

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN  
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO  
**COCINAS CRISTAL GAS**

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO  
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO  
**PLACAS CRISTAL GAS**

CG.1 4G AI AL / CG Lux-70 4G AI AL / CG Lux-60 4G AI AL  
CG Lux-70 5G AI AL / CG Lux-70 5G AI TR AL  
CGC 4G AI AL / CG Lux-75 2G AI TR AL  
CG Lux-86 3G AI TR AL / CG Lux-60 4G AI / CG Lux-70 4G AI  
CG Lux-70 5G AI / CG Lux-70 5G AI TR / CG Lux-75 2G AI TR  
VR 90 4G AI TR AL / VR 90 4G AI TR  
CG LUX-60 3G AI AL TR



  
**barcelona**  
world race

  
**teka**

**CL**  
Chile

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



# Índice

ES

<b>Presentación</b>	<b>Página 5</b>
Guía de Uso	8
<b>Instalación</b>	<b>10</b>
Emplazamiento de las encimeras de cocción	10
Emplazamiento del horno	11
Anclaje de la encimera de cocción	11
Conexión del gas	13
Conexión eléctrica	14
Transformación del gas	14
<b>Información técnica</b>	<b>16</b>
Dimensiones y potencias	16
Datos técnicos	17
<b>Uso y Mantenimiento</b>	<b>18</b>
Elementos de un quemador	18
Encendido de los quemadores	18
Sistema antigiro accidental en mandos de gas	19
Componentes de un sistema con seguridad	19
Mantenimiento de los quemadores	20
Consejos para la buena conservación del vidrio	20
Consejos para la buena utilización de los quemadores	21
Consideraciones medioambientales	21
Recuerde	23
Limpeza y conservación	24
<b>Si algo no funciona</b>	<b>25</b>

PT

<b>Apresentação</b>	<b>Página 5</b>
Guía de utilização	26
<b>Instalação</b>	<b>28</b>
Instalação da placa de cozinha	28
Colocação do forno	29
Colocação da placa de cozinha	29
Ligação do gás	31
Ligação eléctrica	32
Transformação do gás	32
<b>Informação técnica</b>	<b>34</b>
Dimensões e potências	34
Características técnicas	35
<b>Utilização e Manutenção</b>	<b>36</b>
Elementos de um queimador	36
Acendimento dos queimadores	36
Sistema para impedir rodar o botão de gás acidentalmente	37
Componentes de um sistema com segurança	37
Manutenção queimadores	38
Utilização das placas de fogão	38
Conselhos para uma boa utilização dos queimadores	39
Considerações ambientais	39
Lembre-se de	40
Limpeza e conservação	41
<b>Se alguma coisa não funciona</b>	<b>42</b>

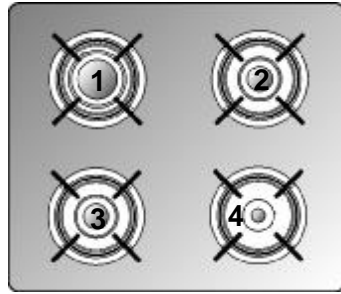


# Presentación / Apresentação



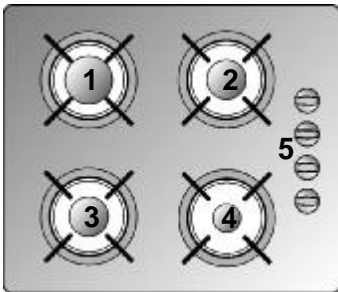
**CG.1 4G AI AL**

- ES** 1 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 2 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.  
 3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 4 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.  
 \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 6.400 Kcal/h - 7,5 kW.
- PT** 1 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 KW.  
 2 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1KW.  
 3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 KW.  
 4 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3kW.  
 \* Todos os queimadores têm grelhas.  
 \* Potência calorífica máxima: Kcal/h - 7,5 kW.



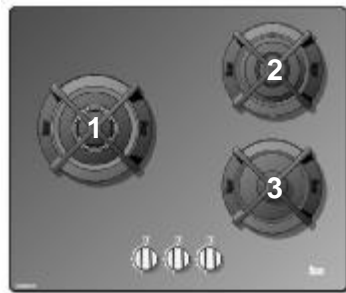
**CGC 4G AI AL**

- ES** 1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.  
 2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.  
 \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.
- PT** 1 Queimador Rápido de 2.580 kcal/h - 3 kW.  
 2 Queimador semi-rápido de 1.500 kcal/h - 1,75 kW.  
 3 Queimador semi-rápido de 1.500 kcal/h - 1,75 kW.  
 4 Queimador Auxiliar de 860 kcal/h - 1 kW.  
 \* Todos os queimadores possuem grelha.  
 \* Potência calorífica máxima: 6.450 kcal/h - 7,5 kW.



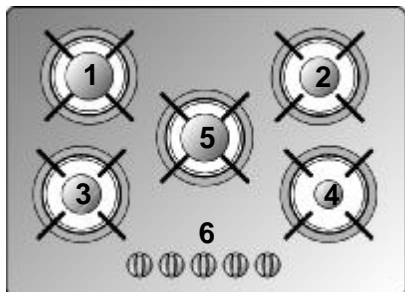
**CG Lux-60 4G AI AL y CG Lux-60 4G AI (\*)**

- ES** 1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.  
 2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.  
 5 Mandos de accionamiento de los quemadores.  
 \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.
- PT** 1 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.  
 2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 4 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.  
 5 Comandos de accionamiento dos queimadores.  
 \* Todos os queimadores têm grelha.  
 \* Potência calorífica máxima 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.



**CG LUX-60 3G AI AL TR**

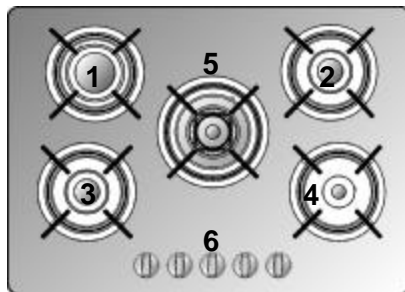
- ES** 1 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.  
 2 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.  
 3 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.  
 \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.
- PT** 1 Queimador triple anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.  
 2 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.  
 3 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.  
 \* Todos os queimadores têm grelhas.  
 \* Potência calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.



**CG Lux-70 5G AI AL y CG Lux-70 5G AI (\*)**

- ES
- 1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
  - 2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
  - 6 Mandos de accionamiento de los quemadores.
- \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 9.020 Kcal/h - 10,5 kW.

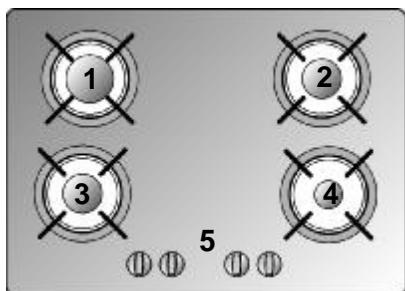
- PT
- 1 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
  - 2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 4 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
  - 6 Comandos de accionamento dos queimadores.
- \* Todos os queimadores têm grelha.  
 \* Potência calorífica máxima: 9.020 Kcal/h - 10,5 kW.



**CG Lux-70 5G AI TR AL y CG Lux-70 5G AI TR (\*)**

- ES
- 1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
  - 2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
  - 6 Mandos de accionamiento de los quemadores.
- \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 9.450 Kcal/h - 11 kW.

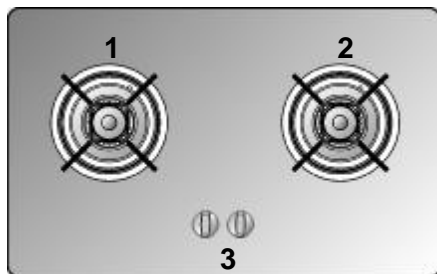
- PT
- 1 Queimador Rápido de 2.580 kcal/h - 3 kW.
  - 2 Queimador semi-rápido de 1.500 kcal/h - 1,75 kW
  - 3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 4 Queimador Auxiliar de 860 kcal/h - 1 kW.
  - 5 Queimador de tripla anel de 3.010 kcal/h - 3,5 kW.
  - 6 Comandos de accionamento dos queimadores.
- \* Todos os queimadores possuem grelha.  
 \* Potência calorífica máxima: 9450 kcal/h - 11 kW.



**CG Lux-70 4G AI AL y CG Lux-70 4G AI (\*)**

- ES
- 1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
  - 2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Mandos de accionamiento de los quemadores.
- \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.

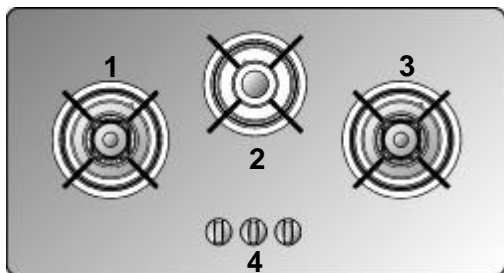
- PT
- 1 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
  - 2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
  - 4 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Comandos de accionamento dos queimadores.
- \* Todos os queimadores têm grelha.  
 \* Potência calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7,5 kW.



**CG Lux-75 2G AI TR AL y CG Lux-75 2G AI TR (\*)**

- ES
- 1 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
  - 2 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
  - 3 Mandos de accionamiento de los quemadores.
- \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 6.020 Kcal/h - 7 kW.

- PT
- 1 Queimador de tripla anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
  - 2 Queimador de tripla anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
  - 3 Comandos de accionamento dos queimadores.
- \* Todos os queimadores possuem grelha.  
 \* Potência calorífica máxima: 6.020 Kcal/h - 7 kW.



**CG Lux-86 3G AI TR AL y CG Lux-86 3G AI TR (\*)**

- ES 1 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.  
 2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 3 Quemador triple corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.  
 4 Mandos de accionamiento de los quemadores.  
 \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 7.520 Kcal/h - 8,75 kW.

