

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## HL 60 2H 2G AI AL

Estimado Cliente,

Acaba de comprar um dos nossos produtos, o que muito lhe agradecemos.

Estamos certos que o seu novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de primeiríssima qualidade, saberá dar-lhe inteira satisfação. Contudo, agradecemos que leia atentamente este manual onde encontrará todos os conselhos úteis para obter excelentes resultados, desde a primeira utilização.

***O aparelho deve ser instalado por pessoal qualificado e de acordo com as instruções fornecidas. O fabricante declina qualquer responsabilidade por uma má instalação.***

The logo for Teka, featuring a stylized lowercase 'i' with a solid black circle above it, followed by the word 'teka' in a bold, lowercase, sans-serif font.

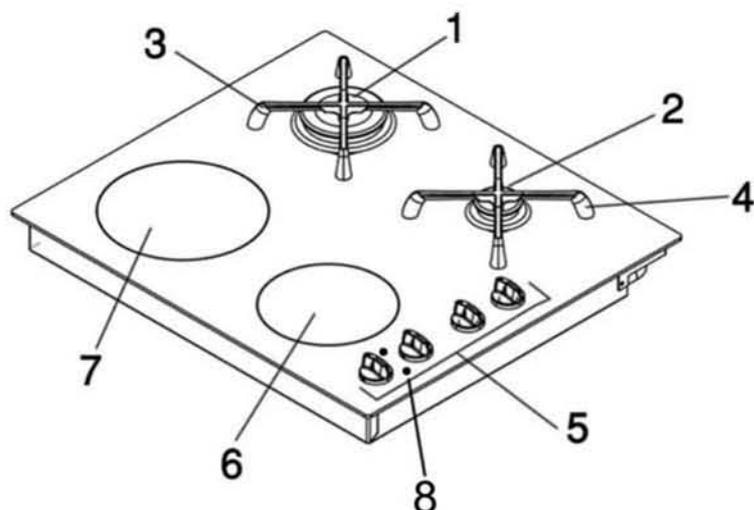
PT

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, sem prejudicar a segurança ou o funcionamento do aparelho.

-no text on this page-

## DESCRIÇÃO DO PLANO DE COZEDURA

MODELO: HL 60 2G 2H AI AL



1. Queimador rápido	3000W
2. Queimador auxiliar	1000W
3. Grelha para queimador rápido	
4. Grelha para queimador auxiliar	
5. Botão	
6. Elemento vitrocerâmico Ø140mm	1200W
7. Elemento vitrocerâmico Ø180mm	1800W
8. Indicador residual	

**Atenção: este aparelho foi projectado e fabricado apenas para uso doméstico.**

# UTILIZAÇÃO

## QUEIMADORES

No painel de comandos e em cima de cada botão, há um esquema serigrafado onde se indica qual é o queimador comandado pelo botão em questão. Depois de abrir a torneira da rede ou da garrafa de gás, acenda os queimadores seguindo as instruções fornecidas abaixo:

### - **Acendimento eléctrico automático**

Prima e rode o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda levando-o até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e prima o botão.

### - **Acendimento de queimadores equipados com termopar de segurança**

No caso de queimadores equipados com termopar de segurança, deve-se rodar o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e até se aperceber de uma ligeira paragem; nesta altura prima o botão e repita as operações indicadas anteriormente. Uma vez efectuado o acendimento mantenha premido o botão por cerca de 10 segundos.

## COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES

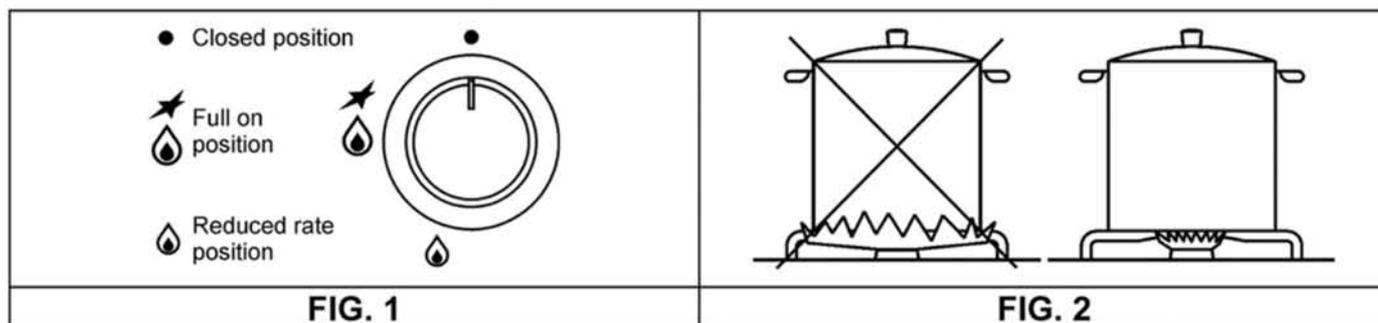
De modo a obter o rendimento máximo consumindo o mínimo de gás lembramos que:

- É preciso utilizar recipientes adequados a cada tipo de queimador (veja a tabela abaixo e a fig. 2).
- Após entrar em ebulição, coloque os botões no Mínimo (chama pequena fig. 1).
- Utilize sempre os recipientes com tampa.

