

Guia de Utilização do Manual de Instruções

Estimado cliente

Parabéns pela sua escolha.

Temos a certeza de que a placa de encastrar que você adquiriu irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este moderno modelo, funcional e prático, foi fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, os quais foram submetidos a um rigoroso controlo ao longo de todo o processo de fabricação.

Antes da instalação ou utilização do mesmo, leia atentamente o presente Manual e siga as suas instruções, para garantir um resultado melhor na utilização do aparelho.

Guarde este Manual de Instruções num local seguro, para poder consultá-lo e cumprir, assim, os requisitos da garantia.

Para beneficiar desta Garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho junto com o certificado de garantia.

Instruções de Segurança

Antes da primeira colocação em funcionamento, observe atentamente as instruções de instalação e ligação.

Estes modelos de placas podem ser instalados nos mesmos módulos de mobília que os fornos e os painéis de comando da marca **TEKA**.

Atenção:

Quando a placa estiver em funcionamento ou depois de ter funcionado, existem zonas que podem produzir queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.

Recomendamos que os nossos conselhos sejam seguidos e não efectuar nenhuma manipulação na instalação das nossas placas de fogão por pessoal alheio ao nosso Serviço Técnico.

Se observar que o vidro está quebrado ou tem alguma fenda, ponha todos os comandos da placa de fogão e a torneira do gás na posição "zero" (desligado) e, finalmente, desligue a corrente eléctrica.

Índice

Apresentação	Página 4
Descrição das placas de encastrar	4

Instalação	9
Instalação das placas de encastrar	9
Instalação do forno ou do painel de comandos	10
Ancoragem da placa de encastrar	11
Ensabladura da placa de encastrar ao forno ou ao painel de comandos	11
Conexão do gás	13
Conexão eléctrica	13
Transformação do gás	14

Informação técnica	16
Dimensões e características	16
Dados Técnicos	18
Placas Características	20

Utilização e manutenção	24
Requisitos especiais antes de sua utilização	24
Elementos de um Queimador	24
Acendimento dos Queimadores	24
Acendimento dos Discos Eléctricos	26
Componentes de um Sistema con segurança	27
Utilização das Placas de Fogão	28
Conselhos para uma Boa Utilização dos Queimadores	29
Lembre-se de	30
Limpeza e Conservação	31
Discos Eléctricos (MOD. CG.1 3G. 1P)	32
Manutenção	32

Se Algo não funciona	33
-----------------------------	-----------

Apresentação

Descrição do Aparelho

CG.1 4G. (Ver fig. 1)

- 1 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1KW.
- 2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 KW
- 3 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3KW.
- 4 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 KW.

- Todos os queimadores têm grelhas.
- Potência calorífica máxima: Kcal/h - 7,5 KW.

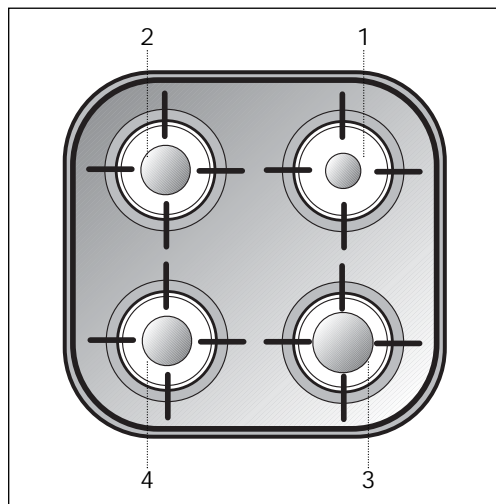


Fig. 1

CG.1 3G. 1P (Ver fig. 2)

- 1 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h 1- 1KW.
- 2 Placa rápida de 1.500 W., Ø 145 mm.
- 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 têm grelha.
- Potência calorífica máxima 4.900 Kcal/h- 5,75 KW.
- Potência eléctrica máxima: 1.500 Watts.

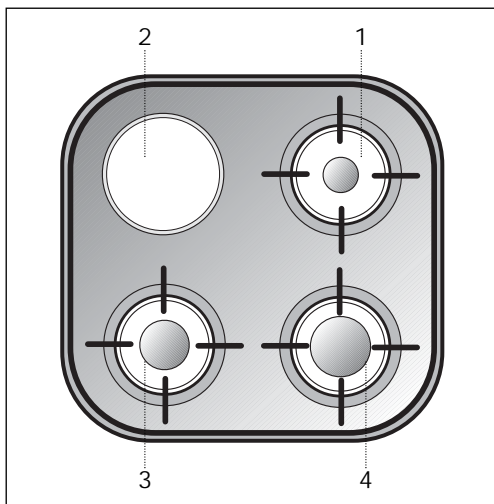


Fig. 2

**CG-Lux-60 4G, CG Lux-60 4G AI AL
e CG Lux-60 4G AI** (Ver fig. 3)

- 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.

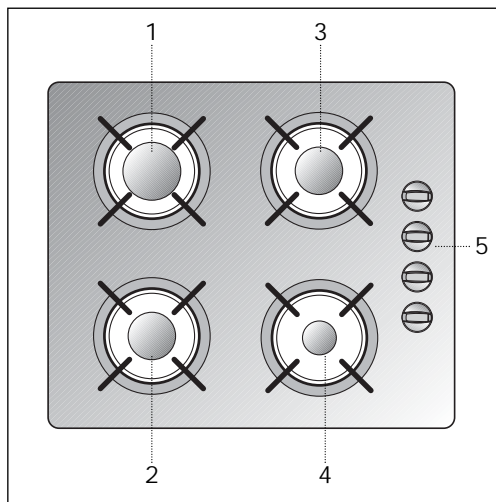


Fig. 3

CGC 4G e CGC 4G AI AL (Ver fig. 4)

- 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.

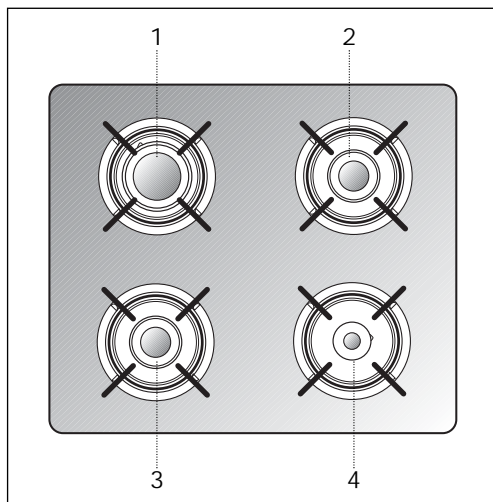


Fig. 4

**CG-Lux-70 5G., CG Lux-70 5G AI AL e
CG Lux -70 5G AI (Ver fig. 5)**

- 1 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
- 2 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
- 3 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 4 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
- 5 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
- 6 Comandos de accionamento dos queimadores.

- Todos os queimadores têm grelha.
- Potência calorífica máxima: 9.020 Kcal/h - 10,5 kW.

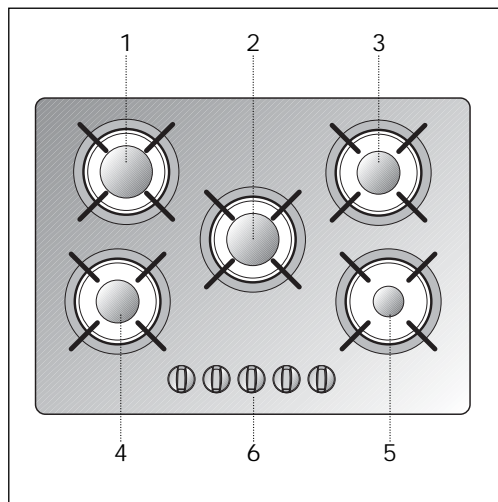


Fig. 5

**CG-Lux-70 5G TR , CG Lux-70 5G AI TR AL e
CG Lux -70 5G AI TR (Ver fig. 6)**

- 1 Queimador Rápido de 2.580 kcal/h - 3 kW.
- 2 Queimador Triple Coroa de 3.010 kcal/h - 3,5 kW.
- 3 Queimador semi-rápido de 1.500 kcal/h - 1,75 kW
- 4 Queimador semi-rápido de 1.500 kcal/h - 1,75 kW.
- 5 Queimador Auxiliar de 860 kcal/h - 1 kW.
- 6 Comandos de accionamento dos queimadores.

