

---

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

---

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT

---

## FS 501 4GG W LPG



The Teka logo, featuring a stylized black circle above the word "Teka" in a bold, italicized, sans-serif font.

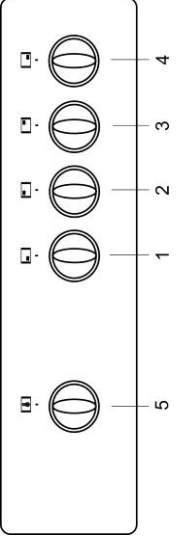
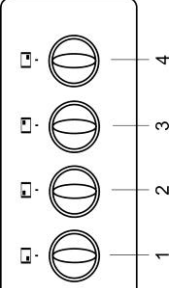


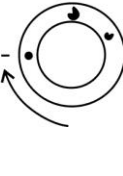
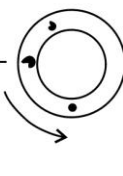
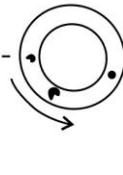
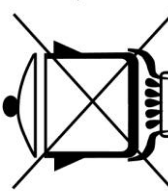
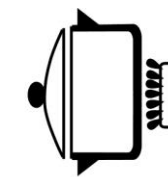
ES	PT
<p><b>INSTRUCCIONES PARA EL MANEJO Y MANTENIMIENTO</b></p> <p>Estimado cliente: Ha comprado un producto de nuestra nueva serie de cocinas de gas. Deseamos que se sienta satisfecho con el servicio de nuestro producto. Le recomendamos estudiar este manual y hacer uso correcto del electrodoméstico siguiendo las instrucciones.</p>	<p><b>OPERACIÓN E MANUTENÇÃO</b></p> <p>Prezado cliente, Você acaba de comprar um produto de nossa nova linha de fogões eléctricos. 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>INFORMACIONES, INSTRUCCIONES IMPORTANTES Y RECOMENDACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Este electrodoméstico no está conectado a un equipo de extracción de gases quemados. El equipo tiene que instalarse y conectarse según el reglamento para el montaje vigente. Por ejemplo, se deben tener muy en cuenta los requisitos correspondientes a las disposiciones referentes a la ventilación de la habitación.</li> <li>• Antes de la instalación, compruebe que las condiciones locales de distribución de combustible (propiedades del combustible y la presión del combustible) y el ajuste del electrodoméstico concuerden. Las indicaciones para ajustar este electrodoméstico están en la etiqueta (o placa).</li> <li>• Tanto la instalación, todo tipo de reparaciones, ajustes, adaptaciones e intervenciones en el equipo y la eventual modificación de la cocina para otro tipo de gas los debe efectuar sólo una persona facultada y autorizada para este tipo de trabajos.</li> <li>• La ejecución de la instalación de la cocina y su eventual modificación para otro tipo de gas se debe hacer constar en la hoja de garantía. Sin esta certificación no tendrá derecho a la reparación dentro del plazo de garantía.</li> <li>• <b>ADVERTENCIA:</b> Este aparato está diseñado únicamente para la preparación de alimentos. No debe utilizarse para otros fines, p.ej., para calentar la habitación. En caso de usarla para otros fines, se corre el riesgo de una alta concentración de gases quemados poniéndose en peligro la vida. Al mismo tiempo, se puede averiar el funcionamiento de la cocina a causa de la excesiva sobrecarga de calor. La garantía no incluye los defectos originados por el uso incorrecto de la cocina.</li> <li>• ¡Recomendación! Le recomendamos dirigirse a una empresa de reparaciones competente, una vez cada dos años, y solicitar una revisión del funcionamiento de la cocina y la realización del mantenimiento pertinente. De este modo, evita las posibles averías y alarga la vida útil de la cocina.</li> <li>• Si siente olor a gas, cierre la llave de entrada de gas que está delante de la cocina. La cocina se puede usar nuevamente después de haber encontrado la causa de la fuga de gas llevando a cabo su reparación (por una empresa autorizada y cualificada para este tipo de trabajos) y después de haber ventilado la</li> </ul>	<p><b>INFORMAÇÕES IMPORTANTES, ORIENTAÇÕES E RECOMENDAÇÕES OBRIGATORIAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Este aparelho electrodoméstico não está ligado a um dispositivo para escape do gás. O aparelho deve ser instalado e ligado de acordo com as instruções de instalação. Deve ser prestada particular atenção aos requisitos pertinentes estabelecidos para a ventilação do compartimento.</li> <li>• Antes da instalação, verifique se as condições locais de distribuição de combustível (propriedades do combustível e pressão do combustível) e o ajuste do aparelho são idênticas. O ajustamento deste aparelho é indicado no rótulo (ou na placa).</li> <li>• O produto está completado e foi ajustado conforme indicado na placa de identificação.</li> <li>• A instalação, toda a reparação, adaptação, a alteração, qualquer intervenção ao aparelho electrodoméstico e eventual reconstrução do fogão para outro tipo de gás, deve ser realizada somente por pessoas autorizadas para essa actividade.</li> <li>• O procedimento da instalação do fogão e sua eventual conversão para outro tipo de gás deve deixar confirmar no certificado de garantia. Sem essa confirmação não poderá reivindicar direitos de garantia.</li> <li>• <b>ADVERTÊNCIA:</b> Este aparelho é destinado apenas para a preparação de alimentos. Não pode ser utilizado para outros fins, por exemplo para aquecimento do compartimento. No caso de uso do electrodoméstico para qualquer outro propósito, estará criando risco de perigo de vida em função da concentração de gases de combustão. Ao mesmo tempo, pode provocar o mau funcionamento do fogão por carga térmica excessiva. Aos defeitos causados por mau uso do fogão, não se aplicam os direitos de garantia.</li> <li>• <b>Recomendações!</b> Uma vez de dois em dois anos, contacte uma empresa de assistência de reparação autorizada para o fim de reavaliar as funções do fogão e proceder manutenção profissional. Isto irá prevenir potenciais falhas e prolongar a vitalidade do fogão.</li> <li>• Se você sentir cheiro de gás, feche a válvula de alimentação do gás. O aparelho electrodoméstico pode ser utilizado somente depois de determinada a causa da fuga de gás, e sua remoção (por parte de entidade competente e autorizada) e também depois de o compartimento ter sido ventilado.</li> </ul>


#### habitación.

- Cuando se utilizan aparatos de cocción que trabajan con gas, en la habitación donde está instalado el electrodoméstico se genera calor, humedad y gases de combustión. Ventile lo suficiente la habitación, principalmente cuando el aparato esté funcionando, mantenga los orificios de ventilación natural abiertos o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica con aspiración). El funcionamiento intenso y por largo tiempo del equipo puede exigir una mayor ventilación, p. ej., abriendo una ventana o una ventilación más efectiva, p. ej., subiendo la potencia del ventilador mecánico si lo hay.
- Para el equipo será necesario asegurar la entrada mínima de aire de 2 m<sup>3</sup>/h por cada kW de potencia de entrada.
- Se prohíbe probar la hermeticidad del equipo o buscar el lugar de fuga de gas con llama.
- En caso de encontrar algún defecto en la parte del gas del equipo, no lo repare usted mismo, deje el equipo fuera de funcionamiento y confíe su arreglo a la persona competente para este trabajo.
- Al ausentarse el usuario por un tiempo de más de 3 días, cierre la llave de la entrada del gas que se encuentra en la parte delantera del equipo. En caso de que el equipo se quede fuera de funcionamiento más de 3 meses, recomendamos efectuar el control de todas las funciones del mismo.
- El equipo no se puede colocar encima de una base.
- En caso de hacer cambios en el lugar donde el equipo se encuentra instalado y exista el riesgo temporal de un incendio o explosión (por ejemplo: pegar linóleo, PVC, trabajar con pinturas, etc.), hay que poner fuera de servicio el electrodoméstico para evitar un peligro.
- En el cajón de depósito, situado en la parte de abajo, no se permite colocar ningún tipo de sustancias inflamables.
- Advertimos que en la cocina ni a la distancia mínima de seguridad (la distancia mínima entre la cocina y las materias inflamables en dirección de la radiación principal es de 750 mm y en las demás direcciones es de 100 mm) de ésta se pueden colocar objetos de materias inflamables.
- No use accesorios que manifiesten algún defecto por deterioro o manipulación, deterioro del revestimiento u otros defectos.
- El fabricante no recomienda el uso de cualquier tipo de dispositivos complementarios para evitar que se apague la llama de los quemadores o la intensificación de su eficiencia.
- El equipo no se puede trasladar sujetándolo por la placa de cocción.
- En caso de incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones importantes indicadas en este manual, el fabricante no se responsabiliza de los posibles daños causados.
- Para la limpieza del equipo no use limpiador a vapor.
- La cocina se puede armar sólo a una pared trasera de material no inflamable.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños)

