

Instruções para a montagem e advertências para a manutenção

SL P60 4G - SL P60 4G AI - SL P60 4G AI AL
SL P60 4G TR - SL P60 4G TR AI - SL P60 4G TR AI AL
SL P60 3G 1P - SL P60 3G 1P AI - SL P60 3G 1P AI AL

Manual de Instruções

SL P60 4G - SL P60 4G AI - SL P60 4G AI AL
SL P60 4G TR - SL P60 4G TR AI - SL P60 4G TR AI AL
SL P60 3G 1P - SL P60 3G 1P AI - SL P60 3G 1P AI AL



Teka

INSTRUÇÕES E CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO, INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE PLACAS DE COZINHA A GÁS E MISTAS

Estimado Cliente,

Acaba de adquirir um dos nossos produtos, o que muito lhe agradecemos.

Estamos certos que o seu novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de primeira qualidade, irá satisfazê-lo. Contudo, agradecemos que leia atentamente este manual onde encontrará todos os conselhos úteis para obter excelentes resultados, desde a primeira utilização.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a coisas ou a pessoas provocados por uma instalação incorrecta ou por uma utilização errada do aparelho.

PT

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. A representação gráfica das figuras contidas neste livro é puramente indicativa. O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ao utilizador, também no interesse do utente, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

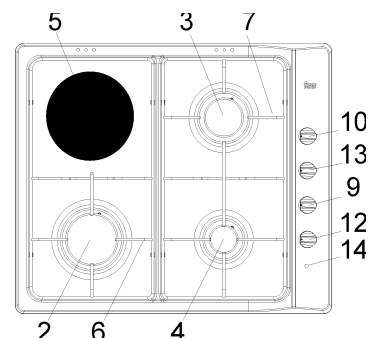
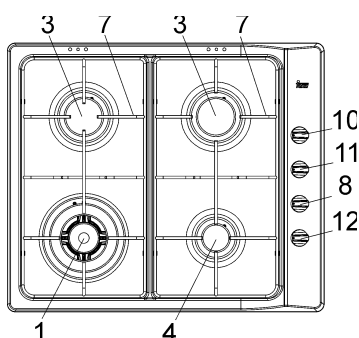
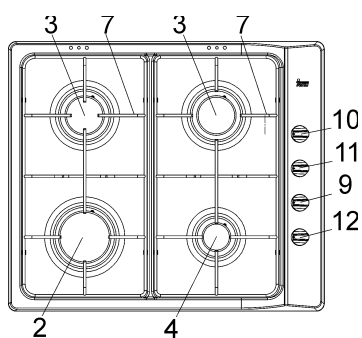
DESCRIÇÃO DOS PLANOS DE COZEDURA

TIPOS: PMT 60 N2 - PMT 60 V2

**SL P60 4G
SL P60 4G AI
SL P60 4G AI AL**

**SL P60 4G TR
SL P60 4G TR AI
SL P60 4G TR AI AL**

**SL P60 3G 1P
SL P60 3G 1P AI
SL P60 3G 1P AI AL**



- | | |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| 1 Queimador ultra-rápido | de 3300 W |
| 2 Queimador rápido | de 3000 W |
| 3 Queimador semi-rápido | de 1750 W |
| 4 Queimador auxiliar | de 1000 W |
| 5 Disco eléctrico rápido Ø 145 mm | de 1500 W |
| 6 Grelha de aço esmaltado 1 queimador | |
| 7 Grelha de aço esmaltado 2 queimadores | |
| 8 Botão de comando do queimador nº 1 | |
| 9 Botão de comando do queimador nº 2 | |
| 10 Botão de comando do queimador nº 3 (direito) | |
| 11 Botão de comando do queimador nº 3 (esquerdo) | |
| 12 Botão de comando do queimador nº 4 | |
| 13 Botão de comando do disco eléctrico nº 5 | |
| 14 Piloto indicador de acendimento do disco eléctrico | |

Atenção: este aparelho foi projectado e fabricado para uso doméstico.

UTILIZAÇÃO

1) QUEIMADORES

No painel de comandos e em cima de cada botão, há um esquema serigrafado onde se indica qual é o queimador comandado pelo botão em questão. Depois de abrir a torneira da rede ou da garrafa de gás, acenda os queimadores seguindo as instruções fornecidas abaixo:

- **Acendimento manual**

Prima e rode o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e aproxime um fósforo aceso perto do queimador.

- **Acendimento eléctrico automático**

Prima e rode o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda levando-o até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e prima o botão.