- Todos os queimadores possuem grelha.
- Potência calorífica máxima: 9450 kcal/h - 11 kW.

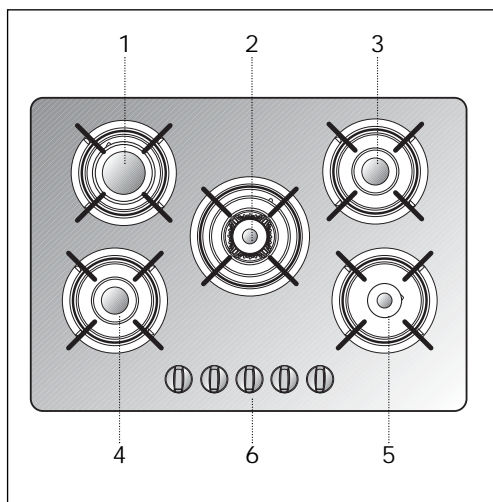


Fig. 6

**CG-Lux-70 4G, CG-Lux-70 4G AI AL e
CG Lux -70 4G AI** (Ver fig. 7)

- 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.

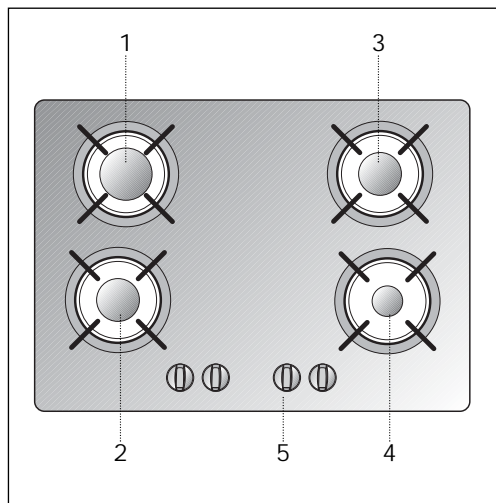


Fig. 7

CG-Lux-75 2G AI TR AL e CG Lux-75 2G AI TR
(Ver fig. 8)

- 1 Queimador triple coroa de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
- 2 Queimador triple coroa 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.

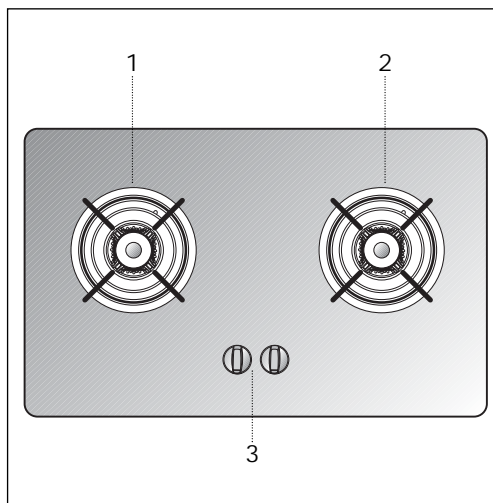


Fig. 8

CG-Lux-86 3G AI TR AL e CG Lux-86 3G AI TR

(Ver fig. 9)

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

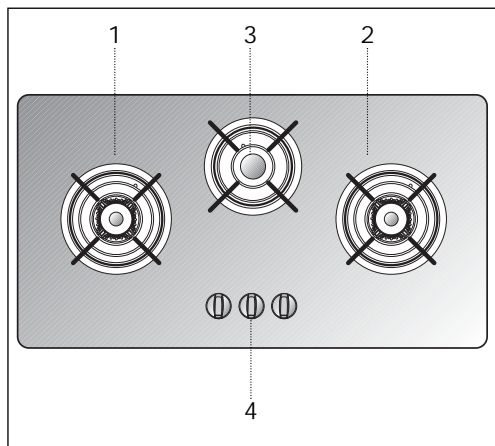


Fig. 9

Instalação

Importante

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

Instalação das placas de encastrar

Dependendo do modelo a encastrar, deve fazer-se no tampo do móvel ou fogão uma abertura com as dimensões especificadas em la figura 10. Dentro da embalagem dos modelos CG.1 4G. e CG.1 3G. 1P. anexa-se um molde para dimensionar o alojamento destes dois modelos de placas de encastrar.

Atenção: Se a placa de encastrar está instalada sobre partes de móveis (gavetas, armários, etc) deverá colocar-se uma divisória de separação a uma distância mínima de 100 mm da parte inferior da placa de cozinhar, de modo a que seja impossível um contacto directo com esta. Esta divisória de separação só poderá ser retirada com a utilização de ferramentas.

Para os fogões com comandos, dever-se-á colocar, na parte da frente, uma grade de ventilação de 110 cm². Neste caso, a distância mínima entre a parte interior da placa de cocção e a parte superior do móvel será de 20 mm. Se não se dispõe de abertura frontal de ventilação, a distância mínima entre a placa de cocção e a parte superior do móvel deverá ser de 130 mm.

A distância vertical mínima da parte inferior do móvel situado por cima da placa de cozinha será de 600 mm.

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

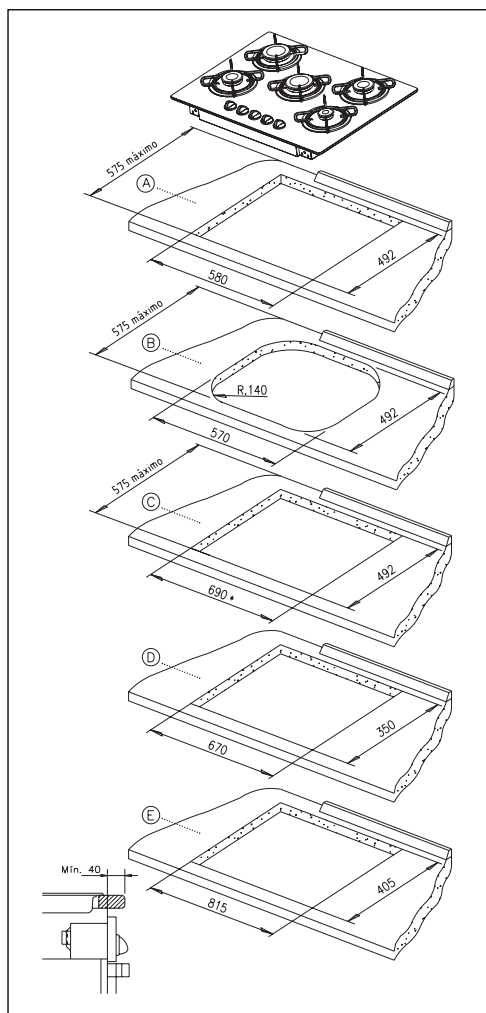


Fig. 10

- (A) Mod.: CG Lux-60 y CGC 4G
- (B) Mod.: CG.1 3G. 1P. y CG.1 4G.
- (C) Mod.: CG Lux-70
- (D) Mod.: CG Lux-75
- (E) Mod.: CG Lux-86

* Em caso de bancada de granito a medida pode ser 580 mm.

Instalação do forno ou do painel de comandos

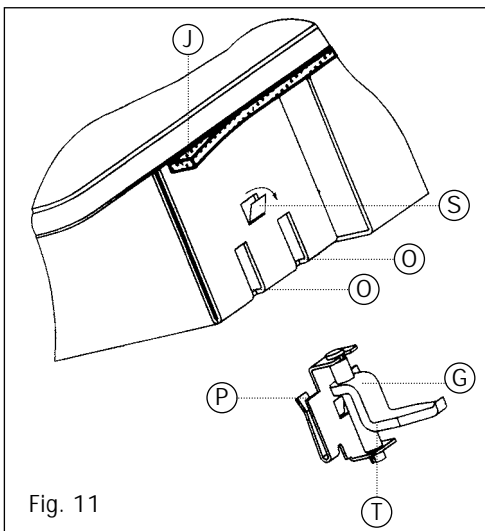
Veja o manual correspondente.