- Ao usar um fogão a gás vai gerar calor no compartimento onde o aparelho estiver instalado de igual modo com humidade e gases de combustão. É necessário providenciar ventilação adequada, especialmente quando o aparelho está em funcionamento, é necessário manter os orifícios de ventilação natural abertos ou instalar um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor mecânico com sucção). O uso intenso e de longo prazo do aparelho, pode necessitar de ventilação adicional, tal como a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentando a força do ventilador mecânico, se houver.
- É necessário assegurar um min. de fornecimento de ar correspondente ao valor de 2m<sup>3</sup>/hora para cada kW de potência de entrada.
- É proibido proceder o exame da capacidade de vazamento do aparelho ou busca de pontos de fuga de gás com o uso de fogo.
- Caso encontrar defeitos na parte de conduita de gás do aparelho, são proibidos quaisquer actos de reparação voluntários. Ponha o aparelho fora de serviço e solicite a reparação por parte de uma pessoa autorizada.
- Na ausência do serviço de assistência por mais de três dias, deve fechar a válvula de alimentação do gás sita antes do aparelho electrodoméstico. Se o aparelho electrodoméstico estiver fora de serviço por mais de três meses, é necessário proceder os exames de todas as funções de uso deste.
- O aparelho electrodoméstico não deve ser colocado em base de suporte.
- Em caso de mudança do ambiente para o qual o aparelho foi concebido, o que pode aumentar a risco intermediário de incêndio ou explosão (por exemplo, durante a colagem de linóleo, PVC, acaando de trabalho com tintas, etc), o aparelho deve ser atempadamente colocado fora de serviço.
- Não é permitido situar qualquer tipo de substâncias inflamáveis na parte de bancada inferior.
- Alertamos que junto do fogão e á distância de segurança mais próxima, não devem ser colocados objectos inflamáveis (a menor distância entre o aparelho e os materiais combustíveis na direção da radiação é de 750 mm, nas outras direcções é de 100 mm).
- Não use os acessórios, que mostram o seu desgaste, ou revelam danos na superfície em função da manipulação, tal como outros defeitos.
- O fabricante não recomenda o uso de qualquer equipamento adicional para evitar a perda de chama dos queimadores ou para aumentar a sua eficiência.
- O aparelho não deve ser transportado erguido por meio da placa de cozinhar.
- Em caso de incumprimento das instruções vinculativas e recomendações deste manual, o fabricante não se responsabiliza por qualquer danos causados.
- Não proceder limpeza á vapor.
- O fogão pode ser ajustado apenas para a parede trasreira que seja de material incombustível.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento na utilização segura do aparelho electrodoméstico seja aparente, á

<p>con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento en el uso seguro del electrodoméstico, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.</p>	<p>menos que sejam supervisionadas ou foram instruídas sobre o uso, por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho eletrodoméstico.</p>
<p><b>NOTA</b> El fabricante se reserva el derecho de hacer pequeños cambios en el manual originados por las innovaciones o cambios tecnológicos del producto.</p>	<p><b>OBSERVAÇÕES</b> O fabricante reserva-se o direito de proceder pequenas alterações nestas instruções, como resultado da evolução tecnológica ou de inovação do produto</p>
<p><b>PERILLAS DE LA COCINA</b></p>	<p><b>ELEMENTOS DE COMANDO DO FOGÃO</b></p>
 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perilla del quemador izquierdo delantero</li> <li>2. Perilla del quemador izquierdo trasero</li> <li>3. Perilla del quemador derecho trasero</li> <li>4. Perilla del quemador derecho delantero</li> <li>5. Perilla del termostato del horno</li> </ol>	 <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Botão de controle da zona de cozedura dianteira esquerda</li> <li>2 Botão de controle da zona de cozedura traseira esquerda</li> <li>3 Botão de controle da zona de cozedura traseira direita</li> <li>4 Botão de controle da zona de cozedura dianteira direita</li> <li>5 Botão de controle do termostato do forno</li> </ol>
<p><b>INSTRUCCIONES PARA LA PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA</b></p>	<p><b>INSTRUÇÕES PARA O PRIMEIRO USO DO FOGÃO</b></p>
<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.</li> <li>• Todas las partes y componentes de la cocina y el embalaje son reciclables. Manipúlelos de acuerdo con el reglamento vigente y las disposiciones estatales.</li> <li>• Antes de usar<u>se</u>, <b>es necesario</b> limpiar la cocina (incluido el horno) y los accesorios. 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. Para la primera puesta en funcionamiento del horno, ajuste la temperatura máxima con la perilla del termostato del horno y déjelo funcionando 30 minutos con la puerta cerrada. Mantenga la habitación bien ventilada. Este proceso eliminará los restos de conservantes y los malos olores del horno, antes de su primer uso.</li> <li>• Asegúrese de que los cables de alimentación de los otros aparatos no puedan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes do uso do fogão de remover todo o material de embalagem. Peças e componentes diferentes são embalagem reciclável. Eliminá-los de acordo com os regulamentos locais e regulamentos nacionais</li> <li>• Diferentes partes e componentes de fogão e embalagens são recicláveis. Elimina-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 interruptor de alimentação principal e executar outras atividades de acordo com as instruções.</li> <li>• Alertamos, que não é permitido limpar e desmontar quaisquer outras partes do fogão, do que aquelas que se encontram especificadas no capítulo sobre a a limpeza.</li> <li>• Quando do primeiro accionamento do forno, gpor meio do botão do forno, regule a temperatura máxima e deixe o forno a funcionar com a porta fechada por 30 minutos. Assegurar uma boa ventilação. Este processo irá eliminar odores de</li> </ul>

<p>entrar en contacto con la placa de cocción, con la puerta del horno o con otras partes calientes de la cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El fabricante no se responsabiliza de lesiones o daños causados por el uso incorrecto o inadecuado del electrodoméstico.</li> </ul>	<p>conservación antes del uso para cozer alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Certifique-se de que os cabos de outros aparelhos não entram em contato com fogão, porta do forno ou com outras partes quentes do fogão.</li> <li>O fabricante não se responsabiliza por ferimentos ou danos resultantes do uso incorreto ou inadequado do aparelho electrodoméstico.</li> </ul>
<p><b>MANEJO DE LA COCINA</b></p> <p><b>ADVERTENCIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La cocina la pueden manipular sólo personas adultas y siguiendo estas instrucciones</li> <li>Es inadmisibile que en la habitación donde se tenga instalado el equipo, se dejen niños sin supervisión.</li> <li>La cocina de gas es un equipo cuyo servicio requiere una supervisión constante.</li> <li>No baje la tapa mientras estén los quemadores o el horno funcionando.</li> <li>Coloque la bandeja de hornear <b>en el centro de la ranura</b>, la bandeja no puede tocar la pared trasera del horno.</li> <li>La bandeja de hornear, que se asienta en las ranuras del horno, puede tener una carga máxima de 3 kg.</li> <li>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> <p><b>ENCENDIDO DE QUEMADORES CON FUSIBLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione suavemente la perilla y gírela a la izquierda hasta "MAX POWER" (POTENCIA MÁXIMA) y encienda el gas con una cerilla o u otro encendedor.</li> <li>Después de encenderse el quemador mantenga presionada la perilla en la posición máxima, durante 3 segundos para que se caliente el sensor del fusible de la llama.</li> <li>Suelte la perilla y observe si el quemador está encendido.</li> <li>Si al soltar la perilla, el quemador se apaga, repita nuevamente todo el procedimiento.</li> </ul>	<p><b>MODO DE USO DO FOGÃO</b></p> <p><b>OBSERVAÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Somente adultos podem operar com o fogão e em conformidade com estas instruções de uso.</li> <li>Não é permitido deixar crianças sem vigia no compartimento onde o fogão está instalado.</li> <li>O fogão a gás é um aparelho cuja operação requer supervisão constante.</li> <li>Não feche a tampa quando os queimadores ou o forno estiver em funcionamento.</li> <li>Coloque o tacho de panificação <b>no centro da ranhura</b>, note que o tacho não deve ser batido para a parede trasreira do forno.</li> <li>O tacho nas ranhuras pode ser carregado com um peso máximo de 3kg.</li> <li>A grelha com o tacho de panificação montado pode ser carregado com um peso máximo de 7kg.</li> <li>Os tachos e as panelas não são projectados para o armazenamento de alimentos a longo prazo (mais de 48 horas). Para efeito de armazenamento, mover os alimentos para um recipiente adequado.</li> </ul> <p><b>A IGNIÇÃO DAS ZONAS DE COZEDURA COM FUSÍVEIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pressione levemente para baixo e vire o botão à esquerda até a posição "POTÊNCIA MÁXIMA" e acender o gás com fósforo ou outros isqueiros.</li> <li>Depois de acender o queimador segurar o botão pressionado para a posição de limite por durante um período de 3 segundos, para aquecer o sensor de fusível da chama.</li> <li>Solte o botão e verifique se o queimador está queimando.</li> <li>Se o queimador se apaga depois de soltar o botão, repita o procedimento de ignição</li> </ul>
<p><b>APAGADO DESLIGADO</b></p>  <p><b>POTENCIA MÁXIMA RENDIMIENTO MÁXIMO</b></p>  <p><b>RÉGIMEN ECONÓMICO FUNCIONAMIENTO ECONÓMICO</b></p> 	 