- **Acendimento de queimadores equipados com termopar de segurança**

No caso de queimadores equipados com termopar de segurança, deve-se rodar o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e até se aperceber de uma ligeira paragem; nesta altura prima o botão e repita as operações indicadas anteriormente.

Uma vez efectuado o acendimento mantenha premido o botão por cerca de 10 segundos.

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES

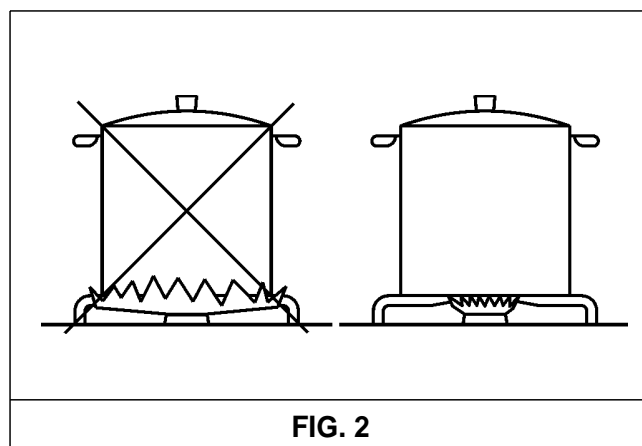
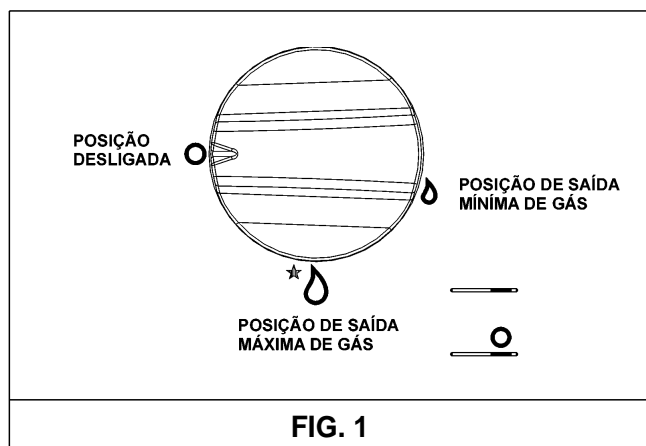
De modo a obter o rendimento máximo consumindo o mínimo de gás lembramos que:

- É preciso utilizar recipientes adequados a cada tipo de queimador (veja a tabela abaixo e a fig.2).
- Após entrar em ebulição, coloque os botões no Mínimo (chama pequena fig. 1).
- Utilize sempre os recipientes com tampa.

Queimadores	Potências W	Ø Recipientes (em cms)
Ultra-rápido	3300	24 - 26
Rápido	3000	20 - 22
Semi-rápido	1750	16 - 18
Auxiliar	1000	10 - 14

AVISOS:

- **O acendimento dos queimadores com termopar de segurança só pode ser feito quando o botão estiver na posição de Máximo (chama grande fig. 1).**
- **Em caso de corte de corrente, os queimadores podem ser acesos com fósforos.**
- **Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estão colocados correctamente. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve se afastar do aparelho.**
- **Não utilize nebulizadores nas vizinhanças do aparelho quando este estiver a funcionar.**
- **Utilize sempre recipientes com base plana.**



UTILIZAÇÃO

Notas:

A utilização dum aparelho de cozinha a gás produz calor e humidade no ambiente onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 3) e activando o dispositivo mecânico de ventilação (coifa de exaustão ou ventilador eléctrico fig. 4 e fig. 5).

No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.

(*) ENTRADA DE AR DE 100 cm² DE SECÇÃO MÍNIMA (parágrafos 6 e 7)

