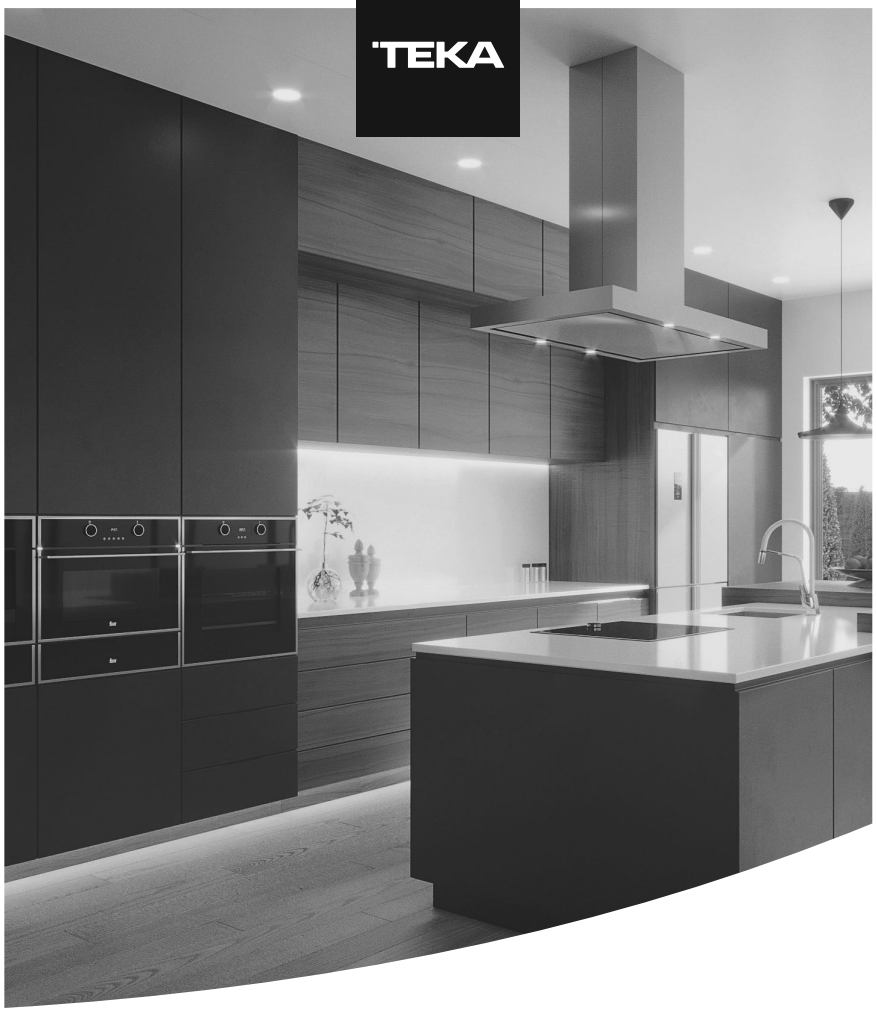


User Manual

EN
ES
PT
EL

teka.com

Contents / Índice / Περιεχόμενα

EN

Introduction	**Page 4-5**
User Guide	6-7
Installation	8
Positioning the hobs	8
Positioning the oven	9
Anchoring the hob	9-10
Connecting the gas	10
Connecting the electricity	11
Gas conversion	13
Technical information	**15**
Dimensions and powers	15
Technical data	16
Use and Maintenance	**17**
Elements of a burner	17
Igniting the burners	17-18
Anti-accidental turn mechanism on the gas controls	18
Safety sistem components	18
Maintenance of the glass	19
Suggestions for effective use the burners	19-20
Maintenance of the burners	20
Environmental considerations	20
Reminder	21
Cleaning and care	22
If something doesn't work	**23**

ES

Presentación	**Página 4-5**
Guía de Uso	25-26
Instalación	**27**
Emplazamiento de las encimeras de cocción	27
Emplazamiento del horno	28
Anclaje de la encimera de cocción	28-29
Conexión del gas	29
Conexión eléctrica	29-30
Transformación del gas	32
Información técnica	**34**
Dimensiones y potencias	34
Datos técnicos	35
Uso y Mantenimiento	**36**
Elementos de un quemador	36
Encendido de los quemadores	36-37
Sistema antigiro accidental en mandos de gas	37
Componentes de un sistema con seguridad	37
Mantenimiento de los quemadores	37-38
Consejos para la buena conservación del vidrio	38
Consejos para la buena utilización de los quemadores	39
Consideraciones medioambientales	39-40
Recuerde	41
Limpieza y conservación	42
Si algo no funciona	**43**

Contents / Índice / Περιεχόμενα

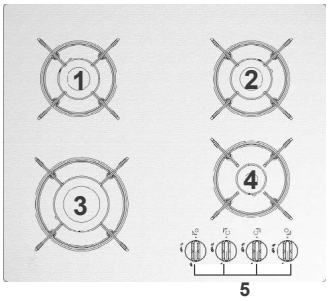
PT

Apresentação	**Page 4-5**
Guía de utilização	45-46
Instalação	47
Instalação da placa de cozinha	47
Colocação do forno	48
Colocação da placa de cozinha	48-49
Ligação do gás	49-50
Ligação eléctrica	50
Transformação do gás	52
Informação técnica	**54**
Dimensões e potências	54
Características técnicas	55
Utilização e Manutenção	**56**
Elementos de um queimador	56
Acendimento dos queimadores	56-57
Sistema para impedir rodar o botão de gás acidentalmente	57
Componentes de um sistema com segurança	57 58
Manutenção queimadores	
Utilização das placas de fogão	58
Conselhos para uma boa utilização dos queimadores	59
Considerações ambientais	59
Lembre-se de	60
Limpeza e conservação	61
Se alguma coisa não funciona	**62**

EL

Παρουσίαση συσκευής	**Σελίδα 4-5**
Οδηγός Χρήσης Εγχειριδίου Οδηγιών Χρήσεως	**64**
Εγκατάσταση	**67**
Τοποθέτηση του πλατώ εστιών	67
Τοποθέτηση φούρνου	68
Στερέωση του πλατώ εστιών	68
Σύνδεση γκαζιού	69
Ηλεκτρική σύνδεση	70
Μετατροπή γκαζιού	71
Τεχνικές Πληροφορίες	**72**
Διαστάσεις & Χαρακτηριστικά	72
Τεχνικά Στοιχεία	73
Χρήση και Συντήρηση	**74**
Μέρη του καυστήρα	74
Ανάφλεξη των καυστήρων	74
Μηχανισμός ασφάλειας προς αποφυγή αθέλητης περιστροφής των κουμπιών χειρισμού	75
Εξαρτήματα Συστήματος Ασφαλείας	75
Συντήρηση της γυάλινης επιφάνειας	76
Προτάσεις και Συμβουλές για τις Εστίες Γκαζιού	76
Συντήρηση των εστιών γκαζιού	77
Περιβαλλοντικά Θέματα	77
Προφυλάξεις	78
Καθαρισμός και Συντήρηση	**79**
Σε περίπτωση δυσλειτουργίας	**80**

Introduction / Presentación / Apresentação / Παρουσίαση συσκευής



HF LUX 60 4G AL BUT
HF LUX 60 4G AL NAT
HF LUX 60 AI AL CI NAT
HF LUX 60 AI AL CI BUT

EN

1 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
2 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
3 Rapid burner 2,850 Kcal/h -3.00 kW.
4 Auxiliary burner 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Burner operating controls.
* All the burners have a grid.
* Maximum calorific power: 6,450 Kcal/h - 7.5 kW.

ES

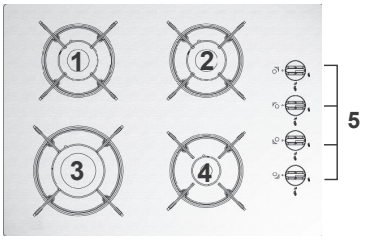
1 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
3 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3.00 kW.
4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Mandos de accionamiento de los quemadores.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7.5 kW.

PT

1 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 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.

EL

1 Ημί-ταχείας, 1.500Kcal/h-1,75kW.
2 Ημί-ταχείας, 1.500Kcal/h-1,75kW.
3 Ταχείας, 2.850Kcal/h-3,00kW.
4 Βοηθητική, 860Kcal/h-1kW.
5 Διακόπτες χειρισμού
* Όλες οι εστίες γκαζιού διαθέτουν στήριγμα (βάση) τοποθέτησης σκεύους.
* Μέγιστη θερμαντική ισχύς: 6.450Kcal/h – 7,5Kw.



HF LUX 50 4G AI AL CI NAT
HF LUX 50 4G AI AL CI BUT
HF LUX 50 4G AL BUT
HF LUX 50 4G AL NAT

EN

1 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
2 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
3 Rapid burner 2,850 Kcal/h -3.00 kW.
4 Auxiliary burner 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Burner operating controls.
* All the burners have a grid.
* Maximum calorific power: 6,450 Kcal/h - 7.5 kW.

ES

1 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
3 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3.00 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.

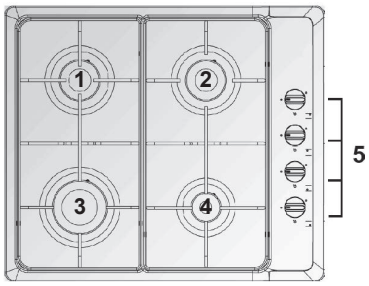
PT

1 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 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.

EL

1 Ημί-ταχείας, 1.500Kcal/h-1,75kW.
2 Ημί-ταχείας, 1.500Kcal/h-1,75kW.
3 Ταχείας, 2.850Kcal/h-3,00kW.
4 Βοηθητική, 860Kcal/h-1kW.
5 Διακόπτες χειρισμού
* Όλες οι εστίες γκαζιού διαθέτουν στήριγμα (βάση) τοποθέτησης σκεύους.
* Μέγιστη θερμαντική ισχύς: 6.450Kcal/h – 7,5Kw.

Introduction / Presentación / Apresentação / Παρουσίαση συσκευής



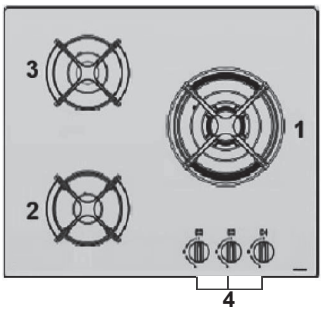
HLX 60 4G AL BUT
HLX 60 4G AL NAT
HLX 640 KLA0E IX
HLX 640 KLN0E IX
HLX 640 KBA0E IX

EN
1 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW. 2 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW. 3 Rapid burner 2,850 Kcal/h -3.00 kW.
4 Auxiliary burner 860 Kcal/h - 1 kW.
5 Burner operating controls.
* All the burners have a grid.
* Maximum calorific power: 6,450 Kcal/h - 7.5 kW.

ES
1 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
3 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3.00 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 semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
2 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
3 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 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.

EL
1 Ημί-ταχείας, 1.500Kcal/h-1,75kW.
2 Ημί-ταχείας, 1.500Kcal/h-1,75kW.
3 Ταχείας, 2.850Kcal/h-3,00kW.
4 Βοηθητική, 860Kcal/h-1kW.
5 Διακόπτες χειρισμού
* Όλες οι εστίες γκαζιού διαθέτουν στήριγμα (βάση) τοποθέτησης σκεύους.
* Μέγιστη θερμαντική ισχύς: 6.450Kcal/h – 7,5Kw.



HF LUX 60 3G AI AL CI

EN
1 Triple crown burner of 3,010 Kcal / h - 3,5 kW.
2 Auxiliary burner 860 Kcal/h - 1 kW.
3 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
4 Burner operating controls.
* All the burners have a grid.
* Maximum calorific power: 5,370 Kcal/h - 6.25 kW.

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 Mandos de accionamiento de los quemadores.
* Todos los quemadores llevan parrilla.
* Potencia calorífica máxima: 5.370 Kcal/h - 6.25 kW.

PT
1 Queimador triole anel de 3.010 Kcal/h - 3,5 kW.
2 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW..
3 Queimador semi-rapido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kW.
4 Comandos de accionamento dos queimadores.
* Todos os queimadores têm grelha.
* Potência calorífica máxima 5.370 Kcal/h - 6,25 kW.

EL
1 Υπέρ-ταχείας (τριπλή), 3.010Kcal/h-3,5kW.
2 Βοηθητική, 860Kcal/h-1kW.
3 Ημί-ταχείας, 1.500Kcal/h-1,75kW.
4 Διακόπτες χειρισμού
* Όλες οι εστίες γκαζιού διαθέτουν στήριγμα (βάση) τοποθέτησης σκεύους.
* Μέγιστη θερμαντική ισχύς: 5.370Kcal/h – 6,25Kw.

Guide to Using the Instructions Booklet

Dear customer,

We are delighted that you have put your trust in us.

We are confident that the new hob that you have purchased will fully satisfy your needs.

This modern, functional and practical model has been manufactured using top-quality materials that have undergone strict quality controls throughout the manufacturing process.

Before installing and using it, we would ask that you read this Manual carefully and follow the instructions closely, as this will guarantee better results when using the appliance.

Keep this Instruction Manual in a safe place for easy reference and to comply with the warranty requirements.

To benefit from this Warranty, it is essential to present the purchase invoice for the appliance along with the warranty certificate.

Keep the Warranty Certificate or, where applicable, the technical data sheet together with the instruction manual for the life of the appliance. It contains important technical information about the appliance.

Safety Instructions

Before first use, you should carefully read the installation and connection instructions.

These hob models may be installed in the same kitchen furniture units as **TEKA** brand ovens.

For your safety, installation should be carried out by an authorised technician and should comply with existing installa- tion standards. Likewise, any internal work on the hob should only be done by **TEKA's** technical staff, including the change of the flexible supply cable of the appliance.

Attention:

⚠ If the glass breaks or cracks, the hob should immediately be disconnected from electric current in order to avoid the risk of electric shock and all burners should immediately be switched off. Appliance surface shouldn't be touched and used.

⚠The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the stovetop unless they are permanently supervised.

⚠ This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, ONLY when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.

⚠ Children must not play with the device.

⚠ Precaution. It is dangerous to cook with fat or oil without being present near the hob, as these may catch fire.

⚠ Never try to extinguish a fire with water! in this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

⚠ This appliance should be used exclusively for cooking, never for other purposes such as heating a

room.

⚠ When the burners are in use or after use, there are hot spots on the stovetop that can cause burns. Keep children away.

⚠ For safety reasons, we advise that the instructions provided by the gas supply company are followed and that the supply tap is turned off when the hob is not in use.

⚠ If a gas smell is noted, the gas intake to the hob should be shut off and the room ventilated. The gas installation and the hob should also be checked by a specialised technician.

⚠ The automatic ignition device should not be activated for more than 15 seconds. If the burner does not ignite during this time, stop working on it and open the room door and/or wait at least one minute before attempting to light the burner again.

⚠ In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to reignite the burner for at least one minute.

⚠The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Good ventilation must be ensured in the kitchen: by keeping natural ventilation openings open, or by opening a window, or by installing an effective mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).

⚠ Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example by opening a window, or more efficient ventilation, for example by increasing the power of the mechanical ventilation system, if available.

Consult a professional before installation of the additional ventilation.

⚠ Do not leave objects on the cooking zones when they are not in use. This prevents the risk of fire.

⚠ TEKA doesn't recommend the use of protective covers for cooktops. The use of inadequate protective covers can cause accidents.

⚠ Steam cleaner should not be used.

This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.

TEKA will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation. The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation. For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer.

Installation

Important

INSTALLATION AND SETUP SHOULD BE CARRIED OUT BY AN AUTHORISED TECHNICIAN IN LINE WITH CURRENT INSTALLATION STANDARDS.

Positioning the hobs

Depending on the model to be installed, an opening with the dimensions shown in figure 2 will be cut into the unit's worktop or stove.

The system for fixing the hob is intended for use with kitchen units with a thickness of 20, 30 and 40 mm.

The minimum distance between the surface supporting the cooking pans and the lower part of the kitchen unit or the hood located above the hob should be 650 mm. If the hood's installation instructions recommend that the gap is greater than this, you should follow this advice.

The unit where the hob and oven will be located will be suitably fixed.

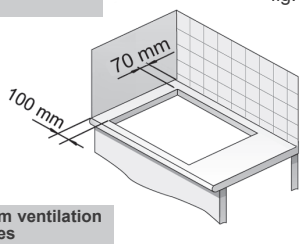
Warnings:

When hobs are handled before being installed, care should be taken in case there is any protruding part or sharp edge which could cause injury.

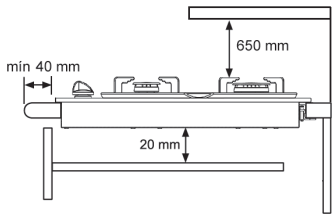
When installing units or appliances above the hob, the hob should be protected by a board so that the glass cannot be damaged by accidental blows or heavy weights.

The glues used in manufacturing the kitchen unit and in the adhesive on the decorative laminate of the worktop surface should be made to tolerate temperatures of up to 100ºC.

Minimum distances to walls fig. 1



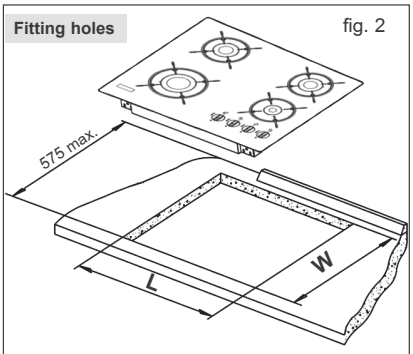
Minimum ventilation distances



TEKA assumes no responsibility for any malfunction or damage caused by faulty installation.

PLEASE REMEMBER THAT THE GUARANTEE DOES NOT COVER THE GLASS IF IT SUFFERS A VIOLENT BLOW OR IF IT IS USED IMPROPERLY.

Fitting holes fig. 2



The dimensions L and W are shown in the table "Dimensions and characteristics" of the Technical Information section.

Positioning the oven

See the corresponding manual.