<p><b>APAGADO DE QUEMADORES</b> Gire la perilla respectiva hacia la posición "APAGADO". Observe si la llama se apaga.</p>	<p><b>COMO DESLIGAR AS ZONAS DE COZEDURA DA PLACA</b> Girar o botão da respectiva zona de cozedura para a posição "DESLIGADO". Verificar se a chama apagou-se.</p>
<p><b>COCCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para la cocción utilice recipientes anchos y bajos.</li> <li>• Cuide de que las llamas de los quemadores calienten el fondo del recipiente y no sobrepasen sus bordes.</li> <li>• La cocina está provista de quemadores de diferentes tamaños.</li> <li>• Para el aprovechamiento máximo (económico) del gas, utilice estos diámetros recomendados para los recipientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>- quemador pequeño desde Ø 120 hasta Ø 160 mm,</li> <li>- quemador mediano desde Ø 160 hasta Ø 220 mm,</li> <li>- quemador grande desde Ø 220 hasta Ø 280 mm.</li> </ul> </li> <li>• La potencia (tamaño de la llama) del quemador se puede regular con la perilla entre las posiciones "POTENCIA MÁXIMA" y "AHORRO".</li> <li>• Para conseguir la posición "AHORRO" es necesario llevar la perilla hasta la posición izquierda extrema.</li> <li>• Cuando se alcance el punto de ebullición, baje la potencia al grado que sea suficiente para sólo mantener la ebullición.</li> </ul>	<p><b>COZINHAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• use para cozinhar recipientes baixos a mais largos.</li> <li>• Certifique-se de que a chama do queimador está aquecendo o fundo do recipiente e não excede as bordas.</li> <li>• O fogão está equipado com queimadores de tamanhos diferentes.</li> <li>• Para uma perfeita recuperação (económica) de gás usar estes diâmetros recomendados de recipientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>- para queimador pequeno de Ø 120 a Ø 160 mm</li> <li>- para queimador médio de Ø 160 a Ø 220 mm,</li> <li>- para queimador grande de Ø 220 a Ø 280 mm.</li> </ul> </li> <li>• O rendimento (tamanho da chama) do queimador pode ser controlado e regulado dentro da faixa de posições "POTÊNCIA MÁXIMA" e "ECO MODE".</li> <li>• Para alcançar o "ECO MODE" o botão deve serajustado até a posição mais à esquerda.</li> <li>• Após iniciada a ferverura dos alimentos reduza a capacidade de rendimento ao nível que é ainda suficiente para manter a fervura.</li> </ul>
<p><b>ADVERTENCIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de abrir la tapa de la placa de cocción, hay que limpiar todos los líquidos que pudieran haberse derramado en su superficie.</li> <li>• ¡No baje la tapa de la placa mientras que los quemadores estén calientes!</li> </ul>	<p><b>ADVERTÊNCIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de abrir as tampas da placa de cozedura do fogão deve assegurar que sejam removidos de sua superfície todos os líquidos derramados.</li> <li>• Não feche as tampas da placa, se os queimadores estão quentes!</li> </ul>
<p><b>INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA TAPA DE CRISTAL</b></p>	<p><b>DIRETRIZES PARA O USO DE VIDRO DE COBERTURA - COVER</b></p>
	
<p><b>ATENCIÓN!</b> Las tapas de cristal se pueden partir con el calor. Antes de cerrar la tapa, apague todos los quemadores. No inclinar la tapa con un quemador encendido! En las cocinas provistas de tapa de cristal es necesario cumplir con las normas siguientes para evitar dañarla o partirla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No ponga en funcionamiento los quemadores con la tapa cerrada.</li> <li>• No utilice la tapa cerrada como superficie de trabajo o para poner objetos. Durante la cocción, cuide de que el recipiente no esté en contacto con el cristal de la tapa.</li> <li>• Levante bien la tapa hasta la posición tope.</li> <li>• Para cerrarla, mantenga la tapa sujeta hasta que la cierre.</li> </ul>	<p><b>ATENÇÃO:</b> as coberturas de vidro podem rachar-se quando muito aquecidas. Certifique-se de desligar todas as zonas de cozedura antes de fechar o vidro de cobertura. Não fechar a tampa quando o queimador estiver aceso! No caso de fogão equipado com tampa de cobertura de vidro - capa, observar os seguintes princípios para evitar danos ou quebra do vidro da tampa de cobertura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Não leve os queimadores ao funcionamento com a tampa fechada.</li> <li>• Não use a tampa fechada como sendo uma bancada de trabalho e ou área de armazenamento. Ao cozinhar, certifique-se de que os recipientes não toquem a cobertura de vidro.</li> <li>• Abra corretamente a tampa de cobertura até a posição final.</li> </ul>

- En caso de ensuciarse, limpie la tapa inmediatamente después de haber terminado la cocción y cuando se haya enfriado.
- Para limpiarla no utilice productos agresivos que pudieran raspar la superficie de cristal y la pintura.

### MANEJO DEL HORNO

La entrada del gas al quemador del horno se controla por medio del termostato con fusible termoelectrónico de la llama.

Tanto la potencia de entrada del quemador del horno como también la temperatura del horno se pueden regular poniendo la perilla del termostato en la posición "8 - 1".

### ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

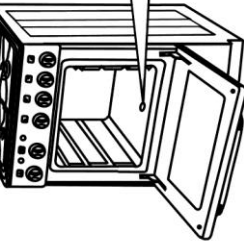
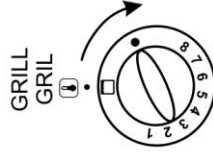
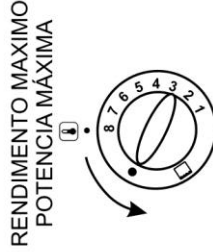
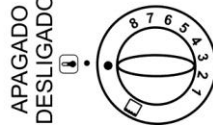
- Abra la puerta del horno
- Ponga la perilla del termostato en la posición "8" y empujela hasta la posición límite extrema del panel.
- Al mismo tiempo mantenga una cerilla encendida, cerca de la abertura del fondo del horno.
- Después de encenderse el quemador mantenga presionada la perilla en la posición límite extrema, durante 5 segundos hasta tanto se caliente el sensor del fusible de la llama.
- Suelte la perilla y observe si el quemador está encendido. Si al soltar la perilla, el quemador se apaga, repita nuevamente todo el procedimiento.
- Luego ponga la perilla en la posición deseada.

### IMPORTANTE

Si el quemador no se enciende en 10 segundos, abra la puerta del horno y espere 1 minuto, antes de intentarlo nuevamente.

### APAGADO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Gire la perilla respectiva hacia la posición "APAGADO". Observe si la llama está apagada.



- Ao fechar a tampa deve manter a segurada até atingir o estado fechado.
- A poluição possível deve ser removida o mais rapidamente possível logo após terminado o cozimento dos alimentos e refrigeração da tampa.
- Não use para limpeza produtos abrasivos que possam riscar a superfície de vidro assim como a cor.

### MODO DE USO DO FORNO

O fornecimento de gás para o queimador é controlado por um termostato com fusível termoelectrónico de segurança para a chama. A capacidade de rendimento do queimador do forno e assim a temperatura do espaço do forno, pode ser regulada por meio de ajuste do termostato à posição "8 - 1".

### A IGNIÇÃO DO QUEIMADOR DO FORNO

- Abra a porta do forno.
- Regule o termostato para a posição "8" e empurre-o para o painel até ao limite extremo.
- Mantenha simultaneamente um fósforo aceso perto da abertura na parte inferior do forno.
- Depois de acender o queimador segurar o botão pressionado para a posição de limite para o painel por um período de até 5 segundos, até que o sensor tenha terminado o aquecimento da chama.
- Solte o botão e verifique se o queimador está queimando. Se o queimador se apaga quando o botão for liberado, repita o procedimento de ignição.
- Em seguida, ajuste o botão para a posição desejada.

### IMPORTANTE

Se o queimador não queima depois de 10 segundos, abra a porta do forno e antes de tentar novamente seu acionamento, espere por 1 minuto.

