça da placa quer com a do forno, se este estiver instalado no mesmo móvel.

Transformação do gás

¡Importante!

Qualquer modificação do aparelho para adaptação a um gás diferente do que vem preparado, deve ser realizada unicamente por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor.



Informação para o Serviço

Técnico: no caso de conversão do tipo de gás ou pressão no aparelho, deverá ser colocada uma nova etiqueta de regulação sobre a existente, com a finalidade de identificar as novas características depois da substituição.

As intervenções necessárias para a transformação são:

- * A substituição dos injectores.
- * A regulação dos mínimos das torneiras.

Os injectores necessários para cada tipo de gás são os indicados na tabela 1.

Para **substituir os injectores** é necessário seguir as seguintes instruções:

- 1 Retirar a grelha e a parte superior do queimador para que o injector fique visível.
- 2 Com uma chave de tubo nº7 retire os injectores e substituir pelos desejados. Ter o cuidado de apertar bem o injector para evitar fugas.
- 3 Colocar a grelha e os queimador anteriormente retirados.

Uma vez substituídos os injectores, para **regular os mínimos** proceder do seguinte modo:

- 1 Acender os queimadores no mínimo.
- 2 Retire os botões da placa de cozinha para aceder às torneiras de gás.
- 3 Através de uma chave de fendas de ranhura fina actuar sobre o parafuso que está à esquerda ou no centro da haste da torneira de gás (para mais chama rode para a esquerda, para menos chama rode para a direita).
- 4 Uma vez regulado, verifique se ao rodar bruscamente o botão do máximo para mínimo a chama não se apaga.

TEKA INDUSTRIAL, S.A. não se responsabiliza pelo incorrecto funcionamento da

placa de cozinha se a transformação do gás ou a regulação dos mínimos dos queimadores não for realizada pelo serviço oficial da Teka.

Tabela 1

Queimador	Família	
	Segunda	Terceira
	Grupo H	Grupo 3+
Triple anel	130 Y	97
Rápido	116 Y	85
Semi-rápido	97 Z	66
Auxiliar	72 X	50

Ø injector expressado em 1/100 mm.

Informação Técnica

Dimensões e potências

PT

Modelos	EM/60 4G AI AL TR TV (FUND) EM/60 4G AI TR TV (FUND)	EM/60 3G 1P AI AL TR TV (FUND) EM/60 3G 1P AI TR TV (FUND)	EM/60 4G AI AL TR TV	EM/60 3G 1P AI AL TR TV EM/60 3G 1P AI TR TV	EM/60 4G AI AL	EM/60 4G AL TV
Dimensões da placa de cozinha						
Altura (mm)	90	90	90	90	90	90
Largura (mm)	600	600	600	600	600	600
Profundidade (mm)	510	510	510	510	510	510
Dimensões da colocação no móvel						
Largura (mm) (L)	560	560	560	560	560	560
Profundidade (mm) (P)	480	480	480	480	480	480
Altura (mm)	40	40	40	40	40	40
Potências por queimador e placa						
Queimador de gás rápido 3 kW.	1		1		1	1
Queimador de gás semi-rápido 1,75 kW.	1	1	1	1	2	2
Queimador de gás auxiliar 1 kW.	1	1	1	1	1	1
Queimador de gás triplo anel 3,8 kW.	1	1	1	1		
Placa eléctrica Ø 145 mm., 1.500 W		1		1		
Eléctrico:						
Potência Nominal (W) para 230V*	0,6	1.500	0,6	1.500	0,6	
Tensão de alimentação (V)	CONSULTE A CHAPA DE CARACTERÍSTICAS DO APARELHO					
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	
Gás:						
Consumo calorífico nominal kW	9,55	6,55	9,55	6,55	7,50	7,50

* Para tensões diferentes de 230 V, consulte a chapa de características do aparelho

Características técnicas

Placa de cozinha da Classe 3.

PT

CARACTERÍSTICAS COMUNS PARA TODOS OS MODELOS COM DISCOS ELÉCTRICOS QUE SE ACENDEM AUTOMATICAMENTE.

A tensão e a frequência é a indicada na chapa de características.