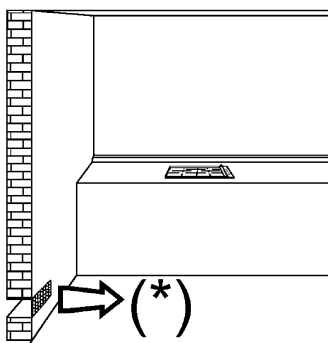


FIG. 3

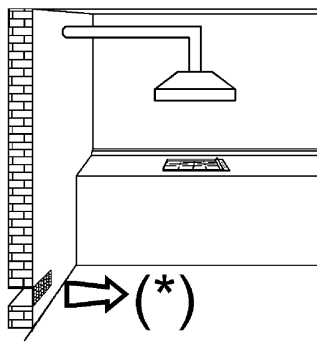


FIG. 4

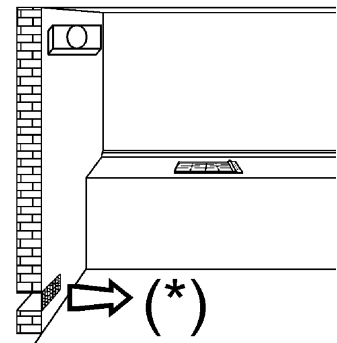


FIG. 5

UTILIZAÇÃO

2) COMO UTILIZAR O DISCO ELÉCTRICO

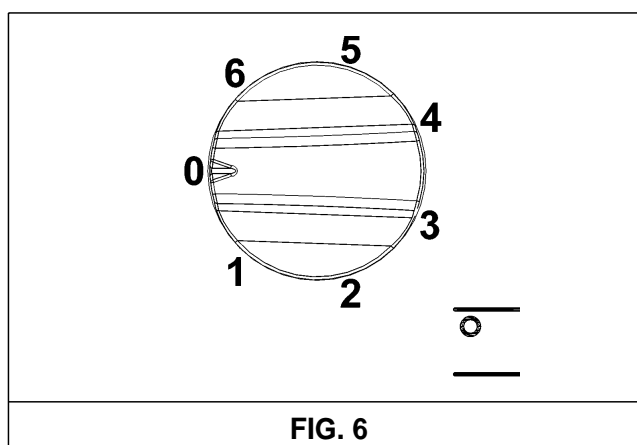
As placas mistas estão equipadas com um disco eléctrico normal ou rápido. Esta é comandada por um comutador com 7 posições (veja fig. 6) e o seu acendimento é feito rodando o botão até à posição desejada. No painel de comandos, ao

lado do botão, há um esquema serigrafado onde se indica a posição do disco eléctrico (veja fig. 6). Um piloto vermelho indica que o disco eléctrico está ligado.

Apenas como indicação, consulte a tabela para a utilização do disco.

TABELA

DISCO NORMAL OU RÁPIDO	INTENSIDADE DE CALOR	COZEDURAS POSSÍVEIS
0	Desligado	
1	Fraca	Para derreter manteiga, chocolate, etc.; para aquecer pequenas quantidades de líquidos.
2	Branda	Para aquecer quantidades maiores de líquidos; para preparar cremes e molhos de cozedura demorada.
3	Lenta	Para descongelar alimentos congelados e preparar estufados, cozer à temperatura de ebulição.
4	Média	Para cozer alimentos que dever ser levados à ebulição, para grelhados de carnes delicadas e peixes.
5	Forte	Para cozer costeletas e bifés, para preparar grandes cozidos.
6	Muito forte	Para levar à ebulição grandes quantidades de líquidos, para fritar.



UTILIZAÇÃO

AVISOS:

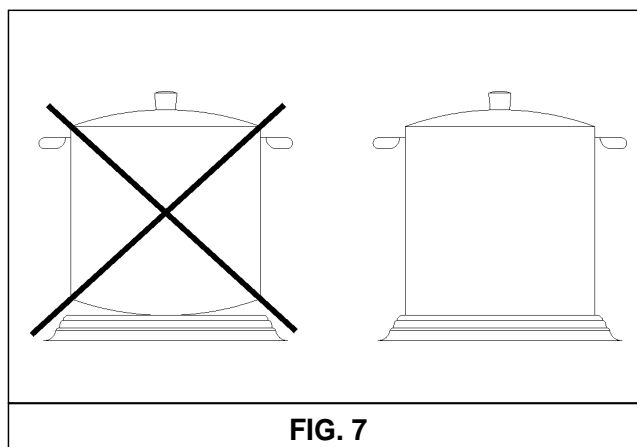
Ao ligar o disco pela primeira vez ou se este ficou inactivo por muito tempo, é preciso secá-lo a fim de eliminar a eventual humidade absorvida pela camada isolante, deixando-o funcionar durante 30 minutos na posição n° 1 do comutador.

Para um uso correcto, não se esqueça de:

- Ligá-lo apenas, após ter colocado o recipiente sobre o disco.
- Usar recipientes com fundo plano e de grande espessura (veja fig. 7).
- Não usar recipientes menores que o disco.
- Secar o fundo do recipiente antes de o apoiar sobre o disco.
- Durante o uso dos queimadores, certifique-se

de que os cabos dos recipientes estejam colocados correctamente. Manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve se afastar do aparelho.

