

---

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

---

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT

---

## FS 501 4VE W



The Teka logo consists of a solid black circle above a thick, horizontal black bar. Below the bar, the word "Teka" is written in a bold, italicized, sans-serif font.

ES	PT
<p>Estimado cliente:</p> <p>Ha comprado un producto de nuestra nueva serie de cocinas de gas. Deseamos que se sienta satisfecho con el servicio de nuestro producto. Le recomendamos estudiar este manual y hacer uso correcto del aparato siguiendo las instrucciones.</p> <p><b>INFORMACIONES, INSTRUCCIONES Y RECOMENDACIONES IMPORTANTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que los datos sobre la tensión de alimentación nominal especificados en la placa de características coincidan con la tensión de su red de distribución.</li> <li>• La cocina se conecta a la red según el diagrama de conexión.</li> <li>• La instalación, cualquier reparación, modificación y operación en el aparato deberá ser realizada únicamente por un personal profesional calificado (véase la hoja de garantía).</li> <li>• Hay que confirmar la ejecución de estas operaciones en la hoja de garantía.</li> <li>• En la distribución fija hay que incorporar un interruptor multipolar para desconectar el electrodoméstico de la red eléctrica cuya distancia de apertura entre los contactos sea de 3 mm (llamado en lo sucesivo el interruptor principal), como mínimo.</li> <li>• La cocina está diseñada solamente para cocinar alimentos. No use la cocina para calentar la habitación, ya que con ello se podría sobrecargar y dañarse fácilmente. Los defectos causados por el mal uso del electrodoméstico no son cubiertos por la garantía.</li> <li>• No está permitido poner ningunas sustancias inflamables cerca de las zonas de cocción, calentadores, horno ni en los espacios de almacenamiento de la cocina.</li> <li>• Asegúrese de que los cables de alimentación de los otros aparatos no puedan entrar en contacto con la placa de cocción, con la puerta del horno o con otras partes calientes de la cocina.</li> <li>• Cuando la vitrocerámica no se esté usando, cuide de que todos los mandos estén apagados.</li> <li>• Le recomendamos dirigirse una vez cada dos años a una empresa de reparaciones competente y solicitar una revisión del funcionamiento de la cocina y que le hagan el mantenimiento pertinente. De este modo se evitan las posibles averías y se alarga la vida útil de la cocina.</li> <li>• <b>Al limpiar y reparar la cocina, el interruptor principal de alimentación de energía eléctrica debe estar apagado.</b></li> <li>• En caso de encontrar algún defecto en la parte del gas del equipo, no lo repare usted mismo, ponga el equipo fuera de servicio y confíe su arreglo a una persona competente para este trabajo.</li> <li>• En caso de incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones importantes</li> </ul>	<p>Prezado cliente,</p> <p>Você acaba de comprar um produto de nossa nova linha de fogões elétricos. É nosso desejo, que o nosso produto lhe preste bom serviço. Por conseguinte, recomendamos que leia estas instruções de uso e que use o produto em conformidade com as instruções nele indicadas.</p> <p><b>INFORMAÇÕES IMPORTANTES, ORIENTAÇÕES E RECOMENDAÇÕES ÚTEIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se que os dados sobre a tensão nominal de alimentação descritos no rótulo de identificação correspondem com a tensão de sua rede de energia elétrica.</li> <li>• O Fogão deve ser ligado à rede de energia elétrica segundo o diagrama de conexão.</li> <li>• A instalação, todas as reparações, a modificação ou intervenção ao equipamento deve ser sempre e somente feita por um profissional qualificado e autorizado para o efeito (ver certificado de garantia) ...</li> <li>• A realização desses serviços deve ser confirmada através de um assento no certificado de garantia do fogão.</li> <li>• É necessário posicionar um dispositivo (o que no texto está adiante designado por disjuntor principal) antes do aparelho electrodoméstico, por forma a garantir a desconexão de todos os pólos do aparelho da rede, e caso tenha os contactos dos pólos a distância min. de 3 mm (enquanto em estado aberto)</li> <li>• O fogão foi projectado simplesmente para cozinhar alimentos. Não o use para fins de aquecimento do compartimento. O fogão estará assim sobrecarregado, podendo ser facilmente danificado. Aos defeitos causados por mau uso do fogão, não se aplicam os efeitos da garantia.</li> <li>• Não é permitido pôr quaisquer substâncias inflamáveis perto das zonas de cozedura, junto dos aquecedores, do forno e da bancada do fogão.</li> <li>• Certifique-se de que os cabos de outros aparelhos não entram em contacto com a placa do fogão, ou outras partes quentes do fogão.</li> <li>• Se o fogão não estiver em funcionamento, certifique-se de que todos os seus botões estão desligados.</li> <li>• Para prevenir contra potenciais danos e prolongar a vitalidade do fogão, recomendamos que você contacte pelo menos uma vez a cada dois anos, a empresa de assistência e manutenção, com um pedido para reavaliarem o funcionamento do fogão e procederem sua manutenção profissional.</li> <li>• <b>Para fazer a limpeza e as reparações, é indispensável que o interruptor principal da fonte de alimentação esteja desligado.</b></li> <li>• Quando encontrar alguma falha nas partes eléctricas do aparelho electrodoméstico, não deve consertá-lo sozinho. Deve antes estacionar, pondo-o fora de serviço. A reparação deverá ser feita somente por uma pessoa</li> </ul>