Ensambladura da placa de encastrar

Após ter sido dimensionado o alojamento, proceder-se-á a aplicar a junta de estanquidade (J) sobre a parte superior do fogão. A fixação realiza-se com quatro grampos (G), os quais possuem duas pestanas (P) que são introduzidas nos orifícios (O) da placa até ouvir um "clac". Abrir um pouco a pestana (S) em direcção ao exterior do fogão, como se indica na figura para que o grampo fique bem firme. Colocada a junta de estanquidade e os grampos, procede-se à colocação da placa no seu lugar.

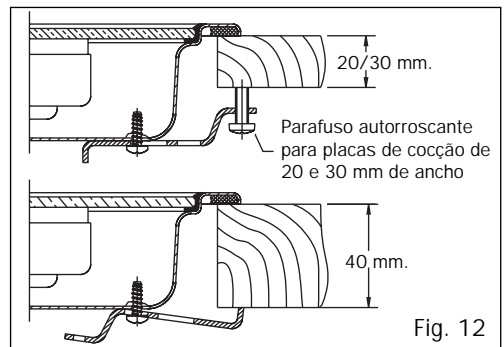
A seguir, apertar os parafusos (T) dos quatro grampos com uma chave de fendas. Deste modo, o fogão ficará perfeitamente fixo. (Ver fig. 11)

Nota: É imprescindível a colocação da junta de estanquidade em baixo da asa da placa. Caso contrário, pode-se gerar temperaturas elevadas sobre a bancada.

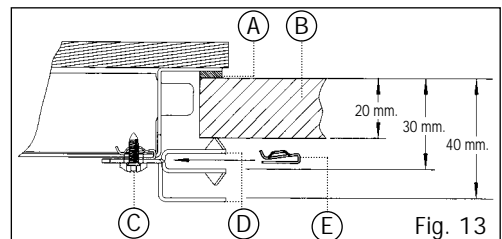


No modelos CG.1 4G y CG.1 3G, os grampos de fixação deverão colocar-se como se indica na ilustração 12, dependendo da medida de altura da bancada.

Se a espessura do móvel da encimeira é igual ou inferior a 30 mm., utilize parafusos autorroscentes (M5) que são fornecidos como complemento, e coloque-os no orifício se fará a medida agrafa. A rosca desde orifício se fará a medida que o parafuso for sendo inserido. O que deve realizar-se antes de fixar o grampo na placa.



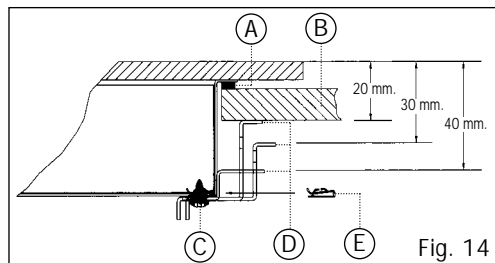
No modelo de bancada CGC 4G Al AL, a montagem é realizada introduzindo as porcas rápidas nos alojamentos onde vão os parafusos, (ver figura 13). Após, acoplar o grampo que corresponde segundo a medida de altura da bancada (20, 30 e 40 mm) e apertar os parafusos até ficarem bem firme.



(A) Junta de estanquidade (B) Bancada (C) Parafuso
(D) Grampo de fixação (E) Porca rápida

No modelo de placas de encastrar CG-Lux-75 2G e CG-Lux-86 3G, a montagem é análoga à da placa de encastrar CGC 4G Al AL, com excepção

dos grampos que são geometricamente distintos. A montagem deverá ser realizada conforme o desenho que é mostrado figura 14, dependendo da espessura da bancada do móvel.

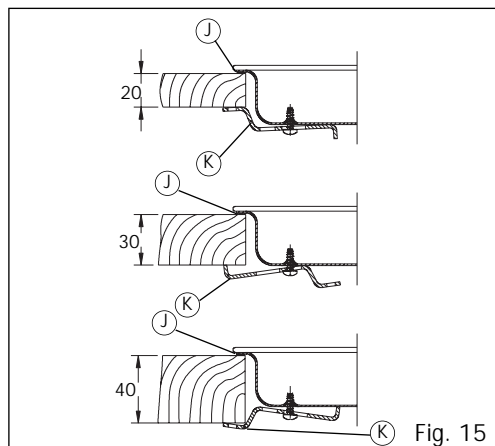


- (A) Junta de estanqueidade (B) Bancada (C) Parafuso
(D) Grampo de fixação (E) Porca rápida

En el modelo de encimera CGC 4G Al AL, uma vez que as medidas do lugar onde será colocada a encimera estiverem calculadas, é preciso colar a junta de estanqueidade (J) sobre a parte da cozinha.

Coloque os agrafos (K), como está indicado na figura fixando-os aos orifícios da parte inferior da carcaça com parafusos de rosca que lhe são fornecidos ($\varnothing 4,2$ mm.).

Os agrafos (K) e a junta de estanqueidade (J) são fornecidas e estão localizadas dentro da embalagem. (Ver fig. 15).



Para acoplar os fogões CG.1.4G, CG.1.3G.1P. e CGC 4G ao forno são incluídas com as placas de encastrar quatro hastes telescópicas cardan. Ao introduzir o forno no seu alojamento, evite que os cardan fiquem apoiados sobre o mesmo para impedir que ele quebre. Deixar espaço suficiente para poder introduzir as outras extremidades dos cardan nos veios situados na parte posterior do painel de comandos e acoplar os freios de fixação.

Se for instalado um forno debaixo da painéis de cocção, evite que o cabo de tomada de corrente fique em contacto com partes excessivamente quentes.

Se a zona do móvel debaixo da placa de cocção for utilizada para armazenar produtos, estes devem estar no mínimo a 10 cm da mesma. Igualmente, deve ter-se em conta que no interior do móvel a temperatura pode alcançar os 60°C.

ACOPLAMENTO DA PLACA DE CONFEÇÃO AO FORNO OU DO PAINEL DE COMANDOS

Com este fim, a placa de confecção dispõe de quatro accionamentos telescópicos cardan. (Ver fig. 16)

Para esse acoplamento deve proceder-se da seguinte forma:

- 1 Desligar a corrente eléctrica (mod. CG.1 3G 1P e CGC 4G Al AL).
- 2 Retirar os accionamentos telescópicos cardan apertando a unha de retenção (A) (marcada com PUSH) com uma chave de parafusos fina, e extrair o extensível uns cms.
- 3 Retirar os quatro passadores dos extremos (B).
- 4 Introduzir parcialmente o forno na sua localização, tendo o cuidado de não arrastar os accionamentos telescópicos cardan

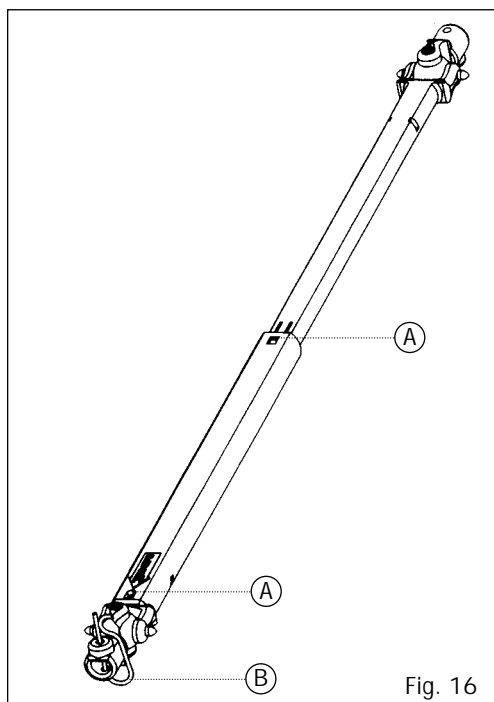


Fig. 16

que pendem da placa de cozinhar, 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, acoplar o conector da placa ao forno. (mod. CG.1 3G 1P e CGC 4G AI AL).
- 6 Acabar de introduzir o forno na sua localização definitiva, tendo o cuidado de verificar se os accionamentos telescópicos cardan estão bem acoplados nas hastes e se os tubos telescópicos estão introduzidos entre si bem alinhados para favorecer o deslocamento.
- 7 Colocar os comandos na frente do forno.
- 8 Para manobrar, os comandos devem ser empurrados para dentro e depois virados para libertar o dispositivo de segurança.