### COMO DESLIGAR O QUEIMADOR DO FORNO

Girar o botão da respectiva zona de cozedura para a posição "DESLIGADO". Verificar se a chama apagou-se



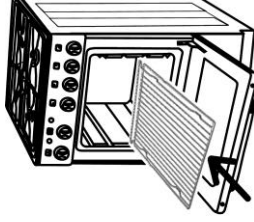
### MODO DE HORNEAR LOS ALIMENTOS

- La perilla del termóstato del horno está en la posición "8".
- Después de precalentar el horno, previa regulación de la temperatura deseada con la perilla del termóstato, introduzca el alimento que quiera hornear.
- Coloque el asador o la bandeja de hornear encima de la parrilla, que debe instalarse en las paredes laterales del horno, preferiblemente en la segunda ranura de abajo hacia arriba.
- La temperatura seleccionada se mantendrá automáticamente todo el tiempo de cocción.
- Es necesario probar el ajuste exacto del valor numérico del termóstato para cada tipo de alimento y el modo de hornear.
- Para su orientación, pongamos el ejemplo que los bollos se hacen bien de 25 a 30 minutos, el roscón de Navidad, en 45 minutos, las pastas de té, de unos 12 a 18 minutos.
- Los tiempos que hemos señalado son sólo orientativos y será necesario probarlos para el modo individual a la hora de hornear.
- Si es posible, no abra la puerta 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.
- En caso de que detecte una diferencia considerable entre la temperatura seleccionada y la que hay en el horno, diríjase al taller de reparaciones.

### PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- o botón del termóstato del horno está en la posición "8".
- Após o pré-aquecimento do forno, coloque o botão do termóstato para a posição desejada para preservação da temperatura do forno, depois introduza os alimentos.
- Coloque o tacho ou panela de panificação com os alimentos sobre uma grelha, de preferência inserido na segunda ranhura a partir da base inferior das paredes laterais do forno.
- A temperatura seleccionada será automaticamente preservada durante todo o tempo de cozimento.
- A configuração específica de valores numéricos para o termóstato e para cada tipo de alimentação e método de preparação culinária é necessário que seja individualmente testado.
- Para orientação, exibimos alguns exemplos - os bolinhos são devidamente cozidos em 25 a 30 min., o bolo em 45 min. e massa de bolachas por cerca de 12 a 18 min.
- Estes tempos aproximados são para orientação, sendo necessário testar o método individual de cozinhar para cada caso.
- Se possível, não abra a porta do forno durante o cozimento, pois que assim perturbaria o seu regime de temperatura, aumentaria o tempo de cozimento e pode até queimar os alimentos.
- Caso verificar diferença significativa entre a temperatura seleccionada e a temperatura real no forno, por favor, ligue para o serviço de assistência.

### ASENTAMIENTO DE LA PARRILLA EN EL HORNO



### COMO INSERIR AS GRELHAS NO FORNO

**Tenemos en cuenta la temperatura y el tipo de alimento**

**Dependiendo de la temperatura no forno e do tipo de alimento em preparación**

Escala numérica de la perilla		Temperatura en el horno		Tipo de alimento para hornear		Tipo de alimento em preparación	
Escala numérica no botón		Temperatura no forno					
1		150 - 160° C		Esterilización		Esterilización	
2 - 3		160 - 180° C		Biscochos, merengues		Bolos de esponja, merengues	
3 - 4		180 - 196° C		Pasta de galleta, roscón de Navidad, bollos de levadura		Massa de biscoitos bolo, massa de levedura	
4 - 5		196 - 212° C		Bollería, carne magra, carne de caza		Tortas, carnes magras, jolo	
5 - 6		212 - 228° C		Carne magra		Carne magra	
6 - 7		228 - 244° C		Carne grasosa, ganso, carne de cerdo		Carne gorda, ganso, carne de porco	
8		260° C		Masa de hojaldre, rosquitas		Massa folhada, grinaldas	

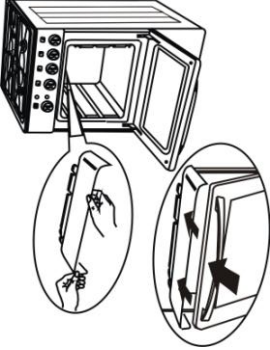

GRIL	GRIL
<p><b>AJUSTE DEL QUEMADOR DEL GRIL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra la puerta del horno</li> <li>Ponga la perilla del termostato en la posición "PARRILLA" y empujela hasta la posición límite extrema del panel.</li> <li>Al mismo tiempo, mantenga una cerilla encendida en el quemador de la parrilla del techo del horno.</li> <li>Después de encenderse el quemador, mantenga presionada la perilla en la posición límite extrema, durante 5 segundos para que se caliente el sensor del fusible de la llama.</li> <li>Suelte la perilla y observe si el quemador está encendido.</li> <li>Si el quemador se apaga después de soltar la perilla, repita todo el procedimiento.</li> </ul>	<p><b>COMANDO DA ZONA DE COZEDURA DO GRIL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra a porta do forno</li> <li>Regule o termostato para o "Gril" e empurre-o para o painel até á posición de limite extremo.</li> <li>Segure simultaneamente un fósforo acceso junto ao queimador no tecto do forno.</li> <li>Depois de acender o queimador mantenha o botón pressionado para a posición de limite para o painel durante un período de 5 segundos, para que o sensor de fusível de seguranga aqueça a chama.</li> <li>Solte o botón e verifique se o queimador está queimando.</li> <li>Se o queimador se apaga depois de soltar o botón, repita o procedimento de ignição.</li> </ul>

**IMPORTANTE**

En caso de que el quemador no se encienda a los 10 segundos, abra la puerta del horno y espere 5 minutos, antes de intentarlo nuevamente.

Se o queimador não queima depois de 10 segundos, abra a porta do forno e antes de tentar repetir o procedimento, aguarde por 5 minutos.

ASADO A LA PARRILLA	CHURRASCO NA GRELHA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra la puerta del horno</li> <li>Ponga el alimento ya preparado en la parrilla e inserte ésta en las ranuras de las paredes laterales del horno. La posición indicada para la parrilla es la segunda y la tercera ranura de abajo hacia arriba (para que el alimento esté lo más cerca posible del quemador del grill).</li> <li>El tamaño de la zona activa de la parrilla se determina por las dimensiones de la cuadrícula y sus barras transversales.</li> <li>Ponga la parte más suelta de la parrilla en dirección a la pared trasera.</li> <li>Meta la bandeja de hornear en el sostén inferior o ponga un asador en el fondo del horno para recoger la salsa que caiga.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra a porta do forno</li> <li>Coloque os alimentos preparados na grelha.</li> <li>Introduza a grelha para dentro das ranhuras nas paredes laterais do forno. A posición de cozimento adecuada para grelhar é na segunda e terceira ranhura na parte inferior do forno (isso permite que os alimentos grelhados estejam o mais próximo possível do queimador do forno).</li> <li>O tamanho da área activa de grelhar é determinado pelas dimensões da grelha e suas paredes transversais.</li> <li>Introduza aparte mais livre da grelha em direção à parede de trás do forno.</li> <li>Na ranhura inferior mais abaixo introduza um tacho ou coloque um panela no</li> </ul>

<p><b>PRECAUCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para la barbacoa siempre es necesario utilizar una cubierta protectora para las perillas.</li> <li>• La puerta del horno durante el uso del grill tiene que quedar entreabierta tocando la tapa protectora de las perillas.</li> </ul>	<p>fundo do forno para reter as gotas.</p> <p><b>ADVERTÊNCIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para uso do grill é sempre necessário o uso de uma capa protectora dos botões.</li> <li>• Durante o funcionamento, a porta do forno é fechada de tal forma para que ela toque nos protectores de cobertura dos botões.</li> </ul>
<p><b>AJUSTE DEL QUEMADOR DEL GRIL</b></p> <p>Gire la perilla respectiva a la posición "APAGADO". Observe si la llama está apagada.</p>	<p><b>COMO DESLIGAR O QUEIMADOR DO GRELHADOR</b></p> <p>Gire o respectivo botão para a posição "OFF". Verifica se a chama se apaga .</p>
	
<p><b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA COCINA</b></p>	<p><b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FOGÃO</b></p>
<p>Antes de empezar a limpiar la cocina, desconecte el cable de alimentación del equipo de la toma y ponga todas las perillas y el termóstato en la posición "APAGADO"</p>	<p>Antes de prosseguir para a limpeza do fogão, desligue o cabo de alimentação de energia retirando-o da tomada de parede e ajuste todos os botões de gás e o termóstato para a posição "OFF".</p>
<p><b>SUPERFICIE DE LA COCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie la superficie de la cocina con una esponja húmeda y detergente.</li> <li>• Quite las manchas de grasa con agua caliente y un producto de limpieza especial para esmalte.</li> <li>• Nunca limpie las superficies esmaltadas con productos agresivos que causen daños irreparables en el esmalte.</li> </ul>	<p><b>SUPERFICIE DO FOGÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpe a superfície do fogão com uma esponja húmida e com detergente.</li> <li>• As manchas oleosas são removidas com água morna e detergente especial para esmalte.</li> <li>• Não use nunca para limpar o esmalte e superfícies pintadas elementos com poder abrasivo (abrasivos), pois isso significa causar danos irreparáveis à superfície.</li> </ul>
	