<h3 style="text-align: center;">INSTRUCCIONES PARA LA PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA</h3>	<h3 style="text-align: center;">INSTRUCCIONES PARA O PRIMEIRO USO DO FOGÃO</h3>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de usar la cocina es necesario quitar todo el material de embalaje incluyendo las cintas adhesivas de protección. Las distintas partes y componentes del embalaje son reciclables. Manipúlolos de acuerdo con el reglamento vigente y las disposiciones estatales.</li> <li>• Antes de usar el electrodoméstico, <b>es necesario</b> limpiar la cocina (incluido el horno) y los accesorios.</li> <li>• Después de secar las superficies limpiadas, encienda el interruptor de alimentación principal y realice las otras operaciones de acuerdo a las instrucciones.</li> <li>• Tenga en cuenta que no se permite limpiar y eliminar otras partes de la cocina de manera diferente a la especificada en el capítulo de limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de fazer uso do fogão deve remover todo o material de embalagem. Várias peças e diferentes componentes da embalagem são recicláveis. É necessário por isso eliminá-los de acordo com os regulamentos nacionais vigentes.</li> <li>• Antes do uso, <b>é indispensável</b> limpar o fogão (incluindo forno) e seus equipamentos.</li> <li>• Após a secagem das superfícies limpas, ligar o disjuntor principal e execute outras actividades de acordo com as demais instruções.</li> <li>• Por favor, note que não é permitido proceder a limpeza nem remover quaisquer outras partes do fogão, do que o especificado no capítulo sobre a limpeza.</li> </ul>
<h3>HORNO</h3> <p>Ponga la perilla del selector de funciones del horno en la posición "calentador superior e inferior". Ajuste el termostato a 250 °C y deje el horno trabajando con la puerta cerrada, durante 1 hora. Mantenga la habitación bien ventilada. Este proceso eliminará los restos de conservantes y los malos olores del horno, antes de su primer uso.</p>	<h3>FORNO</h3> <p>Gire o botão - interruptor da função do forno para a posição "aquecedor superior e aquecedor inferior." Regule o termostato para 250° C e deixe o forno a trabalhar com a porta fechada por uma hora. Assegurar boa ventilação do compartimento. Com este processo irá eliminar os odores e a conservação do forno antes do primeiro uso.</p>
<h3 style="text-align: center;">MANEJO DE LA COCINA</h3>	<h3 style="text-align: center;">MODO DE USO DO FOGÃO</h3>
<h3>ADVERTENCIA:</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cocina la pueden manipular sólo personas adultas y siguiendo estas instrucciones. Es inadmisibles que en la habitación donde se tenga instalado el equipo, se dejen niños sin supervisión. La cocina de gas es un equipo cuyo servicio requiere una supervisión constante.</li> <li>• La bandeja de hornear, que se asienta en las ranuras del horno, puede tener una carga máxima de 3 kg. La parrilla junto con el asador o la bandeja de hornear pueden tener una carga máx. de 7 kg.</li> <li>• Las bandejas y los asadores no están diseñados para la conservación de alimentos (más de 48 horas). Para conservar los alimentos por más tiempo, páselos a otro recipiente más adecuado.</li> </ul>	<h3>OBSERVAÇÃO:</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O fogão pode ser operado em conformidade com estas instruções de uso somente por adultos. Não é aceitável que na sala onde o fogão está instalado, se deixem crianças foram deixados sozinhas. O fogão elétrico é um aparelho cuja operação requer a supervisão constante.</li> <li>• O tacho de panificação inserido nas ranhuras, pode ser carregado com um peso máximo de 3kg. A grelha com a panela de panificação ou com o tacho de panificação pode ser carregado com um peso máximo de 7kg.</li> <li>• Os tachos e as panelas de panificação não são projectados para o armazenamento de alimentos por longo prazo (mais de 48 horas). Para fins de armazenamento para períodos mais longos, deve mover a comida para um recipiente apropriado.</li> </ul>
<h3>PLACA VITROCERÁMICA CON ZONAS DE COCCIÓN</h3> <p>Las zonas de cocción de la cocina estándar tienen regulación de seis grados de potencia. Las zonas tienen mayor potencia en el nivel "6", y menos en el nivel "1". Las zonas eléctricas de cocción se utilizan para cocer, freír, etc., por eso recomendamos utilizar recipientes de fondos planos. El limitador de temperatura impide el recalentamiento de la zona de cocción debajo de la placa vitrocerámica. El indicador de calor residual de la lámpara situado en la parte frontal de la placa vitrocerámica indica el aumento de la temperatura de la zona</p>	<h3>PLACA VITROCERÁMICA COM ZONAS DE COZEDURA</h3> <p>As zonas de cozedura do fogão estándar têm a regulação de seu rendimento de seis escalas. A maior potência, está designada na escala com o nível "6", o menor com o nível "1". As zonas de cozedura eléctricas são usadas para cozinhar, fritar, etc, pelo que recomendamos para esta finalidade usar somente recipientes com um fundo plano. Um limitador de temperatura impede o sobreaquecimento da zona de cozedura por baixo da placa de vidro. Uma lâmpada indicadora do calor residual e localizada na</p>

de cocción, incluso si el calentador se ha apagado. Esa energía en la zona de cocción que se mantiene aún caliente se puede aprovechar. La luz testigo se apaga cuando la zona de cocción se haya enfriado lo suficientemente para que no exista peligro de quemaduras. La regulación de la potencia de las zonas de cocción Hi-light y la zona de cocción doble se realiza de forma continua con un regulador de energía.

**PRINCIPIOS BREVES PARA EL USO DE PLACAS VITROCERÁMICAS:**

- Use recipientes de fondo plano cuyas superficies no estén impregnadas de suciedad que pudieran causar arañazos.
- El fondo del recipiente debe tener un diámetro, como mínimo, igual al diámetro de la zona de cocción para que el limitador de temperatura no apague la cocina a causa de un sobrecalentamiento de la zona de cocción.
- Al cocinar tape la olla con una tapa, regule la potencia de entrada de la energía eléctrica, de modo que usted no tenga que desplazar o quitar la tapa.
- La placa vitrocerámica no se puede utilizar para calentar la habitación.
- Al limpiar la cocina, elimine primero los restos de comida que hayan caído durante la cocción en la superficie de cocción, y después haga una limpieza final cuando haya terminado de cocinar. Preste especial atención a la eliminación de residuos quemados de dulces, ya que pueden dañar, a largo plazo, la estructura de la placa vitrocerámica.
- Las manchas metálicamente brillantes se forman por el uso de utensilios de aluminio o de productos de limpieza inadecuados. Las manchas se pueden quitar limpiándolas varias veces.
- Los granos de arena que se desprenden de la verdura cuando ésta se lava, los restos de un producto de limpieza arenoso inadecuado o un producto de limpieza con superficie áspera pueden causar ralladuras en la placa vitrocerámica.
- Si la placa tiene restos de tierra, arena o productos similares abrasivos, límpiela suavemente con un paño húmedo aplicándole un detergente líquido para superficies vitrocerámicas.
- No utilice estropajos, esponjas de fregar u otros medios de limpieza con superficies ásperas. Tampoco recomendamos utilizar productos que favorezcan la corrosión como, por ejemplo, los sprays para la limpieza de hornos y de manchas.
- Durante la cocción, los bordes de los recipientes no pueden tocar o apoyarse en los lados de la placa vitrocerámica.

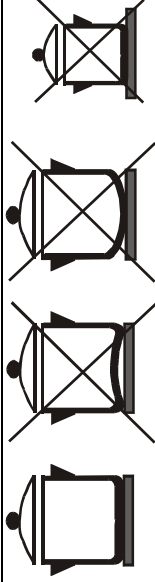
**El fabricante no es responsable de defectos de la placa vitrocerámica causados por un uso inapropiado de recipientes o defectos resultantes de una inadecuada o inapropiada manipulación.**

parte frontal de la placa vitrocerámica, indica o aumento de temperatura de la zona de cocción, mismo que o aquecedor estiver desligado. A zona de cozadura quente, pode assim ser utilizada para fins energéticos. A lâmpada se apaga depois de um arrefecimento da zona de cozadura tal, que exclue o perigo de queimaduras. As zonas Hi-light e as zonas duplas têm regulação continua do rendimento, o que é feito por meio de um regulador energético.