Se alguma das placas sofrer eventualmente algum dano, a encimeira deverá ser desligada da corrente eléctrica.

CARACTERÍSTICAS COMUNS PARA TODOS OS MODELOS COM QUEIMADORES DE GÁS.

Advertencias:

- Antes da instalação, assegurar-se que as condições de distribuição local do gás (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- As condições de regulação deste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou chapa de características).
- Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. A sua instalação e ligação deve ser realizada de acordo com as normas de instalação em vigor. Ter em atenção as disposições aplicáveis em relação à ventilação.



Guarde a Garantia e a folha de Características Técnicas junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Tabela 2

País	Categoria
Espanha	I12H3+
Portugal	I12H3+

Tabela 3

Queimador		Triplo anel	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
Consumo Calorífico Nominal	kW	3,8	3	1,75	1
Consumos Nominais*	G-20 (Nm³/h) 20 (mbar)	0,36	0,29	0,17	0,10
	G-30 (Kg/h) 29 (mbar)	0,28	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h) 37 (mbar)	0,27	0,21	0,13	0,07
Consumo calorífico reduzido	kW	1,55	0,77	0,47	0,33
Rendimento	%	>52	>52	>52	—

* Consumo sobre Poder o Calorífico Superior (H_s)

Utilização y Manutenção

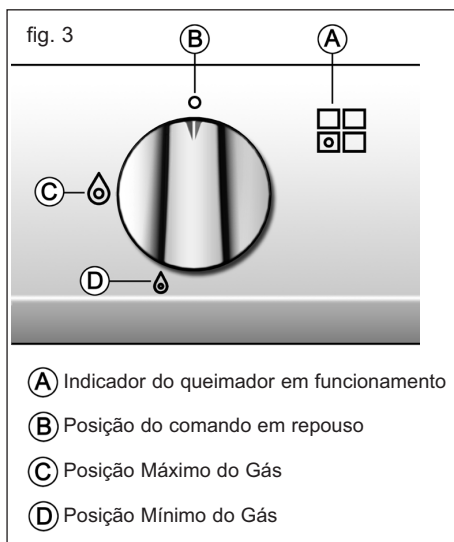
Como acender os queimadores

- * Verifique se os botões estão na posição correcta.
- * Abra a válvula de corte geral ou a torneira da garrafa de gás
- * Aproxime uma chama ou chispa ao queimador no caso da placa não possuir acendimento automático.

Prima o botão e ao mesmo tempo rodar em sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição de máximo (chama grande "C" na figura 3). Neste momento o queimador funcionará à potência máxima; seguidamente, se desejar, poderá rodar o botão até à posição de mínimo (chama pequena "D").

Nos modelos que possuem acendimento automático e de segurança proceda do seguinte modo:

- 1 Prima o botão do queimador como é indicado abaixo.



- 2 Prima o botão do queimador, rode até que se produza a ignição de gás, mantendo premido aproximadamente entre 2 a 5 segundos, para que permita actuar o termopar de segurança.
- 3 Coloque o botão na posição desejada.

Para o correcto funcionamento do acendedor automático, é necessário limpar periodicamente e cuidadosamente o acendedor (cerâmica e eléctrodo) para evitar problemas de acendimento. Verifique também se as ranhuras dos queimadores não estão obstruídas.


No painel de comandos são enunciadas as zonas marcadas (A) que indicam o botão correspondente a cada queimador.

Se sentir cheiro a gás deve fechar a válvula de gás de alimentação da placa e ventilar a habitação. De seguida, deve ser comprovada a instalação do gás da placa de cozinha por um técnico especializado.

Utilize recipientes de fundo plano e verifique se os mesmos assentam correctamente sobre a grelha, para evitar que os recipientes deslizem ao retirar os alimentos (não utilizar recipientes com base côncava ou convexa).

O diâmetro mínimo dos recipientes que pode utilizar é de 140mm. Quando utilizar recipientes com um diâmetro de 120 mm ou menor, recorra sempre o queimador auxiliar.

Atenção:

 O dispositivo de acendimento automático não deve permanecer activado durante mais de 15 segundos. Se durante este período de tempo o queimador não acender, deixe de accionar o dispositivo, areje o local e/ou aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar

acender novamente o queimador.