- PT 1 Queimador de triplo anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.  
 2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 3 Queimador de triplo anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.  
 4 Comandos de accionamento dos queimadores.  
 \* Todos os queimadores possuem grelha.  
 \* Potência calorífica máxima: 7.520 Kcal/h - 8,75 kW.

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

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



**VR 90 4G AI TR AL y VR 90 4G AI TR (\*)**

- ES 1 Quemador Triple Corona de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.  
 2 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.  
 3 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 4 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.  
 \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 7.950 Kcal/h - 9,25 kW.

- PT 1 Queimador de triplo anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.  
 2 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.  
 3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.  
 4 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.  
 \* Todos os queimadores possuem grelha.  
 \* Potência calorífica máxima: 7.950 Kcal/h - 9,25 kW.

# Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

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

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

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

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

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



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

## Instrucciones de Seguridad


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


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


marca **TEKA**.


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


### Atención:


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

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

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

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

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

 **Por razones de seguridad, recomendamos sigan las instrucciones de la compañía suministradora de gas cerran**



do la llave de suministro cuando no se utilice la encimera.



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



El dispositivo de encendido automático no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si durante este tiempo el quemador no se enciende, deje de actuar sobre él y abra la puerta de la estancia y/o espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.



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

# Instalación

## Importante

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

## Emplazamiento de las encimeras de cocción

Dependiendo del modelo a instalar se practicará en la encimera del mueble o fogón una abertura con las dimensiones especificadas la figura 2. Dentro del embalaje del modelo CG.1 4G AI AL se adjunta una plantilla para dimensionar el emplazamiento de este modelo de encimera.

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

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

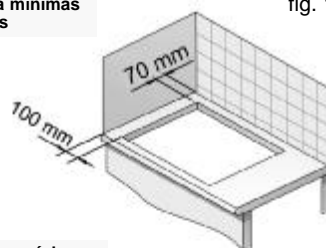
Las encimeras descritas en este manual únicamente pueden ser instaladas con hornos Teka. Los modelos sin mandos se instalarán, específicamente, con hornos Teka de tipo ME y/o paneles de mandos Teka.

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

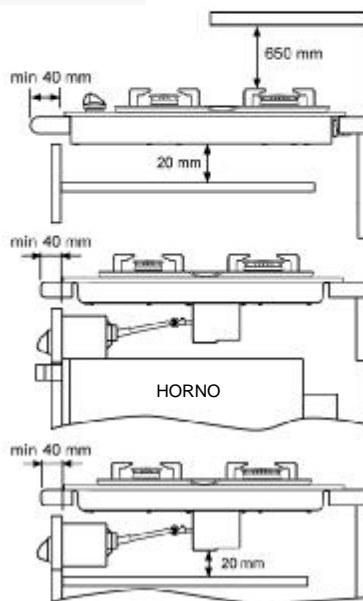
El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

Distancia mínimas a paredes


fig. 1




Distancias mínimas de ventilación



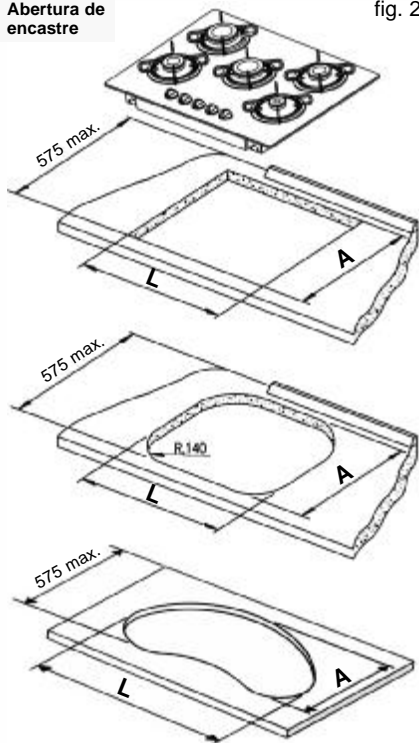
## Advertencias:

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

 Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa

Abertura de  
encastre


fig. 2





\* En caso de encimera de granito la medida puede ser 580 mm

Las dimensiones **L** y **A** se encuentran en la tabla "Dimensiones y características" del apartado Información Técnica.

de golpes o un peso excesivo.

 En caso de rotura o fisura del vidrio la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

 Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100° C.

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

TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.


## Emplazamiento del horno



Véase el manual correspondiente.

## Anclaje de la encimera de cocción

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

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

## Colocación de las grapas:

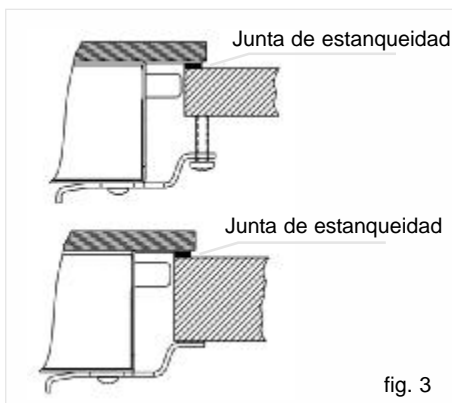


fig. 3

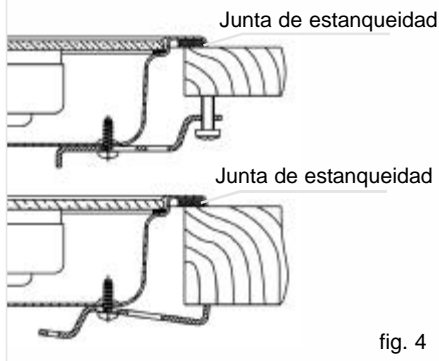
**Modelo CG.1 4G AI AL:**

fig. 4

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran cuatro grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa (dos anteriores y otras dos posteriores). Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en las figuras 3 y 4.

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

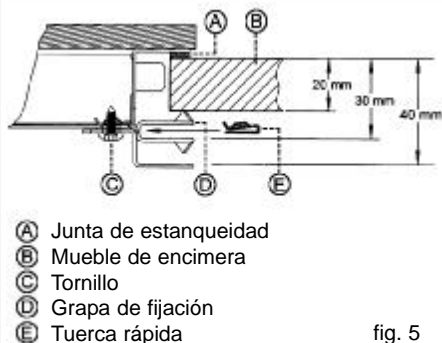
**Modelo CGC 4G AI AL:**

fig. 5

En el modelo CGC 4G AI AL, el montaje se realiza introduciendo las tuercas rápidas en los alojamientos donde van los tornillos, (ver fig. 5), acople después la grapa que corresponda según la medida de altura de la encimera del mueble (20, 30 y 40 mm.) y apriete los tornillos hasta quedar bien sujeta.

Si se instala un horno debajo de la encimera de cocción, evitar que el cable de toma de corriente quede en contacto con partes excesivamente calientes.

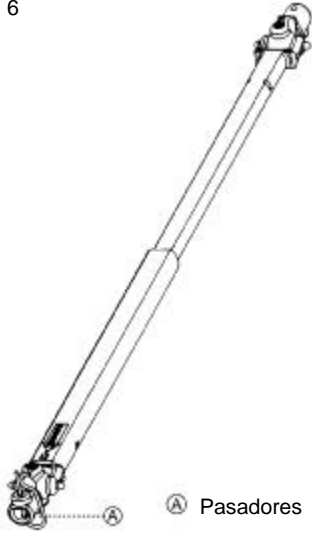
**ACOPLAMIENTO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN AL HORNO O A PANEL DE MANDOS****Cocinas CGC 4G AI AL y CG.1 4G AI AL**

Con este fin la encimera de cocción dispone de cuatro accionamientos telescópicos cardan. (Ver fig. 6).

Para dicho acoplamiento debe procederse como sigue:

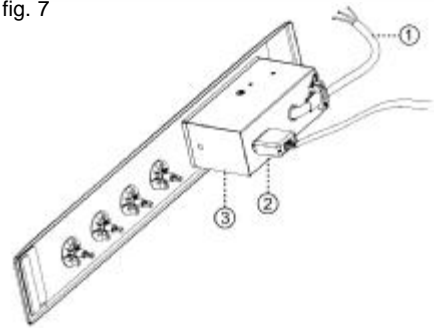
- 1 Quitar la corriente eléctrica.
- 2 Extraer el extensible de los accionamientos telescópicos unos centímetros.
- 3 Quitar los cuatro pasadores de los extremos (A).
- 4 Introducir parcialmente el horno en su emplazamiento teniendo cuidado de no arrastrar los accionamientos telescópicos cardan que cuelgan de la encimera de cocinar, y dejándole fuera el espacio suficiente para poder introducir los otros extremos de los mencionados accionamientos en los vástagos de la parte posterior del frente de mandos, colocando después los pasadores.
- 5 Para la conexión eléctrica entre ambos aparatos, acoplar el conector de la encimera en el del horno.
- 6 Acabar de introducir el horno en su emplazamiento definitivo teniendo cuidado de que los accionamientos telescópicos

fig. 6



### Vista posterior del panel de mandos:

fig. 7



- ① Cable flexible de alimentación
- ② Conector
- ③ Carcasa protectora del conjunto eléctrico

cos cardan estén bien acoplados en los vástagos y que los tubos telescópicos estén introducidos entre sí bien alineados para favorecer el desplazamiento.

- 7 Colocar las cazoletas de los mandos de las encimeras en el horno de acuerdo a las instrucciones del manual del horno.

**Las cazoletas a colocar serán las que se incluyen en la encimera, desechándose las del horno.**

- 8 Para maniobrar, los mandos deben presionarse hacia adentro y girar en sentido antihorario. Mantener la presión durante unos segundos para liberar el dispositivo de seguridad.

Esta cocina incluye cazoletas para todos los hornos TEKA excepto para los modelos RT-600 y RT-800. En estos dos últimos casos se deberán solicitar las cazoletas en la delegación comercial o servicio técnico oficial de TEKA correspondiente.