**BREVES ORIENTAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DE PLACAS VITROCERÁMICAS:**

- Utilize recipientes com fundo plano e para cujas superfícies não foram empurrados detritos que podem causar riscos.
- O fundo do recipiente deverá ter um diâmetro pelo menos igual ao diâmetro da zona de cozadura, isto para evitar que ao longo do processo de cozinhar que a zona seja desligada pelo limitador de temperatura em função do sobreaquecimento.
- Ao cozinhar, cubra a panela com alguma tampa, regule o consumo de energia eléctrica de tal forma, para que você não tenha de mover a tampa ou movê-la para qualquer lado.
- A placa vitrocerámica não pode ser utilizada para aquecimento do compartimento.
- Ao limpar, remover primeiro os resíduos de alimentos a partir da superfície da placa e isso imediatamente durante o cozimento, e a limpeza final efectue depois de cozinhar. Preste especial atenção à remoção do açúcar queimado, que em caso de exposição á longo prazo pode prejudicar a estrutura da placa vitrocerámica
- Os pontos de manchas brilhantes são formadas usando panelas de alumínio ou utilizando detergentes de limpeza inadequados, as manchas podem ser removidas por limpeza múltipla
- A placa vitrocerámica pode também ser danificada com riscos pelos grãos de areia dos legumes, restos dos detergentes de limpeza com superfície rugosa.
- Caso a placa estiver suja com areia ou meios abrasivos semelhantes limpe primeiro e cuidadosamente com um pano macio e húmido para limpeza e posteriormente com algum detergente líquido, destinado para superfícies vitrocerámicas.
- Não utilize esfregões, esponjas ou qualquer dispositivo com uma superfície áspera. Igualmente não é recomendado o uso de produtos corrosivos, como sprays para forno e para remover mancha.
- Quando estiver a cozinhar as bordas dos recipientes não devem estar tocando o quadro da placa vitrocerámica, ou ser colocado sobre ele.

**O fabricante não se responsabiliza por defeitos na placa vitrocerámica causados por uso de tipos inconvenientes de recipientes ou defeitos decorrentes de manipulação inadequada ou de uso impróprio.**



### **HORNO**

#### **ESPACIO INTERIOR DEL HORNO**

Horno con laterales perforados y tres ranuras para el asentamiento de la parrilla. En el interior del horno se encuentra un elemento calentador superior con un elemento de grill. El elemento calentador inferior se encuentra debajo del fondo del horno.

#### **ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO**

Seleccione la función deseada del horno utilizando la perilla del conmutador de funciones del horno. La perilla se puede girar en ambas direcciones. La regulación de la temperatura se puede cambiar girando la perilla del termostato hacia la derecha en un rango de 50 °C - 250 °C. Para bajar la temperatura establecida, gire la perilla hacia la posición inicial.

¡El termostato se dañará si sobregiramos forzosamente la posición cero!

### **HORNO**

#### **O INTERIOR DO FORNO**

Forno tem as partes laterais perfuradas e com três ranhuras para a inserção da grelha.

Dentro do forno encontra-se situado o aquecedor superior com o corpo grelhador. O elemento aquecedor inferior está localizado abaixo do fundo do forno.

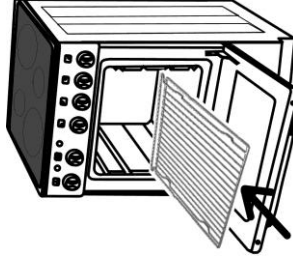
#### **LIGAR E DESLIGAR O FORNO**

Desligue o botão de função do forno para selecionar a função do forno desejada. O botão pode ser rodado em ambos os sentidos. O ajuste da temperatura pode ser alterado rodando o botão do termostato para a direita e na gama de 50°C à 250°C. Girando em sentido contrário a temperatura será diminuída.

Em caso de torção forçada a posição zero, irá danificar o termostato!

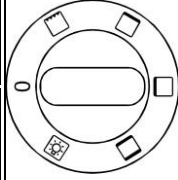
### **ASENTAMIENTO DE LA PARRILLA EN EL HORNO**

### **CARREGANDO A GRELHA NO FORNO**



## FUNCIONES DEL HORNO

## FUNÇÕES DO FORNO



Luz del horno que se enciende al regular todas las funciones del horno.

Luz do forno que se mantem acesa durante todas as funções do forno.



Calentamiento estático del horno mediante el elemento calentador superior y el elemento calentador inferior. El termostato se puede ajustar a una temperatura de 50 - 250 °C.

Aquecimento estático do forno com ajuda do radiador superior e do elementos aquecedor inferior. O termostato pode ser ajustado a uma temperatura no intervalo de 50. á 250°C.



Calentamiento del horno sólo con el elemento calentador inferior. El calor se transfiere por convección natural, el termostato se puede ajustar a una temperatura de 50 - 250 °C.  
Recomendación: Esta función es adecuada para la terminación de alimentos que requieren una temperatura más alta en la parte inferior.

Aquecimento do forno apenas pelo elemento aquecedor inferior. O calor é transferido por convecção natural, o termostato pode ser ajustado para uma temperatura na gama de 50 á 250°C.  
Recomendação: esta função é adequada para completar o cozimento daqueles alimentos que requerem uma temperatura superior á partir do fundo.



Calentamiento del horno sólo con el elemento calentador superior. El calor se transfiere por convección natural, el termostato se puede ajustar a una temperatura de 50 - 250 °C.  
Recomendación: Esta función es adecuada para la terminación de alimentos que requieren una temperatura más alta en la superficie o crear una corteza.

Aquecimento do forno somente com o aquecedor superior. O calor é transferido por convecção natural, o termostato pode ser ajustado para uma temperatura na gama de 50 á 250°C.  
Recomendação: esta função é útil para completar o cozimento daqueles alimentos que necessitam de uma temperatura mais elevada na superfície ou ainda para fins de criação de uma crosta.

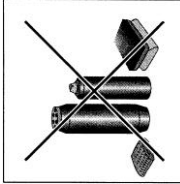
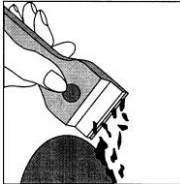


Asado a la parrilla mediante elemento con radiación infrarroja. El termostato está ajustado a la temperatura máxima.

Grelhando com o uso da radiação infravermelha. O termostato é ajustado á temperatura máxima.