Anchoring the hob

When the gap has been properly sized, the sealing washer should be put on the lower face of the glass. **Silicone should not be applied between the glass and the unit worktop because if it becomes necessary to remove the hob from its position, the glass could break when trying to detach it.**

To secure the hob to the cabinet, four brackets should be fastened to the existing holes on the bottom part of the casing (two in the front and two in the back). There are two possibilities of where the brackets may be placed, just as is shown in figure 3.

Depending on the thickness of the cabinet, it may be necessary to use the self tapping screws that are provided as compliments for securing; insert them in the circular holes of the bracket. The thread of this hole will be made when the screw is inserted inside of it. The thread should be made before fastening the bracket to the hob.

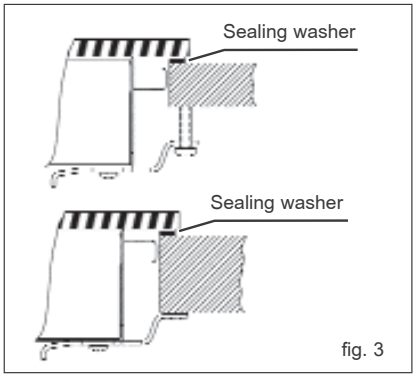


fig. 3

Hob is mounted by inserting the quick nuts into the holes where the screws go (see fig. 5) and then attaching the appropriate clip, depending on the worktop's thickness (20, 30 and 40 mm) and tightening the screws until it is firmly fastened.

If an oven is being installed beneath the hob, avoid the power cable coming into contact with very hot components.

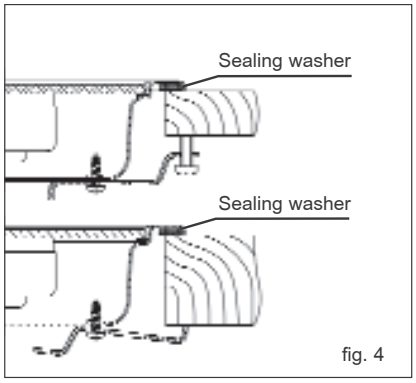
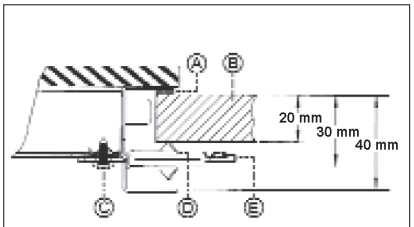


fig. 4



Ⓐ Sealing washer
Ⓑ Worktop
Ⓒ Screw
Ⓓ Fixing clip
Ⓔ Rapid screw
fig. 5

Connecting the Gas

Connecting the hob to the gas mains should be done in compliance with the current installation standards and/or regulations, and by a qualified technician (an authorised installing engineer). The gas connection for these hotplates should be made with rigid piping, because the appliance is a stationery one, where it is destined for the EC market. The hob has a threaded connection of 1/2'' in diameter (as per EN ISO 228-1) or 1/2'' with a conical thread (as per EN 10226-1), depending on the regulations in the destination country.

For markets with an EN ISO 228-1 1/2'' connection, a 10/12 mm copper pipe is provided as an accessory for welding to the gas intake pipe.

Ventilation slots should also be made at the site in compliance with current norms. Connecting the hob's gas intake to the mains should be done in compliance with the basic gas installation standards for residential premises.

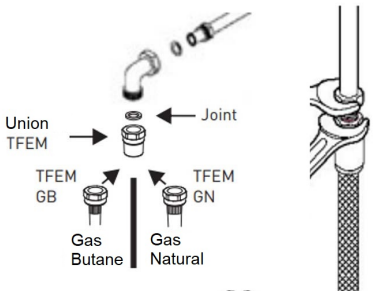
TEKA assumes no responsibility for any malfunction or damage that arises from an incorrect or faulty installation.

In order that the hob is not damaged by tightening the nut on the gas connection pipe, a maximum torque of 300 cm * Kgf should be applied.

When the gas connection has been made, the installation should be checked to ensure that it is completely sealed. If the check is done using air, care should be taken that the test pressure is no more than 200 g/cm² Where air is not available, soapy water should be applied to ensure that there are no leaks in the connections. **Testing should never be done using a flame.**

When the hob has been installed, check that the burner minimums are properly adjusted. To do this, light the burners and check that they do not go out if you switch quickly from the maximum to the minimum.

Whenever the gas connection nut is removed, its washer should be changed.



Connecting the Electricity

(Only hobs with automatic ignition or electric hotplates)
Before connecting the hob to the electric mains, check that the voltage and frequency of the mains matches what is shown on the hob's rating plate, which is located lower down, and on the guarantee certificate or, where appropriate, the technical datasheet supplied, which should be kept together with this manual.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:
* Fit a standard plug suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 6, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;
Letter N (neutral) = blue wire;
Earth symbol = green - yellow wire.

* The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an overtemperature of 65 K.
* Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.

The connection is made via an omnipolar switch or plug where accessible, which is suitable for the intensity to be tolerated and which has a minimum gap of 3 mm between its contacts, which will ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the hob. It should also be correctly earthed in line with current standards.

The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.

If the flexible supply cable fitted to these appliances ever needs to be changed, it should be replaced by TEKA's official service.

If the mains cord is damaged, should be replaced by the manufacturer or its after sales service.

Need to allow the disconnection of the network device after installation, via a plug or switch accessible.

All our appliances are designed and manufactured in compliance with European standards EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 plus the relative amendments.
The appliance complies with the provisions of the following EEC Directives:
- 2004/108/EC regarding to electromagnetic compatibility.
- 2006/95/EC regarding electrical safety.

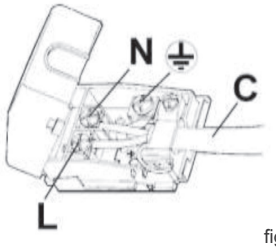
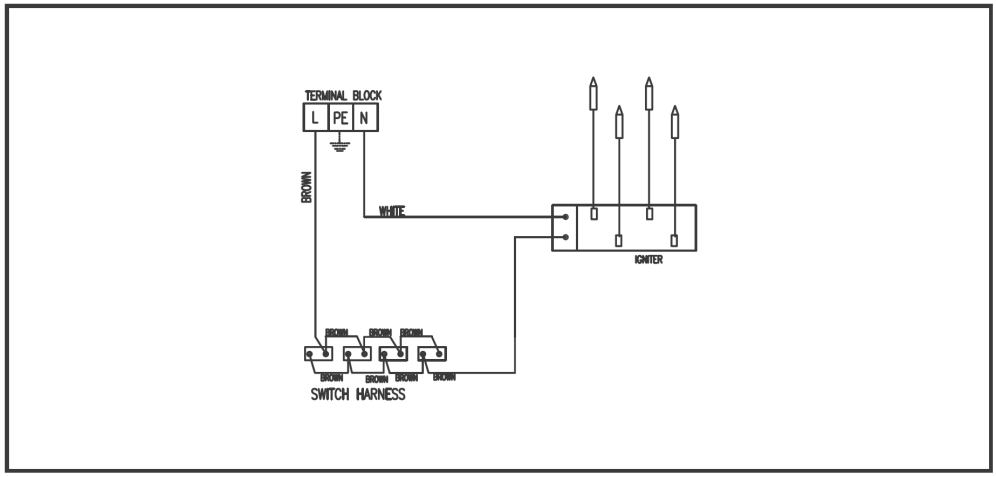
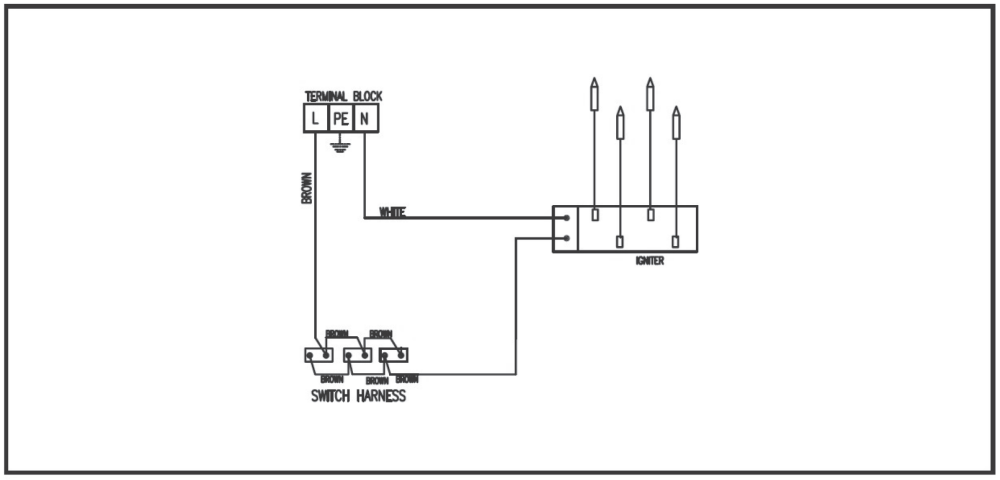


fig. 6

CABLE CONNECTION SCHEME



HF LUX 60 3G AI AL CI



Gas conversion

Important

Any alteration that is to be made to the appliance to convert it to a different type of gas should only be carried out by a qualified technician.

Information for Technical Assistance: whenever the type of gas or the appliance's pressure is changed, the new regulation plate should be placed on top of the old one so that the new features can be seen after the change.

The tasks involved in conversion are:
* Replace the injectors.
* Adjust the taps' minimums.

The injectors required for each gas type are shown in table 1.

To **replace the injectors**, follow these instructions:

1 Remove the grids and upper parts of the burner so that the injector can be seen.
2 Using a number 7 pipe spanner, remove the injectors and replace them with the new ones. Take care to press the injector down firmly so that there is no leakage.
3 Replace the grid and burners that were previously removed.

When the injectors have been changed, this is how to **adjust the minimums**:

1 Turn the burners on to their minimum.
2 Pull the taps' controls firmly upwards to remove them.
3 Use a slim, grooved screwdriver to turn the screw located to the right or in the centre of the gas tap's shaft (the flame increases when you turn to the left and decreases when you turn to the right).
4 When properly adjusted, check that the flame does not go out when you turn the knob quickly from maximum to minimum.

TEKA INDUSTRIAL, S.A. assumes no responsibility for any hob malfunction if the gas conversion or the adjustment of the burners' minimums has not been carried out by **TEKA's** official personnel.

Table 1 - HLX 60 4G AI AL

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJEKTOR DIAMETER 1/100mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		BY PASS
N°	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.	1/100 mm
1	RAPID	BUTANE G30 PROPANE G31 NATURAL G20	28-30 37 20	218 214	 286	85 85 117 Y	**900** **900** **900**	3000 3000 3000	41 Adj.
2	SEMI RAPID	BUTANE G30 PROPANE G31 NATURAL G20	28-30 37 20	127 125	 167	68 68 98 Z	**550** **550** **550**	1750 1750	32 Adj.
3	AUXILIARY	BUTANE G30 PROPANE G31 NATURAL G20	28-30 37 20	73 71	 95	51 51 72 X	**450** **450** **450**	1000 1000 1000	30 Adj.

HF LUX 60 3G AI AL CI

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJEKTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		BY PASS 1/100 mm
No	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	SEMI RAPID	BUTANE G30 PROPANE G31 NATURAL G20	28-30 37 20	127 125	 167	68 68 98 Z	500 500 500	1750 1750 1750	35 Adj.
2	AUXILIARY	BUTANE G30 PROPANE G31 NATURAL G20	28-30 37 20	73 71	 95	50 50 75 X	400 400 400	1000 1000 1000	32 Adj.
3	WOK	BUTANE G30 PROPANE G31 NATURAL G20	28-30 37 20	244 239	 243	93 93 132	1400 1400 1400	3500 3500 3500	62 Adj.

Technical Information

Dimensions and powers

Models	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 AI AL CI	HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G AI AL CI	HLX 60 4G AL HLX 60 4G AI AL HLX 640 KLA0E IX HLX 640 KLN0E IX HLX 640 KBA0E IX	HF LUX 60 3G AI AL CI
Dimensions in mm				
Length	580	600	580	580
Width	500	435	500	500
Height	110	110	90	110
Glass thickness	8	8		8
Dimensions of the space in the unit mm				
Length **(L)**	560	575*	553	560
Width **(W)**	480	405	473	480
Depth	70	70	65	70
Power per burner and hotplate				
Rapid gas burner 3 kW.	1	1	1	
Semi-rapid gas burner 1.75 kW.	2	2	2	1
Auxiliary gas burner 1 kW.	1	1	1	1
Triple crown gas burner 3,5 kW.				1
Electrics				
Nominal power (W) for 230 V**	0,6	0,6	0,6	0,6
Supply voltage V.	SEE RATING PLATE			
Frequency Hz.	50/60	50/60	50/60	50/60
Gas				
Nominal Calorific Consumption kW.	7,5	7,5	7,5	6,25

* With granite hobs, the measurement may be 580 mm.

** For voltages other than 230 V please consult the appliance's rating plate.

Technical data

COMMON FEATURES FOR ALL MODELS WITH ELECTRIC HOTPLATES AND AUTOMATIC IGNITION

The supply voltage and frequency will be as shown on the rating plate.

If an electric hotplate gets cracked, the hob should be disconnected from the electricity current.

COMMON FEATURES FOR ALL MODELS WITH GAS BURNERS

Warnings:

a) Before installation, make sure that the local supply conditions (the gas type and pressure) are compatible with the appliance's setup.
b) The setup conditions for this appliance are written on the label (or the rating plate).
c) This appliance should not be connected to a device for removing combustion products. It should be installed and connected in compliance with the current installation standards. Special attention should be paid to the regulations applying to ventilation.

 **A gas cooking appliance produces heat and moisture at the site where it is installed. The kitchen should be provided with suitable ventilation: natural ventilation sources should be kept clear, a window opened, or an effective mechanical ventilation system device, such as a hood, installed.**

 **The intense and prolonged use of the appliance may call for complementary ventilation, such as opening a window, or more efficient ventilation such as increasing the power of the mechanical ventilation if this exists.**

Class 3 Hob.

Table 2

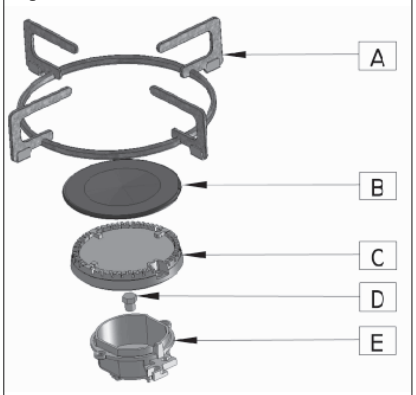
Country	Category
Spain	II2H3+
Portugal	II2H3+

Use and Maintenance

Elements of a burner

Whenever you reassemble a burner, check that all the components are properly in place, as a part that is wrongly positioned can lead to overheating and damage the glass.

fig. 7

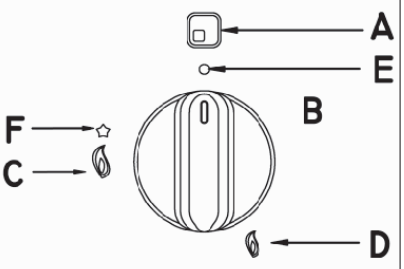


(A) Grid
(B) Diffusing cover
(C) Diffusing crown
(D) Injector
(E) Injector holder

Igniting the burners

* Make sure that the knobs are in their correct position.
* Turn on the gas at the mains or turn the gas cylinder's tap.
* Press down the burner control.
* Keeping the burner control pressed down, turn it all the way till the gas ignites. Keep it pressed down for between 2 and 5 seconds so that the safety thermocouple can take effect.
* Set the control to the position required.

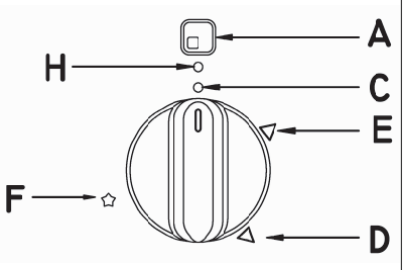
fig. 8



(A) 'Burner in operation' indicator
(B) Knob position when not in use
(C) Maximum gas position
(D) Minimum gas position
(E) *Off* position
(F) Star (*On* position)

The ignition (ceramic and electrode) should be cleaned regularly and carefully in order to avoid ignition problems. Check, too, that the grooves in the burners have not become obstructed.

fig. 9



Ⓐ 'Burner in operation' indicator
Ⓑ Control indicator
Ⓒ Off position
Ⓓ Maximum gas position
Ⓔ Minimum gas position
Ⓕ Burner on position

The device shall not be operated for more than 15 seconds. If after 15 seconds the burner has not lit, stop the device and open the compartment door and/or wait at least 1 minute before attemting a futher ignition of the burner.

Anti-accidental turn system on gas controls

On models without the safety system (without the gas cut-off device), the gas taps are equipped with a mechanical system that prevents the controls from being freely turned from the off position to the on position (and, therefore, prevents any accidental escape of gas from the burners) **if the control has not previously been pressed down.**

If at any time while using the hob you notice that a control can be turned from the off position without it needing to be pressed down beforehand (for example: due to dirt which may have got into the gas taps and built up there) you should, for your own safety, get quickly in touch with technical assistance in order to resolve this fault.