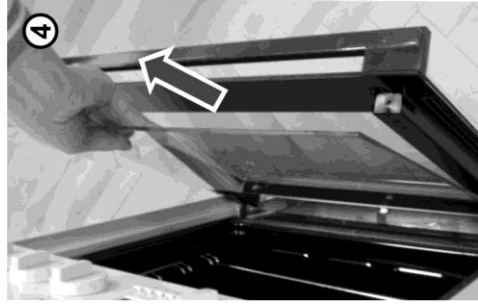
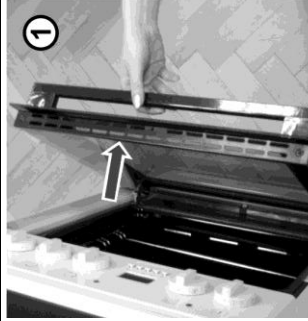
<p><b>PLACA DE COCCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quite las rejillas y lávelas aparte o lávelas en el lavavajillas. Después de lavadas colóquelas nuevamente en las ranuras de la placa de la cocina.</li> <li>• Quite los quemadores (tapa, distribuidor) de la placa haciendo un movimiento hacia arriba y remójelos 10 minutos en agua caliente con detergente.</li> <li>• Después de lavarlos, séquelos cuidadosamente y cerciórese de que todas las ranuras del quemador estén limpias. Coloque nuevamente el quemador en su platillo.</li> </ul>	<p><b>PLACA DE COZINHAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire as grelhas e lave-as separadamente, ou também pode inseri-las na máquina de lavar loiça. Após a lavagem, coloque-as de volta nas fendas da placa do fogão.</li> <li>• Os queimadores (cabeça, distribuidor) se removem da placa movendo em sentido para cima. Deixe de molho por 10 minutos em água morna e com detergente.</li> <li>• Após a lavagem, deve secá-los com cuidado e certifique-se de que todas as fendas dos queimadores estão bem limpas. Posicione os queimadores de volta para as respectivas bacias.</li> </ul>
<p><b>ADVERTENCIA</b></p> <p>Los distribuidores están hechos de aleación de aluminio y no recomendamos limpiarlos en el lavavajillas.</p>	<p><b>ADVERTÊNCIA</b></p> <p>Os distribuidores são fabricados de liga de alumínio pelo que não recomendamos que sejam limpos na máquina de lavar loiça.</p>
<p><b>HORNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie las paredes del horno con una esponja húmeda y detergente.</li> <li>• Si en las paredes hay restos quemados, utilice un producto especial para el esmalte.</li> <li>• Después de limpiar el horno, séquelo cuidadosamente.</li> <li>• Limpie el horno sólo cuando esté frío.</li> <li>• Nunca utilice productos agresivos que puedan raspar la superficie de esmalte.</li> <li>• 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 chamusquinas.</li> </ul>	<p><b>FORNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As paredes do forno devem ser limpos com uma esponja húmida e com detergente.</li> <li>• Quando existem restos queimados nas paredes do forno, use para limpeza detergentes especiais para esmalte.</li> <li>• Depois de limpar, o forno deve ser completamente seco.</li> <li>• Limpe o forno apenas quando estiver frio.</li> <li>• Nunca use produtos abrasivos, que podem danificar a camada de esmalte.</li> <li>• Os acessórios do forno também devem ser lavados com esponja com sabão ou usar uma máquina de lavar loiça (greiha, panela, etc), eventualmente utilizar um produto de limpeza adequado para remover a sujeira grossa ou queimada.</li> </ul>
<p><b>EXTRACCIÓN DEL FONDO DEL HORNO</b></p> <p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la puerta del horno</li> <li>• Empuje el fondo del horno hacia la pared trasera del mismo, levante el fondo por la parte delantera del horno y sáquelo hacia adelante.</li> <li>• Para montarlo de nuevo, siga el procedimiento contrario.</li> </ul>	<p><b>COMO RETIRAR O FUNDO DO FORNO</b></p> <p><b>Procedimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra a porta do forno.</li> <li>• Deslize a parte da base do forno em direcção da parede traseira deste, levante depois a base na parte frontal do forno e deslize para a frente.</li> <li>• Para recolocar, siga o procedimento em sentido inverso.</li> </ul>

## HORNO

Procedimiento para limpiar el cristal interior de la puerta del horno.

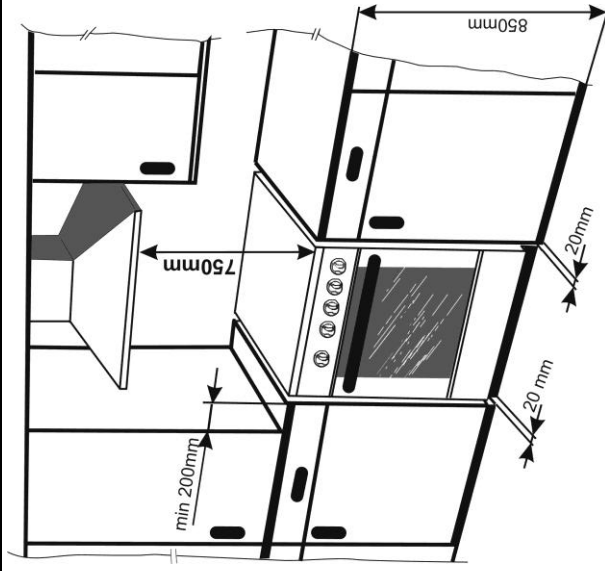
## HORNO

Procedimiento para limpeza do vidro interior da porta do forno.



RECLAMACIÓN	RECLAMAÇÃO
<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-lo sozinho. As reivindicações de reclamações devem ser apresentadas na loja em que você comprou o fogão, junto ao serviço de assistência da marca ou nos centros de serviços aliados 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>
MODOS DE APROVECHAMIENTO Y LIQUIDACIÓN DEL EMBALAJE	MODO DE USO E LIQUIDAÇÃO DAS EMBALAGENS
<p>Cartón corrugado, papel de embalaje  - vender a recolectoras de materia prima  - echar en contenedores de reciclaje para papel  - otros usos  Partes de madera  - depositar en lugares destinados a escombros  - otros usos  Láminas de embalaje y bolsas PE  - echar en contenedores de reciclaje para el plástico</p>	<p>Papelão ondulado, papel de embrulho  - venda aos postos de coleta de matérias-primas  - em recipientes de recolha de resíduos de papel  - outra utilização  Peças de madeira  - no lugar designado para eliminação de resíduos  - outra utilização  Folha de embalagem e sacos de PE  - em recipientes de coleta de plásticos</p>
LIQUIDACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO QUE YA NO NOS SIRVE	LIQUIDAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO NO FIM DE SUA VITALIDADE
<p style="text-align: center;"><del>XXXX</del></p>	
<p>Este equipo está denominado acorde con la Directiva europea 2002/96/ES, sobre el tratamiento de equipos eléctricos y electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment - WEEE).</p> <p>Esta directiva establece un marco europeo (UE) único para la recolección y reciclaje de equipos usados.</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 (UEE) para a devolução e reciclagem de aparelhos usados.</p>