<p><b>RECOMENDACIONES Y CONSEJOS</b></p> <p>A modo de orientación, presentamos las temperaturas recomendadas del horno para la preparación clásica de alimentos.</p> <p>50 - 70 °C - secado</p> <p>80 - 100 °C - esterilización</p> <p>130 - 150 °C - estofado</p> <p>180 - 220 °C - horneado de masa</p> <p>220 - 250 °C - asado de carne</p> <p>Es necesario probar el valor numérico exacto para cada tipo de alimento y modo de asado. Antes de meter la comida en el horno, en algunos casos, es necesario precalentarlo. Si no se alcanza la temperatura seleccionada, el indicador luminoso del termostato se enciende. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, la luz de señal del termostato se apaga.</p> <p>Meta la parrilla del horno, sobre la cual descansa la bandeja de hornear o el asador, preferentemente en la segunda ranura inferior de las paredes laterales del horno. Si es posible, no abra la puerterilla del horno durante su funcionamiento. Esto interrumpe el régimen de calor del horno, se alarga el tiempo de la preparación y el alimento se puede quemar.</p>	<p><b>RECOMENDACIONES E CONSEJOS</b></p> <p>Para orientación, exhibimos a temperatura recomendada do forno para a preparación de comidas típicas.</p> <p>50 - 70 °C - secagem</p> <p>80 - 100 °C - esterilização</p> <p>130 - 150 °C - estufar</p> <p>180 - 220 °C - panificação de massa</p> <p>220 - 250 °C - panificação de carne</p> <p>O valor exato da temperatura é importante para cada tipo de alimento e método de cozimento. Antes de inserir os alimentos, é necessário em alguns casos que o forno seja pré-aquecido. Se a temperatura seleccionada não for atingida, a lâmpada de sinal do termostato estará acesa. Quando atingida a temperatura seleccionada, a luz de sinal do termostato se apaga.</p> <p>Inserir a grelha do forno na qual estiver colocada a panela ou tacho de panificação, de preferência na segunda ranhura ápartir do fundo, das paredes laterais do forno. Durante o cozimento, se possível, não abra a porta do forno, pois que assim perturbaria o seu regime de temperatura, aumentaria o tempo de cozimento e pode até queimar os alimentos.</p>
<p><b>ASADO A LA PARRILLA DE ALIMENTOS</b></p> <p>El asado a la parrilla, se realiza con la puerta del horno cerrada. La posición de la ubicación de la parrilla depende del peso y el tipo de alimento asado a la parrilla. Coloque lo más alto posible la parrilla con el alimento asado.</p> <p><b>ATENCIÓN:</b></p> <p>Cuando se utiliza el grill, las partes accesibles (la puerta del horno, etc.) se pueden calentar a altas temperaturas, impida el acceso de los niños.</p>	<p><b>PRATOS DE CHURRASCO</b></p> <p>Grelhar alimentos é feito com a porta do forno fechada. A posição de localização da grelha está dependente do peso e do tipo de alimento grelhado. A grelha com os alimentos grelhados colocados o mais alto possível.</p> <p><b>ATENÇÃO:</b></p> <p>Aquando do uso do grill, as partes de acesso (a porta do forno, etc) podem atingir uma temperatura mais elevada, é por isso necessário impedir o acesso de crianças.</p>
<p><b>ASADO A LA PARRILLA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponga el alimento ya preparado en la parrilla.</li> <li>• Asiente la parrilla en las ranuras en las paredes laterales del horno de manera que la parte suelta de la parrilla con menor número de particiones quede hacia adelante.</li> <li>• Para recoger los goteos, coloque una bandeja de hornear en las ranuras más bajas de las paredes laterales del horno, o ponga un asador en el fondo del horno.</li> </ul>	<p><b>CHURRASCO NA GRELHA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque os alimentos preparados na grelha.</li> <li>• Insira a grelha para dentro das ranhuras nas paredes laterais do forno de modo a que a parte solta da grelha com um menor número de divisórias, esteja orientada em direcção para a frente.</li> <li>• Coloque um tacho de panificação nas ranhuras inferiores das paredes laterais do forno ou coloque uma panela de panificação no fundo do forno para recolher os pingos.</li> </ul>



<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FOGÃO</b>
<p><b>Para la limpieza y mantenimiento de la cocina ríjase por estos principios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponga todas las perillas en posición de apagado.</li> <li>• El interruptor principal debe estar en la posición de apagado.</li> <li>• Espere hasta que el horno se haya enfriado.</li> </ul> <p><b>PLACA VITROCERÁMICA</b></p> <p>Limpie la superficie de la cocina con un paño húmedo o una esponja y luego puliala hasta secarla. Si está extremadamente sucia, utilice los productos de limpieza recomendados.</p> <p>Limpie su vitrocerámica después de cada uso cuando se haya enfriado. Cualquier residuo quemado por muy pequeño que sea se quemará en el próximo calentamiento de la cocina. No use detergentes con efecto abrasivo, lana de acero, esponjas de limpieza con un lado áspero, pastas detergentes y esponjas y paños que usted utilice para otros fines. Estos productos pueden rayar la superficie de vitrocerámica. Para la limpieza, utilice exclusivamente productos especiales destinados a la limpieza de placas vitrocerámicas, como p. ej., Vitro Clean.</p>	<p><b>Durante a limpeza e manutenção do fogão, observar os seguintes princípios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ajuste todos os botões na posição desligado.</li> <li>• o interruptor – disjuntor principal deve estar na posição de desligado.</li> <li>• aguarde até que o forno arrefeça.</li> </ul> <p><b>PLACA VITROCERÁMICA</b></p> <p>A superfície do fogão deve ser limpa com um pano húmido ou esponja e depois polida até secar. Em caso de alta poluição usar os produtos de limpeza recomendados.</p> <p>Limpe a placa vitrocerâmica refrigerada após cada utilização. Por mais pequena que seja a contaminação, durante o próximo uso vai queimar em função do aquecimento. Não use produtos de limpeza com efeitos abrasivos, palha de aço, esponjas de limpeza com o lado áspero, pastas e esponjas ou panos de limpeza que você usa para outros fins de limpeza. Estes elementos podem arranhar a superfície vitrocerâmica. Para limpar, use apenas meios especiais desinados à limpeza de placas vitrocerámicas, tais como Vitro Clean.</p>
	
<p><b>SUCIEDAD LEVE</b></p> <p>Retire con un paño húmedo. Los restos de detergente retírelos con agua fría y seque bien el área. Las trazas de agua producidas por desbordamiento se puede quitar con vinagre o limón.</p>	<p><b>POLUIÇÃO LIGEIRA</b></p> <p>Remover com um pano húmido. Lavar com água fria e secar cuidadosamente toda a área dos restos do detergente de limpeza. Os traços de água resultantes do acto de ferver, poderá você remover com uso de vinagre ou limão.</p>
<p><b>SUCIEDAD CONSIDERABLE</b></p> <p>Eliminar aplicando y extendiendo un detergente sin diluir en la placa vitrocerámica. Retire los residuos quemados con un raspador para placa vitrocerámica. Una vez retirada la suciedad con el raspador y después de hacer efecto el detergente, lave la placa con agua fría y séquela. El detergente que permanezca en la placa de cocción puede ser agresivo en el próximo calentamiento.</p>	<p><b>POLUIÇÃO FORTE</b></p> <p>Para remover, aplicar e espalhar detergente de limpeza não diluído na placa vitrocerámica. Remover a sujeira seca com um raspador para placa vitrocerámica. Depois de retirar a sujeira com o raspador e após a exposição ao detergente, lave com água fria e seque. O detergente, que permanece no painel da placa vitrocerámica do fogão, pode se tornar agressivo durante a próxima utilização do fogão.</p>
<p><b>CONTAMINACIÓN POR RESTOS DE AZÚCAR, ALIMENTOS DULCES (MERMELADA, JALEA, JUGO), CORTEZAS</b></p> <p>Retire inmediatamente con agua caliente con un raspador para placa vitrocerámica, porque de lo contrario se formarán trazas permanentes por reacción química. Después que la placa se enfríe, límpiela como de costumbre.</p>	<p><b>POLUIÇÃO POR AÇÚCAR, POR ALIMENTOS AÇUCARADOS (MARMELADA, GELÉIA, SUÇO), CROSTAS</b></p> <p>Remover imediatamente com o raspador para placa vitrocerámica, enquanto quente, porque senão são ocasionados traços permanentes de reações químicas. Após o resfriamento, limpar como de costume.</p>

### MANCHAS METALICAMENTE BRILLANTES

Se forman por el uso de recipientes de aluminio o uso de un detergente inapropiado. Estas manchas se eliminan con dificultad limpiándolas varias veces. Los cambios de color en la placa son consecuencia de residuos quemados prácticamente no eliminables. No influyen en el funcionamiento de la vitrocerámica, no se trata de cambios en el material.