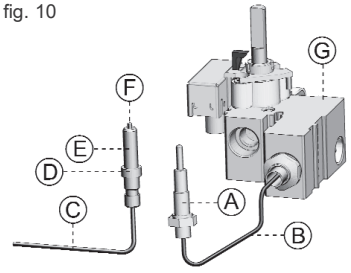
Safety system components

On hobs with the safety feature (those models which have the letters AL), the gas cut-off device is made up of these elements:

* The safety tap
* The safety thermocouple, next to the burner
* The thermocouple-tap connection

The thermocouple sends an electric signal to the tap which identifies whether the burner has a flame. During ignition, the tap should be held down for at least 5 seconds, until the thermocouple has heated up and can send a satisfactory electric signal to the tap. Should the burner go out, the absence of a flame is detected by the thermocouple, which makes the safety tap cut off the flow of gas.

fig. 10

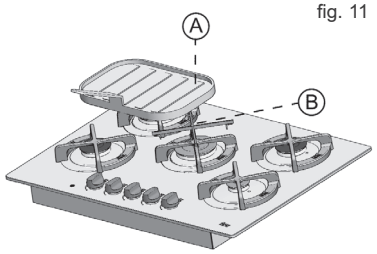


Ⓐ Safety thermocouple
Ⓑ Thermocouple-tap connection
Ⓒ Spark generation connection
Ⓓ Ignition spark plug
Ⓔ Ceramic head
Ⓕ Electrode
Ⓖ Safety tap

Maintenance of the glass

* When using a roasting dish, clay pots or any utensil that reflects heat downwards, it is essential that the grid accessory is used, for otherwise the high temperature that is reflected downwards could damage the glass or the burners.
* The grid accessory can be used when cooking with pans that have a small base or when a very low heat is required, for slow cooking or to keep food warm. When it is used, the burner is less efficient.
* If you notice that the glass is broken or cracked, set all the hotplate controls to “zero” (turned off) turn off the gas tap and disconnect the electricity. Then contact TEKA’s Technical Service.
* Do not use the glass surface as a storage area.
* Do not put aluminium foil, tin foil or plastics on the surface of the glass.
* With five burner models, very large pans should be placed on the central burner so that they do not reflect heat onto the kitchen unit worktop. With four burner models, use the grid accessory with this sort of pan.

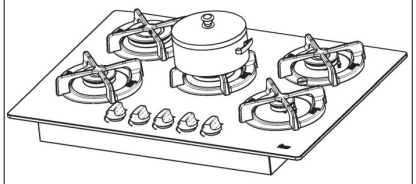
fig. 11



(A) Roasting dish, clay pots or utensils that reflect heat downwards

(B) Grid accessory

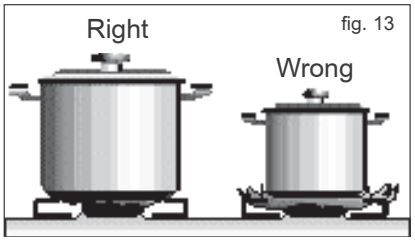
fig. 12



Suggestions for using the burners effectively

* Rapid burners should not be used with pans that have a small diameter, because part of the flame will spread away from the pan, thus reducing performance significantly. (See fig. 13.
* The burners should not be operated without there being a pan on them, or gas will be wasted and the grid will heat up excessively.
* When the burners are in operation they ought not to be exposed to strong draughts, because as well as losing calorific power, there is the danger of the flame going out, which would lead to gas escaping and could cause an accident. This point is particularly important when the burners are operating at their minimum power.
* If the burner makes the pans smoky, or

fig. 13



Burners	***Power ratings***	***Pan Ø in cm***
Wok	3300	24 ÷ 26
Rapid	3000	20 ÷ 22
Semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliary	1000	10 ÷ 14

if the tip of the flame is yellow, the burner should be cleaned. If this anomaly persists, contact the Technical Assistance Service in order that the main air inlet can be adjusted or the gas supply pipe cleaned.

* Cast iron plates should not be used on the grid, because they reflect too much heat onto the cooker's hotplate.
* Pans placed on the burners should not jut out beyond the edge of the hotplate, so that the reflected flame does not damage worktops with a plastic surface.

* Use pans with a flat base.

Maintenance of the burners

Whenever the gas taps are removed, you should change the washer that is between the taps and the supply pipe.

The burners are working properly when their flame is stable and a greeny-blue colour. If the tips of the flames are yellow, the burners need to be cleaned; if the problem persists, contact the Technical Service.

In order to guarantee the gas installation is properly sealed and the burners are working properly, the hob needs to be inspected by specialised Technical Service personnel at least once every year.

Note:

Any alteration or adjustment needed by the appliance should be made by authorised technical personnel.

Environmental considerations

The symbol  **on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.**

Packaging materials are organic and fully recyclable. Plastic components are identified by marking >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Throw out packaging materials, such as household waste, in the container of your municipality..

Reminder



Do not use small pans on large burners, or the flame will spread.

Match pans to burners to make best use of the heat.





Do not place the pan away from the centre of the burner.

Place the pan properly, in the middle of the burner.

The pans placed on the burners should not go out of the limits of the apliance, for not damaging the work surface





Do not use utensils that reflect a lot of heat downwards directly onto the grid.

When using roasting dishes, clay pots or pans that reflect heat downwards, use the grid accessory.





Do not place the pans directly on the burner.

Place the pans on the grid.





Do not use sharp objects on the cooker.

When the grids have been used they should be cle-aned when they have cooled down.





Do not use heavy weights or hit the cooker with heavy objects.

Handle pans with care on and around the cooker.



Cleaning and care

For best care of the glass, it should be cleaned when it is cold, with suitable products. It should be cleaned after each use, so that cleaning is easier and there is no build-up of dirt from repeated use.

When cleaning the glass, the degree of soiling should be taken into consideration, and the following guidelines followed:

* When soiling is light and not stuck fast, a damp cloth and a soft detergent can be used.
* Staining or grease should be cleaned with cleaning products that are suitable for glass.
* If any objects or plastic utensils or sugar melts onto the glass, it should be removed immediately, while hot, using a scraper.
* Never use aggressive or abrasive cleaning products that could cause scratches, such as oven cleaning aerosols, rust removers or sponges or scourers with a hard surface.
* Do not slide pans over the glass, as they can cause scratches.
* Ensure that the liquid does not evaporate from pans, because the heat building up at the base could damage the burner or the glass.
* The glass will tolerate light bangs from big pans that do not have sharp edges. Be careful with impacts from small, sharp instruments. Do not bang pans against the edge of the glass, since this can damage the glass irreparably.
* Do not spill cold liquids on the glass or burners when they are hot.
* Do not stand or lean on the glass, as it might break and cause damage.

To clean and care for other components, follow these guidelines:

* The grids should be cleaned with a non-abrasive scourer when they have cooled down.
* The burners - the grooves in particular - should be cleaned at regular intervals; they should be put into warm, soapy water and cleaned with a scourer or a stiff brush.
* Do not clean the enamel burners' diffusing covers while they are still hot. Abrasive products can cause damage: vinegar, coffee, milk, salty water and tomato juice that have lengthy contact with the enamel surfaces.
* The stainless steel should be washed in soapy water using a soft cloth. If the metal is yellowish after this, we suggest the use of lemon, vinegar, dilute ammonia or a cleaning product that contains dilute ammonia. You can keep the metal shiny by gently rubbing with a polish that can be easily obtained from outlets selling cleaning products.
* The control panel should be cleaned with soapy water and a soft cloth.
* When cleaning the appliance with the burners removed, care should be taken not to allow liquid or other objects to get into the bend of the injector holder.
* When cleaning, do not use products that can harm aluminium, such as soda, oil, etc.
* The ignition unit (ceramic and electrode) must be periodically cleaned with care in order to prevent ignition problems. A check should also be made that the burner slots are not obstructed.

TROUBLESHOOTING TABLE

FOR USERS

Problems	*Causes*	*Solutions*
The gas ring burns unevenly	Burner crown maybe occluded by dirty	Clean the burner crown with metal cleaning agent
	Wrong gas regulation	Call the assistance
Burner flame suddenly changes	Incorrect burner components assembly	Assembly the burner components correctly
Ignition of burners takes excessively long	Incorrect burner components assembly	Assembly the burner components correctly
The flame goes off after ignition	Early release of knob. Knob is not pushed in firmly	Keep the knob pressed longer. Before releasing the knob, give it one final solid push
	Uncorrect pan dimension	If the flame goes out with a pan larger than those indicated in the booklet, the user must use the appropriate "paellero" grid
	Thermocouple problems	Move the thermocouple Call the assistance
The colour of the pan support has changed	Normal situation, caused by the high temperature	Clean the pan support with metal cleaning agents
The burner fails to ignite after pressing the knob (the spark-plug emit the spark)	Lack of gas or dirty on spark-plug	Clean the spark-plug like described in the cleaning chapter on instruction manual
The burner fails to ignite after pressing the knob (the spark-plug do not emit the spark)	Spark-plug or ignition generator problems	Call the assistance
The ignition generator does not work	Lack of electricity	Check that the plug is inserted. Verify that the counter is turned on.
	Incorrect ignition generator assembly or break	Call the assistance
The spark-plug emit continuously the spark	Humidity	Remove the power for 24 hours and allow the top to dry; verify that all the bushings are mounted correctly
	Incorrect micro-switch assembly or break	Call the assistance

PRODUCT INFORMATION	
Model description (incl. version)	**HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 Al AL CI HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G Al AL CI**
Type of hob	Gas Hob
Number of cooking zones and/or areas	4
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	
Front left	58,7
Rear Left	56,8
Front Center	
Rear Center	
Front Right	
Rear Right	56,8
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	57,4

PRODUCT INFORMATION	
Model description (incl. version)	HF LUX 60 3G Al AL CI
Type of hob	Gas Hob
Number of cooking zones and/or areas	3
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	
Front left	58
Rear Left	
Front Center	55
Rear Center	
Front Right	
Rear Right	
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	56,5

PRODUCT INFORMATION	
Model description (incl. version)	**HLX 60 4G AL HLX 60 4G Al AL HLX 640 KLA0E IX HLX 640 KLN0E IX HLX 640 KBA0E IX**
Type of hob	Gas Hob
Number of cooking zones and/or areas	4
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	
Front left	54,2
Rear Left	55,5
Front Center	
Rear Center	
Front Right	
Rear Right	55,5
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55,1

- The appliance must be classified as Class 3 and, therefore, is subject to all the requirements specified by the standards for these appliances.

- Declared consumption and performance values determined according to methods required by EU Regulation 66/2014 and applicable EN standards.

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 satisfa- cer 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 Garantia o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida util del aparato. Contiene datos tecnicos 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:

⚠ 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, todos los quemadores deben ser inmediatamente desconectados. La superficie del aparato no debe ser tocada ni usada.

⚠ El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la encimera, a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.

⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, SÓLO bajo supervisión, o si se les ha dado la instrucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin supervisión.

⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ Precaución. Es peligroso cocinar con grasas o aceites sin estar presente, ya que pueden producir fuego.

¡Nunca trate de extinguir un fuego con agua! en ese caso desconecte el aparato y cubra las llamas con una

tapa, un plato o una manta.

⚠ 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 producirquemaduras. Mantener alejados a los niños.

⚠ Por razones de seguridad, recomendamos sigan las instrucciones de la compañía suministradora de gas cerrando 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 encender-lo de nuevo durante al menos un minuto.

⚠ 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.

⚠ No deje cualquier objeto en las áreas de cocinar. Evite cualquier peligro de incendio.

⚠ TEKA no recomienda el uso de protectores de encimera. El uso de protectores inadeacuados puede causar accidentes.

⚠ No se deben usar limpiadores a vapor

Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo (no integrado en el aparato) ni con un sistema de control remoto independiente.

TEKA no asumirá ninguna responsabilidad por los daños ocasionados por la alteración o modificación del aparato o de sus componentes durante la instalación. El instalador será responsable de los daños o fallos producidos por un montaje o instalación incorrectos. En el caso de producirse daños como consecuencia de la instalación del aparato, diríjase al instalador autorizado.

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.

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

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.

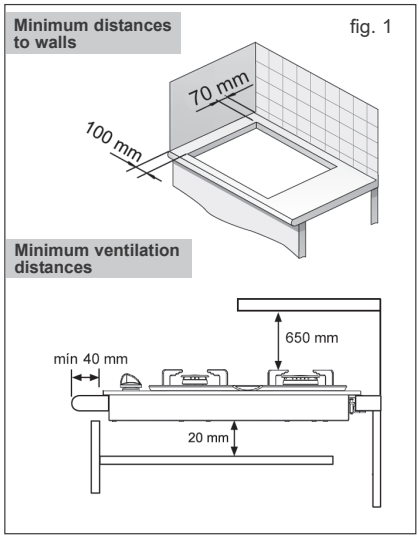
El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

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 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 100º C.

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

Consulte a un profesional antes de instalar la ventilación adicional.

¡Advertencia! El uso de protectores de placa de cocción inadecuados puede provocar accidentes.

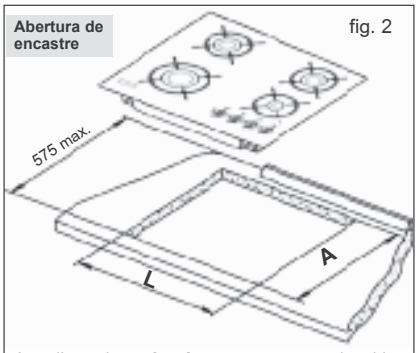


fig. 2

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

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:

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.

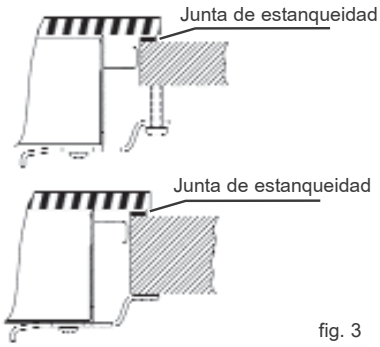


fig. 3

En el montaje se realiza introduciendo las tuercas rápidas en los alojamientos donde van los tornillos, (ver fig. 5), acople des-

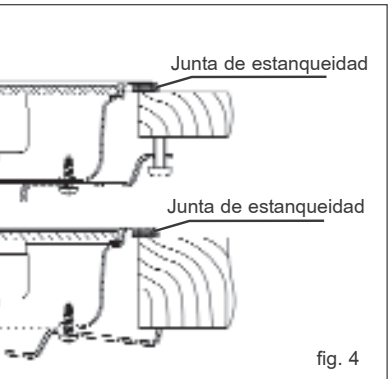
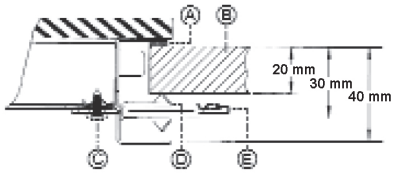


fig. 4

pués 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.



Ⓐ Junta de estanqueidad
Ⓑ Mueble de encimera
Ⓒ Tornillo
Ⓓ Grapa de fijación
Ⓔ Tuerca rápida

fig. 5

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 normativa 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 daos producidos por una mala o defectuosa instalación.

Para no daar 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./cm². 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 cocinas con autoencendido o placas eléctricas)
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 de conservar junto a este manual.

Cuando el aparato se conecta a la corriente eléctrica mediante un enchufe:
Aplique un enchufe normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según la figura 6, prestando atención de respetar las siguientes correspondencias:

Letra L (fase) = cable de color marrón;
Letra N (neutro) = cable de color azul;
Símbolo tierra = cable de color verde-amarillo

El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 65K.
Nunca utilice reducciones, adaptadores o derivadores para efectuar la conexión puesto para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.

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.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, en cumplimiento con 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.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio posventa

La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre, a través de enchufe o interruptor accesibles.

ADVERTENCIA.
Todos nuestros aparatos han sido diseados y fabricados según las normas europeas EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 y EN 60 335-2-102 y sus relativas enmiendas.
El aparato cumple las disposiciones de las Directivas Europeas:
CEE 2004/108/CE relativa a la compatibilidad electromagnética
CEE 2006/95 relativa a la seguridad eléctrica.

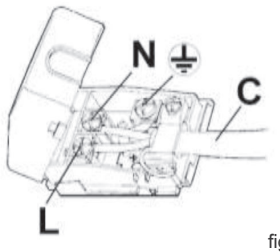
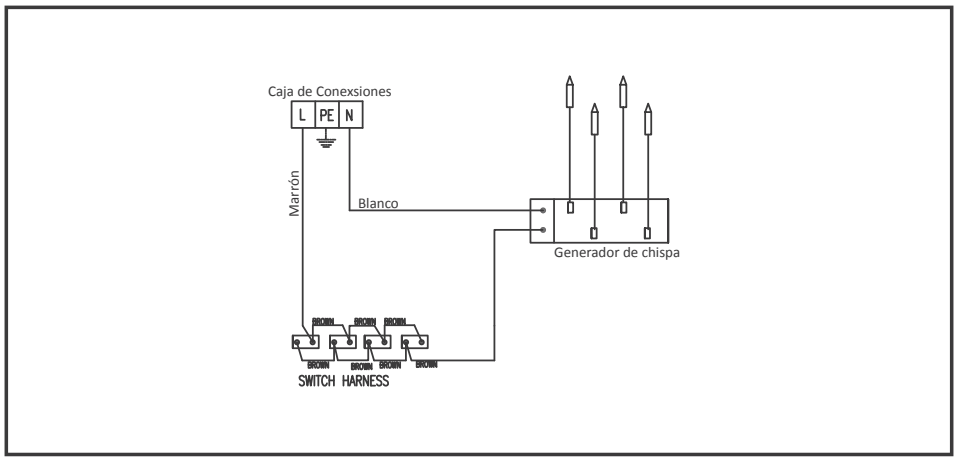
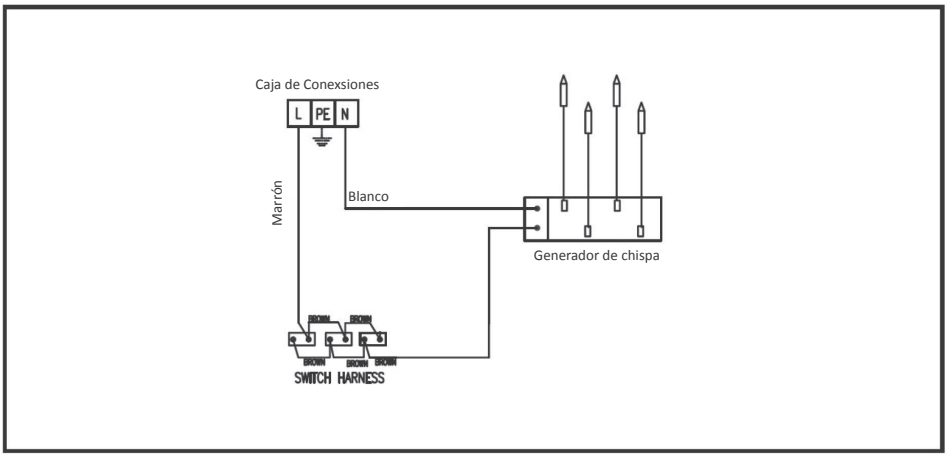


fig. 6

ESQUEMA DE CONEXIÓN DE CABLE



HF LUX 60 3G AI AL CI



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:

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**.