- Mesmo depois de desligados, os discos continuam quentes por um longo período de tempo; não apoie as mãos ou outros objectos sobre os mesmos para evitar queimaduras.
- Se notar uma fissura na superfície dos discos, desligue imediatamente o aparelho da rede de corrente eléctrica.



LIMPEZA

ATENÇÃO:

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da rede de gás e eléctrica.

3) PLANO DE TRABALHO

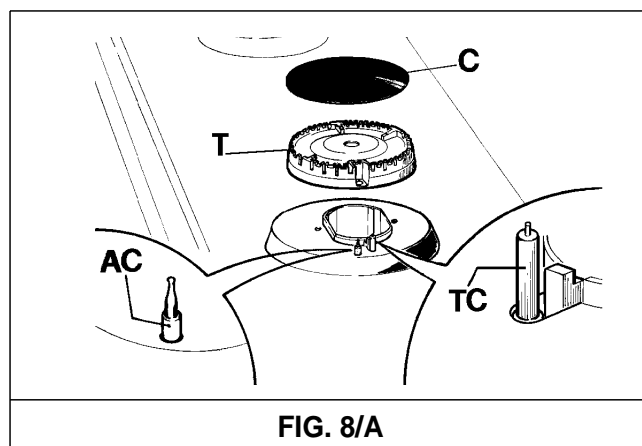
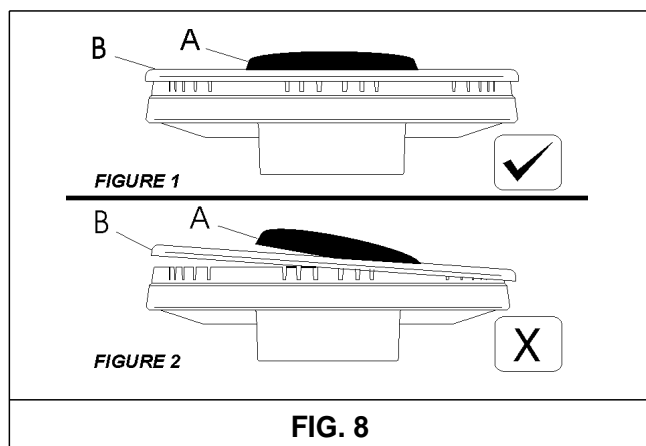
Para manter a superfície do plano brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. As grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "A", "B" e "C" e os queimadores "T" (veja fig.8 - 8/A) devem ser lavados do mesmo modo.

A limpeza deve ser efectuada quando a placa de cozinha e os componentes já não estiverem quentes e nunca use esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó ou spray corrosivos. Nunca deixe em contacto com o esmalte, durante muito tempo, vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou de tomate.

AVISOS:

Ao colocar os componentes novamente respeite as seguintes recomendações:

- Antes de colocar o queimador "T", é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.
- Verifique se as tampas esmaltadas "A", "B" e "C" (fig. 8 - 8/A) estão posicionadas correctamente no queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre o queimador deve estar perfeitamente estável.
- A posição exacta da grelha é definida pelos cantos arredondados que deverão ser colocados na borda lateral da placa.
- Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force contacte a assistência técnica.
- Depois do uso, para uma boa conservação, o disco deve ser tratado com os produtos adequados para discos eléctricos, que podem ser encontrados no mercado, de forma que a superfície fique sempre limpa e brilhante. É preciso fazer esta operação para evitar a eventual oxidação da superfície (ferrugem).
- Não utilize jactos do vapor para a limpeza do equipamento.



INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS PARA O INSTALADOR

A instalação, todas as regulações, transformações e manutenções mencionadas neste capítulo devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado, isto é, detentores das licenças exigidos pelo Decreto-Lei 263/89.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou coisas, pelos quais o Fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de segurança e de regulação automática do aparelho, durante a sua vida útil, só poderão ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

4) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique se a placa está em ordem. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.

Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos, esferovite, pregos ...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo.

Faça uma abertura para o encaixe no plano do móvel, respeitando as dimensões indicadas na fig.9, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões do espaço no qual o aparelho deverá ser instalado (veja fig.10).

O aparelho é classificado como classe 3, sendo portanto sujeito a todas as disposições previstas pelas normas que se referem a estes tipos de aparelhos.

5) FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está equipada com uma junta especial cuja finalidade é evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta correctamente, siga as instruções indicadas abaixo:

- Destaque as fitas da junta do seu suporte tendo o cuidado para que a protecção transparente permaneça aderida na junta.
- Vire a placa e posicione o lado adesivo da junta "E" correctamente (fig. 11) sob a borda da placa de forma a que o lado externo da junta fique correctamente encaixada na borda perimétrica externa da placa. As extremidades das fitas devem encaixar-se sem ficarem sobrepostas.
- Faça com que a junta fique colada na placa de modo uniforme e seguro, pressionando-a com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta, e coloque a placa na abertura do móvel.
- A eventual parede (esquerda ou direita) que ultrapassa, em altura, a bancada deverá encontrar-se a uma distância mínima da abertura, tal como é indicado na abela.
- Para evitar possíveis contactos accidentais com a superfície da carcaça da placa aquecida durante o funcionamento da mesma, coloque um elemento de separação em madeira e aperte-o com parafusos a distância mínima do topo, de 50 mm (fig. 9).

MEDIDAS A RESPEITAR (mm)

	A	B	C	D	E
4F - 3F+1P	570	480	58.5	58.5	163.5 min.

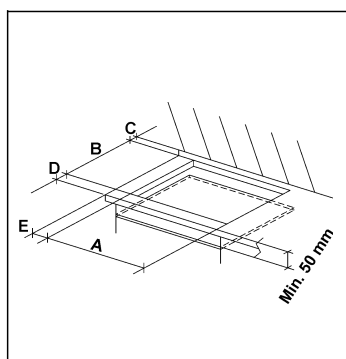


FIG. 9

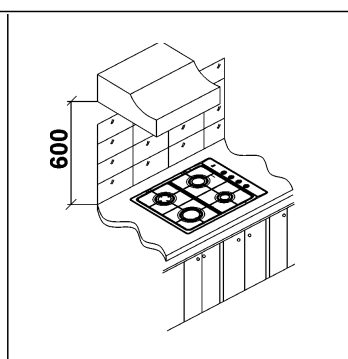


FIG. 10

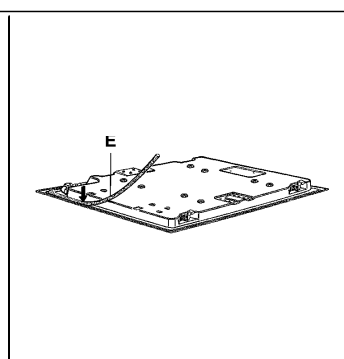


FIG. 11

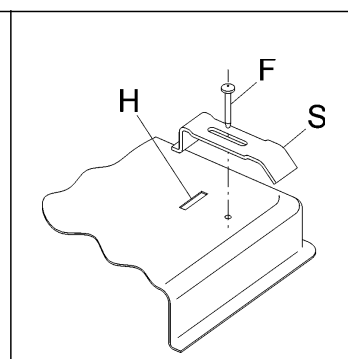


FIG. 12

INSTALAÇÃO

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a um temperatura superior a 75 K.

A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150°C para evitar a descolagem do revestimento.

A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas. Deve ter em atenção especial, as disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

6) VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm² (veja fig. 3). Estas aberturas devem ser feitas de forma a que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indirecta mediante a evacuação de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma NP-1037.

7) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos de cozinha a gás devem evacuar os produtos da combustão por meio de coifas ligadas a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 4). Caso não exista a possibilidade de aplicação da coifa, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 5), desde que a Norma NP-1037 em matéria de ventilação seja respeitada.

8) LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está aplicada na parte inferior da placa. São compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de adução de gás:

o com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma UNI-ISO 7/1.

o Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.

o Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação.

Quando o gás for alimentado directamente por uma garrafa, o aparelho, alimentado com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:

o com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.

o Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e guarnições de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

Terminada a ligação, certifique-se da total ausência de fugas por meio de uma solução com sabão, não utilizar chama.

AVISOS:

Recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cilíndrico macho segundo a norma UNI-ISO 228-1.

- O aparelho está em conformidade com as prescrições das seguintes Directivas Europeias:

CEE 90/396 + 93/68 relativas à segurança do gás.

INSTALAÇÃO

9) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

Antes de efectuar a ligação, verifique se:

- A capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte inferior da carcaça).
- A tomada da instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.

Quando a ligação à rede de alimentação for feita por meio de tomada:

- Aplique no cabo de alimentação "C", se não a possuir (veja fig. 13), uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características. Efectue a ligação dos condutores conforme indicado no esquema da fig. 13 e respeitando todos os avisos enumerados a seguir.