### DESGASTE DEL DECORADO

La decoración se puede desgastar si utilizamos productos de limpieza agresivos o por rozaduras reiteradas con el fondo de la olla en la superficie de la vitrocerámica. En la placa vitrocerámica aparece una mancha oscura.

### ADVERTENCIA:

Las manchas de alimentos dulces que no se hayan eliminado durante mucho tiempo pueden causar daños irreparables a la placa vitrocerámica.

### HORNO

El horno se debe limpiar con un detergente o producto especial para hornos. Remoje las suciedades, páseles un cepillo y límpielas con un paño. No retire los residuos quemados con objetos metálicos agudos.

Lave los accesorios del horno con una esponja y detergente o utilice el lavavajillas (parrilla, asador, etc.), eventualmente, utilice un producto de limpieza indicado para eliminar suciedades gruesas y charrusquinas.

### CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL ALUMBRADO DEL HORNO

- Ponga todas las perillas de control en "OFF" y apague el interruptor principal
- destornille la cubierta de vidrio de la bombilla del horno girándola hacia la izquierda,
- extraiga la bombilla fundida
- inserte la nueva lámpara y atornillela
- monte la tapa de vidrio de la bombilla

### NOTA:

Para la iluminación, utilice solamente la lámpara  
T 300 °C, E 14, 230 V~, 25 W  
1. 1. Cubierta de vidrio  
2. Bombilla  
3. Bujie  
4. Pared trasera del horno

### PONTOS METALICAMENTE BRILHANTES

Formam-se em função do uso de painéis de alumínio ou por utilizar meios de limpeza inadequados. Estes pontos são dificilmente removidos na base de limpeza múltipla. As mudanças de cor na placa vitrocerâmica são causadas principalmente por resíduos queimados. Elas não afetam a função vitrocerâmica, não é uma mudança no material.

### ABRASÃO DA DECORAÇÃO

Pode ser provocada pelo uso de detergentes agressivos ou ainda em caso de se esfregar a parte inferior das panelas sobre a superfície vitrocerâmica de vidro, por um período de tempo prolongado. Uma mancha escura iria parecer na placa vitrocerâmica.

### ADVERTÊNCIA:

As manchas de alimentos na base de açúcar e que não tenham sido tratadas por um longo prazo, podem causar danos irreparáveis para a placa vitrocerâmica.

### FORNO

O forno deve ser limpo com um detergente especial para limpeza de forno. Molhar a sujeira, perturbar com escova e limpar com um pano. Não remover os restos queimados com ajuda de objetos metálicos pontiagudos.

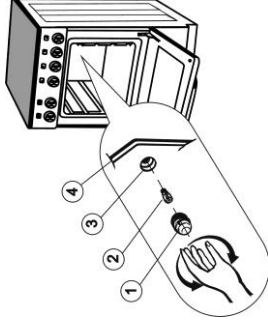
Lave os acessórios do forno com uma esponja com sabão ou usar uma máquina de lavar loiça (grelha, panela, etc), ou utilizar um produto de limpeza adequado para remover a sujeira grossa ou queimada.

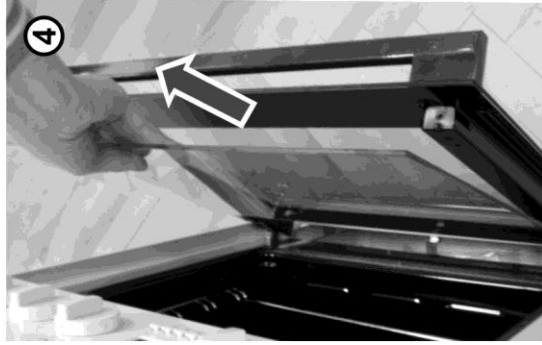
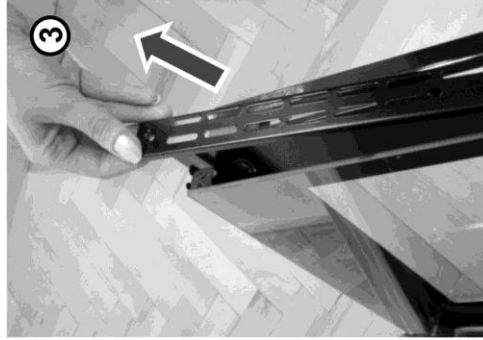
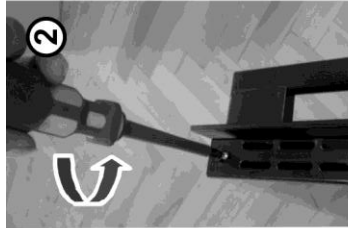
### SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO


- Defina todos os botões de controle para "OFF", e desligue o interruptor principal
- desenrosque a tampa de vidro da lâmpada no forno, girando para à esquerda
- Retire a lâmpada defeituosa
- Insira e aperte a nova lâmpada
- Instale a tampa de vidro da lâmpada

### OBSERVAÇÃO:

Para fins de iluminação deve ser usado somente lâmpada  
T 300 °C, E 14, 230 V~, 25 W  
1° Tampa de vidro  
2° Lâmpada  
3° Mangia  
4° Parede traseira do forno