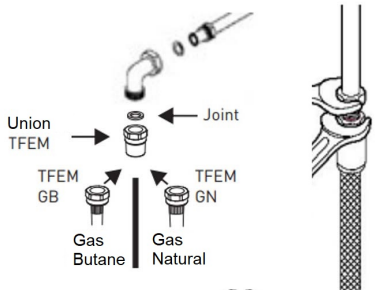


Tabla 1

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE TRABAJO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO INJECTOR 1/100mm	CALOR ENTRADA (W)		BY PASS
N°	DENOMINACIÓN			g/h	l/h		Min.	Max.	1/100 mm
1	RÁPIDO	BUTANO G30 PROPANO G31 NATURAL G20	28-30 37 20	218 214	286	85 85 117 Y	900 900 900	3000 3000 3000	41 Adj.
2	SEMIRRÁPIDO	BUTANO G30 PROPANO G31 NATURAL G20	28-30 37 20	127 125	167	68 68 98 Z	550 550 550	1750 1750	32 Adj.
3	AUXILIAR	BUTANO G30 PROPANO G31 NATURAL G20	28-30 37 20	73 71	95	51 51 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	30 Adj.

HF LUX 60 3G Al AL CI

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE TRABAJO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO INJECTOR 1/100mm	CALOR ENTRADA (W)		BY PASS 1/100 mm
No	DENOMINACIÓN			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	SEMIRRÁPIDO	BUTANO G30 PROPANO G31 NATURAL G20	28-30 37 20	127 125	167	68 68 98 Z	500 500 500	1750 1750 1750	35 Adj.
2	AUXILIARY	BUTANO G30 PROPANO G31 NATURAL G20	28-30 37 20	73 71	95	50 50 75 X	400 400 400	1000 1000 1000	32 Adj.
3	WOK	BUTANO G30 PROPANO G31 NATURAL G20	28-30 37 20	244 239	243	93 93 132	1400 1400 1400	3500 3500 3500	62 Adj.

Información Técnica

Dimensiones y potencias

Modelos	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 AI AL CI	HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G AI AL CI	HLX 60 4G AL HLX 60 4G AI AL HLX 640 KLA0E IX HLX 640 KLN0E IX HLX 640 KBA0E IX	HF LUX 60 3G AI AL CI
Dimensiones en mm.				
Largo	580	600	580	580
Ancho	500	435	500	500
Alto	110	110	90	110
Espesor del vidrio	8	8		8
Dimensiones del emplazamiento en el mueble mm.				
Largo (L)	560	575*	553	560
Ancho (A)	480	405	473	480
Profundidad	70	70	65	70
Potencias por quemador y placa				
Quemador gas rápido 3 kW.	1	1	1	
Quemador de gas semi-rápido 1,75 kW.	2	2	2	1
Quemador de gas auxiliar 1 kW.	1	1	1	1
Quemador triple corona de -3,5 kW.				1
Eléctrico				
Potencia nominal (W) para 230 V**	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
Gas				
Consumo calorífico nominal (kW)	7,5	7,5	7,5	6,25

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

** Para tensiones distintas a 230 V consulte la placa de características del aparato.

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.

Encimera de clase 3.

Tabla 2

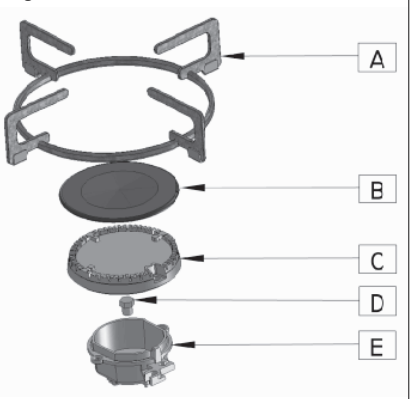
País	Categoría
Espaa	II2H3+
Portugal	II2H3+

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. 6

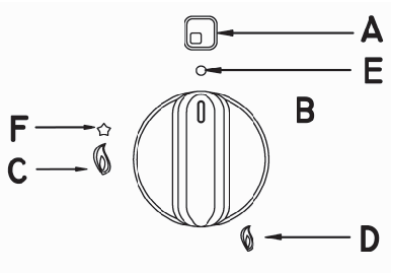


Ⓐ Parrilla
Ⓑ Tapa difusora
Ⓒ Corona difusora
Ⓓ Inyector
Ⓔ Portainyector

Encendido de los quemadores

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

fig. 7

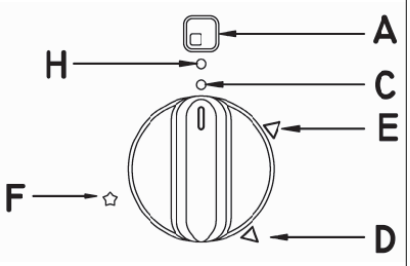


Ⓐ Indicador del quemador en funcionamiento
Ⓑ Posición del mando en reposo
Ⓒ Posición máximo gas
Ⓓ Posición mínimo gas
Ⓔ Posición cerrado
Ⓕ Estrella (posición de encendido)

* 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.

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.

fig. 8



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

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 seal 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 seal 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.

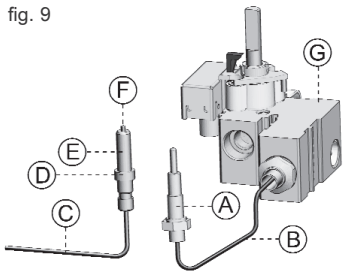
Mantenimiento de los quemadores

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

fig. 9



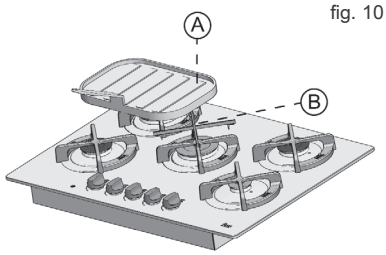
(A) Termopar de seguridad
(B) Conexión termopar-grifo
(C) Conexión al generador de chispa
(D) Bujía de encendido
(E) Cerámica
(F) Electrodo
(G) Grifo de seguridad

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 daar el vidrio o los quemadores (Ver 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.

fig. 10



(A) Plancha de asados, cazuelas de barro o recipientes que reflejen el calor hacia abajo
(B) Complemento de parrilla

* 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 estao 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).

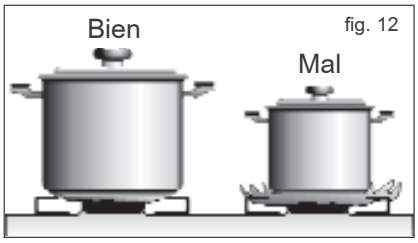
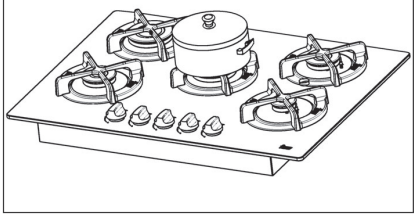


fig. 12

QUEMADORES	*CALOR ENTRADA (W)*	*Pan Ø en cm*
SOPORTE WOK	3300	24 ÷ 26
RÁPIDO	3000	20 ÷ 22
SEMIRRÁPIDO	1750	16 ÷ 18
AUXILIAR	1000	10 ÷ 14


fig. 11

* 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 pequeo. (Ver fig. 12).

* 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 deseche 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 pequeos 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 frio.





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 pao 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 daos 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 pequeos y puntiagudos. No golpee con recipientes el canto del vidrio, pues se pueden producir daos irrepararables 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 daos.

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 pao suave. Si después de esto la chapa queda amarillenta, recomendamos emplear limón, vinagre, amoniaco 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 pao 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.

TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
PARA USUARIOS		
Problema	***Causas***	***Soluciones***
El anillo de gas quema de forma irregular	La corona del quemador puede estar sucia	Limpie la corona del quemador con limpiador de metales
	Regulación incorrecta del gas	Llame al servicio de asistencia
La llama del quemador cambia repentinamente	Montaje incorrecto de los componentes del quemador	Montar correctamente los componentes del quemador
El encendido de los quemadores tarda demasiado	Montaje incorrecto de los componentes del quemador	Montar correctamente los componentes del quemador
La llama se apaga después del encendido	El pomo se suelta antes de tiempo. El pomo no está presionado firmemente	Mantenga el mando presionado durante más tiempo. Antes de soltar el mando, presione firmemente una última vez.
	Dimensión incorrecta del plato	Si la llama se apaga con una olla mayor que las indicadas en el folleto, el usuario debe utilizar la rejilla "paellero" adecuada
	Problemas con el termopar	Mueva el termopar Llame al servicio de asistencia
El color del soporte de la olla ha cambiado	Situación normal, causada por la alta temperatura	Limpie el soporte de la olla con productos de limpieza para metales
El quemador no se enciende después de pulsar el botón (la bujía emite la chispa)	Falta de gas o suciedad en la bujía	Limpie la llama piloto como se describe en el capítulo de limpieza del manual de instrucciones.
El quemador no se enciende después de pulsar el botón (la bujía no emite chispa).	Problemas con la bujía o la llama de encendido	Llame al servicio de asistencia
El encendido no funciona	Falta de electricidad	Compruebe que la bujía esté insertada Verificar que el contador está encendido.
	Montaje incorrecto del generador de encendido o rotura	Llame al servicio de asistencia

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
Descripción del modelo (incluyendo la versión)	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 Al AL CI HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G Al AL CI
Tipo de encimera	Encimera a gas
Número de zonas de cocción y / o áreas	4
La eficiencia energética por quemador de gas	
Frente izquierda	58,7
Posterior izquierda	56,8
Frente central	
Posterior central	
Frente derecho	
Posterior derecho	56,8
La eficiencia energética para encimera a gas	57,4

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
Descripción del modelo (incluyendo la versión)	**HF LUX 60 3G Al AL CI**
Tipo de encimera	Encimera a gas
Número de zonas de cocción y / o áreas	3
La eÿciencia energética por quemador de gas	
Frente izquierda	58
Posterior izquierda	
Frente central	55
Posterior central	
Frente derecho	
Posterior derecho	
La eÿciencia energética para encimera a gas	56,5

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
Descripción del modelo (incluyendo la versión)	HLX 60 4G AL HLX 60 4G Al AL HLX 640 KLA0E IX HLX 640 KLN0E IX HLX 640 KBA0E IX
Tipo de encimera	Encimera a gas
Número de zonas de cocción y / o áreas	4
La eficiencia energética por quemador de gas	
Frente izquierda	54,2
Posterior izquierda	55,5
Frente central	
Posterior central	
Frente derecho	
Posterior derecho	55,5
La eficiencia energética para encimera a gas	55,1

- El aparato debe estar clasificado como de Clase 3 y, por lo tanto, está sujeto a todos los requisitos especificados en las normas para este tipo de aparatos.

- Los valores declarados de consumo y rendimiento se determinan según los métodos exigidos por el Reglamento (UE) 2014/66 y las normas EN aplicables.

Guía de Utilização do Livro de Instruções

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.

Conserve el Certificado de Garantía y la hoja de especificaciones técnicas junto con el manual de instrucciones durante toda la vida útil del aparato. Contienen datos 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:

⚠ Se o vidro quebrar ou rachar, a placa de fogão deve ser imediatamente desconectada da corrente elétrica para evitar o risco de choque elétrico e todos os bicos devem ser imediatamente desligados. A superfície do dispositivo não deve ser tocada ou utilizada.

⚠ O dispositivo e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas da placa, excepto se estiverem sob supervisão constante.

⚠ Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos, devem utilizá-lo APENAS sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

⚠ Precaução. É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem a presença de uma pessoa, pois pode ocorrer um incêndio.

⚠ Nunca tente apagar um incêndio com água! Neste caso, desligue o dispositivo e cubra as chamas com.

Precaução. É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem a presença de uma pessoa, pois pode ocorrer um incêndio. Nunca tente apagar um incêndio com água! Neste caso, desligue o dispositivo

e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.

⚠ 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.

⚠ 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.

Consulte um profissional antes da instalação da ventilação adicional.

⚠ Não guarde nenhum objeto sobre as zonas de cozedura do fogão. Evite um possível risco de incêndio.

⚠ A TEKA não recomenda o uso de material protetor para a superfície protetora. O uso de protetores de fogão inadequados pode causar acidentes.

⚠ Os dispositivos de limpeza de vapor não devem ser utilizados.

Este aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo (não integrado no aparelho) ou um sistema de controlo remoto separado.

A TEKA não se responsabiliza por quaisquer danos causados pela alteração ou modificação do produto ou dos seus componentes durante a instalação. O instalador será responsável por quaisquer danos ou defeitos ocorridos por montagem ou instalação incorretas. Para quaisquer danos resultantes da instalação do produto, entre em contacto com o instalador autorizado.

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.

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

A distância mínima entre a superficie de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no mini-mo de 650mm. Se as instruções de instala-ção do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

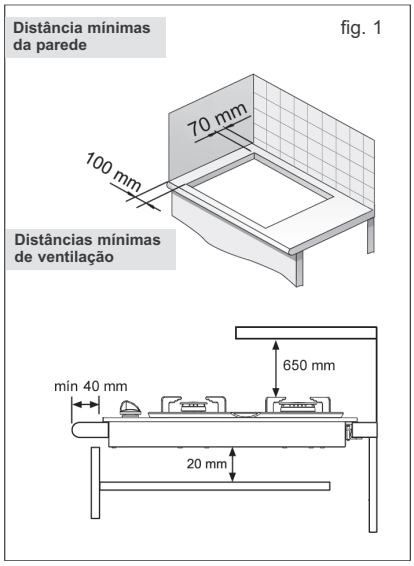
O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.

⚠ **Se as placas forem manipuladas 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.**

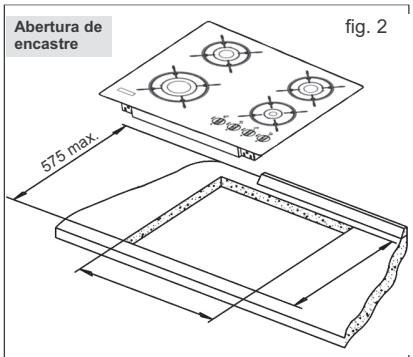
⚠ **Em caso de ruptura ou fissura do vidro, a placa deverá ser desligada imediatamente da corrente eléctrica.**

fig. 1



Abertura de encastre

fig. 2



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

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

⚠ **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 da placa vai ser colocada, cola-se a junta de vedacao 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 quebrarao 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 figura 3.

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 a medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes que o grampo seja fixado na placa.

Colocação das grampos:

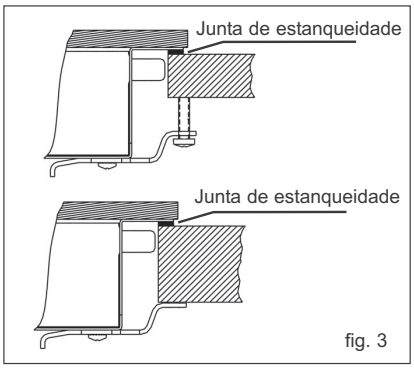


fig. 3

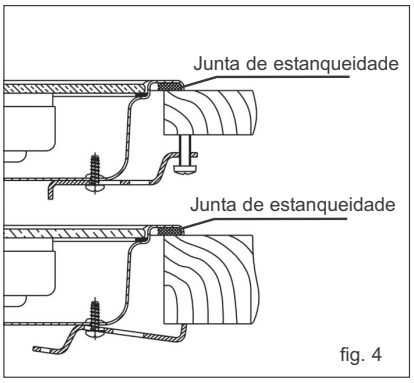
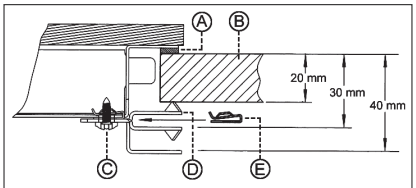


fig. 4

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 40mm) 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.



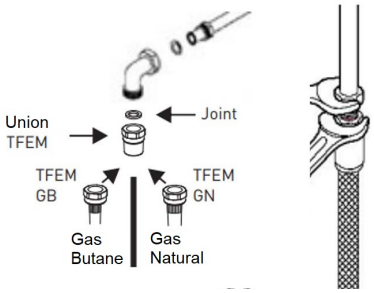
Ⓐ Junta de estanquidade
Ⓑ Bancada
Ⓒ Parafuso
Ⓓ Grampo de fixação
Ⓔ Porca rápida

fig. 5

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./cm². 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 omnipolar 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.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pela equipe de serviço pós-venda.

Se o dispositivo de rede precisa ser desligado após a instalação, ele pode ser acessado através da ficha ou do interruptor.

Todos os nossos dispositivos são projetados e fabricados em conformidade com as normas europeias EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 e com as respectivas alterações.
O dispositivo está em conformidade com as seguintes directivas da CEE (Comunidade Económica Europeia).
- Directiva relativa à compatibilidade electromagnética em 2004/108 / CE.
- Directiva 2006/95 / CE relativa à segurança eléctrica.