Vista traseira do Pannel de Comandos:

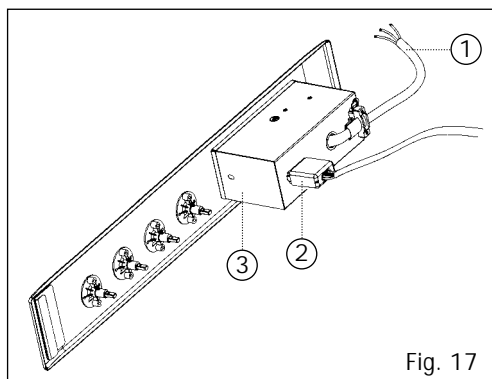


Fig. 17

- ① Fio Flexível de Alimentação.
- ② Conector.
- ③ Carcaça Protectora do Conjunto Eléctrico.

Se os accionamentos telescópicos cardan forem curtos, podem-se acoplar os prolongadores aos mesmos. Estes são introduzidos à pressão e vão fixos com a tampa integrada.

Para realizar a ligação eléctrica do forno, deve-se consultar o manual de instruções do mesmo.

Fogão modelo CGC 4G AI AL

Neste caso o acoplamento da encimeira ao forno é análoga, com excessão do ponto 7, com o qual deverá se proceder como se explica a seguir: Colocar o guarda-mão da encimeira no forno de acordo com as instruções do manual do forno. **Os guarda-mãos que devem ser colocadas são os que estão incluídos na encimeira, devendo ser deixados de lado os do forno.**

Esta cozinha inclui guarda-mãos para todos os fornos TEKA com excessão dos modelos RT-600 e RT-800. Nestes dois últimos casos os guarda-mãos deverão ser solicitados na delegação comercial ou no correspondente técnico oficial de TEKA.

Ligação do Gás

A ligação da tomada de gás da placa de encastrar à rede 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 encastrar deve ser realizada com tubagem rígida, já que se trata de um aparelho imobilizado, no caso de painéis de cocção destinadas à CE. A placa de cocção vem preparada com uma ligação enroscada conforme ISO 228-1 de 1/2" de diâmetro ou ISO 7-1 de 1/2" com rosca cônica, dependendo da regulamentação do país de destino.

Para os mercados com ligação ISO 228-1 de 1/2" é fornecido como acessório um tubo de cobre de diâmetro 10/ 12 mm, no qual se pode soldar o tubo de tomada de 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.

Após ter sido realizada a ligação do gás, deve verificar-se a hermeticidade da instalação. Se o teste for feito com ar, terá de se levar em consideração que a pressão de teste não seja superior a 200 gr/cm².

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 350 Kg.f.cm.

Após ter instalado a placa, verifique que os mínimos dos queimadores estão bem regula-

dos. Para isso, acender os queimadores e comprovar que não se apagam ao passá-los bruscamente de máximo para mínimo.

Não ligar as placas de encastrar com gás cidade que contenha monóxido de carbono na sua composição, excepto modelos com dispositivo de segurança.

Cada vez que a porca de ligação do gás for desmontada, dever-se-á trocar a junta que a mesma possui.

Ligação Eléctrica

(Somente para fogões com acendimento automático ou com discos eléctricos)

Em primeiro lugar, deve verificar-se se a tensão de alimentação é a mesma que a indicada na placa de características do aparelho. A ligação deve ser realizada através de um interruptor omnipolar com distância entre contactos de, no mínimo, 3 mm, que garanta a desconexão em caso de emergência ou de limpeza da placa de encastrar. Também deve estar provida de uma tomada de terra seguindo as normas em vigor.

Se for preciso trocar o cabo de alimentação flexível destes aparelhos, este deverá ser substituído pelo SAT oficial de TEKA, já que são necessárias ferramentas especiais.

A transformação do gás

Importante!

A mudança a um gás diferente do programa do para o aparelho, deve ser realizada exclusivamente por um técnico qualificado.

• **Informação para o Serviço Técnico:** No caso que se realize uma conversão do tipo de gás ou pressão no aparelho, é preciso colocar um novo rótulo de regulação sobre o antigo para que possam identificar-se as suas novas características.

Para realizar 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:

- Tirar as grelhas e as partes superiores dos queimadores para que o injector esteja visível.
- Com uma chave de tubo nº 7, tirar os injectores e trocá-los pelos novos. É preciso apertar bem o injector para evitar vazamentos.

- Colocar novamente a grelha e os queimadores.

Quando já estiverem trocados os injectores, será preciso regular os mínimos. Isto será feito da seguinte maneira:

Placas de encastrar CG.1 4G, CG.1 3G 1P, CGC 4G y CGC 4G AI AL

- Tirar o forno e o painel de comandos de seu lugar para poder alcançar a chave do gás.
- Acender os queimadores no mínimo.
- Com uma chave de fenda fina mexer o parafuso que está à direita ou no centro da haste da chave de gás (girando à esquerda há mais chama e à direita, menos).
- Uma vez que estiver regulado, verificar que quando se muda o comando bruscamente, do máximo ao mínimo, a chama não se apaga.
- Na placa de encastrar CGC 4G AI AL, 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.

Tabela 1 CG LUX-60, CG LUX-70, CGC 4G, CG.1 4G, CG.1 3G. 1P. CG Lux-75 e CG Lux-86

Queimador	Família					
	Primeira			Segunda		Terceira
	Grupo a	Grupo c	Grupo e	Grupo H	Grupo E+	Grupo 3+
Triple corona	290	290	290	135	135	95
Rápido	260	260	260	116	116	85
Semi-rápido	185	185	185	97	97	65
Auxiliar	145	145	145	72	72	50

Ø injector expresso em 1/100 mm.

Restantes placas de encastrar

- Tirar os comandos das torneiras puxando com firmeza para cima.
- Acender os queimadores no mínimo.
- Com uma chave de fenda fina mexer o parafuso que está à direita ou no centro da haste da chave de gás (girando à esquerda há mais chama e à direita, menos).
- Uma vez que estiver regulado, verificar que quando se muda o comando bruscamente, do máximo ao mínimo, a chama não se apaga.

Nos modelos CG Lux-75 y CG Lux-86 regulados para gás cidade, não poderão ser realizadas transformações para gás natural nem para gás butano.

A única intervenção necessária para a transformação é a substituição dos injectores e a regulação dos mínimos.

TEKA INDUSTRIAL, S.A não se responsabiliza do funcionamento incorrecto da placa de encastrar em caso de que a transformação do gás ou a regulação dos níveis mínimos dos queimadores, não for realizado pelo Serviço Oficial de **TEKA**.

Informação Técnica

Dimensões e Características

Modelos			CG Lux-60 4G AI				
	CG.1 4G	CG.1 3G. 1P.	CG Lux-60 4G. AIAL	CG Lux-60 4G.	CGC 4G	CGC 4G AI AL	CG Lux-70 4G.
Dimensões em mm.							
Comprimento	590	590	610	610	600	600	710
Largura	510	510	510	510	510	510	510
Fundo (profundidade)	120	120	75	75	100	100	70
Espessura do vidro	5	5	8	8	8	8	8
Dimensões do lugar móvel em mm.							
Comprimento	570	570	580	580	580	580	690
Largura	492	492	490	490	490	490	490
Altura	125	125	115	115	115	115	115
Potências pelo queimador e placa							
Queimador de gás Triple Coroa 3,5 kW							
Queimador de gás rápido 3 kW	1	1	1	1	1	1	1
Queimador de gás semi-rápido 1,75 kW	2	1	2	2	2	2	2
Queimador de gás auxiliar 1 kW.	1	1	1	1	1	1	1
Placa eléctrica rápida Ø 145 mm., 1.000 W							
Placa eléctrica rápida Ø 145 mm., 1.500 W		1					
Placa eléctrica Ø 180 mm., 1.500 W							
Eléctrico							
Potência nominal máxima W		1.500	0,6			0,6	
Tensão de alimentação V		230	220/240			220/240	
Frequência Hz		50/60	50/60			50/60	
Gás							
Potência máxima kW.	7,5	5,75	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5

Modelos	CG Lux-70 4G AI		CG Lux-70 5G AI	CG Lux-70 5G AI TR		CG Lux-75 2G AI TR	CG Lux-86 3G AI TR
	CG Lux-70 4G. AIAL	CG Lux-70 5G.	CG Lux-70 5G. AIAL	CG Lux-70 5G. AITRAL	CG Lux-70 5G. TR	CG Lux-75 2G AI TR AL	CG Lux-86 3G AI TR AL

Dimensões em mm.