RECLAMACIÓN	RECLAMACIÓN
<p>En caso de que se manifestara algún defecto en la cocina, durante el plazo de garantía, no lo repare usted solo. Aplique el derecho de reclamación en la tienda donde lo haya comprado, en los talleres de servicio de la marca o firmas gerentes del servicio indicadas en las Condiciones de Garantía. Para hacer una reclamación, guíese por el texto de la Hoja de Garantía y Condiciones de Garantía. La reclamación no tendrá validez sin la presentación de la hoja de garantía debida rellenada.</p>	<p>Se aparecer no período de garantia algum defeito ou sinal de mau funcionamento do fogão, não repare-o sozinho. As reivindicações de reclamações devem ser apresentadas na loja em que você comprou o fogão, junto ao serviço de assistência da marca GORENJE ou nos centros de serviços alistados nas Condições de garantia. Ao apresentar um pedido de reclamação, siga o texto das condições de garantia. Sem submeter o pedido de garantia devidamente preenchido a reclamação será inválida.</p>
<p><b>MODOS DE APROVECHAMIENTO Y LIQUIDACIÓN DEL EMBALAJE</b></p>	<p><b>MODO DE USO E LIQUIDACIÓN DAS EMBALAGENS</b></p>
<p>Cartón corrugado, papel de regalo - venta a recolectoras de materias primas  - echar en contenedores de reciclaje para papel  - otros usos</p> <p>Base de madera - depositar en lugares designados a la eliminación de residuos  - otros usos</p> <p>Envases de papel y bolsas de PE - echar en contenedores de recogida de plásticos</p>	<p>Papelão ondulado, papel de embrulho  - venda aos postos de coleta de matérias-primas  - aos recipientes de recolha de resíduos de papel  - outra utilização</p> <p>Bases de madeira - no lugar designado para a eliminação de resíduos  - outra utilização</p> <p>Embalagens em folha e sacos PE  - em recipientes de coleta de plásticos</p>
<p><b>LIQUIDACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO QUE YA NO NOS SIRVE</b></p>	<p><b>LIQUIDACIÓN DO APARELHO NO FIM DE SUA VITALIDADE</b></p>
<p></p> <p>Este electrodoméstico lleva la marca acorde con la directiva europea 2002/96/EG sobre el tratamiento de equipos eléctricos y electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva establece un marco europeo (UE) único para la recolección y reciclaje de equipos usados.</p> <p>El electrodoméstico contiene materiales de valor que deben reciclarse. Entregue el electrodoméstico en la empresa recolectora de materia prima o colóquelo en la zona establecida por el Ayuntamiento de su ciudad para los escombros.</p>	<p>Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos - WEEE). A presente directiva estabelece um quadro único europeu (UE) para a devolução e reciclagem de aparelhos usados.</p> <p>O produto contém materiais que devem ser reciclados. O aparelho deve ser levado ao centro de reciclagem ou para um local público de eliminação de resíduos.</p>

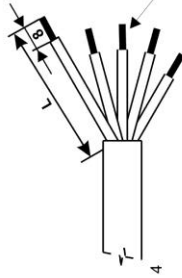
<p align="center"><b>REGLAMENTO PARA LA INSTALACIÓN Y AJUSTE</b></p> <p><b>CONEXIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO A LA RED ELÉCTRICA</b></p> <p>La instalación se tiene que efectuar acorde al reglamento y las normas nacionales vigentes. El electrodoméstico debe ser conectado a la red eléctrica por una persona autorizada. En la distribución fija hay que incorporar un interruptor multipolar para desconectar el electrodoméstico de la red eléctrica cuya distancia de apertura entre los contactos sea de 3 mm, como mínimo. Se recomienda hacer una conexión trifásica de la cocina con un cable de alimentación tipo H05RR-F5G-1.5 (anteriormente CGLG 5Cx1,5), cuyos extremos deberá ajustarse según la figura 9. Hay que reforzar los terminales de los conductores con abrazaderas fijadas a presión. Para una conexión monofásica, utilice un cable de alimentación tipo H05RR-F3G-4 (antes GGLG 3CX4), conecte los extremos de los conductores según la figura 5. Después de sujetar los terminales de los conductores por debajo de las cabezas de los tornillos en la caja de bornes, guarde el cable en la caja y asegúrelo con una abrazadera para que no se pueda extraer (fig. 5). Finalmente cierre la cubierta de la caja de bornes.</p>	<p align="center"><b>NORMA PARA INSTALACIÓN E AJUSTE</b></p> <p><b>COMO LIGAR O APARELHO À CORRENTE ELECTRICA:</b></p> <p>A instalação deve ser realizada de acordo com as normas nacionais e regulamentos aplicáveis.</p> <p>A ligação do aparelho electrodoméstico à rede de energia eléctrica deve ser realizada somente por uma pessoa autorizada.</p> <p>Faça a aplicação de um dispositivo para desconectar o aparelho electrodoméstico da rede de energia eléctrica, situando-o antes do electrodoméstico e sendo que a distância entre os contactos abertos de todos os pólos é no min. 3mm. A conexão recomendada do fôgão é trifásica com ajuda do cabo de alimentação do tipo H05RR-F5G-1, 5 (anteriormente CGLG 5Cx1, 5), cujas extremidades devem ser ajustadas segundo figura 9. As extremidades dos fios devem ser fixados por moldagem para evitar o desgaste. Para a ligação monofásica, utilize o cabo de tipo H05RR-F3G-4 (anteriormente GGLG 3CX4), fixe as extremidades dos cabos conforme figura 5. Após a fixação das extremidades dos cabos sob as cabeças dos parafusos dos terminais, insira o cabo na caixa de terminais para protegê-lo contra ruptura (Fig. 5). Finalmente, feche a tampa da caixa de terminais.</p>
<p align="center"><b>INSTALACIÓN DE COCINA ELÉCTRICA</b></p> <p>La conexión tiene que efectuarse de acuerdo con las normas y el reglamento estatal vigentes.</p> <p>La instalación de la cocina tiene que efectuarla una persona autorizada y cualificada para este tipo de trabajo. La persona autorizada tiene que colocar la cocina de modo que la placa quede en posición horizontal, conectarla a la distribución del gas y revisar su funcionamiento. Hay que confirmar la instalación de la cocina en la hoja de garantía.</p>	<p align="center"><b>INSTALAÇÃO DO FOGÃO ELÉTRICO</b></p> <p>A instalação do aparelho deve ser realizado em conformidade com todas as normas e regulamentos nacionais</p> <p>A instalação do fôgão deve ser realizada somente por pessoa autorizada para esta actividade e profissionalmente qualificada. A pessoa autorizada tem a obrigação de ajustar o fôgão de forma a que a placa de cozimento do fôgão esteja em uma posição horizontal, ligar o fôgão à rede de energia eléctrica e verificar a sua função. A instalação do fôgão deve ser confirmada no Certificado de garantia.</p>
<p><b>ESQUEMA DE CONEXIÓN DE CAJA DE BORNES A LA RED ELÉCTRICA (FIG. 6):</b></p> <p>Para conectar la cocina se recomienda utilizar un cable de alimentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cu 3 x 4 mm<sup>2</sup> min.</li> <li>- en conexión monofásica (cortacircuitos de 35 - 38 A dependiendo del tipo)</li> <li>- Cu 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> min.</li> <li>- en conexión trifásica (cortacircuitos de 3x16 A)</li> </ul>	<p><b>ESQUEMA DE LIGAÇÃO DOS TERMINAIS A REDE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA ELÉCTRICA (FIGURA 6):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cu 3 x 4 mm2 min.</li> <li>- para ligação monofásica (disjuntor 35 a 38 A, dependendo do tipo)</li> <li>- Cu de 5 x 1,5 mm2 min.</li> <li>- Para ligação trifásica (disjuntor 3x16 A)</li> </ul>
<p><b>ADVERTENCIA IMPORTANTE</b></p> <p>Al desmontar y montar cualquier cocina eléctrica, fuera de su uso normal, es necesario desconectar el electrodoméstico de la red de distribución de electricidad y asegurar que esté apagado.</p> <p>Durante la instalación del electrodoméstico es indispensable realizar, ante todo, las siguientes operaciones para su funcionamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verificar que esté conectado correctamente a la alimentación de la corriente</li> </ul>	<p><b>ADVERTENCIA IMPORTANTE</b></p> <p>Ao remover e instalar de qualquer forma o fôgão elétrico, fora do seu uso normal, desligue o aparelho da rede de distribuição de energia eléctrica e garanta que este esteja desligado.</p> <p>Ao instalar o aparelho e para assegurar seu funcionamento, é necessário que sejam cumpridas as seguintes tarefas principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verificar a regularidade da ligação para a rede de energia eléctrica.</li> </ul>