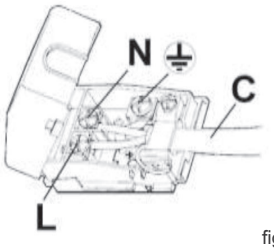
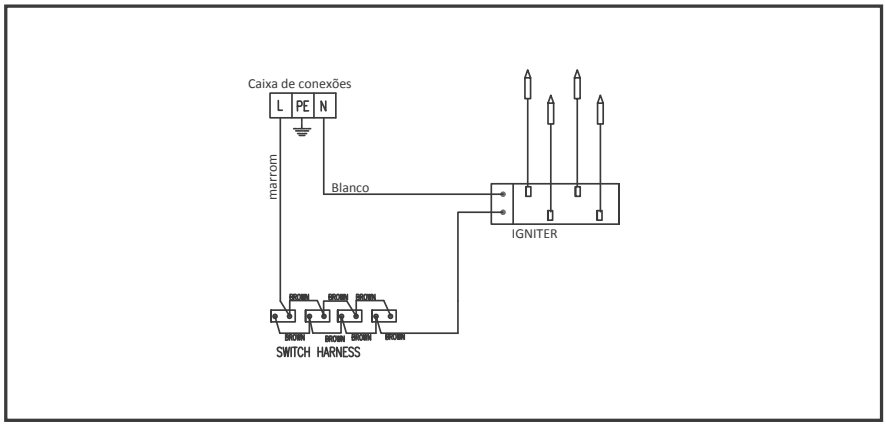
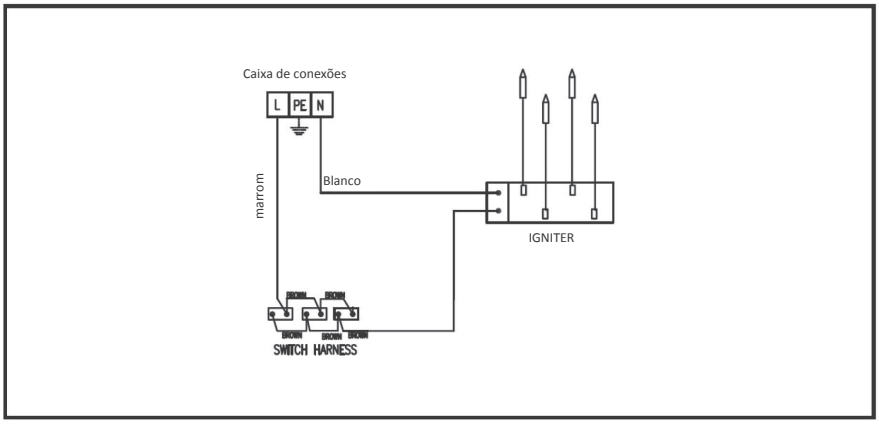


fig. 6

CABO ESQUEMA DE CONEXÃO



HF LUX 60 3G AI AL CI



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 neces-sário 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:

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

Queimadores		GÁS	PRESSÃO NORMAL mbar	TARÍFA NORMAL		INJETOR DIÂMETRO	ENTRADA DE CALOR NOMINAL (W)		IGNOR AR
N°	DESCRIÇÃO			g/h	l/h	1/100mm	Mínimo	Máximo	1/100 mm
1	Rápido	G30- BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28-30 37 20	218 214	 286	85 85 117 Y	900 900 900	3000 3000 3000	41 Adj.
2	Meio-rápido	G30- BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28-30 37 20	127 125	 167	68 68 98 Z	550 550 550	1750 1750	32 Adj.
3	Auxiliar	G30- BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28-30 37 20	73 71	 95	51 51 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	30 Adj.

HF LUX 60 3G AI AL CI

Queimadores		GÁS	PRESSÃO NORMAL mbar	TARÍFA NORMAL		INJETOR DIÂMETRO	ENTRADA DE CALOR NOMINAL (W)		IGNOR AR
No	DESCRIÇÃO			g/h	l/h		Min.	Max.	1/100 mm
1	SEMIRRÁPIDO	G30- BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28-30 37 20	127 125	 167	68 68 98 Z	500 500 500	1750 1750 1750	35 Adj.
2	AUXILIARY	G30- BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28-30 37 20	73 71	 95	50 50 75 X	400 400 400	1000 1000 1000	32 Adj.
3	WOK	G30- BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28-30 37 20	244 239	 243	93 93 132	1400 1400 1400	3500 3500 3500	62 Adj.

Informação Técnica

Dimensiões e potências

Modelos	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 AI AL CI	HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G AI AL CI	HLX 60 4G AL HLX 60 4G AI AL HLX 640 KLA0E IX HLX 640 KLN0E IX HLX 640 KBA0E IX	HF LUX 60 3G AI AL CI
Dimensões em mm.				
Largura	580	600	580	580
Profundidade	500	435	500	500
Alto	110	110	90	110
Espessura do vidro	8	8		8
Dimensões do furo de encastre em mm.				
Largo	560	575*	553	560
Profundidade	480	405	473	480
Altura	70	70	65	70
Potências por queimador e placa				
Queimador gás rápido 3 kW.	1	1	1	
Queimador de gás semi-rápido 1,75 kW.	2	2	2	1
Quemador de gas auxiliar 1 kW.	1	1	1	1
Queimador de triplo anel 3,5 kW.				1
Eléctrico				
Potência nominal (W) para 230 V*	0,6	0,6	0,6	0,6
Tensão de alimentação V.	SEE RATING PLATE			
Frequência Hz.	50/60	50/60	50/60	50/60
Gás				
Consumo calorífico nominal (kW)	7,5	7,5	7,5	6,25

* O tamanho dos fogões de granito pode ser de 580 mm.

** Para tensões superiores a 230 V, consulte a tabela de classificação do aparelho.

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.

Placa de cozinha da classe 3

Tabela 2

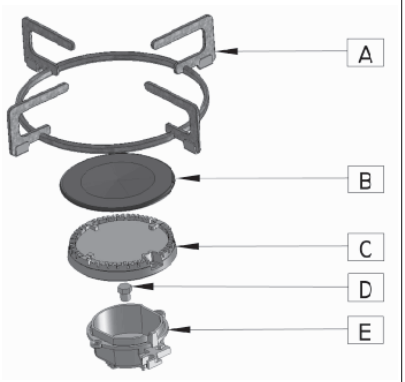
País	Categoría
Espanha	II2H3+
Portugal	II2H3+

Utilização e Manutenção

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.

fig. 7

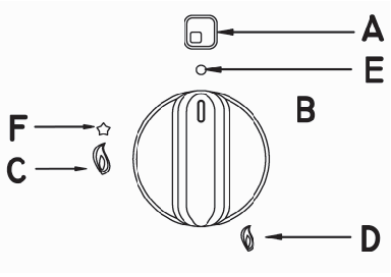


Ⓐ Grelha
Ⓑ Tampa difusora
Ⓒ Coroa difusora
Ⓓ Injector
Ⓔ Porta-injector

Acendimento dos queimadores

* Verique se os comandos estão na posição correcta
* Abra a chave de corte geral ou a chave da torneira de gás.
* Prima o botão do queimador para baixo.

fig. 8



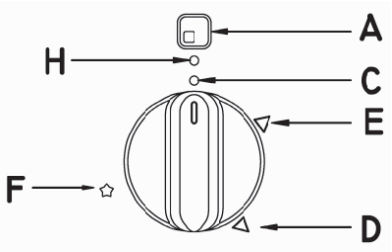
Ⓐ Indicador do queimador em funcionamento
Ⓑ Posição do botão em repouso
Ⓒ Posição máximo gas
Ⓓ Posição mínimo gas
Ⓔ Posição de fechado
Ⓕ Estrela (Posição aceso)

* 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

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

fig. 9



Ⓐ Indicador do queimador em funcionamento
Ⓑ Indicador de posição
Ⓒ Posição de fechado
Ⓓ Posição de gás máximo
Ⓔ Posição de gás mínimo
Ⓕ Estrela (posição aceso)

Sistema para impedir a rotação acidental 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 acidental 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 peviamente (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.

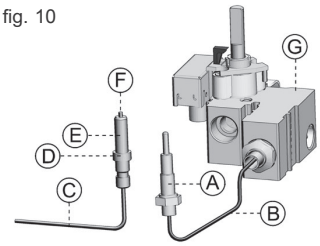
Componentes de um sistema com segurança

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

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

O temoelemento 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 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. 10



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

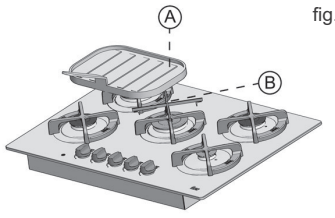
Para garantir a estanquidade da instalação de gás e o bom funcionamento dos queimadores é necessário que a placa seja vista pelo Serviço Técnico autorizado, **pelo menos uma vez por ano.**

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. 11

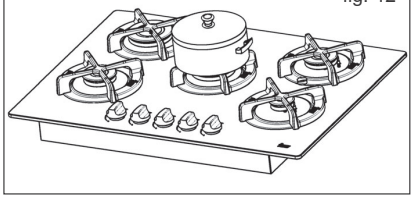


Ⓐ Grelhadores, caçarolas de barro ou recipientes que reflectem o calor para baixo

Ⓑ Complemento de grelha

* 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 cen-tral, pois, caso contrário, eles podem reflectir calor sobre a placa. Para os modelos com quatro queimadores, utili-ze a grelha complementar no caso de usar este tipo de recipientes.

fig. 12



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. 13).
* Os queimadores não devem funcionar sem recipientes sobre eles. Assim, evitar-se-á um gasto inútil de gás e o aquecimento excessivo da grelha.

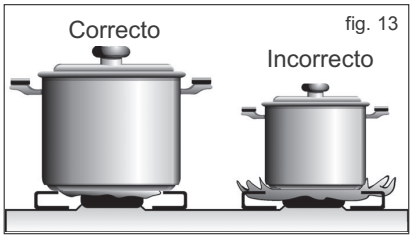


fig. 13

* 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



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 reflictam calor excessivo para baixo directamente sobre a grelha.

Quando se usarem chapas de assado, caçarolas de barro, recipientes que reflictam 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, tira-nódoas 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 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 utilize na limpeza produtos que ataquem o alumínio, como soda cáustica, óleo, etc.

TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
PARA USUARIOS		
Problema	***Causas***	***Soluciones***
El anillo de gas quema de forma irregular	La corona del quemador puede estar sucia	Limpie la corona del quemador con limpiador de metales
	Regulación incorrecta del gas	Llame al servicio de asistencia
La llama del quemador cambia repentinamente	Montaje incorrecto de los componentes del quemador	Montar correctamente los componentes del quemador
El encendido de los quemadores tarda demasiado	Montaje incorrecto de los componentes del quemador	Montar correctamente los componentes del quemador
La llama se apaga después del encendido	El pomo se suelta antes de tiempo. El pomo no está presionado firmemente	Mantenga el mando presionado durante más tiempo. Antes de soltar el mando, presione firmemente una última vez.
	Dimensión incorrecta del plato	Si la llama se apaga con una olla mayor que las indicadas en el folleto, el usuario debe utilizar la rejilla "paellero" adecuada
	Problemas con el termopar	Mueva el termopar Llame al servicio de asistencia
El color del soporte de la olla ha cambiado	Situación normal, causada por la alta temperatura	Limpie el soporte de la olla con productos de limpieza para metales
El quemador no se enciende después de pulsar el botón (la bujía emite la chispa)	Falta de gas o suciedad en la bujía	Limpie la llama piloto como se describe en el capítulo de limpieza del manual de instrucciones.
El quemador no se enciende después de pulsar el botón (la bujía no emite chispa).	Problemas con la bujía o la llama de encendido	Llame al servicio de asistencia
El encendido no funciona	Falta de electricidad	Compruebe que la bujía esté insertada Verificar que el contador está encendido.
	Montaje incorrecto del generador de encendido o rotura	Llame al servicio de asistencia

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	
Modelo Descrição (incluindo a versão)	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 AI AL CI HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G AI AL CI
Tipo de fogão	Fogão a gás
Número de zonas de cozinhar e / ou áreas	4
Eficiência energética por queimador de gás	
Frontal esquerdo	58,7
Traseiro Esquerdo	56,8
Frente Central	
Traseiro central	
Frente direita	
Traseira Direita	56,8
Eficiência energética por fogão a gás	57,4

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	
Modelo Descrição (incluindo a versão)	**HF LUX 60 3G AI AL CI**
Tipo de fogão	Fogão a gás
Número de zonas de cozinhar e / ou áreas	3
Eficiência energética por queimador de gás	
Frontal esquerdo	58
Traseiro Esquerdo	
Frente Central	55
Traseiro central	
Frente direita	
Traseira Direita	
Eficiência energética por fogão a gás	56,5

INFORMAÇÃO DO PRODUTO	
Modelo Descrição (incluindo a versão)	HLX 60 4G AL HLX 60 4G AI AL HLX 640 KLA0E IX HLX 640 KLN0E IX HLX 640 KBA0E IX
Tipo de fogão	Fogão a gás
Número de zonas de cozinhar e / ou áreas	4
Eficiência energética por queimador de gás	
Frontal esquerdo	54,2
Traseiro Esquerdo	55,5
Frente Central	
Traseiro central	
Frente direita	
Traseira Direita	55,5
Eficiência energética por fogão a gás	55,1

- O aparelho deve ser classificado como Classe 3 e, por conseguinte, está sujeito a todos os requisitos especificados pelas normas para estes aparelhos.

- Os valores declarados de consumo e desempenho foram determinados de acordo com os métodos exigidos pelo Regulamento (UE) n.º 66/2014 e pelas normas EN aplicáveis.

Οδηγός χρήσης του φυλλαδίου οδηγιών

Αγαπητέ πελάτη,

Θα θέλαμε να εκφράσουμε την αμέριστη ικανοποίησή μας για την εμπιστοσύνη που δείξατε στην εταιρεία μας.

Έχουμε την πεποίθηση ότι το καινούριο πλατώ που αγοράσατε θα καλύψει πλήρως τις ανάγκες σας.

Αυτό το μοντέρνο, λειτουργικό και πρακτικό μοντέλο έχει κατασκευαστεί χρησιμοποιώντας υλικά ύψιστης ποιότητας, τα οποία έχουν υποβληθεί σε αυστηρούς ελέγχους ποιότητας κατά τη διαδικασία κατασκευής τους.

Πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεχτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών και να ακολουθήσετε τις οδηγίες πιστά, καθώς η τήρησή τους θα εξασφαλίσει καλύτερα αποτελέσματα κατά τη χρήση της.

Φυλάξτε το φυλλάδιο αυτό σε κάποιο ασφαλές σημείο, ώστε να έχετε τη δυνατότητα να ανατρέχετε εύκολα σε αυτό και κατά συνέπεια να συμμορφώνεστε προς τους όρους και τις συνθήκες της εγγύησης.

Για οποιαδήποτε αξίωση εντός της περιόδου εγγύησης, είναι απαραίτητο να παρουσιάζετε την απόδειξη αγοράς της συσκευής μαζί με το πιστοποιητικό εγγύησης.

Πρέπει να κρατήσετε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή τον πίνακα τεχνικών δεδομένων, που μπορεί να συνοδεύει τη συσκευή, μαζί με το φυλλάδιο οδηγιών καθ' όλη τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Συμπεριλαμβάνονται σημαντικές τεχνικές πληροφορίες σχετικά με τη συσκευή.

Οδηγίες ασφάλειας

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας, πρέπει να διαβάσετε προσεχτικά τις οδηγίες εγκατάστασης και σύνδεσης.

Αυτά τα μοντέλα πλατώ εστιών μπορούν να εντοιχιστούν στο ίδιο έπιπλο κουζίνας όπως και οι φούρνοι **ΤΕΚΑ**.

Για τη δική σας ασφάλεια, οι εργασίες εγκατάστασης πρέπει να πραγματοποιούνται από έμπειρο τεχνικό σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα εγκατάστασης. Επίσης, οποιεσδήποτε εργασίες επισκευής ή τροποποίησης του πλατώ πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό της **ΤΕΚΑ** (περιλαμβάνεται και η εργασία αλλαγής του καλωδίου παροχής ηλεκτρικού ρεύματος).

Προσοχή:

⚠ Εάν το γυαλί σπο σπάσει ή ραγίσει, αποσυνδέστε απευθείας το πλατώ εστιών από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας. Επίσης, σβήστε όλους τους καυστήρες. Μην ακουμπάτε ή χρησιμοποιείτε την επιφάνεια της συσκευής.

⚠ Κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής, οι επιφάνειες του πλατώ καθώς και κάποια προσβάσιμα σημεία του μπορεί είναι θερμά. Αποφεύγετε την επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος. Παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να διατηρούνται μακριά από το πλατώ εστιών εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

⚠ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από ανθρώπους με φυσικές, πνευματικές ή κινητικές αναπηρίες, ΜΟΝΟ όταν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί επαρκής οδηγίες σχετικά με την χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.

⚠ Προειδοποίηση. Επιβλέπετε πάντα το μαγείρεμα με λάδι ή λίπος, καθώς υπάρχει κίνδυνος εκδήλωσης πυρκαγιάς.

⚠ Ποτέ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μία φλόγα με χρήση νερού! Σε τέτοια περίπτωση, αποσυνδέστε

τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και καλύψτε τις φλόγες με ένα καπάκι, ή πιάτο ή κουβέρτα.

⚠ Αυτή η συσκευή θα πρέπει χρησιμοποιείται αποκλειστικά για μαγείρεμα και ποτέ για οποιοδήποτε άλλο σκοπό, π.χ. για την θέρμανση του δωματίου.

⚠ Όταν οι καυστήρες είναι σε χρήση ή μετά τη χρήση, υπάρχουν θερμά σημεία στην εστία που μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.

⚠ Σας Για λόγους ασφαλείας, συμβουλεύουμε να ακολουθήσετε τις οδηγίες που παρέχονται από την εταιρεία παροχής γκαζιού και να κλείνετε την παροχή γκαζιού όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.

⚠ Εάν παρατηρήσετε οσμή γκαζιού, παρακαλούμε διακόψτε την παροχή γκαζιού στην συσκευή και αερίστε το δωμάτιο. Η εγκατάσταση του γκαζιού και του πλατώ εστιών θα πρέπει επίσης να ελεγχθεί από ειδικό τεχνίτη.

⚠ Η αυτόματη συσκευή ανάφλεξης δεν πρέπει να ενεργοποιείται για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου, διακόψτε την εργασία σε αυτόν και ανοίξτε την πόρτα του δωματίου ή/ και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά τον καυστήρα.

⚠ Σε περίπτωση που η φλόγα ενός καυστήρα σβήσει κατά λάθος, σταματ από το κουμπί χειρισμού την παροχή γκαζιού και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό μέχρι να προσπαθήσετε να ανάψετε ξανά τον καυστήρα.