## Conexión del Gas

La conexión de la toma de gas de la encimera de cocción a la red, debe realizarse siguiendo las normas o reglamentos de instalación en vigor y por personal técnico cualificado (un instalador autorizado). La conexión del gas de estas placas de cocinar debe realizarse con tubería rígida, pues se trata de un aparato inmovilizado, en el caso de encimeras destinadas a la CE. La encimera de cocción viene preparada con una conexión roscada según EN ISO 228-1 de 1/2" de diámetro o EN 10226-1 de 1/2" con rosca cónica, dependiendo de la reglamentación del país de destino.

Para los mercados con conexión EN ISO 228-1 de 1/2" se suministra como accesorio un tubo de cobre de diámetro 10/12 mm. en el cual se puede soldar el tubo de toma de gas.

Además deben realizarse las rejillas de ventilación en el local según indica la nor-

mativa vigente.

La conexión de la toma de gas de la placa de cocinar a la red, debe realizarse siguiendo las normas básicas de instalación de gas en edificios habitados.

**TEKA** no se responsabiliza de las averías o daños producidos por una mala o defectuosa instalación.

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

Una vez realizada la conexión del gas debe comprobarse la estanqueidad de la instalación. Si la comprobación se hace con aire, ha de tenerse en cuenta que la presión de prueba no sea superior a 200 gr./cm<sup>2</sup>. En caso de no disponer de aire, aplicar agua jabonosa para comprobar la ausencia de fugas en las uniones. **Es totalmente desaconsejable hacer la comprobación con una llama.**

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

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

## Conexión Eléctrica

(Solamente para cocinas con encendido automático)

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la

cual está situada en su parte inferior y en la hoja de garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos adjunta que debe conservarse junto a este manual.

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

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

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

## La Transformación del gas

**¡Importante!**

**Cualquier modificación del aparato para su adaptación a un gas diferente del que viene preparado, debe ser realizada únicamente por un técnico cualificado.**



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

Las intervenciones necesarias para la transformación son:

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

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

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

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

Una vez que se han cambiado los inyectores, para **regular los mínimos** se procederá de la siguiente manera:

#### Encimeras CG.1 4G AI AL y CGC 4G AI AL

- 1 Sacar el horno o el panel de mandos de su emplazamiento para poder acceder a los grifos de gas.
- 2 Encender los quemadores al mínimo.
- 3 Para acceder al tornillo de regulación de los grifos se deberá previamente levantar la tapa que protege los grifos, extrayendo los dos tornillos que sujetan dicha tapa a la carcasa.
- 4 Mediante un destornillador fino de ranura actuar sobre el tornillo que está a la derecha del vástago de la llave de gas (giro a la izquierda más llama y giro a la derecha menos llama).
- 5 Una vez regulado comprobar que al mover de máximo a mínimo bruscamente el mando no se apaga la llama.

#### Resto de encimeras

- 1 Encender los quemadores al mínimo.
- 2 Extraer los mandos de los grifos tirando firmemente hacia arriba.
- 3 Mediante un destornillador fino de ranura actuar sobre el tornillo que está a la derecha o en el centro del vástago de la llave de gas (giro a la izquierda más llama y giro a la derecha menos llama).

- 4 Una vez regulado comprobar que al mover de máximo a mínimo bruscamente el mando no se apaga la llama.

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

#### Tabla 1

Quemador	Familia	
	Segunda	Tercera
	Grupo H	Grupo 3+
Triple corona (3,5kW)	135 T	95
Rápido	116 Y	85
Semi-rápido	97 Z	66
Auxiliar	72 X	50

Ø inyector expresado en 1/100 mm.

## Dimensiones y potencias

Modelos	CG LUX-86 3G AI TR AL	CG Lux-70 4G AI	CG Lux-70 5G AI	CG Lux-70 5G AI TR	CG.1 4G AI AL	CG Lux-60 4G AI	CGC 4G AI AL	VR 90 4G AI TR	CG LUX-60 3G AI AL TR	CG Lux-75 2G AI TR
		CG Lux-70 4G AI AL	CG Lux-70 5G AI AL	CG Lux-70 5G AI TR AL		CG Lux-60 4G AI AL		VR 90 4G AI TR AL		CG Lux-75 2G AI TR AL
<b>Dimensiones en mm.</b>										
Largo	860	710	710	710	590	610	600	900	610	750
Ancho	450	510	510	510	510	510	510	510	510	450
Alto	125	115	115	125	163	115	143	125	115	125
Espesor del vidrio	8	8	8	8	5	8	8	8	8	8
<b>Dimensiones del emplazamiento en el mueble mm.</b>										
Largo (L)	815	690	690	690	570	580	580	880	580	670
Ancho (A)	405	492	492	492	492	492	492	490	492	350
Profundidad	70	70	70	70	117	70	93	70	70	70
<b>Potencias por quemador y placa</b>										
Quemador de gas triple corona 3,5 kW.	2			1				1	1	2
Quemador gas rápido 3 kW.		1	2	1	1	1	1	1	1	
Quemador de gas semi-rápido 1,75 kW.	1	2	2	2	2	2	2	1		
Quemador de gas auxiliar 1 kW.		1	1	1	1	1	1	1	1	
<b>Eléctrico</b>										
Potencia nominal (W) para 230 V*	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Tensión de alimentación (V)	VER PLACA DE CARACTERÍSTICAS									
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
<b>Gas</b>										
Consumo calorífico nominal (kW)	8,75	7,5	10,5	11	7,5	7,5	7,5	9,25	7,5	7



## Datos técnicos

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

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

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


### CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON QUEMADORES DE GAS


#### Advertencias:

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

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

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

 El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural, o abriendo una ventana, o instalando un eficaz dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).

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

Encimera de clase 3.

### Tabla 2

País	Categoría
España	II2H3+
Portugal	II2H3+

### Tabla 3

Quemador		Triple corona	Rápido	Semirápido	Auxiliar
<b>Consumo Calorífico Nominal</b>	kW	<b>3,5</b>	<b>3</b>	<b>1,75</b>	<b>1</b>
Consumos Nominales*	G-20 (Nm <sup>3</sup> /h) 20 (mbar)	0,33	0,29	0,17	0,10
	G-30 (Kg/h) 29 (mbar)	0,25	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h) 37 (mbar)	0,24	0,21	0,13	0,07
Consumo calorífico reducido	kW	1,55	0,77	0,47	0,33
Rendimiento	%	>52	>52	>52	-

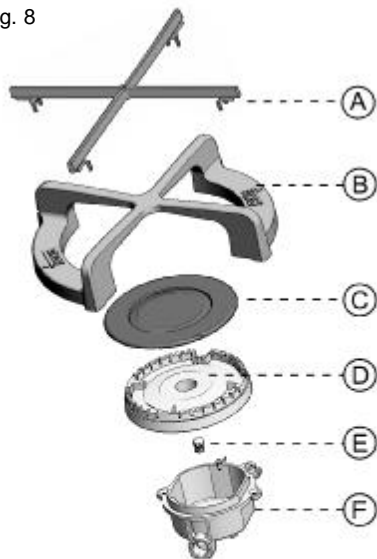
\* Consumo sobre Poder Calorífico Superior (H<sub>s</sub>)

# Uso y Mantenimiento

## Elementos de un quemador

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

fig. 8

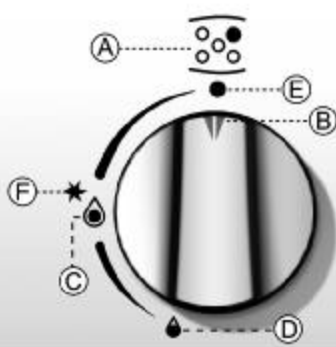


- (A) Complemento de parrilla
- (B) Parrilla
- (C) Tapa difusora
- (D) Corona difusora
- (E) Inyector
- (F) Portainyector

## Encendido de los quemadores

- \* Verificar que los mandos están en posición correcta.
- \* Abrir la llave de corte general o la llave de la bomba.
- \* Pulsar el mando del quemador hacia abajo.

fig. 9

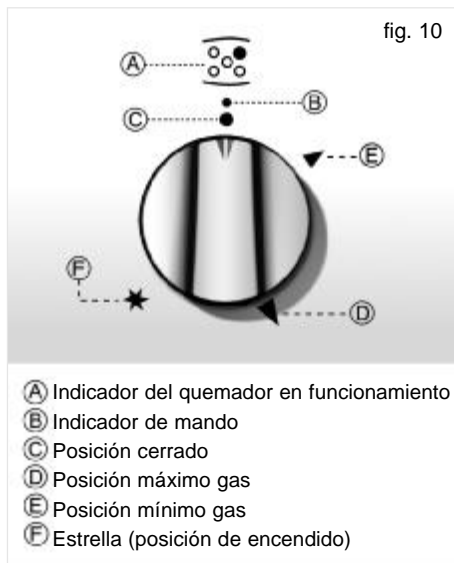


- (A) Indicador del quemador en funcionamiento
- (B) Posición del mando en reposo
- (C) Posición máximo gas
- (D) Posición mínimo gas
- (E) Posición cerrado
- (F) Estrella (posición de encendido)

- \* Pulsando el mando del quemador, girarlo a lo largo de todo su recorrido, hasta que se produzca la ignición del gas (en las encimeras con la estrella, se debe realizar el encendido en la posición de máximo). Mantenerlo pulsado entre 2 y 5 segundos, para que permita actuar el termopar de seguridad.
- \* Situar el mando en la posición deseada.

**En la cocina CGC 4G AI AL y CG.1 4G AI AL operar de la forma siguiente:** (Ver fig. 10)

- \* Verificar que los mandos están en posición correcta.
- \* Abrir la llave de corte general o la llave de la bomba.
- \* Presionar el mando y al mismo tiempo girarlo en sentido antihorario hasta la posición de encendido (serigrafía de estrella). Una vez que se produzca la ignición del gas, mantener el mando en esa posición entre 2 y 5 segundos,



para que permita actuar el termopar de seguridad.

\* Situar el mando en la posición deseada.