<b>Queimadores</b>	<b>Potências (kW)</b>	<b>Ø Recipientes (cm)</b>
Rápido	3000	20 ÷ 22
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

## AVISOS:

- **O acendimento dos queimadores com termopar de segurança só pode ser feito quando o botão estiver na posição de Máximo (chama grande fig. 1).**
- **Em caso de corte de corrente, os queimadores podem ser acesos com fósforos.**
- **Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estão colocados correctamente. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve se afastar do aparelho.**
- **Não utilize nebulizadores nas vizinhanças do aparelho quando este estiver a funcionar.**
- **Utilize sempre recipientes com base plana.**
- **Os recipientes colocados sobre os queimadores não devem ultrapassar os limites da mesa, para que o espalhamento da chama por eles provocado não cause danos às superfícies adjacentes, especialmente plásticas.**
- **Não raspe os recipientes na superfície de vidro pois pode riscar.**



## UTILIZAÇÃO

### Notas:

A utilização dum aparelho de cozinha a gás produz calor e humidade no ambiente onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 3) e activando o dispositivo mecânico de ventilação (coifa de exaustão ou ventilador eléctrico fig. 4 e fig. 5).

No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessária uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.

(\*) ENTRADA DE AR DE 100 cm<sup>2</sup> DE SECÇÃO MÍNIMA (parágrafos 6 e 7)

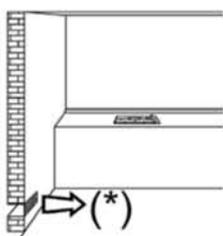


FIG. 3

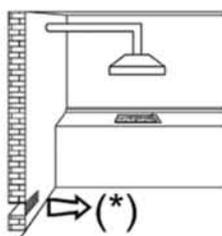


FIG. 4

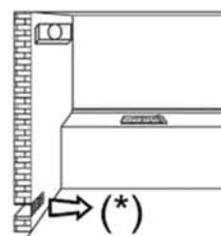


FIG. 5

# UTILIZAÇÃO

## PLACA VITROCERÂMICA

Esta placa possui duas zonas de cozinhado com diferentes potências e diâmetros. São facilmente identificáveis graças aos círculos (ver figura ilustrada) no vidro; as respectivas potências estão indicadas no esquema 1.

No painel frontal, perto de cada botão, está indicado a que zona de cozinhado corresponde, bem como um indicador residual de calor para quando a temperatura está acima dos 60°C.

O indicador residual desliga quando a temperatura da zona de cozinhado está abaixo deste valor

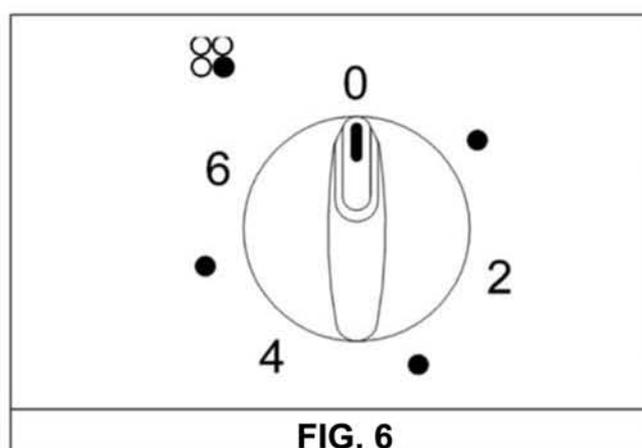
### *Ligação eléctrica dos elementos de calor*

As zonas de cozinhado vitrocerâmicas são controladas por um regulador de energia de 6 posições (ver figura abaixo) que permite obter um grande intervalo de diferentes temperaturas.

São dadas instruções para obter diferentes níveis de cozinhado. Para ligar as zonas é necessário rodar no sentido dos ponteiros ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o respectivo botão. O indicador 8 mostra a ligação de um ou mais elementos de calor.

### *Como utilizar as zonas de cozinhado*

O aquecimento efectua-se apenas na parte interior do círculo desenhado no vidro, o qual tem de estar completamente tapado pelo recipiente.



# UTILIZAÇÃO

TABLE 1

Potências e dimensões das zonas de cozinhado				Posição para regulação dos botões	Possíveis cozinhados
Zona nº	Diâmetro (mm)	Elementos de calor	Potência (W)	Comutadore	
1	140	High Light	1200	1	Para derreter manteiga, chocolate, etc.
2	180	High Light	1800	1 - 2	Para aquecer pequenas quantidades de líquidos.
				2 - 3	Para descongelar alimentos congelados e preparar estufados
				2 - 3	Para descongelar alimentos congelados e preparar estufados
				3 - 4	Para cozinhar carnes e peixe
				4 - 6	Para cozer costeletas e bifés e preparar grandes cozidos.
				6	Para levar à ebulição grandes quantidades de líquidos, para fritar