Comprimento	710	710	710	710	710	750	860
Largura	510	510	510	510	510	450	450
Fundo (profundidade)	70	70	70	70	70	70	70
Espessura do vidro	8	8	8	8	8	8	8

Dimensões do lugar móvel em mm.

Comprimento	690	690	690	690	690	670	815
Largura	490	490	490	490	490	350	405
Altura	115	115	115	115	115	115	115

Potências pelo queimador e placa

Queimador de gás Triple Coroa 3,5 kW				1	1	2	2
Queimador de gás rápido 3 kW	1	2	2	1	1		
Queimador de gás semi-rápido 1,75 kW	2	2	2	2	2		1
Queimador de gás auxiliar 1 kW.	1	1	1	1	1		
Placa eléctrica rápida Ø 145 mm., 1.000 W							
Placa eléctrica rápida Ø 145 mm., 1.500 W							
Placa eléctrica Ø 180 mm., 1.500 W							

Eléctrico

Potência nominal máxima W	0,6		0,6	0,6		0,6	0,6
Tensão de alimentação V	220/240		220/240	220/240		220/240	220/240
Frequência Hz	50/60		50/60	50/60		50/60	50/60

Gás

Potência máxima kW.	7,5	10,5	10,5	11	11	7	8,75
------------------------	-----	------	------	----	----	---	------

Dados técnicos

CARACTERÍSTICAS COMUNS A TODOS OS MODELOS COM PLACAS ELÉCTRICAS QUE SE ACENDEM AUTOMÁTICAMENTE

A tensão de alimentação e a frequência estão indicadas na placa de características. Em caso de incêndio, a protecção contra os riscos é do tipo "X". A placa de encastrar deve ser instalada a mais de 15 cm. das paredes laterais. (Ver fig. 18).

No caso de que uma placa sofra rachaduras, é preciso desligar a placa de encastrar da corrente eléctrica.

CARACTERÍSTICAS COMUNS A TODOS OS MODELOS COM QUEIMADORES A GÁS

Advertencias:

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

b) As condições de regulação estão inscritas na etiqueta (ou na placa de características).

c) Este aparelho não deve ligar-se a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. A sua instalação e ligação tem de ser realizadas de acordo com as normas de instalação em vigor. Ter especial atenção às disposições aplicáveis quanto à ventilação.

Atenção: A utilização de uma placa a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Deve assegurar-se uma boa ventilação da cozinha, mantendo abertos os orifícios de ventilação natural, ou então abrindo uma janela, ou instalando um dispositivo eficaz de ventilação mecânico (exaustor mecânico de ventilação).

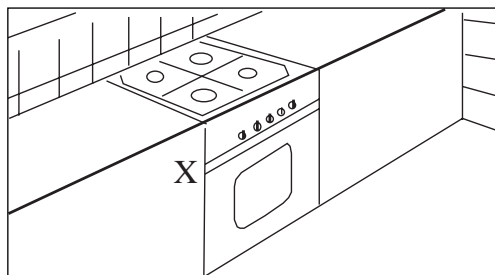


Fig. 18

Tabela 2

País	Categoria
Espanha	III1ace2h3+
Portugal	II2h3+
França	II2E+3+
Reino Unido	II2H3+
Grecia	I3+

CARACTERÍSTICAS COMUNS PARA TODOS OS MODELOS

Observação: Todas as encimeiras citadas neste manual, mantém regiões quentes depois de ter estado em funcionamento e estas podem causar queimaduras.

Se as encimeiras forem manipuladas antes da instalação, esta operação deve ser realizada com precaução pois podem haver zonas ou cantos que podem causar cortes.

Tabela 3

Queimador		Triple coroa	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
Consumo Calorífico Nominal	kW	3,5	3	1,75	1
Consumos Nominais*	G-130 (Nm ³ /h)	0,49	0,42	0,24	0,14
	G-150 (Nm ³ /h)	0,63	0,54	0,31	0,18
	G-110 (Nm ³ /h)	0,79	0,68	0,40	0,23
	G-20 (Nm ³ /h)	0,33	0,29	0,17	0,10
	G-25 (Nm ³ /h)	0,38	0,33	0,19	0,11
	G-30 (Kg/h)	0,25	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h)	0,24	0,21	0,13	0,07
CCR CG Lux-60, CG Lux-70 CGC 4G, CG.1 4G, CG.1 3G. 1P	kW	1,55	0,77	0,47	0,33
CCR CG Lux-75 e CG Lux-86					
Rendimento	%	>52	>52	>52	-

* Consumo sobre P.C.S.



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CG.1 4G** Clase **3**

ΣQ_n (P.C.S.) **7.50** N°

G-110 Vr **1.70** Nm²/h G-20 Vr **0.71** Nm²/h

G-130 Vr **1.05** Nm²/h G-25 Vr **0.83** Nm²/h

G-150 Vr **1.35** Nm²/h G-30 Mr **0.55** Kg/h

G-31 Mr **0.54** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ

TYP. B1221300A



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
GR PYΘMΙ TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYΘMΙ TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CG LUX 60 4G** Clase **3**

ΣQ_n (P.C.S.) **7.50** N°

G-110 Vr **1.70** Nm²/h G-20 Vr **0.71** Nm²/h

G-130 Vr **1.05** Nm²/h G-25 Vr **0.83** Nm²/h

G-150 Vr **1.35** Nm²/h G-30 Mr **0.55** Kg/h

G-31 Mr **0.54** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ

TYP. A1322100A



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
GR PYΘMΙ TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYΘMΙ TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CG.1.3G.1P** Clase **3**

ΣQ_n (P.C.S.) **5.75** N°

G-110 Vr **1.30** Nm²/h G-20 Vr **0.55** Nm²/h

G-130 Vr **0.80** Nm²/h G-25 Vr **0.64** Nm²/h

G-150 Vr **1.03** Nm²/h G-30 Mr **0.42** Kg/h

G-31 Mr **0.41** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ

230 V -
50/60 Hz. 1.500 W

TYP. B1D21300B



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
GR PYΘMΙ TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYΘMΙ TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CG LUX 70 4G** Clase **3**

ΣQ_n (P.C.S.) **7.50** N°

G-110 Vr **1.70** Nm²/h G-20 Vr **0.71** Nm²/h

G-130 Vr **1.05** Nm²/h G-25 Vr **0.83** Nm²/h

G-150 Vr **1.35** Nm²/h G-30 Mr **0.55** Kg/h

G-31 Mr **0.54** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ

TYP. A1322100A



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
GR PYΘMΙ TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYΘMΙ TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CG LUX 70 5G** Clase **3**

$\sum Q_n$ (P.C.S.) **10.5** N°

G-110 Vr **2.38** Nm²/h G-20 Vr **1.00** Nm²/h

G-130 Vr **1.47** Nm²/h G-25 Vr **1.16** Nm²/h

G-150 Vr **1.89** Nm²/h G-30 Mr **0.77** Kg/h

G-31 Mr **0.75** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. ΗΑΕΚΤΡΙΚΟ

TYP. A1323021A



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYΘM1 THTIA G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CG LUX 70 5G AI AL**
CG LUX 70 5G AI Clase **3**

$\sum Q_n$ (P.C.S.) **10.5** N°

G-110 Vr **2.38** Nm²/h G-20 Vr **1.00** Nm²/h

G-130 Vr **1.47** Nm²/h G-25 Vr **1.16** Nm²/h

G-150 Vr **1.89** Nm²/h G-30 Mr **0.77** Kg/h

G-31 Mr **0.75** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. ΗΑΕΚΤΡΙΚΟ

220...240 V - 0,6 W
50/60 Hz.