⚠ Η χρήση μιας συσκευής μαγειρέματος αερίου παράγει θερμότητα και υγρασία στο δωμάτιο όπου είναι εγκατεστημένη. Πρέπει να διασφαλίζεται καλός αερισμός στην κουζίνα: διατηρώντας ανοιχτά τα φυσικά ανοίγματα αερισμού ή ανοίγοντας ένα παράθυρο ή εγκαθιστώντας μια αποτελεσματική συσκευή μηχανικού αερισμού (απορροφητήρα μηχανικού αερισμού).

⚠ Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα ανοίγοντας ένα παράθυρο ή πιο αποτελεσματικό αερισμό, για παράδειγμα αυξάνοντας την ισχύ του μηχανικού συστήματος αερισμού, εάν υπάρχει.

Συμβουλευτείτε έναν επαγγελματία πριν από την εγκατάσταση του πρόσθετου αερισμού.

⚠ Μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στις ζώνες μαγειρέματος ενώ αυτή δεν χρησιμοποιείται. Έτσι κίνδυνος πυρκαγιάς αποτρέπεται.

⚠ Η TEKA δεν συνιστά χρήση για την προστατευτικών καλυμμάτων

τους καυστήρες. χρήση ακατάλληλων Η προστατευτικών καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε συσκευές ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής.

Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη (που δεν είναι ενσωματωμένος στη συσκευή) ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Η ΤΕΚΑ δεν αναλαμβάνει την ευθύνη για οποιαδήποτε ζημία προκληθεί από τη μετασκευή ή τροποποίηση του προϊ όντος ή των μερών του κατά την εγκατάσταση. Ο εγκαταστάτης θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημίες ή βλάβες προκύψουν για τη λανθασμένη συναρμολόγηση ή εγκατάσταση. Για οποιεσδήποτε ζημίες προκύψουν από την εγκατάσταση του προϊόντος, επικοινωνήστε με ΤΟΥ εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη.

Εγκατάσταση

Προσοχή
ΟΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΜΠΕΙΡΟ ΤΕΧΝΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΙΣΧΥΟΝΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Τοποθέτηση του πλατώ εστιών

Ανάλογα με το μοντέλο προς εγκατάσταση θα πρέπει να ανοίξετε στον πάγκο εργασίας ένα άνοιγμα με τις διαστάσεις που ορίζονται στην Εικ.2.

Το σύστημα στερέωσης του πλατώ προορίζεται για χρήση σε πάγκους εργασίας πάχους 20, 30 ή 40 χιλιοστών.

Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στην επιφάνεια του πλατώ εστιών και το κάτω μέρος του επίπλου της κουζίνας ή του απορροφητήρα, που βρίσκονται πάνω από τα πλατώ, πρέπει να είναι 650mm. Αν στις οδηγίες εγκατάστασης του απορροφητήρα προτείνεται μεγαλύτερη απόσταση ανάμεσά τους, ακολουθήστε τις οδηγίες αυτές.

Το έπιπλο όπου θα τοποθετηθούν το πλατώ και ο φούρνος πρέπει να είναι κατάλληλα σταθεροποιημένο.

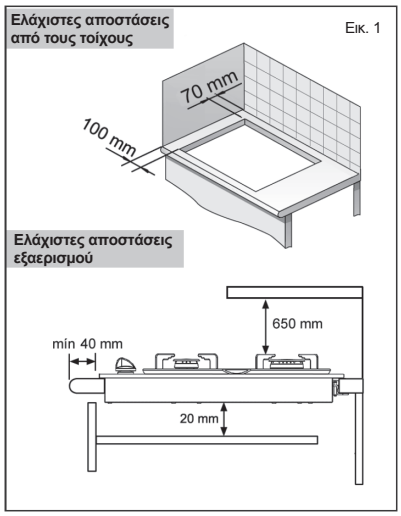
Προειδοποιήσεις ασφαλείας:

⚠ **Όταν διαχειρίζεστε το πλατώ εστιών πριν την εγκατάσταση, θα πρέπει να προσέχετε ώστε να μην τραυματιστείτε από κάποιο προεξέχον τμήμα ή από κάποια αιχμηρή άκρη.**

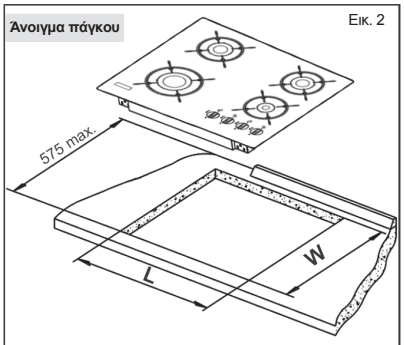
⚠ **Αν πρόκειται να τοποθετήσετε έπιπλα κουζίνας ή απορροφητήρα επάνω από το πλατώ εστιών, θα πρέπει να προστατεύσετε κατάλληλα το πλατώ εστιών για να μη σπάσει από αντικείμενα που μπορεί να πέσουν κατά λάθος ή από υπερβολικό βάρος.**

⚠ **Οι κολλητικές ουσίες που έχουν χρησιμοποιηθεί στην κατασκευή του επίπλου κουζίνας και στο συγκολλητικό υλικό των διακοσμητικών φύλλων επένδυσης (πχ καπλαμά) του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι ανθεκτικές σε θερμοκρασίες έως και 100°C.**

⚠ **Η εταιρεία "Teka" δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για βλάβες ή ζημιές που μπορεί να προκληθούν από ακατάλληλη εγκατάσταση.**



ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ ΟΤΙ ΤΟ ΓΥΑΛΙ ΤΟΥ ΠΛΑΤΩ ΕΣΤΙΩΝ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ ΑΠΟ ΕΓΓΥΗΣΗ ΑΝ ΥΠΟΣΤΕΙ ΒΙΑΙΟ ΧΤΥΠΗΜΑ Ή ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΑ.



Οι διαστάσεις W & L υποδεικνύονται στον πίνακα "Διαστάσεις και χαρακτηριστικά", στην ενότητα "Τεχνικά Χαρακτηριστικά".

Τοποθέτηση φούρνου

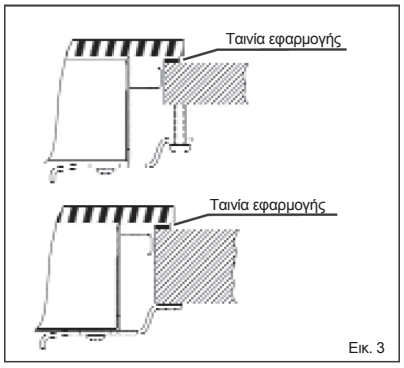
📖 Δείτε τις οδηγίες του φούρνου.

Στερέωση του πλατώ εστιών

Μόλις μετρηθεί και κοπεί το απαιτούμενο κενό, θα πρέπει να προσαρμόσετε την ταινία εφαρμογής του πλατώ εστιών στο κάτω μέρος του κρυστάλλου. **Μην τοποθετείτε σιλικόνη ανάμεσα στο γυαλί και στον πάγκο εργασίας. Υπάρχει πιθανότητα θραύσης του κρυστάλλου, σε περίπτωση αναγκαίας μετακίνησης του πλατώ εστιών από την θέση του.**

Για να στερεώσετε το πλατώ εστιών στον πάγκο, θα πρέπει να στερεώσετε τους 4 συνδετήρες στις υπάρχουσες οπές στο κάτω μέρος της συσκευής (δύο μπροστά και δύο πίσω). Υπάρχουν 2 εναλλακτικές ως προς το σημείο που μπορούν τα τοποθετηθούν οι συνδετήρες, όπως εμφανίζονται στην εικόνα 3.

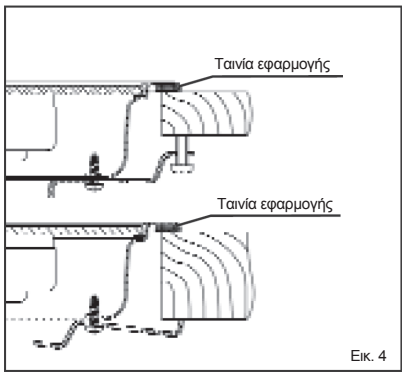
Ανάλογα με το πάχος του πάγκου, μπορεί να κριθεί αναγκαία η χρήση λαμαρινόβιδων που παρέχονται ως εξαρτήματα στερέωσης. Τοποθετήστε τις μέσα από την στρογγυλή τρύπα των συνδετήρων. Η τρύπα αυτή θα αυλακωθεί κατά την εισχώρηση της βίδας σε αυτή, κάτι που πρέπει να γίνει πριν σταθεροποιηθεί ο συνδετήρας στον πάγκο.



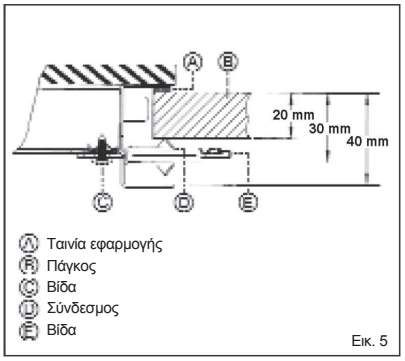
Εικ. 3

Το πλατώ εστιών στερεώνεται τοποθετώντας τις βίδες με το λεπτό σπείρωμα μέσα στις προβλεπόμενες οπές (βλέπετε εικόνα 5) και στη συνέχεια προσαρμόστε το κατάλληλο συνδετήρα, ανάλογα με το πάχος του πάγκου (20, 30 και 40mm) και σφίξτε τις βίδες μέχρι να στερεωθεί καλά.

Εάν πρόκειται να τοποθετήσετε φούρνο κάτω από το πλατώ εστιών, αποφύγετε την επαφή του καλωδίου παροχής ηλεκτρικού ρεύματος με τα πολύ ζεστά μέρη της συσκευής.



Εικ. 4



Εικ. 5

Σύνδεση Γκαζιού

Η σύνδεση με το δίκτυο παροχής γκαζιού πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και από κατάλληλα εκπαιδευμένους τεχνικούς. Η σύνδεση γκαζιού πρέπει να γίνει με άκαμπτους σωλήνες, μια και πρόκειται για ακινητοποιημένη συσκευή. Το πλατώ εστιών διαθέτει μια βιδωτή σύνδεση διαμέτρου ½'' (σύμφωνα με EN ISO 228-1) ή ½" με κωνικό σπείρωμα (σύμφωνα με EN ISO 10226-1) ανάλογα με την χώρα προορισμού.
Για τις χώρες με σύνδεση ISO 228-1 σύνδεση ½'', παρέχεται σαν αξεσουάρ ένας χάλκινος σωλήνας 10/12 χιλ., στον οποίο ο σωλήνας παροχής γκαζιού μπορεί να συγκολληθεί.

Ο χώρος πρέπει να εξαερίζεται επαρκώς σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Η σύνδεση γκαζιού μεταξύ του πλατώ εστιών και του κύριου σωλήνα παροχής γκαζιού πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους βασικούς κανονισμούς για εγκαταστάσεις γκαζιού στα σπίτια.

Η εταιρεία **ΤΕΚΑ** δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για βλάβες ή ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη ή ελαττωματική εγκατάσταση.

Για να αποφύγετε τις ζημιές στο πλατώ εστιών κατά την εγκατάσταση, όταν σφίγγετε το παξιμάδι σύνδεσης σωλήνα γκαζιού, χρησιμοποιήστε μέγιστη ροπή στρέψης 300cm * kgf.

Μόλις ολοκληρωθεί η σύνδεση γκαζιού, πρέπει να ελέγξετε την στεγανότητα. Αν ο έλεγχος γίνει με αέρα, η πίεση δοκιμής δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 200 g/cm^2. Όταν ο έλεγχος δεν μπορεί να γίνει με αέρα, χρησιμοποιήστε σαπουνόνερο για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κάποια διαρροή στις ενώσεις. **Μην κάνετε ποτέ τον έλεγχο χρησιμοποιώντας φλόγα.**

Μόλις ολοκληρωθεί η σύνδεση γκαζιού, ελέγξτε αν έχει γίνει σωστά η ρύθμιση της ελάχιστης φλόγας. Για να το ελέγξετε αυτό, ανάψτε τους καυστήρες και βεβαιωθείτε ότι δεν σβήνει η φλόγα όταν αλλάζετε γρήγορα από την μέγιστη στην ελάχιστη ρύθμιση.

Κάθε φορά που αφαιρείτε το παξιμάδι σύνδεσης γκαζιού, πρέπει να γίνεται αντικατάσταση και της ροδέλας.

Ηλεκτρική Σύνδεση

(μόνο για τα πλατώ με αυτόματη ανάφλεξη)

Πρώτα απ' όλα, βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών του πλατώ εστιών. Η ετικέτα χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής και πάνω στο έντυπο της εγγύησης, ή όπου κρίνεται αναγκαίο, στο έντυπο τεχνικών χαρακτηριστικών που παρέχεται και θα πρέπει να διατηρείται μαζί με το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.

Όταν η συσκευή προκειται να συνδεθεί με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μέσω πρίζας:
* Τοποθετήστε μία κανονική πρίζα κατάλληλη για το φορτίο που υποδεικνύεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών του καλωδίου. Τοποθετήστε τα καλώδια σύμφωνα με την εικόνα 6, ακολουθώντας πάντα τις ακόλουθες αντιστοιχίες:

Γράμμα L (ενεργό) = καφέ καλώδιο
Γράμμα N (ουδέτερο) = μπλε καλώδιο
Σύμβολο γείωσης = πράσινο/κίτρινο καλώδιο

* Το καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος θα πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε κάνενα μέρος του να μην εκτεθεί σε θερμοκρασία άνω των 65 K.
* Μην χρησιμοποιείτε μειωτές, μπαλαντέζες καθώς μπορεί να προκαλέσουν λανθασμένες επαφές και υπερθέρμανση.

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνει μέσω ενός μονοπολικού διακόπτη, κατάλληλου για την τάση ρεύματος και με ελάχιστη απόσταση 3 χιλ. μεταξύ των επαφών που εξασφαλίζει την αποσύνδεση σε έκτακτες περιπτώσεις ή για τον καθαρισμό των πλατώ.

Επίσης πρέπει να γίνει μία σωστή γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

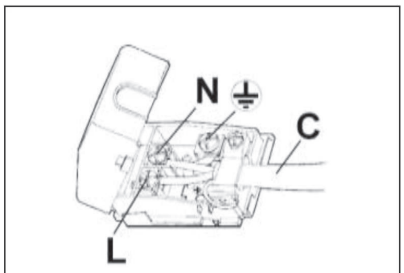
Αν χρειαστεί να αλλάξετε το εύκαμπτο καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το εξουσιοδοτημένο σέρβις της ΤΕΚΑ.

Εάν το καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος υποστεί κάποια ζημιά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το εξουσιοδοτημένο σέρβις του.

Μετά την τοποθέτηση της συσκευής θα πρέπει να μπορείτε να την αποσυνδέσετε από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος,

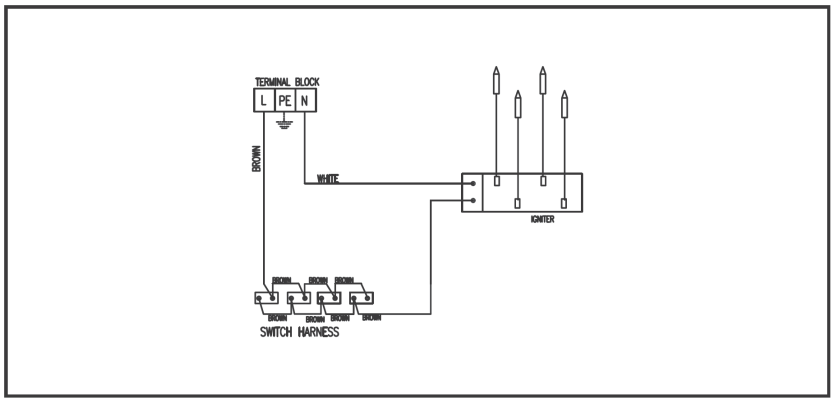
δηλαδή να υπάρχει πρόσβαση είτε στην πρίζα είτε στον αντίστοιχο διακόπτη.

Όλες οι συσκευές μας είναι σχεδιασμένες και κατασκευασμένες σύμφωνα με τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς EN 60 335-1 και EN 60 335-2-6 καθώς και τις αντίστοιχες τροπολογίες.
Η συσκευή συμφωνεί με τις διατάξεις των ακόλουθων Ευρωπαϊκών Οδηγιών:
- **2004/108/EC σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα.**
- **2006/95/EC σχετικά με την ηλεκτρική ασφάλεια.**

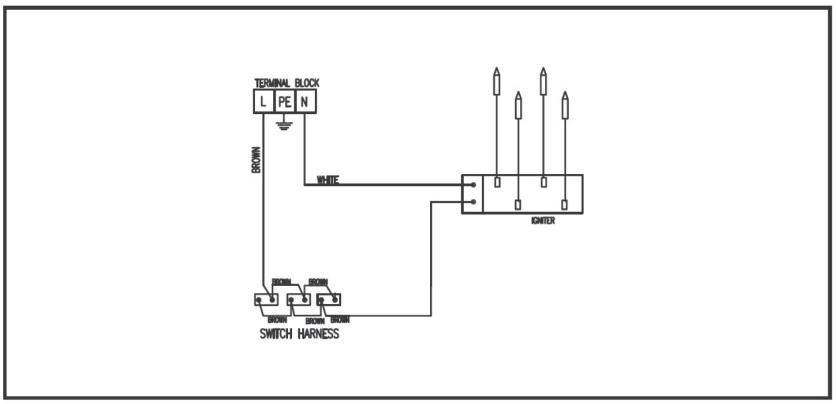


Εικ. 6

Σχεδιάγραμμα Σύνδεσης καλωδίων



HF LUX 60 3G AI AL CI



Μετατροπή Γκαζιού

Σημαντικό !
Η μετατροπή της συσκευής για χρήση με διαφορετικό τύπο γκαζιού πρέπει να γίνει από κατάλληλα εκπαιδευμένο τεχνικό.

Πληροφορίες για το Τεχνικό προσωπικό: στην περίπτωση μετατροπής του τύπου γκαζιού ή της πίεσης στη συσκευή, πρέπει να τοποθετηθεί μια νέα ετικέτα επάνω στην υπάρχουσα για να δείχνει τα νέα χαρακτηριστικά μετά την αλλαγή.