**Debe limpiar periódicamente y con mucho cuidado el encendedor (cerámica y electrodo) para evitar problemas de encendido. Verifique también las ranuras de los quemadores no estén obstruidas.**

En las encimeras CG Lux-75 y CG Lux-86 se podrán utilizar los recipientes con base cóncava (WOK), en la parrilla destinada a tal efecto.

El diámetro mínimo de los recipientes a utilizar es de 140 mm. Para usar recipientes de un diámetro de 120 mm o menor, emplear siempre el quemador auxiliar. En las encimeras CG Lux-75 y CG Lux-86, se habrá de utilizar el complemento de parrilla (elemento A en la figura 8).

## Sistema antigiro accidental en mandos de gas



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



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

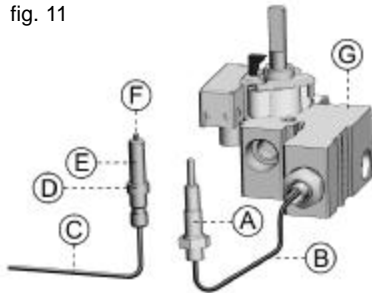
## Componentes de un Sistema con Seguridad

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

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

El termopar envía una señal eléctrica al grifo, detectando la presencia o no de llama en el quemador. Durante el encendido debe mantener presionado el grifo al menos durante 5 segundos, hasta que el termopar se haya calentado y envíe la señal eléctrica suficiente al grifo. En caso de que el quemador se apague, la falta de llama es detectada por el termopar que hace que el grifo de seguridad corte el paso de gas.

fig. 11



- (A) Termopar de seguridad
- (B) Conexión termopar-grifo
- (C) Conexión al generador de chispa
- (D) Bujía de encendido
- (E) Cerámica
- (F) Electrodo
- (G) Grifo de seguridad

## Mantenimiento de los quemadores

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

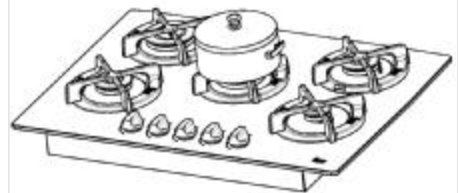
Para garantizar la estanqueidad de la instalación de gas y el buen funcionamiento de los quemadores es necesario que la encimera sea revisada por el Servicio Técnico especializado **por lo menos una vez cada año.**

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

## Consejos para la buena conservación del vidrio

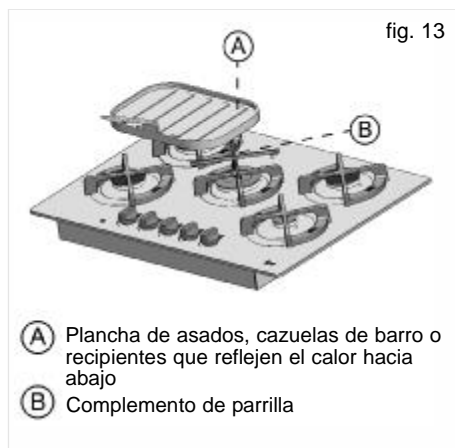
- \* Para la utilización de una plancha de asar, cazuelas de barro o recipientes que reflejan el calor hacia abajo, es imprescindible colocar el complemento de parrilla, ya que si no se hace así, la excesiva temperatura que se refleja hacia abajo puede dañar el vidrio o los quemadores (Ver fig. 12).

fig. 12



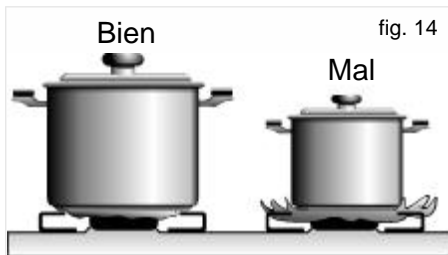
- \* No utilizar placas de fundición sobre la parrilla, ya que estas reflejan un calor excesivo sobre la superficie del vidrio.
- \* Los recipientes colocados sobre los quemadores no deberán sobresalir fuera de los límites de la superficie del vidrio, con el fin de que el efecto del rebote de la llama no perjudique las encimeras con superficie plástica.
- \* El complemento de la parrilla puede utilizarse para cocinar con recipientes de poco diámetro, o cuando se precisa muy poco calor, para cocinar lentamente o para mantener calientes los alimentos. Su utilización supone una pérdida de rendimiento en el quemador.
- \* Si se observa rotura o agrietamiento en el vidrio, poner todos los mandos de la placa de cocina en posición "cerrado" (apagado) además de cerrar la llave de paso del gas y finalmente desconectar la corriente eléctrica. Póngase en contacto con el Servicio Técnico de TEKA.

- \* No utilizar la superficie del vidrio para almacenar cosas.
- \* No colocar láminas de aluminio, papel de estaño o plástico sobre la superficie del vidrio.
- \* En los modelos con cinco quemadores, debe colocar en el quemador central los recipientes de grandes dimensiones que de otra forma pueden reflejar calor sobre el mueble encimera. Para los modelos de cuatro quemadores, utilícese la parrilla complementaria en el caso de usar este tipo de recipientes.




## Consejos para una buena utilización de los quemadores

- \* Utilizar recipientes de fondo plano y comprobar que los mismos asientan correctamente sobre la parrilla, para evitar que los recipientes se deslicen al hervir los alimentos (no utilizar recipientes con base cóncava o convexa).
- \* No se deben emplear quemadores rápidos con recipientes de poco diámetro, pues parte de la llama se difundiría fuera del recipiente, y de esa forma el rendimiento sería mucho más pequeño. (Ver fig. 14).



- \* Los quemadores no deben funcionar sin un recipiente sobre ellos, así se evitará un gasto inútil de gas y que la parrilla se caliente en exceso.
- \* Cuando los quemadores están funcionando no deben estar expuestos a corrientes de aire fuertes, pues además de la pérdida de potencia calorífica, se tiene el peligro de que se apague la llama en las cocinas sin sistema de seguridad (AL), con lo que el gas se escapará pudiendo producir cualquier accidente. Esto se debe tener en cuenta sobre todo al funcionar con los quemadores a potencia mínima.
- \* Si el quemador ahuma los recipientes o las puntas de la llama son amarillas, deberá limpiar dicho quemador. Si esta anomalía persiste se avisará al Servicio de Asistencia Técnica para regular la toma de aire primario o limpiar la tubería de conducción de gas.

## Consideraciones medioambientales

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de

**forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.**

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

# Recuerde



No utilizar recipientes pequeños en quemadores grandes, ya que la llama se difundiría.

Utilizar recipientes apropiados para cada quemador, así se aprovechará mejor el calor.



No colocar desplazado el recipiente sobre el centro del quemador.

Colocar el recipiente correctamente centrado sobre el quemador.



No utilizar utensilios que reflejen calor excesivo hacia abajo directamente sobre la parrilla.

Para utilizar planchas de asado, cazuelas de barro recipientes que reflejen calor hacia abajo, utilizar el complemento de parrilla.



No colocar los recipientes directamente sobre el quemador.

Colocar los recipientes sobre la parrilla.



No utilizar objetos punzantes sobre la cocina.

Después de utilizar las parrillas es conveniente limpiarlas en frío.



No utilizar pesos excesivos ni golpear la cocina con objetos pesados.

Manejar los recipientes con cuidado sobre la cocina.



# Limpieza y Conservación

Para una buena conservación del vidrio debe realizarse la limpieza con productos y útiles adecuados y cuando el vidrio está frío. Se limpiará cada vez que se utiliza, con lo que resultará más fácil y así se evitará que se adhiera la suciedad de los diversos cocinados.

**En la limpieza del vidrio, se debe tener en cuenta el grado de suciedad actuando como se indica a continuación:**

- \* Cuando la suciedad es ligera y no adherida se puede realizar la limpieza con un paño húmedo y un detergente suave.
- \* Las manchas o engrasamientos deben limpiarse con productos de limpieza apropiados para vidrios.
- \* Si se presentara algún caso de objetos o utensilios de plástico o azúcar fundidos sobre el vidrio, deberán eliminarse inmediatamente en caliente.
- \* No utilizar en ningún caso productos de limpieza agresivos o que produzcan raya, como aerosoles para limpieza de hornos, quitamanchas desoxidantes y esponjas o estropajos con superficie dura.
- \* No deslizar sobre el vidrio los recipientes, le pueden rayar.
- \* Procurar que los recipientes no se queden sin líquido, ya que el calor acumulado en el fondo del mismo puede causar daños al quemador o al vidrio.
- \* El vidrio soportará golpes ligeros de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos. No golpee con recipientes el canto del vidrio, pues se pueden producir daños irreparables al mismo.
- \* No derramar líquidos fríos sobre el vidrio y los quemadores cuando están calientes.
- \* No pisar ni apoyarse sobre el vidrio, puede romperse y provocar daños.

**Para la limpieza y conservación de otros componentes, actuar como sigue:**

- \* Las parrillas deben limpiarse con un estropajo que no sea abrasivo una vez que se hayan enfriado.
- \* Los quemadores deben limpiarse periódicamente, sobre todo las ranuras, para ello serán sumergidos en agua jabonosa templada y frotados con un estropajo o con un cepillo de púas rígidas.
- \* No limpiar las tapas difusoras de los quemadores esmaltados cuando estén todavía calientes. Son perjudiciales los productos abrasivos: vinagre, café, leche, agua salada y jugo de tomate, que permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas.
- \* El acero inoxidable se debe lavar con agua jabonosa y un paño suave. Si después de esto la chapa queda amarillenta, recomendamos emplear limón, vinagre, amoníaco rebajado con agua o algún producto de limpieza que contenga este último elemento. El brillo se mantiene con un ligero pulido con Polish abrillantador, de fácil adquisición en el mercado de productos de limpieza.
- \* La limpieza del panel de mandos debe hacerse con agua jabonosa y un paño suave.
- \* Al limpiar el aparato con los quemadores desmontados debemos tener cuidado de que no se introduzcan líquidos u objetos en el codo del porta-inyector.
- \* No utilizar para la limpieza productos que ataquen al aluminio, como sosa, aceite, etc.