<b>REGLAMENTO PARA LA INSTALACIÓN Y AJUSTE</b>	<b>NORMA PARA INSTALACIÓN E AJUSTE</b>
<p>La instalación se tiene que efectuar acorde al reglamento y las normas nacionales vigentes.</p> <p>La instalación de la cocina tiene que efectuarla una persona autorizada y cualificada para este tipo de trabajo.</p> <p>La persona autorizada tiene que colocar la cocina de modo que la placa quede en posición horizontal, conectarla a la distribución de gas y revisar su funcionamiento. Hay que hacer constar la instalación de la cocina en la hoja de garantía.</p>	<p><b>A instalación deve ser realizada de acordo com as normas nacionais e regulamentos aplicáveis.</b></p> <p>A instalação do fogão deve ser realizada somente por pessoas autorizadas para esta atividade e profissionalmente qualificadas.</p> <p>A pessoa autorizada tem a obrigação de estabelecer o fogão ajustando a placa de cozinhar do fogão em posição horizontal, conectar ao gás e verificar a sua função. A instalação do fogão deve ser confirmada no certificado dea garantia.</p>
<p><b>ADVERTENCIA IMPORTANTE</b></p> <p>Para cualquier otra manipulación de la cocina, fuera de su uso normal, es necesario cerrar la llave de entrada de gas que se encuentra en la parte delantera del equipo.</p> <p>Durante la instalación del electrodoméstico es necesario realizar, ante todo, las siguientes operaciones para su funcionamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prueba de hermeticidad de las uniones del conducto de gas.</li> <li>• control del funcionamiento de los quemadores de gas y su ajuste (aire primario del quemador del grill y del horno, potencia de entrada de ahorro, sensor de los seguros termoelectrónicos, VNZ).</li> <li>• mostrar al cliente todas las funciones del electrodoméstico y familiarizarlo con su manejo y mantenimiento.</li> </ul>	<p><b>IMPORTANTE</b></p> <p>Em caso de qualquer manipulação com o fogão fora do seu uso normal, é necessário fechar a válvula de fornecimento de gás, antes da unidade.</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>• proceder ao exame de impermeabilidade das conexões de gás.</li> <li>• controle do funcionamento dos queimadores de gás e sua adaptação ou ajuste (ar primário do queimador do forno e grill, rendimento ECO MODE, sensores termoelectrónicos dos fusíveis de segurança VNZ)</li> <li>• demonstração de todas as funções do aparelho ao cliente e familiarização com a operação e manutenção do aparelho electrodoméstico.</li> </ul>
<p><b>COLOCACIÓN DE LA COCINA</b></p> <p>La instalación se tiene que efectuar acorde al reglamento y las normas nacionales vigentes.</p> <p>Este electrodoméstico está diseñado para un medio interior corriente (p.ej. la cocina, espacios de viviendas, etc.), y según la TPG 70401, en habitaciones con espacio mínimo de 20m<sup>2</sup>. En caso de un espacio más pequeño (mín.15m<sup>2</sup>), se requiere de un equipo extractor de humos. El electrodoméstico no se puede colocar en cuartos de baño ni en espacios similares con humedad más alta.</p> <p>Las paredes y el mueble más cercanos al electrodoméstico (suelo, pared trasera de la cocina, paredes laterales tiene que ser resistentes a una temperatura de 100 °C.</p> <p>Al colocar la cocina, siempre asegúrese de que tenga una separación mínima de 20 mm de los muebles y paredes. No coloque el aparato cerca de dispositivos sensibles al calor.</p> <p>El mueble cercano o sus paredes pueden alcanzar la altura de la cocina en un lado del electrodoméstico. El mueble que supere la altura de la cocina ha de estar a 200 mm del electrodoméstico, como mínimo.</p> <p>La distancia mínima que se debe mantener entre la placa vitrocerámica y el extractor es de 750 mm, cuya la instalación se efectuará siguiendo las instrucciones del fabricante de extractores.</p> <p>La cocina no se puede colocar en una base.</p>	<p><b>O POSICIONAMENTO DO FOGÃO</b></p> <p><b>O posicionamento deve ser feita de acordo com as normas nacionais e regulamentos aplicáveis.</b></p> <p>Este aparelho foi concebido para ser instalado em um ambiente interno normal (por exemplo, cozinha, áreas de compartimentos de estar, etc.) e de acordo com a norma TPG 70401 em compartimentos com uma área mínima de 20 m3. Em caso de um espaço menor (mín. 15 m3) é necessário garantir equipamentos de ventilação. O aparelho electrodoméstico não pode ser colocado em banheiros e áreas similares com alta humidade.</p> <p>As paredes bem como a mobília situada perto do aparelho electrodoméstico (pavimentos, parede traseira da cozinha, paredes laterais), devem ser resistentes a uma temperatura de 100°C.</p> <p>Ao colocar o fogão certifique-se sempre de que a distância mínima de 20mm do mobiliário e das paredes foi preservada. Não coloque o aparelho perto de dispositivos sensíveis ao calor.</p> <p>O mobiliário adjacente ou móveis de parede podem exceder a altura do fogão somente de um dos lados do aparelho. Os móveis que excedem a altura do aparelho deve ficar a uma distância de pelo menos 200 mm do aparelho.</p> <p>A distância entre a placa de cozinhar do fogão e o exaustor deve ser de pelo menos 750 mm, em seguida também, de acordo com as recomendações do fabricante do exaustor.</p> <p><b>O fogão não deve ser colocado em base de suporte.</b></p>



### CONEXIÓN DE LA COCINA

La instalación se tiene que efectuar acorde al reglamento y las normas nacionales vigentes.

#### A LA LINEA DE DISTRIBUCIÓN DE GAS

La cocina tiene que ser conectada a la alimentación del gas por una persona autorizada.  
La entrada de gas se puede conectar a la cocina por la parte derecha (mirando de frente). En la tubería de suministro de gas delante de la cocina, hay que instalar una llave de cierre en un lugar accesible.

#### ADVERTENCIA

Al manipular el conducto de gas de la cocina (por ejemplo, cuando conecte la cocina a la distribución de gas, a la manguera flexible de gas), utilice siempre una llave para sujetar los terminales del conducto de gas de la cocina, a fin de evitar su deformación.

### A CONEXÃO DO FOGÃO

As ligações do electrodoméstico devem ser feitas de acordo com as normas nacionais e regulamentos aplicáveis.

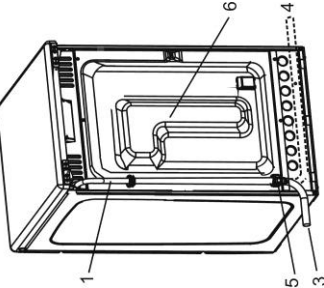
#### LINHA DE FORNECIMENTO DE GAS

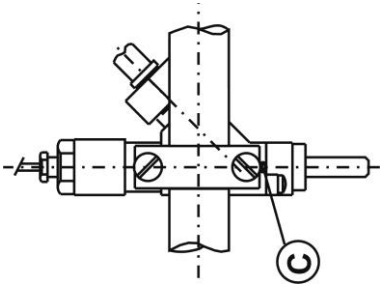
O fogão deve ser ligado ao fornecimento de gás por uma pessoa autorizada.  
O fornecimento de gás para o fogão pode ser conectado do lado direito (no sentido da vista frontal). É indispensável colocar uma válvula de segurança no gasoduto, antes do fogão e em local acessível.

#### ADVERTENCIA

Ao manipular com as condutas de gás do fogão (por exemplo, ligar á tubulação de gás, manguera flexível de gás), use sempre uma chave para assegurar as pontas da conduta de gás do fogão, por forma a evitar sua deformação.

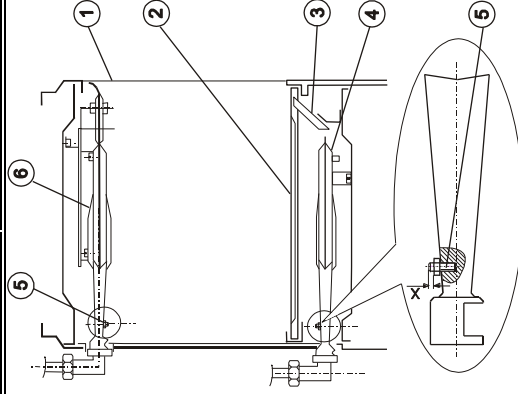


<p><b>CONEXION A LA LINEA DE DISTRIBUCION DE GAS NATURAL G 20</b></p> <p>La conexión tiene que efectuarse de acuerdo con las normas y el reglamento estatal vigentes.</p> <p>Si presión en la red de distribución es alta, recomendamos instalar un regulador de presión de gas en la alimentación de gas.</p>	<p><b>CONEXÃO DA DISTRIBUIÇÃO DE GAS NATURAL G-20</b></p> <p>A ligação deve ser feita de acordo com as normas nacionais e regulamentos aplicáveis.</p> <p>Em caso de maior pressão na rede de distribuição recomendamos a instalação de um regulador de pressão do gás no ponto de entrada do gás.</p>
<p><b>CONEXION A LINEA DE DISTRIBUCION LPG G 30</b></p> <p>La conexión debe realizarse de conformidad con las normas y reglamentos nacionales vigentes.</p>	<p><b>A CONEXÃO PARA O GÁS PROPANO G 30</b></p> <p>A ligação deve ser feita de acordo com as normas nacionais e regulamentos aplicáveis.</p>
<p><b>CONEXION DE LA COCINA CON MANGUERA</b></p> <p>En términos de seguridad, la manguera tiene que ser adecuada para el tipo de presión, forma de uso y esfuerzo térmico.</p> <p>Recomendamos una manguera de 1000 - 1500 mm de longitud. Cada manguera viene con su manual de instrucciones, sobre el modo de conexión, el calentamiento admisible, controles y tiempo de duración de la manguera, etc. Las mangueras de gas deben cumplir con la norma CEN EN 1775 y TPG 70401 desde el punto de vista de fiabilidad y resistencia a las altas temperaturas, de lo contrario, hay que instalar un equipo de seguridad contra incendios y un seguro (por ejemplo, mangueras de goma), delante del lugar de la conexión.</p> <p>Recomendamos utilizar mangueras de gas metálicas.</p>	<p><b>FOGÃO COM CONEXÃO POR MANGUEIRA</b></p> <p>Em termos de segurança, a mangueira deve corresponder à pressão, modo de uso do gás e ao carregamento térmico. Aconselhamos o uso de mangueiras de 1000 - 1500 mm. Cada mangueira é fornecida com instruções, que inclui o método de ligação, dados sobre o aquecimento permitido, sobre controlo e vitalidade da mangueira, etc. Estas instruções devem ser seguidas incondicionalmente. As mangueiras de gás devem estar em conformidade com a norma EN 1775 e 70401 TPG do ponto de vista de confiabilidade e resistência a altas temperaturas. Em caso de não atenderem à esse requisito, antes do ponto de conexão, devem ser instalados equipamentos de segurança contra incêndio e válvula de segurança contra o excesso de fluxo (por exemplo, mangueiras de borracha).</p> <p>Recomendamos o uso de mangueiras de gás metálicas.</p>
<p><b>ADVERTENCIA IMPORTANTE</b></p> <p>En caso de conectar la cocina por la parte izquierda (mirando de frente) es absolutamente necesario fijar bien la manguera de gas con una cinta de sujeción "enganchada" en el orificio de la tapa trasera. La cinta de sujeción es parte de los accesorios del equipo.</p>	<p><b>IMPORTANTE</b></p> <p>no caso de ligação do fogão ao lado esquerdo (no sentido da vista frontal) é indispensavelmente necessário que a mangueira de gás seja firmemente fixada com uma fita "encaixada" no buraco na tampa traseira. A fita de fixação é fornecida com o aparelho.</p>
	