Letra L (fase) = cabo castanho;

Letra N (neutro) = cabo azul;

Símbolo de ligação à terra \oplus = cabo verde-amarelo.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma temperatura superior a 75K.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes podem provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.

Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:

- Entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Em alternativa, a ligação eléctrica também poderá ser protegida por interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Recomenda-se que o cabo terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz.

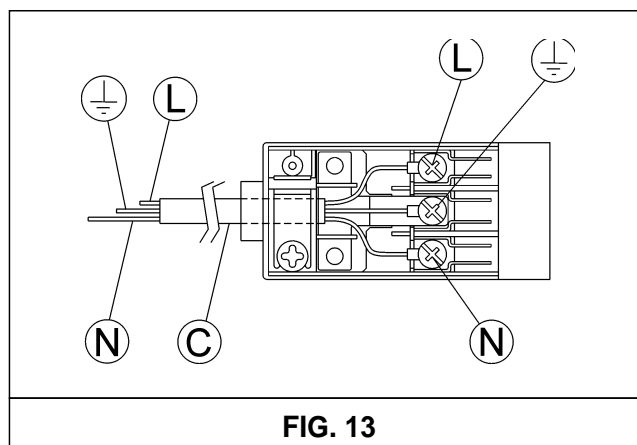
AVISOS:

Adverte-se o instalador que o aparelho misto é do tipo Y. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a uma temperatura superior a 75K.

Todos os nossos aparelhos foram projectados e construídos segundo as normas europeias EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 e sucessivas modificações.

O aparelho está em conformidade com as prescrições das Directivas Europeias:

- CEE 89/336, 92/31 e 93/68 referentes à compatibilidade electromagnética.
- CEE 73/23 e 93/68 referentes à segurança eléctrica.



REGULAÇÕES

Antes de efectuar qualquer regulação, desligue o aparelho da tomada de corrente.

No final das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico.

Nos nossos queimadores, a regulação do ar primário não é necessária.

10) TORNEIRAS

Regulação do "Mínimo":

- Acenda o queimador e rode o botão até à posição de "Mínimo" (chama pequena fig.1).
- Retire o botão "M" (fig. 14) da torneira, o qual está fixo por simples pressão no veio da mesma.
- Introduza uma pequena chave de parafusos "D"

no furo "C" (fig. 14) e rode para a direita ou esquerda o cone de estrangulamento até que a chama do queimador esteja regulada no "Mínimo".

Assegure-se de que a chama não se apaga quando se passa bruscamente do "Máximo" para o "Mínimo".

Esta regulação só pode ser feita com queimadores que funcionem a G20, enquanto que com os queimadores que funcionam a G30 ou a G31 o parafuso deve ser enroscado até ao fim (sentido dos ponteiros do relógio).

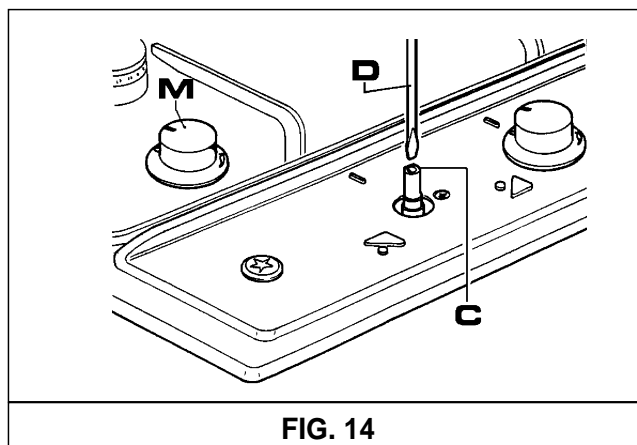


FIG. 14

TRANSFORMAÇÕES

11) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gás se instalar os injectores correspondentes ao gás de utilização. Para realizar esta operação, é necessário retirar as tampas dos queimadores e, com uma chave recta "B", desaparafusar o injector "A" (veja fig.15) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.

Aconselha-se a fixar o injector correctamente.

Depois de ter efectuado as substituições referidas, anteriormente o técnico deverá efectuar a regulação dos queimadores conforme explicado

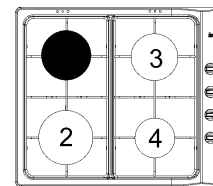
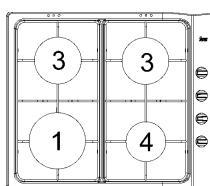
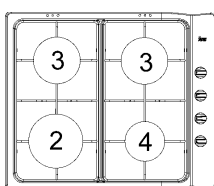
no parágrafo 10,

lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição à existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de substituição.