Sistema para impedir rodar o botão de gás acidentalmente



Nos modelos sem sistema de segurança (sem dispositivo de corte de gás), as torneiras de gás possuem um sistema mecânico que impede que os botões possam rodar livremente da posição de fechado para a posição de aberto (e, por consequência a saída acidental de gás dos queimadores) **se não empurrar previamente o botão.**



Se nalguma ocasião, durante a utilização da placa se aperceber que algum botão pode rodar da posição de fechado sem ser necessário empurrá-lo previamente (por exemplo: devido à sujidade que se possa ter introduzido e acumulado nas torneiras de gás) deverá para sua segurança, avisar rapidamente o serviço técnico para solucionar esta anomalia.

Componentes e um sistema de segurança

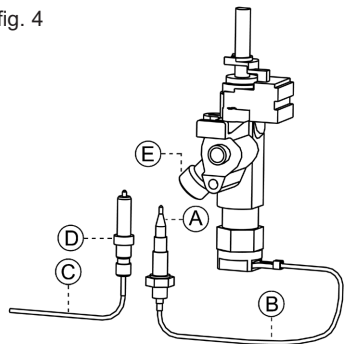
Nas placas de cozinha com segurança (modelos com sigla AL), o dispositivo de corte de gás é constituído pelos seguintes componentes:

- * Torneira de segurança
- * Termopar de segurança junto ao queimador
- * Ligação termopar-torneira

O termopar envia um sinal eléctrico à torneira, detectando a presença ou não de chama no queimador. Durante o acendimento deve manter pressionada a torneira aproximadamente dois segundos, até que o termopar tenha aquecido e envie o sinal eléctrico suficiente à torneira. No caso do queimador se apagar, a falta de chama é detectada pelo termopar até que a tornei-

ra de segurança corte a passagem de gás.

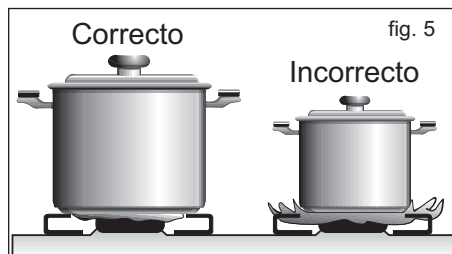
fig. 4



- (A) Termopar de segurança
- (B) Ligação termopar-torneira
- (C) Ligação com gerador de chispa
- (D) Vela ignitora
- (E) Torneira de segurança

Conselhos para a boa utilização dos queimadores

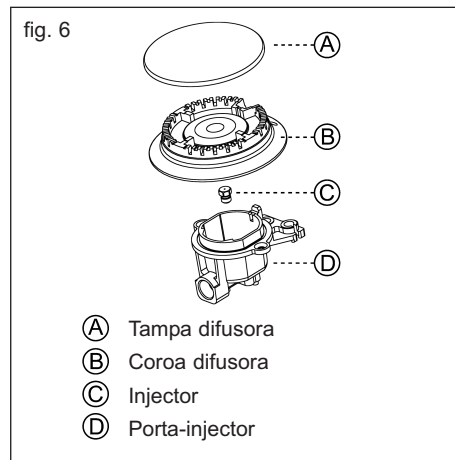
- * Utilize recipientes com o fundo totalmente plano.
- * Não se devem utilizar queimadores rápidos com recipientes de pouco diâmetro, pois parte da chama difunde-se por fora do recipiente, e desta forma o rendimento será muito menor (ver figura 5).
- * Os queimadores não devem funcionar sem um recipiente sobre eles, evitando assim um gasto inútil de gás e o aquecimento excessivo da grelha. É importante que o recipiente esteja tapado para poupar energia.