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terminal de la entrada de gas</li> <li>2. -</li> <li>3. Manguera de gas (conexión por la derecha)</li> <li>4. Manguera de gas (conexión por la izquierda)</li> <li>5. Cinta de sujeción</li> <li>6. Cubierta trasera de la cocina</li> </ol> <p><b>ADVERTENCIA IMPORTANTE</b> La manguera de gas siempre debe sujetarse firmemente con una cinta de sujeción "enganchada" en la cubierta trasera. La cinta de sujeción es parte de los accesorios del equipo.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bocal del fornecimento de gás</li> <li>2. -</li> <li>3. Mangueira de gás (conexão do lado direito)</li> <li>4. Mangueira de gás (conexão do lado esquerdo)</li> <li>5. Fita de montagem de fixação</li> <li>6. Tampa traseira do fogão</li> </ol> <p><b>IMPORTANTE</b> A mangueira de gás deve sempre ser firmemente fixada com a fita de fixação "encaixada" com a tampa traseira. A fita de montagem é fornecida com o aparelho.</p>
<b>AJUSTE DE LOS QUEMADORES DE COCCIÓN</b>	
<b>AJUSTE DOS QUEIMADORES</b>	
<p>La conexión tiene que efectuarse de acuerdo con las normas y el reglamento estatal vigentes.</p> <p><b>AJUSTE DEL "AHORRO" DE POTENCIA DE ENTRADA</b> Antes de ajustar, desconecte la cocina de la red eléctrica extrayendo el enchufe del tomacorriente. La potencia de entrada mínima del gas es correcta cuando el cono interno de la llama llegue a la altura de 3-4 mm. De lo contrario, la llama disminuirá o aumentará después que se quite la perilla de la válvula atornillando o desatornillando el tornillo C. Hay que hacer la regulación en la posición mínima de la válvula. Para ajustar el ahorro de la potencia de entrada a PB, atornille el tornillo C hasta la posición tope.</p>	<p>O ajuste dos queimadores deve ser feito de acordo com as normas nacionais e regulamentos aplicáveis.</p> <p><b>AJUSTE DO RENDIMENTO "ECO MODE"</b> Antes de proceder o ajuste desligar o aparelho da rede de alimentação de energia retirando a ficha da tomada. O rendimento mínimo do gás é considerado quando o cone interno da chama atinge a altura de 3-4 mm. Caso contrário, depois de remover o botão da válvula, apertando ou soltando o parafuso C vai diminuir ou aumentar a chama. O regulador deve estar ajustado na posição da válvula correspondente ao mínimo. Para ajuste do ECO MODE no gás PB, gire o parafuso C para a posição final.</p>
<p style="text-align: center;">Llave del quemador</p>	 <p style="text-align: center;">Gato do queimador</p>

## AJUSTE DEL QUEMADOR DEL HORNO

## AJUSTE DO QUEIMADOR DO FORNO



1. Pared trasera del horno
2. Fondo retráctil del horno
3. Tubo de ignición
4. Quemador del horno
5. Regulación de la cantidad aire aspirado
6. Quemador del grill

1. parede frontal do forno
2. fundo removível do forno
3. tubo de ignição
4. queimador do forno
5. parafuso de ajuste do ar de sucho
6. queimador do grill

### AJUSTE DE LA CANTIDAD DE AIRE SUCCIONADO

Abriendo la puerta del horno o quitándola de los colgantes conseguimos acceder al tornillo de regulación del aire aspirado (fig. 15). Afirmado el tornillo la cantidad de aire aspirado aumenta, apretándolo disminuye. Ajuste el valor "X" según la tabla. Después del ajuste, compruebe el aspecto de la llama. La llama del quemador debe tener un núcleo azul bien definido. Si la llama tiene un núcleo oscuro y se sobresale por encima del quemador, es señal de insuficiencia de aire succionado.

Si la llama arde poco tiempo con un núcleo transparente, la cantidad de aire succionado es grande.

### AJUSTE DA QUANTIDADE DE AR EM SUÇÃO

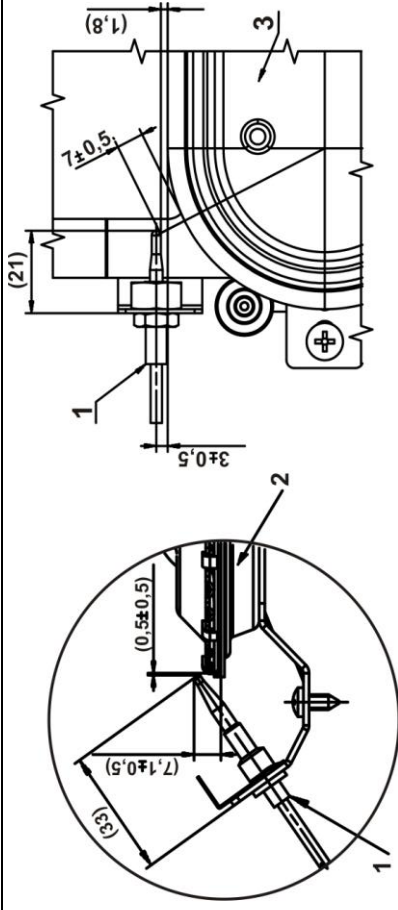
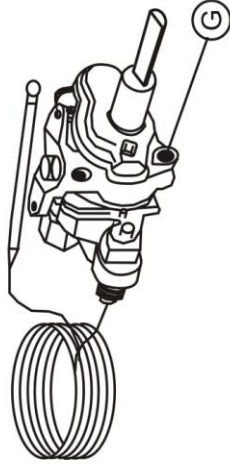
Abriendo a porta, ou eventualmente removendo-a das dobradiças e removendo a parte inferior – base do forno, conseguirá acesso para os parafusos de ajuste de sucção de ar. Desparafusando se aumenta a quantidade de ar aspirado, aparafusando a quantidade se diminui. Estabelecer o valor de "X" segundo tabela.

Após o ajuste, verifique a aparência da chama. A chama do queimador deve ter uma borda azul. Se estiver queimando com núcleo escuro convergado acima do queimador, é um sinal de insuficiente sucção de ar. Se a chama queima brevemente com um núcleo transparente, a quantidade de ar na entrada é grande e suficiente.

### AJUSTE DE "AHORRO" DE POTENCIA DE ENTRADA

Esta operación se efectúa del modo siguiente:

- Desconecte la cocina de la red eléctrica sacando la clavija del enchufe.
  - Quite la perilla del termostato del horno del panel de control
  - Atornille el tornillo G (dibujo 17) hasta el tope para ajuste de propano-butano.
  - Destornille el tornillo G (fig. 17) dando  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{3}{4}$  de vuelta para ajuste de gas natural.
  - Encienda el quemador del horno y cierre la puerta del horno.
  - Ponga la perilla del termostato en la posición 8 y caliente unos 15 minutos. Después pase la perilla a la posición 1 y efectúe el ajuste final de la llama, por medio del botón G (fig. 17).
  - Gire el botón hacia la derecha para acortar la llama o hacia la izquierda para alargar la llama. El ajuste correcto es cuando la llama alcanza una longitud de 3 a 4 mm. La temperatura máxima en el centro del horno será de  $160^{\circ}\text{C}$ .
- En caso de que el seguro no funcione correctamente, será necesario comprobar la distancia entre el sensor del seguro y el quemador del horno (fig. 18).