Η μόνη επέμβαση που χρειάζεται για τη μετατροπή είναι η αντικατάσταση των στομίων γκαζιού και η ρύθμισή τους.

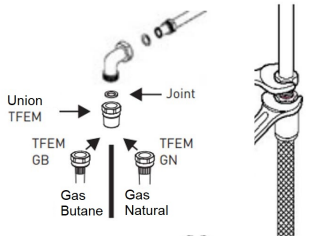
Τα στόμια γκαζιού (μπεκ) που χρειάζονται για κάθε τύπο γκαζιού εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα 1.

Για να αντικαταστήσετε τα στόμια γκαζιού (μπεκ), ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:
1. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σκεύους και τα καλύμματα των εστιών ώστε να γίνει ορατό το στόμιο.
2. Χρησιμοποιήστε ένα σωληνωτό κλειδί 7 χιλ. για να αφαιρέσετε τα στόμια και να τα αντικαταστήσετε με τα αντίστοιχα νέα. Σφίξτε σωστά τα στόμια για να αποφύγετε τις διαρροές γκαζιού.
3. Τοποθετήστε πάλι τα καλύμματα των εστιών και τα στηρίγματα των σκευών που αφαιρέσατε προηγουμένως.

Μόλις αντικαταστήσετε τα στόμια γκαζιού (μπεκ) θα πρέπει να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες **για να θέσετε τις ελάχιστες ρυθμίσεις:**

1. Γυρίστε τις εστίες στην ρύθμιση της ελάχιστης φλόγας.
2. Τραβήξτε τα κουμπιά προς τα πάνω για να τα απομακρύνετε από την θέση τους.
3. Χρησιμοποιήστε ένα λεπτό κατσαβίδι για να στρέψετε τις βίδες που βρίσκονται δεξία ή στο κέντρο (η φλόγα μεγαλώνει όταν στρέφεται τον διακόπτη αριστερά και μικραίνει προς τα δεξιά).
4. Αφού το ρυθμίσετε, ελένξτε ότι οι φλόγες δεν βγαίνουν έξω όταν γυρνάτε τον διακόπτη γρήγορα από τη μέγιστη στην ελάχιστη ρύθμιση.

Η εταιρία **Teka** δεν φέρνει καμία ευθύνη για τυχόν δυσλειτουργία της συσκευής αν η μετατροπή ή αν οι ελάχιστες ρυθμίσεις δεν έχουν γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό της **Teka**.



Πίνακας 1

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ		ΓΚΑΖΙ	ΣΥΝΗΘΗΣ ΠΙΕΣΗ mbar	ΣΥΝΗΘΗΣ ΤΙΜΗ		ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ 1/100 mm	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (W)		BY PASS 1/100 mm
No	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	ΤΑΧΕΙΑΣ	ΒΟΥΤΑΝΙΟ G30 ΠΡΟΠΑΝΙΟ G31 ΦΥΣΙΚΟ G20	28-30 37 20	218 214	 286	85 85 117 Y	900 900 900	3000 3000 3000	41 Adj.
2	ΗΜΙ-ΤΑΧΕΙΑΣ	ΒΟΥΤΑΝΙΟ G30 ΠΡΟΠΑΝΙΟ G31 ΦΥΣΙΚΟ G20	28-30 37 20	127 125	 167	68 68 98 Z	550 550 550	1750 1750	32 Adj.
3	ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ	ΒΟΥΤΑΝΙΟ G30 ΠΡΟΠΑΝΙΟ G31 ΦΥΣΙΚΟ G20	28-30 37 20	73 71	 95	51 51 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	30 Adj.

HF LUX 60 3G AI AL CI

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ		ΓΚΑΖΙ	ΣΥΝΗΘΗΣ ΠΙΕΣΗ mbar	ΣΥΝΗΘΗΣ ΤΙΜΗ		ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ 1/100 mm	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (W)		BY PASS 1/100 mm
No	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	ΗΜΙ-ΤΑΧΕΙΑΣ	ΒΟΥΤΑΝΙΟ G30 ΠΡΟΠΑΝΙΟ G31 ΦΥΣΙΚΟ G20	28-30 37 20	127 125	 167	68 68 98 Z	500 500 500	1750 1750 1750	35 Adj.
2	ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ	ΒΟΥΤΑΝΙΟ G30 ΠΡΟΠΑΝΙΟ G31 ΦΥΣΙΚΟ G20	28-30 37 20	73 71	 95	50 50 75 X	400 400 400	1000 1000 1000	32 Adj.
3	WOK	ΒΟΥΤΑΝΙΟ G30 ΠΡΟΠΑΝΙΟ G31 ΦΥΣΙΚΟ G20	28-30 37 20	244 239	 243	93 93 132	1400 1400 1400	3500 3500 3500	62 Adj.

Τεχνικές Πληροφορίες

Διαστάσεις και Χαρακτηριστικά

Μοντέλα	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 AI AL CI	HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G AI AL CI	HLX 60 4G AL HLX 60 4G AI AL HLX 640 KLA0E IX HLX 640 KLN0E IX HLX 640 KBA0E IX	HF LUX 60 3G AI AL CI
Διαστάσεις σε mm				
Μήκος	580	600	580	580
Πλάτος	500	435	500	510
Βάθος	110	110	90	110
Πάχος κρυστάλλου	8	8		8
Διαστάσεις κοπής του πάγκου εργασίας (mm)				
Μήκος (**L**)	560	575*	553	560
Πλάτος (**W**)	480	405	473	480
Βάθος	70	70	65	70
Ισχύς ανά καυστήρα				
Εστία γκαζιού ταχείας, 3 Kw	1	1	1	1
Εστία γκαζιού ημί-ταχείας, 1,75 Kw	2	2	2	1
Εστία γκαζιού βοηθητική, 1 Kw	1	1	1	1
Ηλεκτρικό				
Μέγιστη ονομαστική ισχύς (W) για 230 V**	0,6	0,6	0,6	0,6
Τάση παροχής V	Βλέπε πίνακα τιμών			
Συχνότητα Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Γκάζι				
Ονομαστική θερμιδική άλ kW	7,5	7,5	7,5	6,25

* Σε περίπτωση πάγκου από γρανίτη, η διάσταση μπορεί να είναι 580mm.
* Για τάση μεγαλύτερη των 230V, παρακαλούμε συμβουλευτείτε την ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.

Τεχνικά Στοιχεία

ΚΟΙΝΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και η συχνότητα θα πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών.

Αν κάποια από τις εστίες ραγίσει, το πλατώ θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την ηλεκτρική ενέργεια.

ΚΟΙΝΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ

Προειδοποιήσεις:

α. Πριν την εγκατάσταση, σιγουρευτείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής γκαζιού (τύπος γκαζιού και πίεση) είναι συμβατά με τις ρυθμίσεις της συσκευής σας.

β. Οι απαιτούμενες ρυθμίσεις της συσκευής αναγράφονται πάνω στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών.

γ. Δεν θα πρέπει να συνδέεται το πλατώ εστιών γκαζιού με οποιαδήποτε άλλη συσκευή καύσης. Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να συμφωνεί με τους ισχύοντες κανόνες εγκατάστασης. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δώσετε σχετικά με τον αερισμό του χώρου όπου βρίσκεται η συσκευή γκαζιού.

⚠ Όταν χρησιμοποιείτε συσκευή γκαζιού, μέσα στο δωμάτιο παράγεται ζέστη και υγρασία. Θα πρέπει να διασφαλίσετε τον επαρκή εξαερισμό του δωματίου δημιουργώντας κάποια ανοίγματα εξαερισμού ή ανοίγοντας ένα παράθυρο ή τοποθετώντας μια συσκευή εξαερισμού όπως έναν απορροφητήρας.

⚠ Η εντατική και πολύωρη λειτουργία της συσκευής ενδεχομένως να δημιουργήσει ανάγκες πρόσθετου εξαερισμού, ο οποίος μπορεί να επιτευχθεί ανοίγοντας ένα παράθυρο ή αυξάνοντας την ένταση λειτουργίας του μηχανικού συστήματος εξαερισμού, εφόσον είναι εγκατεστημένο.

Πίνακας 2

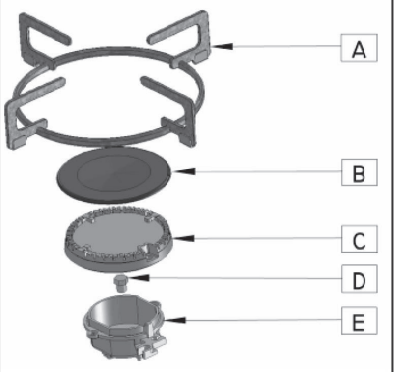
Χώρα	Κατηγορία
Ισπανία	II2H3+
Πορτογαλία	II2HE+

Χρήση και Συντήρηση

Μέρη του καυστήρα

Όποτε συναρμολογείτε έναν καυστήρα θα πρέπει να ελέγχετε ότι όλα τα εξαρτήματά του έχουν τοποθετηθεί σωστά στην θέση τους. Εάν κάποιο εξάρτημα τοποθετηθεί λάθος μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και ζημιά στο γυαλί.

Εικ. 7



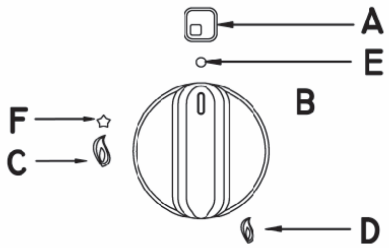
Ⓐ Στήριγμα/βάση τοποθέτησης σκεύους
Ⓑ Κάλυμμα εστίας
Ⓒ Κεφαλή εστίας
Ⓓ Στόμιο μονάδας αναφλεκτήρα “μπεκ”
Ⓔ Μονάδα αναφλεκτήρα

Ανάφλεξη των καυστήρων

- Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες βρίσκονται στην σωστή θέση.
- Ανοίξτε την κύρια σύνδεση ή τη βάνα της μπουκάλας γκαζιού.
- Πιέστε το διακόπτη της εστίας προς τα κάτω.
- Ενώ κρατάτε πατημένο τον διακόπτη, γυρίστε όσο γίνεται μέχρι να να γίνει ανάφλεξη. Κρατήστε τον διακόπτη πατημένο για 2 με 5 δευτερόλεπτα, ώστε να επιστρέψετε στο θερμοζεύκτη ασφαλείας να ενεργοποιηθεί.
- Τοποθετήστε το διακόπτη στην επιθυμητή ρύθμιση.

Για τη σωστή λειτουργία του αυτόματου συστήματος ανάφλεξης, η μονάδα ανάφλεξης (κεραμικό και ηλεκτρόδιο) πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μην παρουσιάζονται προβλήματα ανάφλεξης. Επίσης, ελέγχετε τα στόμια γκαζιού μήπως έχουν βουλώσει.

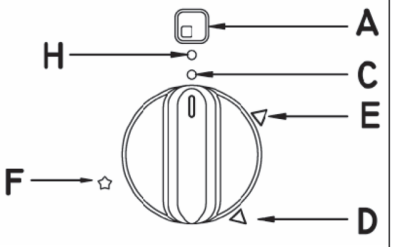
Εικ. 8



Ⓐ Ένδειξη της εστίας που λειτουργεί
Ⓑ Κλειστός διακόπτης
Ⓒ Μέγιστη ρύθμιση (μεγάλη φλόγα)
Ⓓ Ελάχιστη ρύθμιση (μικρή φλόγα)
Ⓔ Θέση Off
Ⓕ Αστέρι (Θέση On)

⚠ **Το σύστημα ανάφλεξης δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 15 δευτερόλεπτα λειτουργίας. Αν η εστία δεν έχει ενεργοποιηθεί ύστερα από 15 δευτερόλεπτα σταματήστε και ανοίξτε κάποια πόρτα για να εξαεριστεί ο χώρος ή περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να την ενεργοποιήσετε πάλι.**

Εικ. 9



A Ένδειξη της εστίας που λειτουργεί
B Ένδειξη κουμπιού
C Θέση Off
D Μέγιστη ρύθμιση (μεγάλη φλόγα)
E Ελάχιστη ρύθμιση (μικρή φλόγα)
F Θέση On

Μηχανισμός ασφάλειας προς αποφυγή αθέλητης περιστροφής των κουμπιών χειρισμού

Στα μοντέλα που δε διατίθεται σύστημα ασφάλειας (χωρίς δηλαδή μηχανισμό αποκοπής της ροής γκαζιού) οι βαλβίδες γκαζιού έχουν ένα μηχανισμό που δεν επιτρέπει την ελεύθερη περιστροφή των κουμπιών χειρισμού από τη θέση "εκτός λειτουργίας" σε κάποια άλλη ρύθμιση λειτουργίας της εστίας (και που, συνεπώς, δεν επιτρέπει την αθέλητη διαρροή γκαζιού μέσω των εστιών), **χωρίς προηγουμένως να έχει πατηθεί προς τα κάτω το κουμπί χειρισμού**.

Αν σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή κατά τη χρήση του πλατώ αντιληφθείτε ότι κάποιο κουμπί χειρισμού μπορεί να περιστραφεί από τη θέση "εκτός λειτουργίας" χωρίς να απαιτείται να πατηθεί πρώτα προς τα κάτω (για παράδειγμα εξαιτίας ακαθαρσιών που μπορεί να έχουν εισχωρήσει και συσσωρευτεί στις βαλβίδες γκαζιού), θα πρέπει, για τη δική σας ασφάλεια, να ενημερώσετε άμεσα το εξουσιοδοτημένο σέρβις, ώστε να διορθωθεί το πρόβλημα.

Εξαρτήματα Συστήματος Ασφαλείας

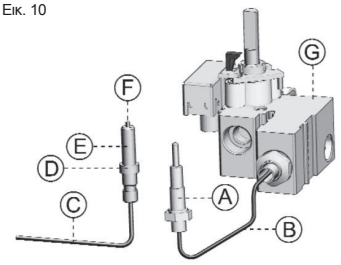
Όλα τα πλατώ εστιών γκαζιού που διαθέτουν το μηχανισμό ασφαλείας (τα μοντέλα με την ένδειξη AL), το σύστημα διακοπής παροχής γκαζιού αποτελείται από τα παρακάτω εξαρτήματα:

- Κρουνός Ασφαλείας
- Θερμοζεύκτης Ασφαλείας, δίπλα από τον καυστήρα
- Σύνδεση θερμοζεύκτη – κρουνού ασφαλείας

Ο θερμοζεύκτης στέλνει ένα ηλεκτρικό σήμα στον κρουνό ασφαλείας, ανιχνεύοντας την παρουσία ή απουσία της φλόγας στην εστία γκαζιού. Κατά την ανάφλεξη, ο κρουνός ασφαλείας πρέπει να παραμείνει πατημένος τουλάχιστον για 5 δευτερόλεπτα μέχρι να θερμανθεί ο θερμοζεύκτης και να μπορέσει να στείλει ένα ικανοποιητικό ηλεκτρικό σήμα στον κρουνό.

Αν η φλόγα σβήσει, η απουσία της ανιχνεύεται από το θερμοζεύκτη και ο κρουνός ασφαλείας διακόπτει την παροχή γκαζιού.

Εικ. 10



A Θερμοζεύκτης Ασφαλείας
B Σύνδεση Θερμοζεύκτη – Κρουνού Ασφαλείας
C Σύνδεση στη Μονάδα Σπινθηρισμού
D Μονάδα Σπινθηρισμού
E Κεραμική Κεφαλή
F Ηλεκτρόδιο
G Κρουνός Ασφαλείας

Συντήρηση της γυάλινης επιφάνειας

- Για να χρησιμοποιήσετε μια πλάκα ψησίματος, πήλινα σκεύη ή σκεύη που αντανακλούν τη θερμότητα προς τα κάτω, πρέπει οπωσδήποτε να τοποθετήσετε το συμπληρωματικό εξάρτημα του στηρίγματος σκευών, επειδή, αν δεν χρησιμοποιηθεί, η υπερβολική θερμότητα που αντανακλάται προς τα κάτω μπορεί να προξενήσει ζημιά στο γυαλί ή στους καυστήρες.

- Το συμπληρωματικό εξάρτημα του στηρίγματος σκευών μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μαγείρεμα με σκεύη μικρής διαμέτρου, ή όταν απαιτείται πολύ μικρή θερμότητα για αργό μαγείρεμα ή για τη διατήρηση ζεστού φαγητού. Όταν χρησιμοποιείται το συμπληρωματικό εξάρτμα, ο καυστήρας είναι λιγότερο αποδοτικός.

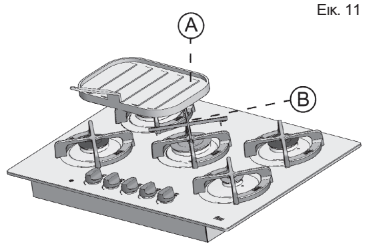
- Αν παρατηρήσετε ανοίγματα ή ρωγμές στο γυαλί, κλείστε όλους τους διακόπτες χειρισμού (κουμπιά) του πλατώ εστιών και το κλειδί – ρυθμιστή γκαζιού και αποσυνδέστε το από το ηλεκτρικό ρεύμα. Απευθυνθείτε στο τεχνικό σέρβις της ΤΕΚΑ.

- Μην χρησιμοποιείτε την κρυστάλλινη επιφάνεια σαν χώρο αποθήκευσης.

- Μην τοποθετείτε αντικείμενα από αλουμινόχαρτο, φύλλα μετάλλου ή πλαστικού επάνω στην κρυστάλλινη επιφάνεια.

- Στα πλατώ εστιών που έχουν 5 εστίες, για τα μεγάλα σκεύη θα πρέπει να χρησιμοποιείτε την κεντρική εστία ώστε να αποφύγετε την αντανάκλαση της θερμότητας στους παράπλευρους πάγκους. Στα πλατώ εστιών που έχουν 4 εστίες θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα στήριξης (σταυρό), για αυτά τα είδη σκευών.

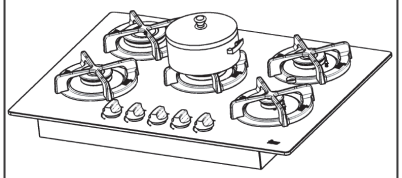
Εικ. 11



(A) Σκεύη με σχάρα, πήλινα σκεύη ή σκεύη που αντανακλούν θερμότητα.