TYP. A1323021I



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYΘM1 THTIA G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CG LUX 60 4G AI AL**
CG LUX 60 4G AI Clase **3**

$\sum Q_n$ (P.C.S.) **7.50** N°

G-110 Vr **1.70** Nm²/h G-20 Vr **0.71** Nm²/h

G-130 Vr **1.05** Nm²/h G-25 Vr **0.83** Nm²/h

G-150 Vr **1.35** Nm²/h G-30 Mr **0.55** Kg/h

G-31 Mr **0.54** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. ΗΑΕΚΤΡΙΚΟ

220...240 V - 0,6 W
50/60 Hz.

TYP. A1322100I



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYΘM1 THTIA G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CG LUX 70 4G AI AL** Clase **3**
CG LUX 70 4G AI

$\sum Q_n$ (P.C.S.) **7.50** N°

G-110 Vr **1.70** Nm²/h G-20 Vr **0.71** Nm²/h

G-130 Vr **1.05** Nm²/h G-25 Vr **0.83** Nm²/h

G-150 Vr **1.35** Nm²/h G-30 Mr **0.55** Kg/h

G-31 Mr **0.54** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. **ΗΑΕΚΤΡΙΚΟ**

220...240 V - 0,6 W
50/60 Hz.

TYP. A1322100I



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYØMI TηTIA G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CGC 4G** Clase **3**

$\sum Q_n$ (P.C.S.) **7.50** N°

G-110 Vr **1.70** Nm²/h G-20 Vr **0.71** Nm²/h

G-130 Vr **1.05** Nm²/h G-25 Vr **0.83** Nm²/h

G-150 Vr **1.35** Nm²/h G-30 Mr **0.55** Kg/h

G-31 Mr **0.54** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. **ΗΑΕΚΤΡΙΚΟ**

TYP. B1322100A



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYØMI TηTIA G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CG LUX 70 5G TR** Clase **3**

$\sum Q_n$ (P.C.S.) **11** N°

G-110 Vr **2.5** Nm²/h G-20 Vr **1.04** Nm²/h

G-130 Vr **1.54** Nm²/h G-25 Vr **1.22** Nm²/h

G-150 Vr **1.98** Nm²/h G-30 Mr **0.81** Kg/h

G-31 Mr **0.80** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. **ΗΑΕΚΤΡΙΚΟ**

TYP. A1324021A



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYØMI TηTIA G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod. **CGC 4G AI AL** Clase **3**

$\sum Q_n$ (P.C.S.) **7.50** N°

G-110 Vr **1.70** Nm²/h G-20 Vr **0.71** Nm²/h

G-130 Vr **1.05** Nm²/h G-25 Vr **0.83** Nm²/h

G-150 Vr **1.35** Nm²/h G-30 Mr **0.55** Kg/h

G-31 Mr **0.54** Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. **ΗΑΕΚΤΡΙΚΟ**

220...240 V - 0,6 W
50/60 Hz.

TYP. B1322100I



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYØMI TηTIA G-30/G-31
FR REGLEE POUR G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod.

CG LUX 70 5G AI TR AL
CG LUX 70 5G AI TR

 Clase

3

$\sum Q_n$ (P.C.S.)

11

 N°

--

G-110 Vr

2.50

 Nm²/h G-20 Vr

1.04

 Nm²/h

G-130 Vr

1.54

 Nm²/h G-25 Vr

1.22

 Nm²/h

G-150 Vr

1.98

 Nm²/h G-30 Mr

0.81

 Kg/h

G-31 Mr

0.80

 Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ

220...240 V ~ 0,6 W
50/60 Hz.

TYP. A1324021I



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar

ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYØMI TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31 FR REGLEE POUR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod.

CG LUX 75 2G AI TR AL
CG LUX 75 2G AI TR

 Clase

3

$\sum Q_n$ (P.C.S.)

7

 N°

--

G-110 Vr

1.59

 Nm²/h G-20 Vr

0.66

 Nm²/h

G-130 Vr

0.98

 Nm²/h G-25 Vr

0.77

 Nm²/h

G-150 Vr

1.26

 Nm²/h G-30 Mr

0.51

 Kg/h

G-31 Mr

0.50

 Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ

220...240 V ~
50/60 Hz. 0,6 W

TYP. A1404000I



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar

ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYØMI TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31 FR REGLEE POUR G-30/G-31



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA

Mod.

CG LUX 86 3G AI TR AL
CG LUX 86 3G AI TR

 Clase

3

$\sum Q_n$ (P.C.S.)

8.75

 N°

--

G-110 Vr

1.98

 Nm²/h G-20 Vr

0.83

 Nm²/h

G-130 Vr

1.22

 Nm²/h G-25 Vr

0.97

 Nm²/h

G-150 Vr

1.57

 Nm²/h G-30 Mr

0.64

 Kg/h

G-31 Mr

0.63

 Kg/h

ES FR

Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

GB GR PT

Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ

220...240 V ~
50/60 Hz. 0,6 W

TYP. A1042004I



GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar

ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PYØMI TηTIA G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31 FR REGLEE POUR G-30/G-31

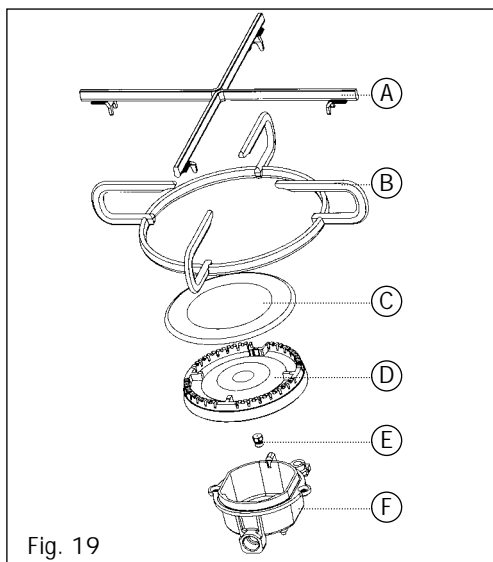
Uso e Manutenção

Requisitos especiais antes da sua utilização

Antes de ligar a placa de encastrar à rede eléctrica, verifique que a tensão (voltagem) e a sua frequência correspondem às indicadas na placa de características do aparelho que está situado na parte inferior.

Lembre-se de retirar o plástico protector aderido ao aparelho.

Elementos de um Queimador



- (A) Complemento de Grelha
- (B) Grelha
- (C) Tampa Difusora
- (D) Coroa Difusora
- (E) Injector
- (F) Porta-Injector

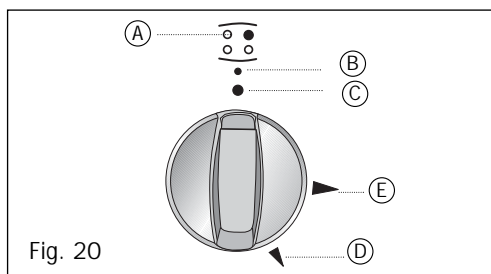
Nota: Cada vez que montar um queimador, verifique que todos os elementos se ajustam correctamente. Um componente mal colocado pode gerar um superaquecimento do vidro.

Acendimento dos Queimadores

Nos fogões modelo CGC 4G, CG.1 4G. e CG.1 3G. 1P. (Ver fig. 20)

- Verificar se os manípulos estão na posição correcta, (no painel de comandos independente).
- Abrir a torneira geral do gás ou o o redutor da garrafa.
- Aproximar um fósforo aceso, acendedor de faísca ou chama, etc. do queimador.

No painel de comandos vai desenhado um quadrado em cujo interior se encontram quatro círculos que nos indicam o botão que corresponde a cada queimador.



- (A) Indicador do Queimador em Funcionamento
- (B) Indicador de Posição
- (C) Posição de Fechado
- (D) Posição Mínimo Gás
- (E) Posição Máximo Gás

Nos fogões CG-Lux-60, CG Lux-70, CG Lux-75 e CG Lux-86 que possuem acendimento automático e segurança, agir da seguinte forma: (Ver fig. 21).

- Verificar-se os comandos estão na posição correcta.
- Abrir a chave de corte geral ou a chave da torneira de gás.
- Premir o botão do queimador para baixo.
- Premindo o botão do queimador, rodá-lo ao longo de todo o seu percurso até ocorrer a ignição do gás. Mantê-lo premido durante 5 a 10 segundos, para que o termopolar de segurança possa actuar.
- Situar 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.