# Si algo no funciona

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

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

# Guia de Utilização do Livro de Instruções

PT

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

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

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

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

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

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



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

## Instruções de Segurança

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

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

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

### Atenção:



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



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



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



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



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



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



**Se sentir cheiro de gás, deve**

fechar a torneira de gás ao fogão e ventilar a habitação. Para além disso, um técnico especializado deverá verificar a instalação de gás e a placa de encastrar.



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



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

# Instalação

## Importante

A INSTALAÇÃO E O AJUSTE DEVEM SER EFECTUADOS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR

## Colocação das placas de cozinha

Dependendo do modelo a encastrar, deve fazer-se no tampo do móvel ou fogão uma abertura com as dimensões especificadas em la figura 2. Dentro da embalagem dos modelos CG.1 4G e CG.1 3G 1P anexa-se um molde para dimensionar o alojamento deste modelo de placa de encastrar.

O sistema de encaixe está previsto para móveis cuja espessura é de 20, 30 e 40 mm.

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

As placas de cozinha incorporadas neste manual, apenas podem ser instaladas com fornos Teka. Os modelos sem comandos instalam-se especificamente com fornos Teka do tipo ME ou com painéis de comandos Teka.

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

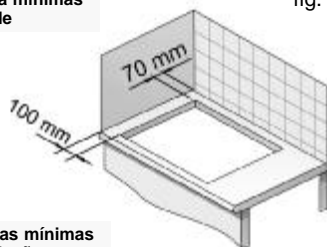
O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.



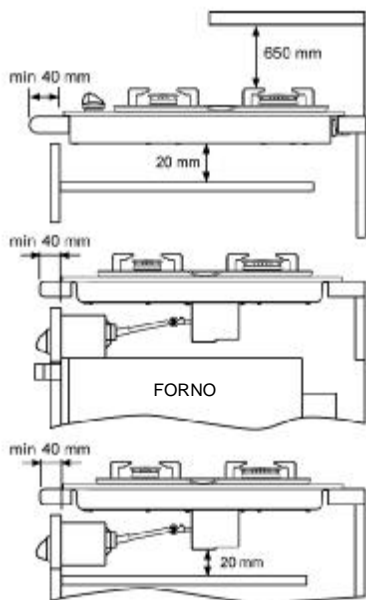
**Se as placas forem manipuladas**

Distância mínimas da parede

fig. 1



Distâncias mínimas de ventilação



**antes da instalação, esta operação deve ser realizada com precaução pois podem haver zonas ou cantos que podem causar cortes.**



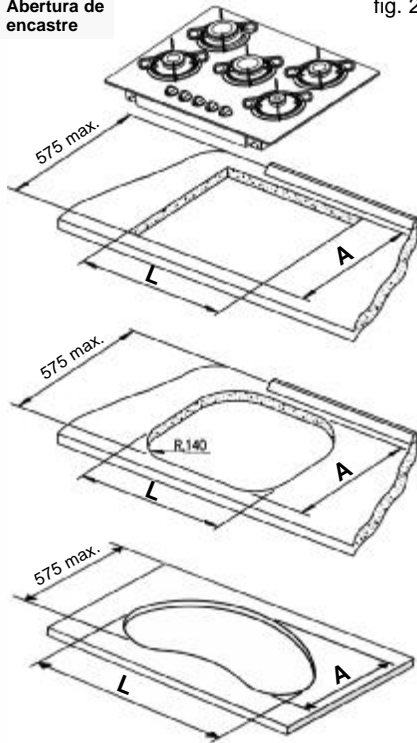
**Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.**



**Em caso de ruptura ou fissura do vidro, a placa deverá ser desligada ime**

Abertura de  
encastre

fig. 2



As dimensões **L** e **P** encontram-se na tabela "Dimensões e características" do ponto Informação Técnica

diatamente da corrente eléctrica.

**⚠** As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100°C.

**⚠** A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.

TENHA EM ATENÇÃO QUE O VIDRO NÃO SERÁ ABRANGIDO PELA GARANTIA, SE SOFRER UMA PANCADA OU SE FOR MANUSEADO INDEVIDAMENTE.

## Colocação do forno ou do painel de comandos



Veja o manual correspondente.

## Colocação da placa de cozinha

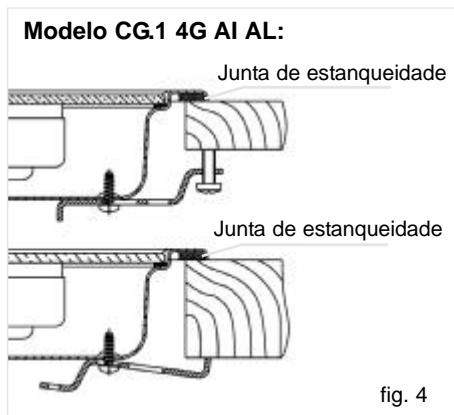
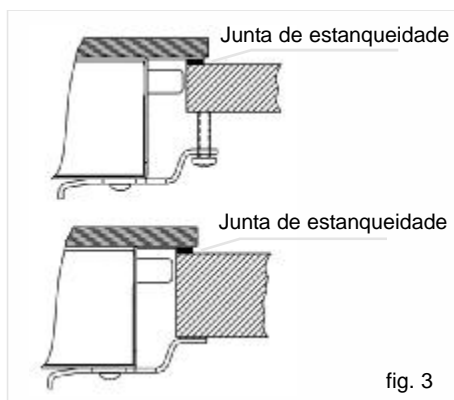
Uma vez observadas as dimensões do lugar onde a placa vai ser colocada, cola-se a junta de vedação sobre a parte inferior do vidro.

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

Para instalar a placa de cozinha no móvel, são fornecidos quatro grampos que devem ser fixos nos orifícios existentes na parte inferior da carcaça, dois à frente e dois atrás. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado nas figuras 3 e 4.

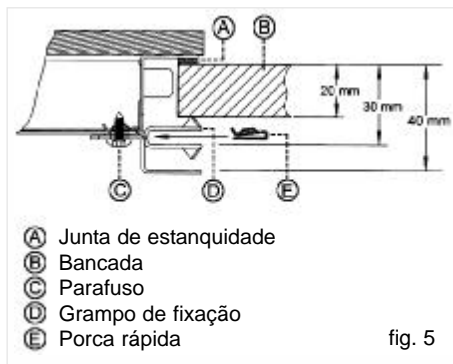
Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos autoroscantes, que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se à medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes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

## Colocação das grampos:



No modelo de bancada CGC 4G AI AL, a montagem é realizada introduzindo as porcas rápidas nos alojamentos onde vão os parafusos, (ver figura 5). Após, acoplar o grampo que corresponde segundo a medida de altura da bancada (20, 30 e 40 mm) e apertar os parafusos até ficarem bem firme.

Se instalar um forno debaixo da placa de cozinha, evite que o cabo de alimentação entre em contacto com partes excessivamente quentes.



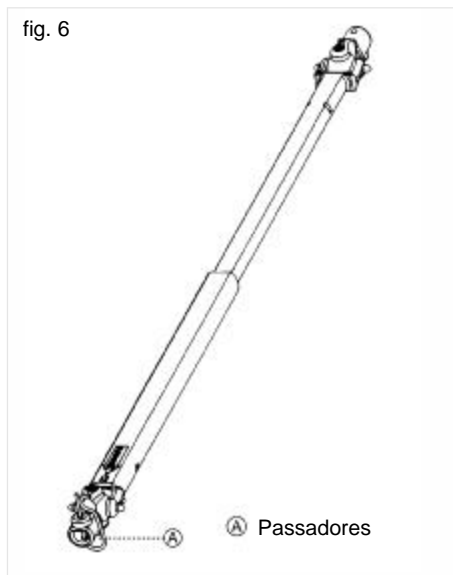
## LIGAÇÃO DA PLACA DE COZINHA AO FORNO OU AO PAINEL DE COMANDOS Cocinas CGC 4G AI AL e CG.1 4G AI AL

Para isso, a placa de cozinha dispõe de quatro accionamentos telescópicos cardan. (Ver fig. 6)

Para esse acoplamento deve proceder-se da seguinte forma:

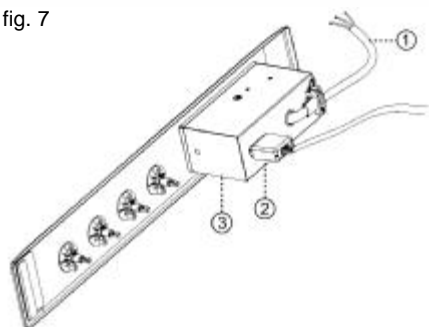
- 1 Desligue a corrente eléctrica.
- 2 Extrair alguns centímetros o extensível do accionamento telescópico.
- 3 Retire os quatro passadores dos extremos (A).
- 4 Introduza parcialmente o forno na sua localização, tendo o cuidado de não arrastar os accionamentos telescópicos cardan que pendem da placa de de cozinha, e deixando-o fora o espaço suficiente para poder introduzir os outros extremos dos mencionados accionamentos nas hastes da parte posterior da frente dos comandos, colocando depois os passadores.
- 5 Para a ligação eléctrica entre ambos os aparelhos, ligue o conector da placa no forno.
- 6 Acabe de introduzir o forno na sua localização definitiva, tendo o cuidado de verificar se os accionamentos telescópicos cardan estão bem acoplados nas

fig. 6



## Vista traseira do Painel de Comandos:

fig. 7



- ① Fio flexível de alimentação
- ② Conector
- ③ Carcaça protectora do conjunto eléctrico

hastes e se os tubos telescópicos estão introduzidos entre si bem alinhados para favorecer o deslocamento.

**7** Coloque o embelezador da placa de cozinha no forno de acordo com as instruções do manual do forno. **Os embelezadores que devem ser colocados são os que acompanham a placa de cozinha. Não utilize os que acompanham o forno.**

**8** Para actuar, pressione os botões para dentro e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Mantenha pressionado durante alguns segundos para libertar o dispositivo de segurança.