A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado.

Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os caudais, os caudais térmicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de funcionamento para os diferentes tipos de gás.

DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES



TABELA

QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO mbar	CAUDAL TÉRMICO		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	CAUDAL TÉRMICO (W)		GIGLER 1/100 mm
Nº	DENOMINAÇÃO			g/h	l/h		MIN.	MAX.	
1	ULTRA-RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	244	314	93	1400	3350	62
		G 31 - PROPANO	37	239		93	1400	3350	62
		G 20 - NATURAL	20			124 Y	1400	3350	62
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	218	286	88	750	3000	41
		G 31 - PROPANO	37	214		88	750	3000	41
		G 20 - NATURAL	20			115 Y	750	3000	41
3	SEMI-RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	127	167	68	500	1750	32
		G 31 - PROPANO	37	125		68	500	1750	32
		G 20 - NATURAL	20			98 Z	500	1750	32
4	AUXILIAR	G 30 - BUTANO	28 - 30	73	95	50	400	1000	30
		G 31 - PROPANO	37	71		50	400	1000	30
		G 20 - NATURAL	20			72 X	400	1000	30

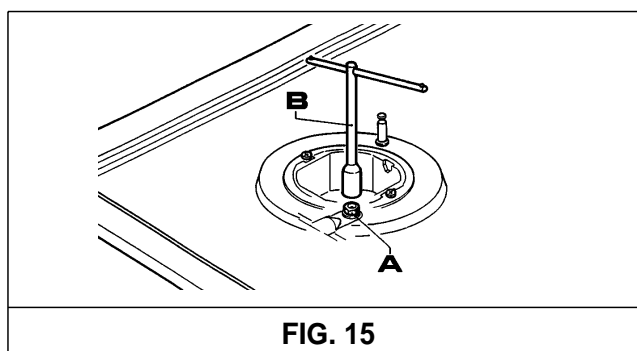


FIG. 15

MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho das redes eléctrica e gás.

12) SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

Para substituir os componentes colocados no interior da placa, retire os botões e todas as partes móveis da placa (grelhas, tampas e protecções) e retire os parafusos "V" dos queimadores (veja fig.16).

Após executar as operações indicadas acima, é possível substituir os componentes eléctricos (fig.16) e as torneiras.

NOTA: antes de substituir as torneiras, para a versão normal, é preciso retirar os microinterruptores montados nas mesmas.

Aconselha-se a trocar a junta "D" todas as vezes que substituir uma torneira a fim de garantir uma vedação perfeita entre o corpo e a conduta.

Lubrificação das torneiras (veja fig. 17 - 18)

Se a operação de uma torneira se tornar difícil, não aguarde e efectue a sua lubrificação conforme as instruções a seguir:

- Desmonte o corpo da torneira.
- Limpe a calote e o seu alojamento com um pano molhado em solvente.
- Lubrifique ligeiramente a calote com um lubrificante apropriado.
- Introduza a calote, rode-a várias vezes, torne a retirá-la, remova o lubrificante excedente e assegure-se de que as passagens do gás estão desobstruídas.
- Torne a colocar todas as peças seguindo a ordem inversa utilizada na desmontagem.
- O controlo da ausência de fugas deve ser efectuado por meio de água e sabão. Não utilizar chama.

Para facilitar o trabalho do responsável pela manutenção, observe a tabela com os tipos e as secções dos cabos de alimentação e a potência dos componentes eléctricos.