- * Quando os queimadores estão em funcionamento não devem estar expostos a correntes de ar fortes, pois para além de perder potência calorífica, existe o perigo da chama se apagar e consequentemente existir uma fuga de gás, excepto nas placas com segurança, podendo produzir um eventual acidente. Isto deve-se ter em conta, sobretudo se funcionar com os queimadores à potência mínima.
- * Se o queimador queima os recipientes ou as pontas da chama são amarelas, deverá limpar o queimador. Se a anomalia persistir contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- * As chapas ou grelhas para conseguir uma ebulição a fogo mais lento não são recomendadas pois elas provoca danos na placa.
- * Não utilize placas de fundição sobre a grelha, já que estas reflectem calor excessivo à placa de cozinha.
- * Os recipientes colocados sobre os queimadores não deverão sobressair fora dos limites da placa de cozinha, para que o efeito de rebote da chama não prejudique as superfícies não resistentes a altas temperaturas.
- * Deve limpar periodicamente e com muito cuidado o acendedor (cerâmica e electrodo) para evitar problemas de ligação. Verifique também que as ranhuras das bocas do fogão não se encontram obstruídas.

Limpeza e conservação dos queimadores

- * As grelhas devem ser limpas com um esfregão que não seja abrasivo, após terem arrefecido.
- * Os queimadores devem ser limpos periodicamente, sobretudo as ranhuras; para tal deverão ser colocados em água morna com sabão e limpos com um esfregão ou com uma escova de pontas



- rígidas.
- * Não limpar as tampas dos queimadores esmaltadas enquanto estiverem quentes. São prejudiciais os produtos abrasivos: vinagre, café, leite, água salada e sumo de tomate, quando permanecem muito tempo em contacto com as superfícies esmaltadas.
- * O aço inoxidável deve ser limpo com água com sabão e um pano suave. Se mesmo assim, a placa ficar amarelecida, recomendamos a utilização de limão, vinagre, amoníaco misturado com água ou algum produto de limpeza que contenha este último elemento.
- * Ao limpe a placa com os queimadores desmontados ter o cuidado de não introduzir líquidos ou objectos no orifício do injetor.
- * Não limpe na com produtos que danifiquem o alumínio, como soda, azeite, etc.

Nota: Verifique, sempre que montar um queimador, se todos os elementos se ajustam correctamente. Um componente mal colocado pode produzir má combustão e/ou sobreaquecimentos.

Manutenção dos queimadores

Sempre que desmontar as torneiras de gás substitua a junta que fica situada entre estas e o tubo de condução. O funcionamento dos queimadores é correcto quando a chama é estável e de cor azul esverdeado. Se as pontas forem amarelas deve-se limpar bem os queimadores; se mesmo assim persistir, contacte o Serviço Técnico.

Para garantir a estanquidade da instalação de gás e o bom funcionamento dos queimadores é necessário que a placa seja vista pelo Serviço Técnico autorizado, pelo menos uma vez por ano.

Nota: Qualquer alteração ou regulação a realizar no aparelho deve ser efectuada por um técnico autorizado.

Funcionamento dos modelos com discos eléctricos

As placas eléctricas estão controladas por um comutador de sete posições. Para obter distintas potências, basta rodar o botão correspondente e colocar na posição desejada. No painel de comandos estão figuradas as zonas marcadas (A) que indicam com um círculo, o botão correspondente a cada disco eléctrico.

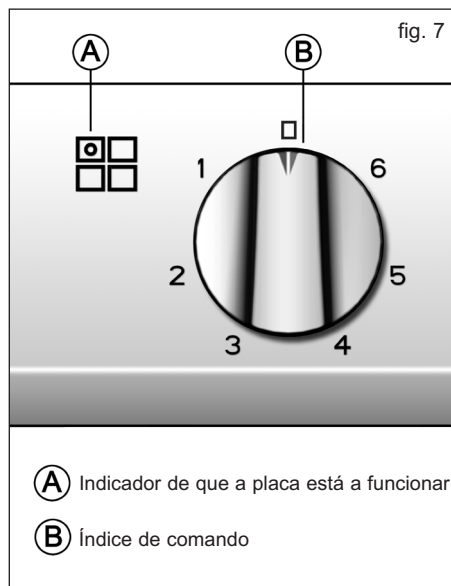
Antes de ligar a placa deve ser colocado um recipiente sobre ela.

As potências que correspondem a cada posição do comutador são as indicadas a seguir:

Mando em	Potência
	Placa Ø 145 - 1500 W.
0	Desligado
1	135 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1500 W.