(B) Εξάρτημα στήριξης σκευών (σταυρός).

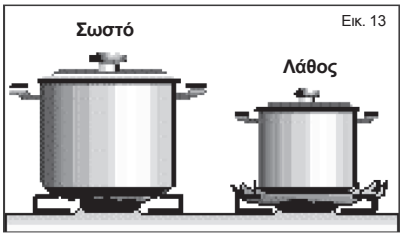
Εικ. 12



Προτάσεις και Συμβουλές για τις Εστίες Γκαζιού

- Μη χρησιμοποιείτε τις εστίες γκαζιού ταχείας με σκεύη μικρής διαμέτρου, καθώς μέρος της φλόγας φεύγει έξω από το σκεύος, μειώνοντας σημαντικά την απόδοση (εικόνα 13).

Εικ. 13



- Οι εστίες δεν πρέπει να λειτουργούν χωρίς σκεύος επάνω τους για να αποφεύγεται η σπατάλη του γκαζιού και η υπερβολική θέρμανση του στηρίγματος σκεύους.

- Όταν οι εστίες είναι αναμμένες, πρέπει να προστατεύονται από τα δυνατά ρεύματα αέρα. Εκτός από τη μείωση της θερμαντικής ισχύος, μπορεί να σβήσουν τη φλόγα με επακόλουθο τη διαρροή γκαζιού και πιθανό ατύχημα. Αυτό θα πρέπει να το προσέχετε ιδιαίτερα όταν λειτουργούν εστίες σε χαμηλές ρυθμίσεις ισχύος.

- Αν μια εστία μαυρίζει τα σκεύη ή οι άκρες της φλόγας είναι κίτρινες, θα πρέπει να την καθαρίσετε. Αν το πρόβλημα συνεχίζεται, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις της ΤΕΚΑ για να ρυθμίσει την αρχική παροχή αερίου ή να καθαρίσει τις σωληνώσεις παροχής γκαζιού.

- Μην τοποθετείτε σκεύη από χυτοσίδηρο απευθείας στο στήριγμα σκευών επειδή αντανακλούν υπερβολική θερμότητα προς το πλατώ.

- Τα σκεύη που τοποθετείτε στις εστίες δεν πρέπει να προεξέχουν από την περίμετρο της εστίας, επειδή οι φλόγες που εκτρέπονται μπορεί να προκαλέσουν ζημιά σε πάγκους εργασίας από πλαστικό υλικό.

Εστίες	**Ισχύς**	**Ø σκεύους (cm)**
Wok	3300-3500	24 ÷ 26
Ταχείας	3000	20 ÷ 22
Ημί-ταχείας	1750	16 ÷ 18
Βοηθητική	1000	10 ÷ 14

- Χρησιμοποιήστε σκεύη με επίπεδη βάση.

Συντήρηση των εστιών γκαζιού

Κάθε φορά που αποσυναρμολογούνται τα οι βάνες γκαζιού, θα πρέπει να αλλάζετε το σύνδεσμο (τη ροδέλα) που συνδέει τις βάνες με το σωλήνα παροχής.

Οι εστίες γκαζιού λειτουργούν σωστά όταν η φλόγα τους είναι σταθερή και έχει μπλε-πράσινο χρώμα. Αν τα άκρα της φλόγας είναι κίτρινα, θα πρέπει να καθαρίσετε τους καυστήρες. Αν το πρόβλημα συνεχίζεται, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις της ΤΕΚΑ.

Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα της εγκατάστασης γκαζιού και τη σωστή λειτουργία των εστιών γκαζιού, πρέπει να γίνεται σέρβις στο πλατώ από το εξουσιοδοτημένο σέρβις της ΤΕΚΑ τουλάχιστον μία φορά κάθε χρόνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Οποιαδήποτε τροποποίηση ή ρύθμιση της συσκευής απαιτείται, θα πρέπει να γίνεται μόνο από το εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό της ΤΕΚΑ.

Περιβαλλοντικά Θέματα

Με το σύμβολο  πάνω στην συσκευή ή πάνω στην συσκευασία δηλώνεται ότι το προϊόν δεν μπορεί να χαρακτηριστεί και πεταχτεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντιθέτως, η διάθεση της συσκευής θα πρέπει να γίνει σε συγκεκριμένα σημεία διάθεσης για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Με την σωστή διάθεση των παλαιών συσκευών βοηθάτε στην πρόληψη κατά των αρνητικών συνεπειών στο περιβάλλον και στην υγεία των ανθρώπων. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις Τοπικές Αρχές της περιοχής σας για να ενημερωθείτε για τους σωστούς τόπους διάθεσης των άχρηστων ηλεκτρικών συσκευών.

Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά στοιχεία φέρουν σήμανση >PE<, >LD<, >EPS<, κλπ. Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας μπορεί να γίνεται όπως και για τα οικιακά απορρίματα στον κάδο της γειτονιάς σας.

Προφυλάξεις



Μη χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη σε μεγάλη εστία, επειδή μέρος της φλόγας θα φεύγει έξω από το σκεύος μειώνοντας έτσι την απόδοση.

Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για κάθε εστία, έτσι η απόδοση της εστίας θα είναι η καλύτερη δυνατή.





Μην τοποθετείτε το σκεύος εκτός θέσης έξω από το κέντρο της εστίας.

Τοποθετείστε το σκεύος σωστά επάνω στο κέντρο της εστίας.

Τα σκεύη που είναι τοποθετημένα πάνω στους καυστήρες, δεν θα πρέπει να προεξέχουν από την συσκευή ώστε να μην κάνουν ζημιά στον πάγκο εργασίας.





Μη χρησιμοποιείτε σκεύη που αντανακλούν υπερβολική θερμότητα προς τα κάτω κατευθείαν επάνω στο στήριγμα του σκεύους.

Για να χρησιμοποιήσετε πλάκες ψησίματος, πήλινα σκεύη ή σκεύη που αντανακλούν τη θερμότητα προς τα κάτω, πρέπει οπωσδήποτε να τοποθετήσετε το συμπληρωματικό εξάρτημα του στηρίγματος σκευών.





Μην τοποθετείτε τα σκευή απευθείας επάνω από την εστία.

Τοποθετείτε τα σκεύη επάνω στο στήριγμα σκευών.





Μη χρησιμοποιείτε μυτερά αντικείμενα επάνω στο πλατώ εστιών.

Όταν χρησιμοποιείτε τα στηρίγματα σκευών, θα πρέπει να τα καθαρίζετε μόλις κρυώσουν.





Μη τοποθετείτε υπερβολικά βαριά αντικείμενα πάνω στο πλατώ ή μην χτυπάτε το πλατώ με βαριά αντικείμενα.

Μετακινείτε τα σκεύη με προσοχή επάνω στο πλατώ.



Καθαρισμός και Συντήρηση

Για την σωστή διατήρηση του κρυστάλλινου πλατώ εστιών, χρησιμοποιήστε τα κατάλληλα υλικά και αντικείμενα καθαρισμού όταν το κρύσταλλο κρυώσει. Καθαρίζετέ το κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε, οπότε είναι ευκολότερος ο καθαρισμός και αποφεύγεται η συσσώρευση υπολειμμάτων φαγητών.

Κατά τον καθαρισμό του κρυστάλλου, πρέπει να λάβετε υπόψη το βαθμό λερώματος σύμφωνα με τα παρακάτω :

- Όταν η κρυστάλλινη επιφάνεια είναι λίγο λερωμένη και οι ουσίες δεν έχουν κολλήσει, αρκεί να χρησιμοποιήσετε ένα βρεγμένο πανί εμποτισμένο με ήπιο απορρυπαντικό.
- Κηλίδες ή λίπη καθαρίζονται με ειδικά προϊόντα για κρυστάλλινες επιφάνειες.
- Αν, κατά λάθος, λιώσουν πλαστικά σκεύη ή ζάχαρη επάνω στην κρυστάλλινη επιφάνεια, αφαιρέστε τα αμέσως χρησιμοποιώντας μία λεπίδα (ξυραφάκι ξυρίσματος) όσο η επιφάνεια είναι ζεστή.
- Μη χρησιμοποιείτε “σκληρά” αντικείμενα καθαρισμού που προκαλούν γραντζουνιές, όπως είναι τα σπρέι καθαρισμού φούρνων, τα αφαιρετικά κηλίδων ή τα σφουγγάρια με σκληρή επιφάνεια.
- Προσέξτε να μη σέρνετε τα σκεύη επάνω στην κρυστάλλινη επιφάνεια επειδή μπορεί να δημιουργηθούν γραντζουνιές.
- Προσέξτε ώστε τα σκεύη να μην μείνουν χωρίς υγρό, επειδή η θερμότητα που συγκεντρώνεται στον πυθμένα του σκεύους μπορεί να προξενήσει ζημιά στην εστία ή στην κρυστάλλινη επιφάνεια.
- Η κρυστάλλινη επιφάνεια αντέχει μικρά χτυπήματα από σκεύη που δεν έχουν κοφτερά άκρα. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεχτικοί με τα μικρά και αιχμηρά αντικείμενα.
  Μη χτυπάτε με τα σκεύη την άκρη της κρυστάλλινης επιφάνειας καθώς μπορεί να προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά.
- Μη χύνετε κρύα υγρά επάνω στην κρυστάλλινη επιφάνεια και τις εστίες όταν είναι ζεστά.
- Μην πατάτε ή στηρίζεστε στην κρυστάλλινη επιφάνεια επειδή μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει ζημιές.

Για τον καθαρισμό και τη συντήρηση των άλλων εξαρτημάτων, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία :

- Τα στηρίγματα σκευών θα πρέπει να καθαρίζονται, όταν είναι κρύα, με συρματάκια καθαρισμού που δεν χαράζουν.
- Οι εστίες γκαζιού πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, ιδίως οι εγκοπές. Τοποθετήστε τις σε χλιαρή σαπουνάδα και στη συνέχεια τρίψτε τις με ένα σφουγγαράκι ή συρματάκι καθαρισμού.
- Μην καθαρίζετε τα εξαρτήματα από εμαγιέ, όταν είναι ακόμα ζεστά. Για το εμαγιέ, είναι επιβλαβή τα παρακάτω : το ξύδι, ο καφές, το γάλα, το αλατισμένο νερό και ο χυμός τομάτας, όταν αυτά παραμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα σε επαφή με τις επιφάνειες από εμαγιέ.
- Το ανοξείδωτο ατσάλι πρέπει να καθαρίζεται με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί. Εάν μετά από αυτό, το μέταλλο παραμείνει κιτρινισμένο, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε : λεμόνι, ξύδι, αμμωνία διαλυμένη σε νερό ή κάποιο άλλο προϊόν καθαρισμού που να περιέχει σαν συστατικό στοιχείο αραιωμένη αμμωνία. Το γυάλισμα διατηρείται με ένα ελαφρύ στίλβωμα με ένα από τα προϊόντα για στίλβωμα από το εμπόριο.
- Το καντράν διακοπτών πρέπει να καθαρίζεται με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί.
- Όταν έχετε αποσυναρμολογήσει τις εστίες γκαζιού για να τις καθαρίσετε, προσέξτε πολύ ώστε να μην εισχωρήσουν υγρά ή άλλα αντικείμενα στο στόμιο του αναφλεκτήρα.
- Μη χρησιμοποιήσετε καθαριστικά προϊόντα που είναι επιβλαβή στο αλουμίνιο, όπως η καυστική σόδα, το λάδι, κ.λ.π.
- Η μονάδα ανάφλεξης θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά με προσοχή ώστε να αποτραπούν τυχόν προβλήματα στην ανάφλεξη των εστιών. Επίσης, θα πρέπει να ελέγχετε τις εγκοπές του καυστήρα να μην παρεμποδίζονται από κάποιο αντικείμενο.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΓΙΑ ΧΡΗΣΤΕΣ

Προβλήματα	*Αιτίες*	*Λύσεις*
Ανομοιόμορφος δακτύλιος φλόγας αερίου	Το κάλυμμα καυστήρα ίσως είναι μπλοκαρισμένο από ακαθαρσίες	Καθαρίστε το κάλυμμα καυστήρα με καθαριστικό μετάλλων
	Λανθασμένη ρύθμιση αερίου	Καλέστε την τεχνική βοήθεια
Η φλόγα του καυστήρα αλλάζει ξαφνικά	Λανθασμένη συναρμολόγηση μερών του καυστήρα	Συναρμολογήστε σωστά τα μέρη του καυστήρα
Χρειάζεται πολύς χρόνος για την ανάφλεξη των καυστήρων	Λανθασμένη συναρμολόγηση μερών του καυστήρα	Συναρμολογήστε σωστά τα μέρη του καυστήρα
Η φλόγα σβήνει μετά την ανάφλεξη	Πρόωρη απελευθέρωση του κουμπιού. Το κουμπί δεν έχει πατηθεί μέσα σταθερά.	Κρατήστε το κουμπί πατημένο περισσότερη ώρα. Πριν ελευθερώσετε το κουμπί, δώστε του ένα τελικό σταθερό πάτημα.
	Λανθασμένο μέγεθος σκεύους	Αν η φλόγα σβήσει με ένα σκεύος διαφορετικό από αυτά που υποδεικνύονται στο εγχειρίδιο, ο χρήστης πρέπει να χρησιμοποιήσει το κατάλληλο πλέγμα "paellero" (για παεγιέρα)
	Προβλήματα θερμοστοιχείου	Μετακινήστε το θερμοστοιχείο Καλέστε την τεχνική βοήθεια
Αλλοιώθηκε το χρώμα του υποστηρίγματος σκεύους	Φυσιολογικό φαινόμενο, προκαλείται από την υψηλή θερμοκρασία	Καθαρίστε το υποστήριγμα σκεύους με καθαριστικό για μέταλλα
Ο καυστήρας δεν ανάβει μετά το πάτημα του κουμπιού (ο σπινθηριστής παράγει σπινθήρα)	Έλλειψη αερίου ή ακάθαρτος σπινθηριστής	Καθαρίστε τον σπινθηριστή όπως περιγράφεται στην ενότητα Καθαρισμός στο εγχειρίδιο οδηγιών
Ο καυστήρας δεν ανάβει μετά το πάτημα του κουμπιού (ο σπινθηριστής δεν παράγει σπινθήρα)	Προβλήματα σπινθηριστή ή μηχανισμού παραγωγής σπινθήρα	Καλέστε την τεχνική βοήθεια
Ο μηχανισμός παραγωγής σπινθήρα δεν λειτουργεί	Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα	Ελέγξτε ότι το φις έχει συνδεθεί στην πρίζα. Επαληθεύστε ότι έχει ενεργοποιηθεί ο καυστήρας.
	Λανθασμένη συναρμολόγηση ή βλάβη του μηχανισμού παραγωγής σπινθήρα	Καλέστε την τεχνική βοήθεια
Ο σπινθηριστής παράγει συνεχώς σπινθήρα	Υγρασία	Απενεργοποιήστε την τροφοδοσία 24 ώρες και αφήστε την πλάκα εστιών να στεγνώσει. Επαληθεύστε ότι όλα τα καλύμματα καυστήρα και διανομείς φλόγας έχουν τοποθετηθεί σωστά
	Λανθασμένη συναρμολόγηση μικροδιακόπτη ή βλάβη	Καλέστε την τεχνική βοήθεια

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	
Περιγραφή μοντέλου (περιλαμβ. Έκδοση)	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 Al AL CI HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G Al AL CI
Τύπος εστίας	Εστία Αερίου
Αριθμός ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος	4
Ενεργειακή απόδοση ανά μάτι εστίας αερίου (μάτι αερίου ΕΕ)	
Αριστερή μπροστά	58,7
Αριστερή πίσω	56,8
Κεντρική μπροστά	
Κεντρική πίσω	
Δεξιά μπροστά	
Δεξιά Πίσω	56,8
Ενεργειακή απόδοση για την εστία αερίου (εστία αερίου ΕΕ)	57,4

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	
Περιγραφή μοντέλου (περιλαμβ. Έκδοση)	HF LUX 60 3G Al AL CI
Τύπος εστίας	Εστία Αερίου
Αριθμός ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος	3
Ενεργειακή απόδοση ανά μάτι εστίας αερίου (μάτι αερίου ΕΕ)	
Αριστερή μπροστά	58
Αριστερή πίσω	
Κεντρική μπροστά	55
Κεντρική πίσω	
Δεξιά μπροστά	
Δεξιά Πίσω	
Ενεργειακή απόδοση για την εστία αερίου (εστία αερίου ΕΕ)	56,5

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	
Περιγραφή μοντέλου (περιλαμβ. Έκδοση)	HLX 60 4G AL HLX 60 4G Al AL HLX 640 KLA0E IX HLX 640 KLN0E IX HLX 640 KBA0E IX
Τύπος εστίας	Εστία Αερίου
Αριθμός ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος	4
Ενεργειακή απόδοση ανά μάτι εστίας αερίου (μάτι αερίου ΕΕ)	
Αριστερή μπροστά	54,2
Αριστερή πίσω	55,5
Κεντρική μπροστά	
Κεντρική πίσω	
Δεξιά μπροστά	
Δεξιά Πίσω	55,5
Ενεργειακή απόδοση για την εστία αερίου (εστία αερίου ΕΕ)	55,1

- Η συσκευή πρέπει να ταξινομηθεί ως Κλάση 3 και, ως εκ τούτου, υπόκειται σε όλες τις απαιτήσεις που ορίζονται από τα πρότυπα για αυτές τις συσκευές.

- Δηλωμένες τιμές κατανάλωσης και απόδοσης που προσδιορίζονται σύμφωνα με τις μεθόδους που απαιτούνται από τον Κανονισμό 66/2014 της ΕΕ και τα ισχύοντα πρότυπα ΕΝ.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
France Teka France	30 rue Maubec 33000	Bordeaux	+ 05 57 80 60 03
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/ООО "Тека Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapı Kredi Bloklari Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukranie LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



"for further information and updated contact adresses,
please refer to the corporate website"



teka.com

P50032R04