elétrica

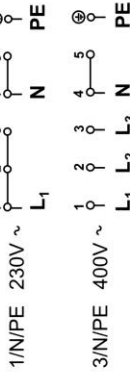
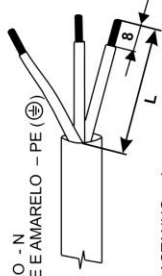
- verificar el funcionamiento de los elementos calentadores, dispositivos de mando y regulación
- mostrar al cliente todas las funciones del electrodoméstico e informarlo sobre su manejo y mantenimiento.

- controlar das funções dos aquecedores, dos elementos de comando e de regulação.
- demonstração ao cliente de todas as funções do aparelho electrodoméstico e familiarização com o modo de sua operação e manutenção.

L=65 mm; NEGRO / PRETO - L3  
L=45 mm; NEGRO / PRETO - L2  
L=45 mm; CONDUCTOR AZUL CLARO / CONDUCTOR AZUL CLARO - N  
L=50 mm; CONDUCTOR VERDE-AMARILLO / CONDUCTOR VERDE E AMARELO - PE (⊕)

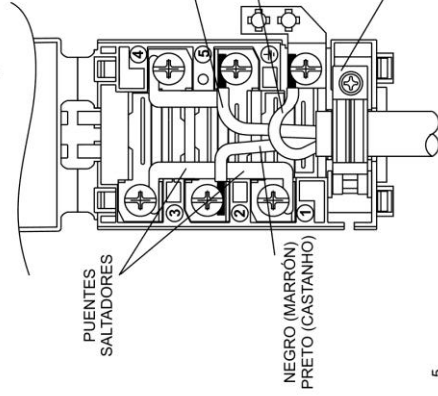


L=45 mm; MARRÓN / CASTANHO - L  
L=45 mm; CONDUCTOR AZUL CLARO / CONDUCTOR AZUL CLARO - N  
L=50 mm; CONDUCTOR VERDE-AMARILLO / CONDUCTOR VERDE E AMARELO - PE (⊕)

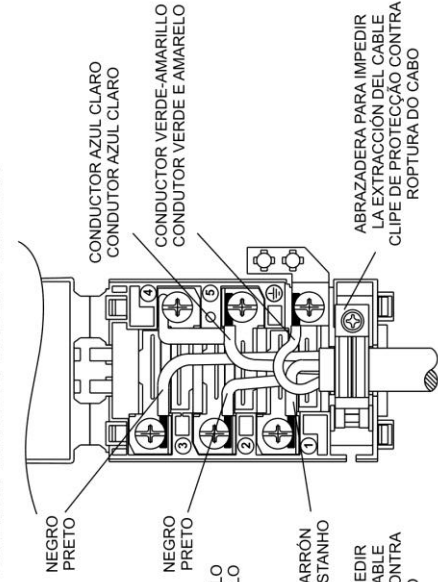


ALAMBRE TERMINAÇÕES CRIMPED PAVIMENTADAS  
FIO TERMINA TERMINAÇÕES CRIMPED PAVIMENTADAS

### CONEXIÓN MONOFÁSICA / LIGAÇÃO MONOFÁSICA



### CONEXIÓN TRIFÁSICA / CONEXÃO TRIFÁSICA



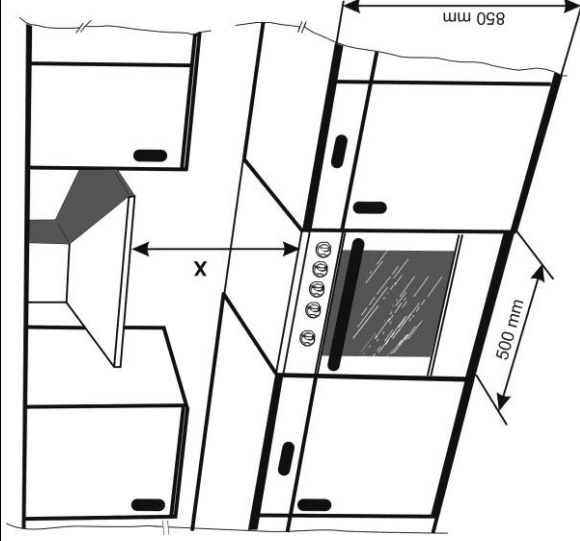
5

**ADVERTENCIA:**

La cocina eléctrica es un electrodoméstico de Clase I, de acuerdo con el grado de protección contra descargas eléctricas y debe conectarse a un conductor de protección de la red.

**ADVERTENCIA:**

O fogão elétrico é um electrodoméstico da classe I, de acordo com o grau de proteção contra choque eléctrico e deve ser ligado ao condutor de proteção da rede.

**COLOCACIÓN DE LA COCINA****O POSICIONAMENTO DO FOGÃO**

"X" – distancia mínima 650 mm, a continuación según las recomendaciones del fabricante de extractores.

"X" - distancia mínima de 650 mm, tal como recomendado pelo fabricante dos capuzes

**La colocación del electrodoméstico tiene que efectuarse de acuerdo con las normas y reglamentos estatales vigentes.****O posicionamento do aparelho deve ser realizado em conformidade com todas as normas e regulamentos nacionais**

La cocina eléctrica está diseñada para un medio corriente. Puede ser instalada en un mueble de cocina sin separaciones laterales (anchura mínima de 500 mm). Para que las distancias entre las paredes o muebles y la cocina sean de total seguridad, conforme a la Norma Estatal Checa ČSN 06 1008, es necesario colocar la cocina entre armarios resistentes al calor (100 °C) o cubrirla con un material aislante. La cocina no se puede colocar en una base.

O fogão eléctrico é projetado para o ambiente comum. Ele pode ser instalado num bloco de cozinha sem afastamento lateral (largura mínima 500 mm). Para garantir uma distância segura das paredes e dos móveis face ao fogão use os postulados da norma ČSN 06 1008. O fogão pode ser instalado entre armários com capacidade de resistência ao calor de 100°C ou estes devem ser cobertos com material isolante. O fogão não deve ser colocado em base de suporte.

## AJUSTE DE LA ALTURA DE LA COCINA

Tanto el centrado de la cocina para que la placa de cocción quede en posición horizontal como el ajuste de su altura se pueden efectuar con la ayuda de 4 tornillos de ajuste, que forman parte de los accesorios suministrados con la cocina.