A placa de Ø 145 mm de 1500 W (de ponto vermelho) aquece de forma rápida à sua potência máxima aproximadamente durante os primeiros cinco minutos, decorridos os quais, a potência baixa para 750 W, conseguindo manter a temperatura.

Quando ligar a placa pela primeira vez ou se a placa tenha estado durante muito tempo sem funcionar, é necessário eliminar a humidade absorvida pelo isolamento. Para o conseguir, coloque a placa em funcionamento sem nenhum recipiente, durante 5 minutos na posição 2 do comu-

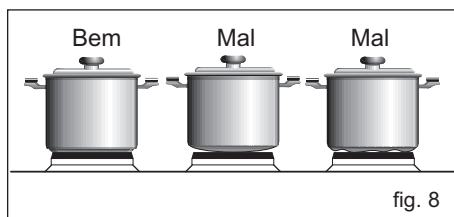


tador. O odor e o fumo desprendidos não são perigosos mesmo que sejam desagradáveis, por isso deve assegurar uma boa ventilação, abrindo as portas e janelas para o exterior.


Conselhos para a boa utilização das placas eléctricas

Para obter o máximo rendimento ao funcionar com as placas de cozinha eléctricas, devem cumprir-se os seguintes requisitos:

- * Utilizar recipientes com fundo totalmente plano, pois quanto maior for a superfície de contacto entre a disco e o recipiente, maior será a transmissão de calor. Para evitar amolgaduras nos fundos, recomendamos que estes sejam grossos. Observar na figura como nos recipientes com golpes e arredondados a superfície de contacto é menor (ver fig.8).




- * Não utilizar recipientes cujo diâmetro seja menor que o do disco, deste modo evita que os alimentos se derramem sobre a placa, quando estão em ebulição.
- * Secar o fundo exterior dos recipientes antes de os colocar sobre os discos eléctricos.
- * Quando acabar de cozinhar é conveniente ter o disco no mínimo ou desligá-lo momentos antes de retirar o recipiente; deste modo aproveita-se a energia armazenada e evita-se que o disco eléctrico trabalhe em vazio.

 **Não utilizar o disco eléctrico sem um recipiente por cima.**

Limpeza e conservação das placas

PT

- * Antes de proceder à limpeza deve desligar a tomada de corrente eléctrica.
- * Para a limpeza não devem ser utilizados produtos que sejam agressivos para o alumínio, como soda, ácidos, etc.
- * Os discos eléctricos devem ser limpos com água com sabão e um esfregão que não risque. Se após cozinhar, verifique que o aro do disco eléctrico ou da placa fica ligeiramente amarelecido, pode limpar com limão, vinagre, amoníaco misturado com água ou qualquer produto que contenha este último elemento.
- * Se eventualmente derramar algum líquido sobre o disco, deverá retirar imediatamente com um pano. Nunca deixar carbonizar sobre o disco, pois a transmissão de calor será muito menor.
- * Se a placa não vai ser utilizada durante um longo período de tempo, deve ser engordurada, pois deste modo a superfície ficará brilhante e evitar-se-á a sua oxidação.
- * Recordamos que para uma maior longevidade da placa deve evitar, na medida do possível, a humidade e a temperatura excessivas.
- * Não se deve utilizar, na limpeza da placa de cozinha, aparelhos que funcionem através de vapor.

 **Não limpar os discos eléctricos enquanto estiverem quentes.**

Utilização da tampa

Nos modelos com tampa de vidro, a limpeza efectua-se com água morna sem utilizar panos ásperos ou substâncias abrasivas. Com o objectivo de facilitar a limpeza na zona posterior do plano de cozinhado, é possível desmontar o grupo da tampa

levantando-o para cima.

Uma vez finalizada a limpeza, voltar a montar o grupo da tampa de vidro assegurando-se que está correctamente inserida.


Antes de abrir a tampa, secar os líquidos que possam ter caído.



Não fechar a tampa quando os queimadores ou os discos eléctricos estiverem acesos ou ainda se encontrarem quentes.

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserva o direito de introduzir nos seus aparelhos as modificações que considere necessárias ou úteis sem prejudicar a suas características essenciais.

Considerações ambientais

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais da embalagem são ecológicos e totalmente recicláveis. Os materiais plásticos estão identificados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. A embalagem deve ser reciclada nos contentores específicos para a reciclagem.