Esta placa de cozinha inclui embelezadores para todos os fornos TEKA, com excepção dos modelos RT-600 e RT-800. Nestes dois últimos casos os embelezadores deverão ser solicitados junto da delegação comercial ou no respectivo serviço de assistência técnica da TEKA.

## Ligação do gás

A ligação da placa de cozinha à rede de gás deve ser realizada seguindo as normas de instalação em vigor e por pessoal técnico qualificado (um instalador autorizado). A ligação do gás destas placas de cozinha deve ser realizada com uma tubagem rígida, já que se trata de um aparelho imobilizado, no caso destas se destinarem ao mercado da UE. A placa de cozinha vem preparada com uma ligação enroscada conforme EN ISO 228-1 de 1/2" de diâmetro ou EN 10226-1 de 1/2" com rosca cónica, dependendo da regulamentação do país de destino. É fornecido como acessório um tubo de cobre de diâmetro 10/12 mm, ao qual se pode soldar o tubo do gás.

Para além disso, devem ser colocadas grades de ventilação segundo indica a normativa em vigor. A ligação da tomada de gás da placa à rede deve ser realizada segundo as normas básicas de instalação de gás em edifícios habitados.

A **TEKA** não se responsabiliza pelas avarias ou danos derivados de uma instalação mal feita ou com defeito.

Para não causar danos na instalação da placa de encastrar ao apertar a porca do tubo de ligação de gás, deve utilizar-se um par de aperto máximo de 300 Kg.f.cm.

Depois de realizar a ligação do gás deve comprovar a estanquidade da instalação. Se efectuar a comprovação com ar, ter em conta que a pressão de prova não seja superior a 200 gr./cm<sup>2</sup>. No caso, de não efectuar com ar, aplicar água com sabão para verificar a ausência de fugas nas uniões. **NÃO UTILIZE CHAMA.**

Após a instalação da placa verificar se os mínimos dos queimadores estão bem regulados. Para tal acenda os queimadores e comprove que não se apagam ao passar bruscamente do máximo para o mínimo.

Cada vez que se desmontar a porca de ligação de gás, deve substituir-se a junta da mesma.

## Ligação eléctrica

(Somente para fogões com acendimento automático)

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica verifique se a tensão e a frequência correspondem à da chapa de características da placa, a qual está situada na parte inferior e na folha de garantia, a qual deve estar junto ao manual.

A ligação deve ser realizada através de um interruptor omipolar com distância entre contactos de, no mínimo, 3 mm, que garanta a desconexão em caso de emergência ou de limpeza da placa de cozinha.

A ligação deve ser feita a uma tomada com terra de forma correcta, segundo a norma vigente.

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

## A transformação do gás

### Importante!

**A conversão do aparelho para um gás diferente, deve ser realizada exclusivamente por um técnico qualificado.**



**Informação para o Serviço de Assistência Técnica:** caso tenha sido efectuada uma conversão do tipo de gás ou pressão, é necessário colocar um novo rótulo de regulação sobre o antigo para que se possa identificar as suas novas características.

Para efectuar a transformação, é necessário substituir os injectores e regular os níveis mínimos das chaves.

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

Para trocá-los é necessário seguir as seguintes instruções:

- 1** Tire as grelhas e as partes superiores dos queimadores para que o injector esteja visível.
- 2** Com uma chave de tubo n.º 7, tire os injectores e substitua-os pelos novos. É preciso apertar bem o injector para evitar fugas.
- 3** Coloque novamente a grelha e os queimadores.

Quando já estiverem trocados os injectores, será preciso **regular os mínimos**. Para isso proceda do seguinte modo:



## Placas de encastrar CG.1 4G AI AL y CGC 4G AI AL

- 1 Tire o forno e o painel de comandos de seu lugar para poder alcançar a chave do gás.
- 2 Acenda os queimadores no mínimo.
- 3 Para ter acesso ao parafuso de regulação das torneiras, tem de levantar previamente a tampa que as protege, tirando os dois parafusos que seguram a tampa da carcaça.
- 4 Com uma chave de fenda fina, mexa no parafuso que está à direita ou no centro da haste da chave de gás (girando para a esquerda há mais chama, para a direita, menos).
- 5 Uma vez regulado, verifique se ao mudar bruscamente o comando, do máximo ao mínimo, a chama não se apaga.

### Restantes placas de cozinha

- 1 Tire os comandos das torneiras puxando com firmeza para cima.
- 2 Acenda os queimadores no mínimo.
- 3 Com uma chave de fenda fina, mexa no parafuso que está à direita ou no centro da haste da chave de gás (girando para a esquerda há mais chama, para a direita, menos).
- 4 Uma vez regulado, verifique se ao mudar bruscamente o comando, do máximo ao mínimo, a chama não se apaga.

**A TEKA INDUSTRIAL, S.A** não se responsabiliza pelo funcionamento incorrecto da placa de cozinha no caso da transformação do gás ou da regulação dos níveis mínimos dos queimadores, não tiver sido efectuada pelo Serviço de Assistência Técnica da **TEKA**.

## Tabela 1

Queimador	Família	
	Segunda	Terceira
	Grupo H	Grupo 3+
Triplo anel (3,5 kW)	135 T	95
Rápido	116 Y	85
Semi-rápido	97 Z	66
Auxiliar	72 X	50

Ø injectores expresso em 1/100 mm.

# Informação Técnica

PT

## Dimensões e potências

<b>Modelos</b>	CG LUX-86 3G AI TR AL	CG Lux-70 4G AI	CG Lux-70 5G AI	CG Lux-70 5G AI TR	CG.1 4G AI AL	CG Lux-60 4G AI	CGC 4G AI AL	VR 90 4G AI TR	CG LUX-60 3G AI AL TR	CG Lux-75 2G AI TR
	CG Lux-70 4G AI AL	CG Lux-70 5G AI AL	CG Lux-70 5G AI TR AL			CG Lux-60 4G AI AL		VR 90 4G AI TR AL		CG Lux-75 2G AI TR AL
<b>Dimensões em mm.</b>										
Largura	860	710	710	710	590	610	600	900	610	750
Profundidade	450	510	510	510	510	510	510	510	510	450
Alto	125	115	115	125	163	115	143	125	115	125
Espessura do vidro	8	8	8	8	5	8	8	8	8	8
<b>Dimensões do furo de encastre em mm.</b>										
Largo	815	690	690	690	570	580	580	880	580	670
Profundidade	405	492	492	492	492	492	492	490	492	350
Altura	70	70	70	70	117	70	93	70	70	70
<b>Potências por queimador e placa</b>										
Queimador de triplo anel 3,5 kW.	2			1				1	1	2
Queimador gás rápido 3 kW.		1	2	1	1	1	1	1	1	
Queimador de gás semi-rápido 1,75 kW.	1	2	2	2	2	2	2	1		
Queimador de gás auxiliar 1 kW.		1	1	1	1	1	1	1	1	
<b>Eléctrico</b>										
Potência nominal (W) para 230 V*	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Tensão de alimentação V.	CONSULTE A CHAPA DE CARACTERÍSTICAS DO APARELHO									
Frequência Hz.	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
<b>Gás</b>										
Consumo calorífico nominal (kW)	8,75	7,5	10,5	11	7,5	7,5	7,5	9,25	7,5	7

## Características técnicas

### CARACTERÍSTICAS COMUNS PARA TODOS OS MODELOS COM PLACAS ELÉCTRICAS QUE SE ACENDEM AUTOMATICAMENTE.

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

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

### CARACTERÍSTICAS COMUNS PARA TODOS OS MODELOS COM QUEIMADORES DE GÁS.

#### Advertencias:

a) Antes da instalação, assegurar-se que as condições de distribuição local do gás (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.

b) As condições de regulação deste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou chapa de características).

c) Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. A sua instalação e ligação deve ser realizada de acordo com as normas de instalação em vigor. Ter em atenção as disposições aplicáveis em relação à ventilação.



Na utilização de um aparelho a gás, existe produção de calor e humidade no local onde está instalado. Deve ser assegurada uma boa ventilação da cozinha: quer através de orifícios de ventilação natural, quer através de uma janela ou ainda instalando um dispositivo de ventilação mecânica (chaminé de ventilação mecânica).



No caso de uma utilização intensa e prolongada pode ser necessária uma ventilação complementar, por exemplo abrindo uma janela, aumentando a potência da ventilação mecânica, caso esta exista.

Placa de cozinha da classe 3

**Tabela 2**

País	Categoria
Espanha	II2H3+
Portugal	II2H3+

**Tabela 3**

Queimador		Tripl ariel	Rápido	Semirápido	Auxiliar
<b>Consumo Calorífico Nominal</b>	kW	<b>3,5</b>	<b>3</b>	<b>1,75</b>	<b>1</b>
Consumos Nominais*	G-20 (Nm³/h) 20 (mbar)	0,33	0,29	0,17	0,10
	G-30 (Kg/h) 29 (mbar)	0,25	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h) 37 (mbar)	0,24	0,21	0,13	0,07
Consumo calorífico reducido	kW	1,55	0,77	0,47	0,33
Rendimento	%	>52	>52	>52	-

\* Consumo sobre o Poder Calorífico Superior (H<sub>s</sub>)

# Utilização e Manutenção

PT

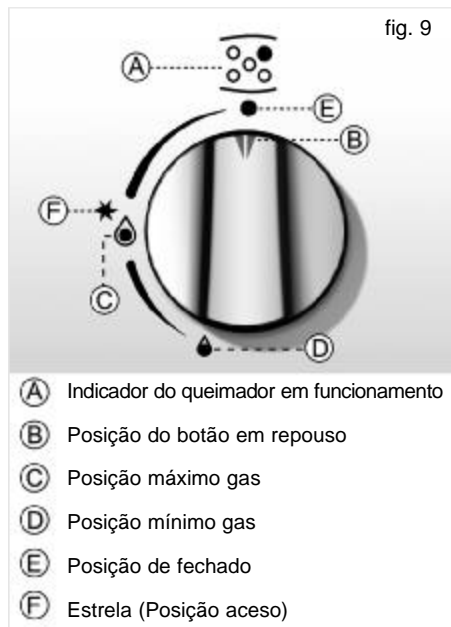
## Elementos de um queimador

**Nota:** Cada vez que montar um queimador, verifique que todos os elementos se ajustam correctamente. Um componente mal colocado pode gerar um superaquecimento do vidro.