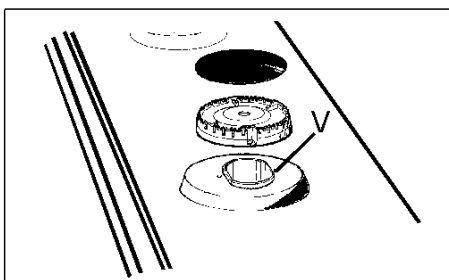


FIG. 16

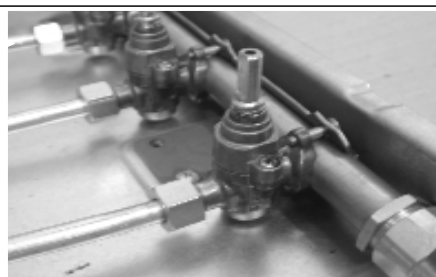


FIG. 17

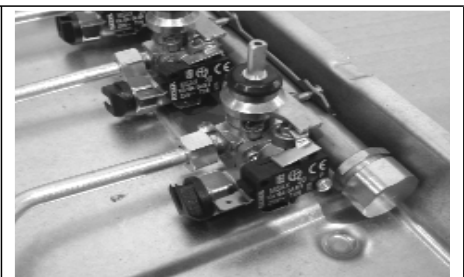


FIG. 18

MANUTENÇÃO

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

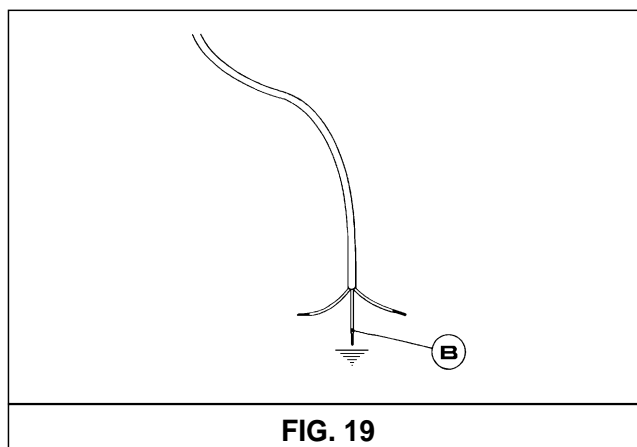
TIPO DE PLACA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Placa a gás	H05 RR - F	Secção 3 x 0.75 mm ²
Placa mista com 1 disco eléctrico rápido (1500 W)	H05 RR - F	Secção 3 x 1 mm ²

ATENÇÃO!!!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 19). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 9.

POTÊNCIA DO DISCO ELÉCTRICO

TIPO	DIÂMETRO (mm)	POTÊNCIA (W)
Disco rápido com 7 posições	145	1500



DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS

4 QUEIMADORES

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gás Natural = 7.5 kW
 Σ Qn GPL = 545 g/h

TENSÃO = 230-240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz
POT. TOT. NOM. EL. = 0.5 W

4 QUEIMADORES (COM UR)

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gás Natural = 7.85 kW
 Σ Qn GPL = 571 g/h

TENSÃO = 230-240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz
POT. TOT. NOM. EL. = 0.5 W

3 QUEIMADORES + 1 DISCO RÁPIDO

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gás Natural = 5.75 kW
 Σ Qn GPL = 418 g/h

TENSÃO = 230-240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz
POT. TOT. NOM. EL. = 1500 W

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.

As peças originais podem ser encontradas somente nos nossos Centros de Assistência Técnica e lojas autorizadas.

Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte inferior do aparelho e naquela aplicada na caixa de embalagem.

Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA:

MODELO:

SÉRIE:

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	396 981 639	396 981 639
Austria	Vienna	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 8740	2466 - 7687
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE, S.A.	56	2 273 34.68	2 438 60 97
China	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED.	852	286 12 767	286 56 707
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai) CO. LTD:	86	21 623 623 75	21623 623 79
Czech Republic	Bibeò	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
France	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 07 27 47	134 30 15 96
Greece	Athens	TEKA HELLAS S.A.	30	210 - 9760283	210 - 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	135 421 10	135 421 15
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 39052 74	21 39052 79
Italy	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	077 589 8271	077 589 8271
Korea Republic	Seoul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN. BHD.	60	3 76201600	3 76201626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A DE C.V.	52	555 762.0490	555 762.0517
Poland	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO. O.	48	22 738.32.80	22 738.32.89
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Russia	Moscow	TEKA RUS LLC	7	095 737 4690	095 737 4690
Singapore	Singapore	TEKA SINGAPOPE PTE. LTD	65	673 42415	673 46881
Thailand	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2691
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2667
The Netherlands	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793 451589	793 451584
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNİK MUTFAK A. S.	90	212 2 74.61.04	212 2 74.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUTS LTD..	44	1235 86.19.16	1235 83.51.07
U.S.A.	Florida	TEKA USA, INC.	1	813 2888 820	813 2288 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291.2821	212 291.2825



TEKA Industrial, S. A.

Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 - 942 - 35 50 50
Fax: 34 - 942 - 34 76 94
[http:// www.teka.com](http://www.teka.com)

TEKA Küchentechnik GmbH

Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 - 2771 - 8141 - 0
Fax: 49 - 2771 - 8141 - 10
[http:// www.teka.com](http://www.teka.com)