### AJUSTE DO RENDIMENTO "ECO MODE"

Esta operação é executada como se segue:

- Desligue o fogão da tomada retirando a ficha.
- Retire no painel o botão de comando do termostato do forno.
- Aperte o parafuso G (fig. 17) ao fim, aquando configurado para gás PB.
- Desparafusar o parafuso G 1/2 a 3/4 de volta na configuração para o gás natural.
- Acenda o queimador do forno e feche a porta do forno.
- Regule o termostato para a posição 8 e deixe aquecer por cerca de 15 minutos. Em seguida, mova o botão para a posição 1 e com o parafuso G faça o ajuste final de chama.
- Gire no sentido horário para diminuir a chama ou para a esquerda para aumentar o comprimento da chama. O ajuste apropriado é considerado em caso do comprimento da chama de 3-4 mm, em que a temperatura no centro do forno é no máx.  $160^{\circ}\text{C}$ .

Em caso de deficiente funcionamento da válvula de segurança, é necessário verificar a distância dos sensores dos fustíveis cmo relação ao queimador.

1. Par termoeléctrico
2. Electrodo de encendido
3. Queimador del grill

1. pilina termoeléctrica
2. electrodo de ignição
3. queimador do grill

AJUSTE DEL QUEMADOR DEL GRILL	AJUSTE DO QUEIMADOR DO GRILL
<p><b>AJUSTE DE LA CANTIDAD DE AIRE ASPIRADO</b></p> <p>Abriendo la puerta del horno o quitándole de los colgantes conseguimos acceder al tornillo de regulación del aire aspirado.</p> <p>Aflojando el tornillo la cantidad de aire aspirado aumenta, apretándolo, disminuye.</p> <p>Ajuste el valor "X" según la tabla.</p> <p>Ajuste del sensor del fusible termoelectrico.</p> <p>El sensor del seguro está fijado con dos tuercas al sostén que forma parte de la chapa reflectora del quemador del grill.</p>	<p><b>AJUSTE DA QUANTIDADE DE AR EM SUÇÃO</b></p> <p>Abriendo a porta, ou eventualmente removendo-a das dobradiças e removendo a parte inferior – base do forno, conseguirá acceso para os parafusos de ajuste de sucção de ar.</p> <p>Desparafusando se aumenta a quantidade de ar aspirado, aparafusando a quantidade se diminui. Estabelecer o valor de "X" segundo tabela.</p> <p>Após ajuste o sensor dos fusíveis termoelectricos</p> <p>O sensor dos fusíveis está fixado por meio de duas porcas no suporte que é parte integrante da cobertura reflexiva do queimador do grill.</p>
<p><b>ADAPTACIÓN DE LA COCINNA A OTRO TIPO DE GAS</b></p> <p>La adaptación de la cocina a otro tipo de gas diferente al gas para el cual fue fabricada la debe efectuar sólo una persona autorizada.</p> <p>Para la adaptación es necesario efectuar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambio de los inyectores de todos los quemadores,</li> <li>• Ajuste, eventualmente, cambio del regulador de la presión de gas, en caso que esté instalado en la tubería de alimentación,</li> <li>• Ajuste de la cantidad de aire aspirado en el quemador del horno y del grill,</li> <li>• Ajuste del "AHORRO" de las potencias de entrada de los quemadores de cocción y del quemador del horno,</li> <li>• Reemplazar el rótulo original de ajuste por un rótulo nuevo de ajuste suministrado con los inyectores,</li> <li>• Hacer constar la adaptación en la hoja de garantía.</li> </ul>	<p><b>RECONSTRUÇÃO DO FOGÃO PARA UM OUTRO TIPO DE GÁS</b></p> <p>A reconstrução do fogão para outro tipo de gás ao contrário daquele para o que foi fabricado, só pode ser executada por pessoal autorizado.</p> <p>Aquando da conversão é necessário:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• substituição dos injectores de todos os queimadores,</li> <li>• ajuste, eventualmente substituição do regulador de pressão do gás, caso esteja instalado na conduta de alimentação,</li> <li>• ajuste da quantidade de ar aspirado no queimador do forno</li> <li>• ajuste do rendimento "ECO MODE" dos queimadores da placa e do forno</li> <li>• substituir o rótulo original por um rótulo novo do conjunto fornecido com os injectores</li> <li>• confirmar a conversão no certificado de garantia.</li> </ul>
<p><b>AJUSTE DE LA ALTURA DE LA COCINA</b></p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• incline la cocina hacia un lateral</li> <li>• atornille los tornillos plásticos por abajo en los orificios traseros y delanteros del travesaño</li> <li>• incline la cocina hacia el otro lateral y atornille los tornillos en los orificios por la otra parte de la cocina</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p><b>AJUSTE DA ALTURA DO FOGÃO</b></p> <p>O estabelecimento do fogão para que placas em posição horizontal, ou ajustar a sua altura, pode ser feito com quatro parafusos que são fornecidos com o aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inclinação a panela sobre a aresta lateral</li> <li>• Aperte os parafusos de plástico de baixo para os painéis dianteiro e traseiro de abertura em um dos lados</li> <li>• fogão inclinação para o lado oposto e aperte os parafusos nos furos do outro lado do feto</li> <li>• Comparado fogão e outro regulador realizado por meio de um fono de permuta de fenda.</li> </ul>
<p><b>NOTA:</b></p> <p>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.</p>	<p><b>OBSERVAÇÃO:</b></p> <p>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.</p>

**ADVERTENCIA:**

El fabricante se reserva el derecho de hacer pequeños cambios en el manual como consecuencia de cambios innovadores o tecnológicos del producto, no influyendo en su funcionamiento.

**ADVERTENCIA:**

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.

**Inyectores, ajuste / Inyectores, ajuste**

Queimador / Quemador	Pequen / Pequeno	Méδιο / Mediano	Do forno / Grande	Do forno / del horno	Do grill / del grill
Rendimento / Potencia de entrada (kW)	1,0	1,75	2,70	3,30	3,00
Rendimento „Eco Mode“ / Potencia de entrada "AHORRO" [kW]	0,36	0,36	0,58	0,85	
<b>Gás natural G 20 –20 mbar / Gas natural G 20 –20 mbar</b>					
Diámetro dos inyectores (mm) / Diámetro del inyector (mm)	0,77	1,01	1,22	1,30	1,25
Ajuste X (mm) / Ajuste X (mm)				3	2
<b>Propano-butano G 30 / G 31 – 28–30/37 mbar Propano-butano G 30 / G 31 – 28–30/37 mbar</b>					
Diámetro dos inyectores (mm) / Diámetro del inyector (mm)	0,50	0,66	0,83	0,85	0,82
Ajuste X (mm) / Ajuste X (mm)				6	3
Consumo [g/h] / Consumo [g/h]	73	127	196,5	240	218

**ACCESORIOS****ACCESÓRIOS****FS 501 4GGW LPG**

Asador	Panela de panificação				
Bandeja de horno	Tacho de panificação			+	
Parrilla	Grelha			+	
Ajuste de la altura	Ajuste de Altura			+	
Juego de inyectores para la adaptación a Gas natural G 20 –20 mbar	Conjunto de inyectores para a conversão para Gas natural G20-20 mbar				+
Juego de dispositivos de instalación para el gas natural	Conjunto de instalação para gás natural				
Accesorios del asador giratorio	Accesórios do espectro rotativo				
Cinta de sujeción (pza.)	Fita de fixação de montagem (pcs)				
Tapa protectora de las perillas	Tampa de cobertura protetora dos botões			+	
Agarradera	Peça manual			+	

**ACCESORIOS POR PEDIDO****ACCESÓRIOS POR ENCOMENDA**

Tapa de cristal de la placa de cocción - blanca	Tampa da placa de vidro - branca				SAP 254207
Tapa de cristal de la placa de cocción - marrón	Tampa da placa de vidro - castanha				SAP 254222
Tapa de cristal de la placa de cocción - blanco	Tampa da placa, de superficie pintada - branca				SAP 254190
Tapa de cristal de la placa de cocción - marrón	Tampa da placa, de superficie pintada - castanha				SAP 254204

DATOS TÉCNICOS	ESPECIFICAÇÕES
COCINA DE GAS	FOGÃO A GÁS
Dimensiones: Altura / ancho / fondo (mm)	850 / 500 / 605
<b>Potencia de entrada de los quemadores de cocción</b>	
Izq. delantero (kW)	1,00
Izq. trasero (kW)	1,75
Der. trasero (kW)	2,70
Der. delantero (kW)	1,75
<b>Potencia de entrada del quemador del horno (kW)</b>	<b>3,30</b>
<b>Potencia de entrada del quemador del grill (kW)</b>	<b>3,00</b>
<b>Potencia de entrada total – gas (kW)</b>	<b>10,5</b>
Temperatura mín. /máx. en el horno	150 / 260° C
Voltaje de la corriente eléctrica	
Ajustado para gas – Propano-butano	G30 / G 31 – 28–30/37mbar
Ajustado de acuerdo con los datos de la placa de identificación	
Conexión al conducto de gas	ISO 228-1/ G ½
Categoría del equipo	II <sub>2</sub> H3+

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

SAP 426198

## 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"