## Acendimento dos queimadores

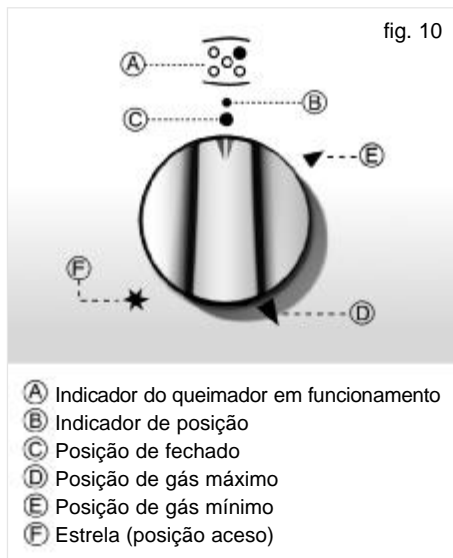
- \* Verifique se os comandos estão na posição correcta (fig. 5).
- \* Abra a chave de corte geral ou a chave da torneira de gás.
- \* Prima o botão do queimador para baixo.



- \* Prima o botão do queimador, rode-o ao longo de todo o seu percurso até ocorrer a ignição do gás (nas placas com a estrela, deve efectuar o acendimento na posição de máximo). Mantenha-o premido durante 2 a 5 segundos, para que o termopolar de segurança possa actuar.
- \* Posicione o botão na posição desejada.

**No caso das placas de cozinha CGC 4G AI AL e CG.1 4G AI AL proceda do seguinte modo:** (Ver fig. 10)

- \* Verifique que os mandos estão na posição correcta.
- \* Abra a chave de corte geral ou a chave do bujão.
- \* Pressione o botão e ao mesmo tempo rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até à posição de aceso (serigrafia de estrela). Após a ignição do gás, é necessário manter o botão nesta posição entre 2 e 5 segundos,



isto permitirá o termopar de segurança entrar em acção.

\* Colocar o botão na posição desejada.

**O acendedor (cerâmica e eléctrodo) deve ser limpo periodicamente e com muito cuidado para evitar problemas de acendimento. Verifique também as ranhuras dos queimadores para ver se estão obstruídos.**

Nas placas de cozinha CG Lux-75 e CG Lux-86 poderão ser utilizados utensílios com base côncava (WOK) na grelha destinada para tal.

O diâmetro mínimo dos recipientes que pode utilizar é de 140mm. Quando utilizar recipientes com um diâmetro de 120mm ou menor, recorra sempre o queimador auxiliar. Nas placas de cozinha CG Lux-75 e CG Lux-86 utilize o complemento da grelha (elemento A na figura 9).

## Sistema para impedir a rotação accidental do botão de gás



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



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

## Componentes de um sistema com segurança

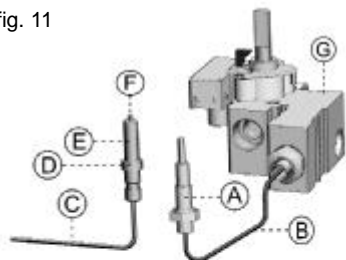
Nas placas de cozinha com segurança (modelos com siglas AL), o dispositivo de corte de gás é constituído pelos seguintes elementos. (Ver fig. 11).

- \* Torneira de segurança.
- \* Termoelemento de segurança junto ao queimador.
- \* Ligação termoelemento-torneira.

O termoelemento envia um sinal eléctrico à torneira, detectando a presença ou não da chama no queimador. Durante o acendimento, deve manter pressionada a torneira durante 5 a 10 segundos até o termoelemento aquecer e enviar o sinal de chama suficiente à torneira. No caso de a chama se apagar, a sua falta é detectada pelo termoelemento que faz com que a

torneira de segurança corte a passagem do gás.

fig. 11



- (A) Termoelemento de segurança
- (B) Ligação termoelemento-torneira
- (C) Ligação ao gerador de faísca
- (D) Vela de acendimento
- (E) Cerâmica
- (F) Electrodo
- (G) Torneira de segurança

## Manutenção queimadores

Sempre que as torneiras de gás forem desmontadas, dever-se-á trocar a junta que há entre estas e o tubo distribuidor.

O funcionamento dos queimadores é correcto quando a sua chama é estável e de cor azul-esverdeada. Se as pontas das chamas forem amareladas, deve-se limpar bem os queimadores. Se a cor amarelada persistir, consulte o Serviço Técnico.

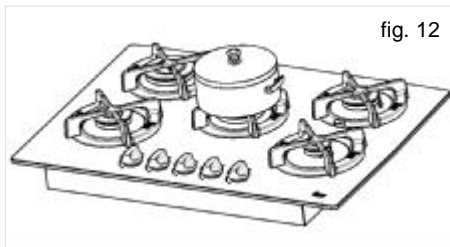
Para garantir a estanquidade da instalação de gás e o bom funcionamento dos queimadores é necessário que a placa seja vista pelo Serviço Técnico autorizado, **pelo menos uma vez por ano.**

**Nota: Qualquer modificação ou ajuste do aparelho deve ser realizada pelo pessoal técnico autorizado.**

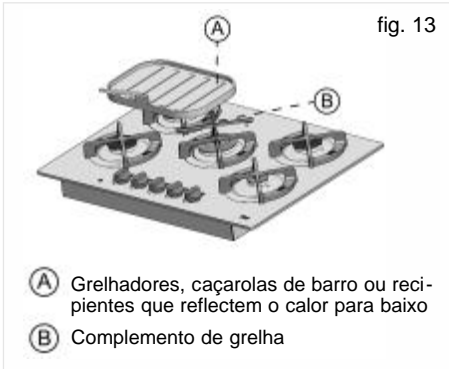
## Utilização das placas de fogão

- \* Para a utilização de uma chapa de assar, caçarolas de barro ou recipientes que reflectem o calor para baixo, é imprescindível colocar o complemento da grelha, já que, caso contrário, a excessiva temperatura que se reflecte para baixo pode estragar o vidro e os queimadores.

fig. 12



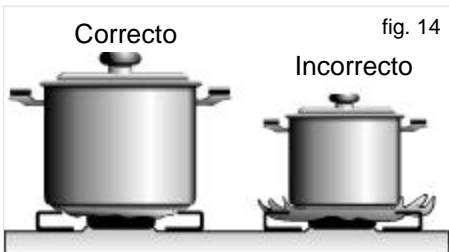
- \* O complemento da grelha pode ser utilizado para cozinhar com recipientes de pouco diâmetro, ou quando for necessário muito pouco calor, para cozinhar lentamente ou para manter os alimentos quentes. A sua utilização implica uma perda do rendimento no queimador.
- \* Se observar que o vidro está partido ou tem alguma fenda, coloque todos os os comandos da placa de fogão e a torneira do gás na posição "fechado" (desligado) e, finalmente, desligue a corrente eléctrica. Entre em contacto com o Serviço Técnico da TEKA.
- \* Não utilize a superfície do vidro, para armazenar coisas.
- \* Não coloque lâminas de alumínio, papel de estanho ou plástico sobre a superfície do vidro.
- \* Nos modelos com cinco queimadores, você deverá colocar os recipientes de grandes dimensões no queimador central, pois, caso contrário, eles podem reflectir calor sobre a placa. Para os modelos com quatro queimadores, utilize a grelha complementar no caso de



usar este tipo de recipientes.


## Conselhos para a boa utilização dos queimadores

- \* Utilize recipientes de fundo plano e verifique se os mesmos assentam correctamente sobre a grelha para evitar que os recipientes se deslizem quando os alimentos ferverem (não utilize recipientes com base côncava ou convexa).
- \* Não devem ser utilizados queimadores rápidos com recipientes de pouco diâmetro, já que parte da chama pode ultrapassar o recipiente, fazendo assim com que o rendimento seja muito menor. (Ver fig. 14).
- \* Os queimadores não devem funcionar sem recipientes sobre eles. Assim, evitar-se-á um gasto inútil de gás e o aquecimento excessivo da grelha.



- \* Quando os queimadores estiverem a funcionar não devem ficar expostos a corrente de ar fortes, pois, para além da perda de potência calorífica, existe o perigo de a chama se apagar e haver, por isso, uma fuga de gás que provoque um acidente. Isto deve ter-se em conta sobretudo estando os queimadores no mínimo.
- \* Se o queimador fumar os recipientes ou se as pontas da chama forem amarelas, dever-se-á limpar o queimador. Se a anomalia persistir, avise o Serviço de Assistência Técnica para ajustar a tomada de ar primário ou limpar a tubagem de condução de gás.

## Considerações ambientais

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

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

## Lembre-se de

PT



Não utilizar recipientes pequenos em queimadores grandes, já que a chama sairia para fora.

Utilize recipientes apropriados para cada queimador. Desse modo, aproveita-se melhor o calor.



Não coloque o recipiente deslocado sobre o centro do queimador.

Coloque o recipiente correctamente centrado sobre o queimador.



Não utilize utensílios que reflectam calor excessivo para baixo directamente sobre a grelha.

Quando se usarem chapas de assado, caçarolas de barro, recipientes que reflectam calor para baixo, utilize o complemento de grelha.



Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.

Coloque os recipientes sobre a grelha.



Não utilize objectos pungentes sobre o fogão.

Após utilizar as grelhas, limpe as mesmas quando estiverem frias.



Não utilize pesos excessivos nem bata no fogão com objectos pesados.