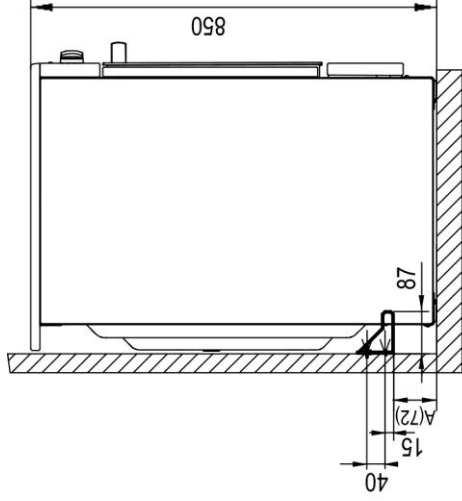
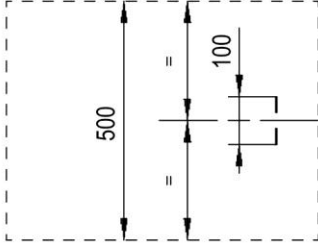
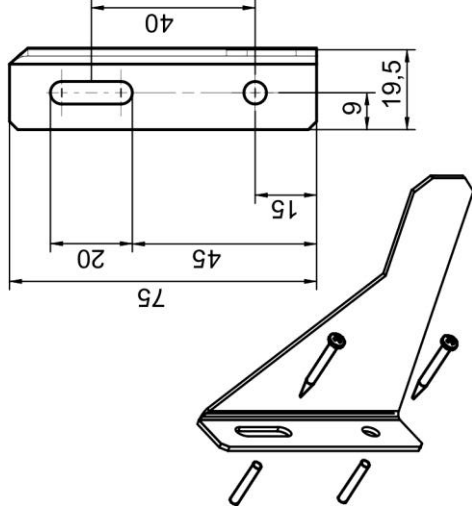
- Incline la cocina hacia un lateral
- atornille por una parte los tornillos plásticos por abajo en los orificios traseros y delanteros del travesaño
- ahora incline la cocina hacia el otro lateral y atornille los tornillos en los orificios por la otra parte de ésta
- la nivelación de la cocina y otras regulaciones se efectuarán con un destornillador por la parte de abajo en el cajón de depósito de la cocina.

### NOTA:

El ajuste de la altura (de los tornillos) no es necesario si la altura y el centrado del equipo son correctos sin los tornillos plásticos.

### ¡ADVERTENCIA!

Para evitar el vuelco del electrodoméstico, hay que colocar los siguientes elementos estabilizantes.



## AJUSTAMENTO VERTICAL DO FOGÃO

O estabelecimento do fogão por forma a que a placa esteja em posição horizontal, eventualmente o ajustamento de sua altura, pode ser feito com o uso dos quatro parafusos de bloqueio que são fornecidos com o aparelho.

- Inclinat o fogão sobre a aresta lateral
- Aparafusar os parafusos plásticos de bloqueio a partir da parte inferior nas barras de abertura frontal e traseiro de um lado
- Inclinat o fogão para o lado oposto e apertat os parafusos nos furos do outro lado do fogão
- O ajustamento do fogão e outra regulatção poderá ser realizada por meio de uma chave de fenda e a partir da bancada do fogão.

### OBSERVAÇÃO:

A montagem dos rectificadores de altura (parafusos) não é necessária no caso em que a altura do aparelho e seu ajustamento são suficientes mesmo sem o uso dos parafusos plásticos.







### ATENÇÃO!

Para evitar capotamento do aparelho electrodoméstico, devem ser instalados nele elementos estabilizadores.



<p><b>COLOCACION:</b> El elemento estabilizante contra vuelco de electrodomésticos - soporte – se fija, según el plano, a la pared mediante tacos y tornillos. Posteriormente, el electrodoméstico se coloca contra la pared, de manera que el soporte adyunto encaje en el agujero en la pared trasera del electrodoméstico.</p>	<p><b>INSTALACIÓN:</b> Os elementos de estabilización contra o capotamento - Cónsola - é fixado na parede usando buchas e parafusos conforme demostrado no esboço. Subsequentemente, o aparelho é colocado contra a parede, de modo que a cónsola seje inserida nos orificios na parede traseira do fogão.</p>
<p><b>PROCEDIMIENTO DE COLOCACION:</b> Coloque la cocina en el lugar designado o alinéela ajustando la altura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saque la cocina y mida la distancia "A" desde el piso</li> <li>• Atornille el soporte de pared como se muestra en la figura (un tornillo en el centro de la ranura)</li> <li>• Empuje la cocina hacia el lugar elegido y verifique la funcionalidad del soporte (o ajuste la altura del soporte)</li> <li>• Saque la cocina y fije el soporte con el otro tornillo</li> <li>• Ponga la cocina en el lugar determinado</li> </ul>	<p><b>O PROCEDIMENTO PARA INSTALACIÓN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar o fogão para o local designado, ou alinhar com ajuda do ajuste vertical</li> <li>• Retirar o fogão e medir a distância "A" a partir do chão</li> <li>• Aparafusar o parafuso do suporte de parede, como ilustrado na figura (um parafuso no centro da ranhura)</li> <li>• Deslizar o fogão ao lugar e verificar a funcionalidade da consola (eventualmente ajustar a altura do consola)</li> <li>• Retire o fogão e ajuste o segundo parafuso da consola</li> <li>• Empurre o fogão para o lugar</li> </ul>
<p><b>CUIDADO:</b> O fabricante reserva-se o direito de pequenas alterações direções, resultante de inovações tecnológicas ou alterações de produtos que não afetam o funcionamento do produto.</p>	<p><b>ADVERTÊNCIA:</b> O fabricante reserva-se o direito de pequenas alterações nas instruções de uso, como resultado de possíveis inovações tecnológicas ou alterações do produto que no entanto não o afectam.</p>



HOJA DE INFORMACIÓN		FICHA TÉCNICA	
Productor		Fabricado por	
Modelo		Modelo	FS 501 4VE W
A – Muy económico		A – MAIS ECONÓMICO	<b>B</b>
B		B	
C		C	
D		D	
E		E	
F		F	
G – Menos económico		G - MENOS ECONÓMICO	
Consumo de energía (kWh)		Consumo de energía (kWh)	0,94
Tiempo de cocción con carga estándar (min)		Tiempo para cozer em condições de carga estándar (min.)	54,9
Consumo de energía (kWh)	 / 	Consumo de energía (kWh)	 / 
Tiempo de cocción con carga estándar (min)		Tiempo para cozer em condições de carga estándar (min.)	
Volumen aprovechable del horno		Volumen útil do forno	49
Tamaño del horno		Dimensões do forno	
PEQUEÑO		PEQUENO	
<b>Mediano</b>		<b>MÉDIO</b>	
GRANDE		GRANDE	
Ruido (dB)		Nível de ruído (dB)	
Consumo mínimo de energía (estándar) (W)		O consumo mínimo de energia (regime standby) (W)	
Superficie de la bandeja más grande de hornear (cm <sup>2</sup> )		Área do maior tacho de panificação (cm2)	1230

## Teka Subsidiaries

Country Subsidiaries	Address	City	Phone
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050



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