Se alguma coisa não funciona

Antes de chamar o Serviço Técnico, proceda do seguinte modo:

Defeito	Possível causa	Solução
Os pilotos e as placas não funcionam		
	O cabo da rede não ligado na tomada	Ligue o cabo à rede
Saem chispas ao pressionar o comando para acender automaticamente		
	A tensão chega à tomada	Verifique / conserte a rede eléctrica
Há chispa mas o queimador não acende		
	A vela e a zona do queimador por onde deve sair a chispa estão sujas ou engorduradas	Limpe a extremidade da vela e do queimador
Os queimadores de gas não acendem		
	O gás não chega à placa	Verifique se o regulador da garrafa de gás está correctamente colocado e aberto
		Abra a chave de transmissão se o gás for canalizado
O queimador acende mas quando deixo de pressionar o comando que actua sobre a segurança, ele se apaga		
	A chama não sai pela zona que o termopar aquece	Limpe os orifícios do queimador
Os queimadores de gás sujam os recipientes		
	Orifícios dos queimadores estão sujos	Limpe os orifícios do queimador
	O injector ou o porta-injector está sujo	Limpe o porta-injector sem utilizar objectos que possam danificar o diâmetro do orifício de saída do gás

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Australia	Teka Australia Pty Ltd	Normanby Business Park, 45	Notting Hill, 3168 Victoria	+61 3 9550 6100
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 1 86 68022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Z.3 Doornveld 121	B-1731 Zellik	+32 2 466 8740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Bvd, Tzankov 59-63	1784 Sofia	+35 92 97 68 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+56 (2) 438 6000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	Room 2204, Wen Ji Building, No. 66 Shaanxi Road North	Jing'an District, 200041 Shanghai	+86 21 511 688 41
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark	Juvél A/S	Avedøreholmen, 95	2650 Hvidovre	+45 363 40 288
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind, California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 4 2100 311
Germany	Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str, 122	35708 Haiger	+49 2771 3950
Great Britain	Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1235 86 1916
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2109760283
Hungary	Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13542110
Indonesia	PT Teka Buana	Tedja Buana Building, Jalan Menteng Raya, 29	10340 Jakarta	+62 213905274
Italia	Teka Italia S.P.A.	Via le Lame, 15	03100 Frosinone	+39 077 58 98 271
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+603 7620 1600
Mexico	Teka Mexicana S.A., de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 555 133 0493
Morocco	Teka Maroc S.A.	Casablanca au 73,	BD, Mv. Slimane, 33,	+212 22 674 462
Netherlands	Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+31 23 5656 470
Norway	Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 98 01 00
Pakistan	Küppersbusch -Teka Pakistan (Pvt) Ltd	84 B1, off M.M. Alam Road	Gulberg III, Lahore	+92 42 5757 676
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8	05-800 Pruszków	+48 22 738 32 70
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1234 329500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sector 1, B-dul Ficusului nr.40	Bucarest	+40 212 33 44 50
Russia	Teka Rus LLC	Barklaya str, 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow à™ Russia	+7 495 64 500 64
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Avenue Clemenceau,83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 673 42 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355050
Sweden	Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 220 403 00
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	Golden Pavilion, 4th floor, 153/3 Soi Mahardlekluang, 1	Rajdamri Rd., Pathumwan, 10330 Bangkok	+662 652 2999
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad, 24/13	34394 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 212 288 3134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	Velyka Zhytomyska Str. 10, of.1	01025 Kiev	+380 44 49 606 80
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 4 887 2912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Mez Floor,in Khedia Centre Al Garhoud	Deira, P.O. Box 35142 Dubai	+971 4 283 30 47
USA	Teka USA Inc.	1883 Massaro Boulevard	Tampa, Florida 33619	+1 813 288 8820
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra, Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 212 291 2821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	185 Dien Bien Phu Street, 8th Floor	Dakao Ward, District 1, Hochiminh	+84 83 82 58 746

for further information and updated contact addresses, please refer to the corporate website



Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17
39011 Santander (Spain)
Tel.: 34-942 35 50 50
Fax: 34- 942 34 76 94
www.teka.com

61401156
1330428