Manuseie os recipientes com cuidado sobre o fogão.





# Limpeza e conservação

Para uma correcta conservação do vidro, deve realizar-se a limpeza com produtos e utensílios adequados e quando o vidro estiver frio. Deve-se limpar cada vez que for utilizado, de modo a tornar a limpeza mais fácil e evitar a aderência da sujidade acumulada por diversas cozeduras.

**Quando se limpa o vidro, deve ter-se em conta o grau de sujidade agindo como se indica a seguir:**

- \* Quando a sujidade for ligeira e não muito aderente, pode limpar-se com um pano húmido e um detergente suave.
- \* As nódoas ou gorduras devem ser limpas com produtos de limpeza apropriados para vidros.
- \* Resíduos de algum objecto ou utensílio de plástico ou açúcar fundidos sobre o vidro deverão ser eliminados imediatamente em quente.
- \* Não utilize em nenhum caso produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, como aerossóis para a limpeza de fornos, tiranódoas desoxidantes e esponjas ou esfregões com superfícies duras.
- \* Não deslize recipientes sobre o vidro, pois podem riscá-lo.
- \* Tenha cuidado para que os recipientes não fiquem sem líquido, já que o calor acumulado no fundo do recipiente pode estragar o queimador ou o vidro.
- \* O vidro suportará impactos leves de recipientes grandes e que não tenham arestas vivas. Mas, deverá ter-se precaução quanto aos impactos de utensílios pequenos e pontiagudos. Não bata com recipientes no canto do vidro, já que poderá causar estragos irreparáveis no mesmo.
- \* Não derrame líquidos frios sobre o vidro e sobre os queimadores quando estiverem quentes.
- \* Não pise, nem se apoie sobre o vidro, já que este poderá quebrar e provocar danos.

**Para a limpeza e conservação de outros componentes, proceda do seguinte modo:**

- \* As grelhas devem ser limpas com um esfregão não abrasivo quando estiverem frias.
- \* Os queimadores devem ser limpos periodicamente, principalmente as ranhuras. Para isso, deverão ser metidos em água morna com sabão e limpos com um esfregão ou com uma escova de pêlos rijos.
- \* Os difusores esmaltados não devem ser limpos enquanto estiverem quentes. Os produtos abrasivos, tais como vinagre, café, leite, água salgada e polpa de tomate, são prejudiciais se permanecem muito tempo em contacto com as superfícies esmaltadas.
- \* O aço inox deve ser lavado com uma mistura de água e sabão e um pano suave. Se depois disso a chapa permanecer amarelada, recomendamos a utilização de limão, vinagre, amoníaco diluído em água ou algum produto de limpeza que contenha este último elemento. O brilho mantém-se com um ligeiro polimento com Polish abrilhantador, que é fácil de adquirir no mercado de produtos de limpeza.
- \* A limpeza do painel de comandos deve ser feita com uma mistura de água e sabão e um pano suave.
- \* Ao limpar o aparelho com os queimadores desmontados, devemos ter cuidado para não deixar que se introduzam líquidos ou objectos no porta-injector.
- \* Não utilize na limpeza produtos que ataquem o alumínio, como soda cáustica, óleo, etc.

# Se alguma coisa não funciona

Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica, realize as verificações que indicamos abaixo:

PT

Defeito	Possível causa	Solução
<b>Os pilotos e o botão não funcionam</b>		
	O cabo de rede não está ligado à tomada	Ligar o cabo à rede
<b>Saem chispas ao pressionar o comando para acender automaticamente</b>		
	Não chega tensão à tomada	Verificar/concertar a rede eléctrica
<b>Há chispa mas o queimador não acende</b>		
	A bugia e a região do queimador por onde deve sair a chispa estão sujas com gordura	Limpar a extremidade da bugia e o queimador
<b>Os queimadores de gás não acendem</b>		
	O gás não chega à placa de cozinha	Comprovar que o regulador da butija está correctamente colocado e aberto Abrir a chave de transmissão se for gás canalizado
<b>O queimador acende mas quando deixo de pressionar o comando que actua sobre a segurança, ele apaga-se</b>		
	A chama não sai pela zona que o termopar aquece	Limpar os orifícios do queimador
<b>Os queimadores de gás sujam os recipientes</b>		
	Orifícios dos queimadores estão sujos	Limpar os orifícios do queimador
	O injectador ou porta-injector está sujo	Limpar o porta-injector sem utilizar objectos que possam danificar ou estragar o diâmetro do orifício de saída do gas



## Teka Subsidiaries

Country/Subsidiary	Address	City	Phone
<b>Australia</b> Teka Australia Pty Ltd	Norramby Business Park, 40	Norring Hill, 3298 Victoria	+61 3 9860 8300
<b>Austria</b> Küschentechnik Austria	Eilengraben, 13	1253 Wien	+43 1 88 88022
<b>Belgium</b> Küschentechnik Belgium S.P.R.L.	Z.S Doornveld 121	B-1735 Zellik	+32 2 466 8740
<b>Bulgaria</b> Teka Bulgaria EOOD	Bvd. Tzarigrad 59/63	1754 Sofia	+35 92 97 08 330
<b>Chile</b> Teka Chile S.A.	Ave El Bello Parque las Melindres, 1237, Parque Eriza	Pudahuel, Santiago de Chile	+56 21 438 6000
<b>China</b> Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	Room 2204, West A Building, No. 66 Shaanxi Road North	Jinglin District, 200041 Shanghai	+86 21 511 588 43
<b>Czech Republic</b> Teka CZ S.R.O.	V Holcovickách, 593	162 00 Praha 6 - Libeň	+420 284 661 545
<b>Denmark</b> Jyvel A/S	Arundsholmen, 65	2650 Hvidovre	+45 363 40 388
<b>Ecuador</b> Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Drake Km 12	Guayaquil	+593 4 2100 211
<b>Germany</b> Teka Küschentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 2771 2650
<b>Great Britain</b> Teka Products Ltd.	177 Milton Park	1034 48E Milton, Abingdon	+44 1235 86 1018
<b>Greece</b> Teka Hellas A.E.	Theo Kapouri - Agropyrgos	163 00 Athens	+30 2103760083
<b>Hungary</b> Teka Hungary Kft.	Rajcsy Zoltán ut. 50	1066 Budapest	+36 13502118
<b>Indonesia</b> PT Teka Utama	Teka Borneo Building, Jalan Merdeka Raya, 29	10140 Jakarta	+62 213955274
<b>Italy</b> Teka Italia S.P.A.	Via le Lame, 39	03300 Frosinone	+39 077 58 98 273
<b>Malaysia</b> Teka Küschentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	1D Jalan Kartanisa U1/4C, Temasek Park, 01 Ekimario	41390 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+603 7820 1800
<b>Mexico</b> Teka Mexicana S.A. de C.V.	Panorama 200, Esquina Norte 25, Col. Maecouma	15500 Mexico D.F.	+52 995 333 0493
<b>Morocco</b> Teka Maroc S. A.	Casablanca au 73	BD, My. Sidiwane, 33	+212 27 674 462
<b>Netherlands</b> Teka B.V.	Wijkerveenstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+31 23 5556 470
<b>Norway</b> Teka A/S	Skorstad	7263 Melvik	+47 73 98 01 00
<b>Pakistan</b> Küschentech-Teka Pakistan (Pvt) Ltd	84 B/L, off H.M.L. Alam Road	Gulberg II, Lahore	+92 42 3757 678
<b>Poland</b> Teka Polska Sp. z o.o.	ul. 3-go Maja 8	05-800 Pruszków	+48 22 738 32 70
<b>Portugal</b> Teka Portugal S.A.	Parque da Mata - Apdo 523	2804-909 Lisboa, Avelas	+35 1234 329500
<b>Romania</b> S.C. Teka Küschentechnik Romania S.R.L.	Sector 1, B-dul Financial nr.80	Bucuresti	+40 212 23 44 50
<b>Russia</b> Teka Rus LLC	Bankaya str. 6, bld. 3, Bankaya plaza center, office 402	121587 Moscow A 7th Russia	+7 846 64 900 84
<b>Singapore</b> Teka Singapore PTE Ltd	Avenue 6, Singapore, 01-03/34 LF Square	256600 Singapore	+65 673 42 435
<b>Spain</b> Teka Industrial S.A.	C/ Cajal, 17	39013 Santander	+34 942 886060
<b>Sweden</b> Teka Industri AB	Silbyvägen, 8	734 93 Norrväja	+46 220 403 00
<b>Thailand</b> Teka (Thailand) Co. Ltd.	Golden Pavilion, 4th floor, 155/3 Soi Mahachulalongkorn 1	Rachaburi Rd., Pathumwan, 10330 Bangkok	+662 952 2999
<b>Turkey</b> Teka Teknik İthalat Anonim Sanayi ve Tic.	Büyükdere Cad. 24/13	34394 Meclisliyeky, İstanbul	+90 212 288 3334
<b>Ukraine</b> Teka Ukraine LLC	Velyke Zhytomyrska Str. 30, of.1	03025 Kiev	+380 44 49 698 80
<b>United Arab Emirates</b> Teka Middle East Fzco	Building 103 30, Office 417	P.O. Box 18253 Dubai	+971 4 887 2912
<b>United Arab Emirates</b> Teka Küschentechnik U.A.E. LLC	Mez Floor, In Khedra Centre Al Garhoud	Deira, P.O. Box 35142 Dubai	+971 4 383 20 40
<b>USA</b> Teka USA, Inc.	1860 Massimo Boulevard	Tampa, Florida 33610	+1 813 288 8820
<b>Venezuela</b> Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-García Lacta, Km 3 (E. Limonero)	1070 Caracas	+58 212 201 2621
<b>Vietnam</b> TEKA Vietnam Co., Ltd.	195 Dien Bien Phu Street, 8th floor	Dakao Ward, District 1, Hochiminh	+84 83 62 58 746

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

Cód.: 61401269 / 103



**Teka Industrial, S.A.**

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

**Teka Küschentechnik GmbH**

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