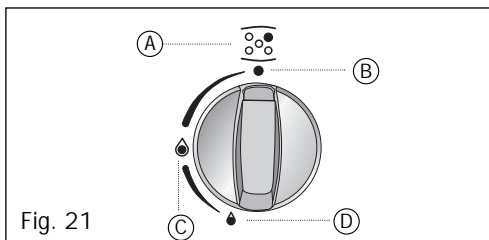


Fig. 21

- (A) Indicador do Queimador em Funcionamento
- (B) Posição do Botão em Repouso
- (C) Posição Máximo Gás
- (D) Posição Mínimo Gás

Na cozinha CGC 4G AI AL é preciso proceder da seguinte maneira: (Ver fig. 22).

- Verificar que os mandos estão na posição correcta.
- Abrir a chave de corte geral ou a chave do bujão.
- Pressionar o mando e ao mesmo tempo girá-lo no sentido anti-horário até a posição de acesso (serigrafia de chispa). Uma vez que a ignição do gás se produzir, é necessário manter o mando nesta posição entre

5 e 10 segundos, isto permitirá o termopar de segurança entrar em acção.

- Situar o botão na posição desejada.

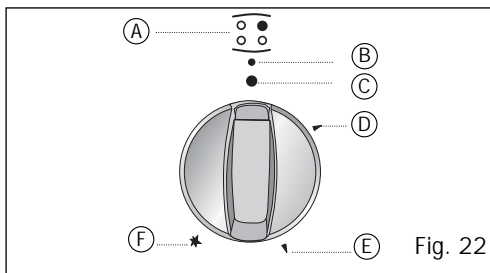


Fig. 22

- (A) Indicador do Queimador em funcionamento
- (B) Indicador de posição
- (C) Posição de Fechado
- (D) Posição de Gás Mínimo
- (E) Posição de Gás Máximo
- (F) Posição Queimador Aceso

Por razões de segurança, recomendamos seguir 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.

Atenção:

Quando os queimadores estão em funcionamento ou depois de terem funcionado, as placas de encastrar têm zonas quentes que podem provocar queimaduras. Manter as crianças afastadas.

Utilizar recipientes de fundo plano e verificar se os mesmos assentam correctamente sobre a grelha para evitar que os recipientes se deslizem quando os alimentos ferverem (não utilizar recipientes com base côncava ou convexa).

Nas placas de encastrar 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 a utilizar sobre cada queimador es de **120 mm**. Para usar recipientes de diâmetro menor, colocar recipiente em queimador **auxiliar**.

Acendimento dos Discos Eléctricos

O discos eléctricos estão controlados por um comutador de sete posições. Para obter distintas potências, basta com girar o botão correspondente e levá-lo a posição desejada. (Ver fig. 23).

Antes de acender o disco, deve colocar-se um recipiente sobre ele.

As potências que correspondem a cada posição do comutador são seguintes:

Disco diâmetro 145 - 1.500 W

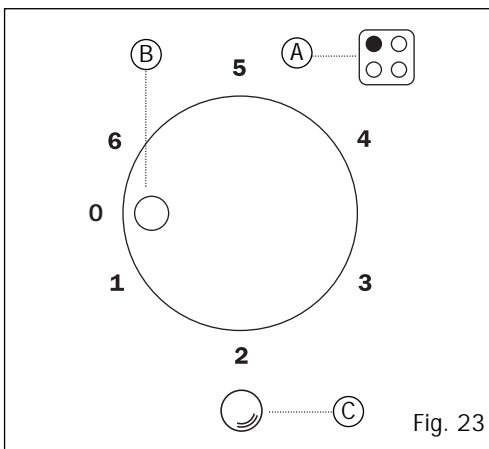
Botão em	Potência
0	Apagado
1	135 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1.500 W.

Este modelos de fogões, quando estiverem em funcionamento ou depois de terem funcionado, mantêm zonas quentes que podem provocar queimaduras.

O disco de ponto vermelho (1500 W) esquenta de forma rápida e à sua potência máxima durante os primeiros cinco minutos aproximadamente, após os quais a sua potência diminui para 500 W, com o qual se consegue manter a temperatura.

Sobre o painel de comandos há um quadro desenhado com círculos no seu interior que nos indica a que disco corresponde cada botão.

No mesmo painel há um piloto que nos indica o funcionamento de um ou mais discos.



- (A) Indicador do disco em Funcionamento
- (B) Indicador do Botão
- (C) Piloto

Na primeira ligação, ou se o disco estiver muito tempo sem funcionar, é necessário eliminar a humidade absorvida pelo isolamento. Para o secar, pôr o disco em funcionamento sem nenhum recipiente sobre ele durante cinco minutos na posição 2 do comutador.

A **TEKA Industrial, S.A.** não se responsabiliza pelas possíveis inexactidões contidas neste manual de instruções devidas a erros de transcrição ou de impressão.

Neste sentido, reserva-se o direito de introduzir nos seus aparelhos as modificações que considerar necessárias ou úteis sem

prejudicar as suas características essenciais.

Componentes de um sistema com segurança

Nas placas de encastrar de cocção com segurança (modelos com siglas AL), o dispositivo de corte de gás está formado pelos seguintes elementos. (Ver fig. 24).

- 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.

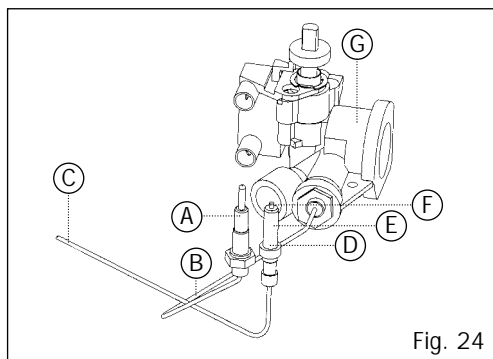


Fig. 24

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

Utilização das Placas de Fogão

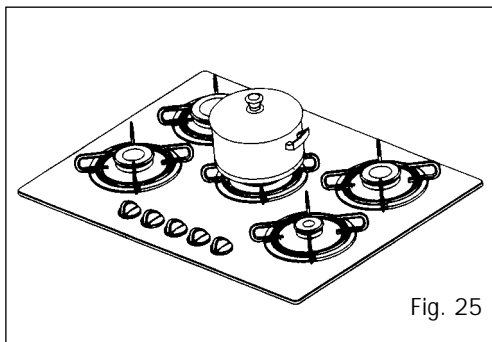


Fig. 25

- 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.
- 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 quebrado ou tem alguma fenda, ponha todos os os comandos da placa de fogão e a torneira do gás na posição "zero" (desligado) e, final-

mente, 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.

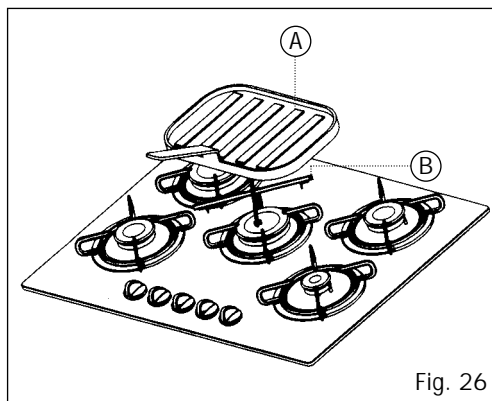
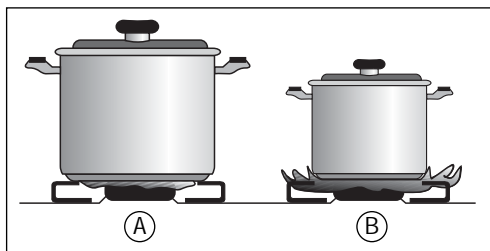


Fig. 26

- (A) Grelhadores, caçarolas de barro ou recipientes que reflectem o calor para baixo
- (B) Complemento de grelha

Conselhos para uma Boa Utilização dos Queimadores

- 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. 27).



(A) Bem (B) Mal Fig. 27

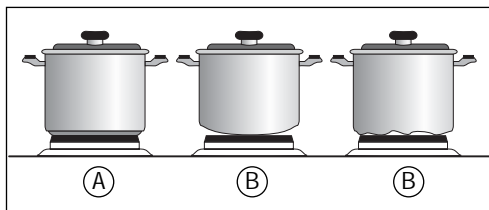
- Os queimadores não devem funcionar sem recipientes sobre eles. Assim, evitar-se-á um gasto inútil de gás e o aquecimento excessivo da grelha.
- Quando os queimadores estiverem a funcionar não devem ficar expostos a corrente de ar fortes, pois, para além da perda de potência calorífica, existe o perigo 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 regular a tomada de ar primário ou limpar a tubagem de condução de gás.
- Não utilizar placas de fundição sobre a grelha, pois estas reflectem um calor excessivo sobre a placa do fogão.
- Os recipientes colocados sobre os queimadores não deverão sobressair dos limites da placa de fogão, para evitar que o

rebote da chama prejudique as bancadas com superfícies plásticas.

Conselhos para a Boa Utilização dos Discos Eléctricos

Para obter o máximo rendimento ao trabalhar com discos eléctricos, devem cumprir-se os seguintes requisitos:

- Utilizar recipientes com o fundo totalmente plano pois, quanto maior for a superfície de contacto entre o disco e o recipiente, maior será a transmissão de calor. Para evitar amolgadelas nos fundos, recomenda-se que estes sejam grossos. Observem na figura 28 como a superfície dos recipientes com amolgadelas ou fundos abaulados é menor.



(A) Bem (B) Mal Fig. 28

- Não utilize recipientes cujo diâmetro seja menor que o disco. Deste modo, evita-se também que os alimentos, quando estiverem em ebulição, se derramem sobre os discos.
- Secar o fundo exterior dos recipientes antes de os colocar sobre os discos.
- Quando se acaba de cozinhar, é conveniente ter o disco no mínimo ou desligá-lo antes de tirar o recipiente; deste modo aproveita-se a energia armazenada e evita-se que a placa trabalhe em vazio.

NÃO UTILIZAR NUNCA O DISCO ELÉCTRICO SEM UM RECIPIENTE EM CIMA.

Lembre-se de



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

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



Não colocar o recipiente deslocado sobre o centro do queimador.

Colocar o recipiente correctamente centrado sobre o queimador.



Não utilizar 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, utilizar o complemento de grelha.



Não colocar os recipientes directamente sobre o queimador.

Colocar os recipientes sobre a grelha.



Não utilizar objectos pungentes sobre o fogão.

Após utilizar as grelhas, limpá-las em frio.



Não utilizar pesos excessivos nem bater no fogão com objectos pesados.

Manusear 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 (exemplo: Clen Vitrocerâmicas).
 - Quando a sujidade estiver requeimada e com muita aderência, deverá ser eliminada utilizando um raspador com lâmina.
 - Resíduos de algum objecto ou utensílio de plástico ou açúcar fundidos sobre o vidro deverão ser eliminados imediatamente em quente com o auxílio de um raspador.
 - Não utilizar 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 deslizar recipientes sobre o vidro, pois podem riscá-lo.
 - Ter cuidado de 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 pisar nem apoiar-se sobre o vidro, já que este poderá quebrar e provocar danos.

Para a limpeza e conservação de outros componentes, agir 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 permanecerem 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 utilizar na limpeza produtos que ataquem o alumínio, como soda cáustica, óleo, etc.
- Cada vez que montar um queimador, assegure-se de que todas as peças que o compõem se ajustam correctamente; um elemento mal colocado pode produzir superaquecimento e danos no vidro.

Discos Eléctricos (MOD. CG.1 3G. 1P.)

Antes de se proceder à limpeza, deve desligar-se a ficha da tomada de corrente.

Os discos eléctricos devem ser limpos com uma mistura de água e sabão e um esfregão que não risque. Se, após a cozedura, observar que o aro de aço inoxidável do disco eléctrico ou as bordas do fogão ficam um pouco amarelos, poderá evitá-lo com limão, vinagre, amoníaco diluído em água ou qualquer produto de limpeza que contenha este último elemento.

Não limpar os discos quando estes estiverem quentes.

Se eventualmente se derramar algum líquido sobre algum disco, deverá limpar-se imediatamente com um pano seco. Nunca deixe que se carbonizem restos sobre o disco, pois a transmissão de calor seria muito menor.

Após a utilização do disco, este deve ser oleado. Deste modo, a superfície fica brilhante e evita-se a oxidação.

Lembre-se de que para uma maior duração do disco, deve evitar-se, na medida do possível, a humidade e a temperatura excessiva.

Não devem ser utilizados, para a limpeza da placa de encastrar, aparelhos que funcionem mediante vapor.

Manutenção

Nenhum componente deste aparelho necessita de lubrificação periódica. Só quando se limpam os cones das torneiras de gás, estes devem ser lubrificados.

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 de cozinha seja revista pelo Serviço Técnico especializado pelo menos uma vez a cada 4 anos.

Nota:

Qualquer modificação ou regulação do aparelho deve ser realizada pelo pessoal técnico autorizado.

Importante

Se Algo Não Funciona

Antes de chamar o Serviço técnico, realize as verificações indicadas a seguir:

Defeito	Possível Causa	Solução
O disco e o botão não funcionam.		
	O cabo da rede não está ligado.	Ligar o cabo da rede.
Não salta fâsca ao premir o interruptor do acendimento automático.		
	Não chega tensão à tomada.	Efectuar a revisão / reparação da rede eléctrica.
Salta a chispa mas o queimador não acende.		
	A vela ou a zona do queimador onde a fâsca deve saltar está suja ou com gordura.	Limpiar o extremo da vela e o queimador.
Os queimadores de gás não acendem.		
	O gás não chega à placa de encastrar.	Comprovar que está correctamente colocado e que o regulador da garrafa de gás está aberto.
		Abrir a chave do gás, se se tratar de gás canalizado.
O queimador acende mas ao deixar de premir o manípulo sobre a segurança apaga-se.		
	A chama não sai pela zona que o termopar esquenta.	Limpar os orifícios do queimador.
Os queimadores de gás sujam os recipientes.		
	Orifícios dos queimadores sujos	Limpar os orifícios dos queimadores.
	Injector ou difusor sujo.	Limpar o porta injector e injector sem utilizar objectos que possam estragar ou variar o diâmetro do orifício de saída do gás.

GRUPO TEKA

PAIS	CIUDAD	COMPAÑÍA	CC	TELÉFONO	FAX
Austria	Viena	KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H.	43	1 - 86680 - 20	1 - 86680 - 82
Belgica	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 - 8740	2446 - 7687
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	2 - 273.19.45	2 - 273.10.88
China	Shanghai	TEKA CHINA LTD.	86	21 - 6236 - 2375	21 - 6236-2379
República Checa	Brno	TEKA-CZ, S.R.O.	42	05 - 4921 - 0478	05 - 4921 - 0479
Francia	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L .	33	1 - 5836 - 4830	1 - 45836 - 4831
Grecia	Atenas	TEKA HELLAS A.E.	30	210 - 9760283	210 - 9712725
Hungría	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	1 - 354.21.10	1 - 354.21.15
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
Malasia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	60	3 - 762.01.600	3 - 762.01.626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	52	555 - 762.04.90	555 - 762.05.17
Polonia	Pruszków	TEKA POLSKA SP. Z O O.	48	22 - 738.32.80	22 - 738.32.89
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGUESA LTDA.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Rusia	Moscú	TEKA RUS LLC	7	095 - 737 - 4689	095 - 737 - 4690
Singapur	Singapur	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	6 - 73 - 42415	6 - 73 - 46881
Thailandia	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 - 5164954	2 - 9021484
Holanda	Zoetermeer	TEKA BV	31	79 - 345.15.89	79 - 345.15384
Turquía	Estambul	TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
Reino Unido	Abingdon	TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
EE.UU.	Tampa	TEKA USA, INC	1	800 - 419 - 9344	813 - 228 - 8604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 - 291.28.21	2 - 291.28.25

**Teka Industrial, S. A.**

Cajo, 17
39011 SANTANDER (SPAIN)
Tel.: 34 - 942 35 50 50
Fax: 34 - 942 34 76 94
<http://www.teka.net>