## UTILIZAÇÃO

### AVISOS:

Para um uso correcto, observe a fig. 7 e lembre-se:

- Ligá-la apenas, após ter colocado o recipiente sobre a zona de cozinhado.
- Usar recipientes com fundo plano e de grande espessura.
- Utilize recipientes com o mesmo diâmetro que o da zona de cozinhado.
- Secar o fundo do recipiente antes de o colocar sobre a zona de cozinhado.
- Não raspe os recipientes na superfície de vidro pois pode riscar.
- Durante o uso dos queimadores, certifique-se que os cabos dos recipientes estão colocados correctamente. Mantenha as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.
- Mesmo depois de desligados, as zonas de cozinhado continuam quentes por um longo período de tempo; não apoie as mãos ou outros objectos sobre os mesmos para evitar queimaduras.
- Se notar uma fissura na superfície dos discos, desligue imediatamente o aparelho da rede de corrente eléctrica.
- Não utilize a placa de cozinhar como superfície de trabalho complementar.

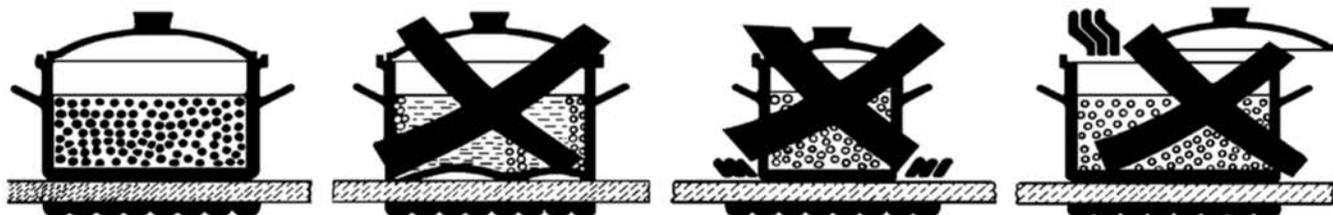


FIG. 7

## LIMPEZA

### **ATENÇÃO:**

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da rede de gás e eléctrica.

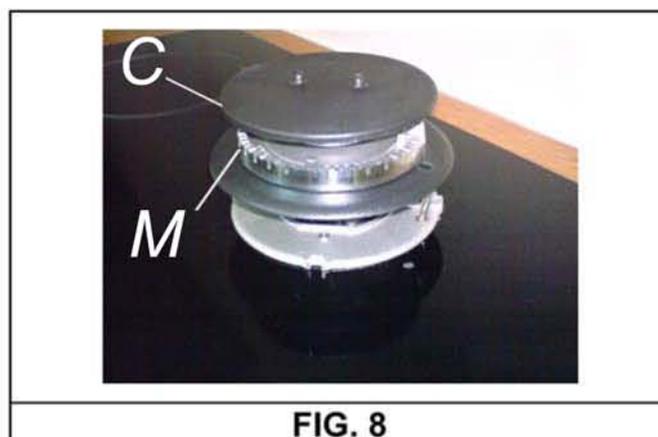
### **QUEIMADOR DE GÁS**

Para manter a superfície brilhante, é muito importante que seja lavada periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguada e seca. As grelhas esmaltadas, a tampa esmaltada "C" e o queimador "T" (veja fig.8) devem ser lavados do mesmo modo. Após a limpeza devem ser bem secos. A limpeza deve ser efectuada quando a placa de cozinha e os componentes já não estiverem quentes e nunca use esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó ou spray corrosivos. Nunca deixe em contacto com o esmalte, durante muito tempo, vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou de tomate.

### **AVISOS:**

Ao colocar os componentes novamente respeite as seguintes recomendações:

- Antes de colocar o queimador "M" (fig.8), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.
- Verifique se a tampa esmaltada "C" (fig. 8) está posicionada correctamente no queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre o queimador deve estar perfeitamente estável.
- A posição exacta da grelha é definida pelos cantos arredondados que deverão ser colocados na borda lateral da placa.
- Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force, contacte a assistência técnica.
- Não utilize jactos do vapor para a limpeza do equipamento.



**FIG. 8**

## LIMPEZA

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza desligue o aparelho.

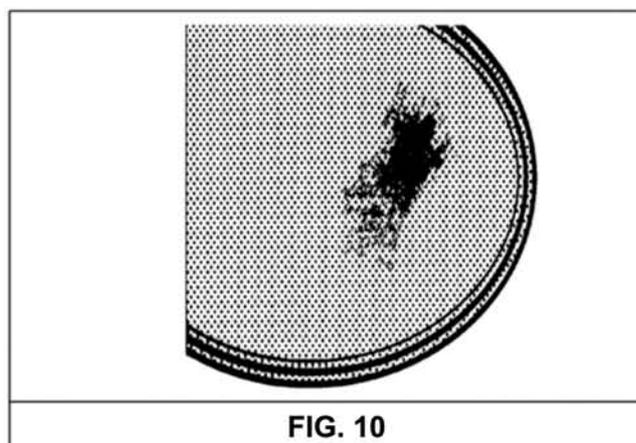
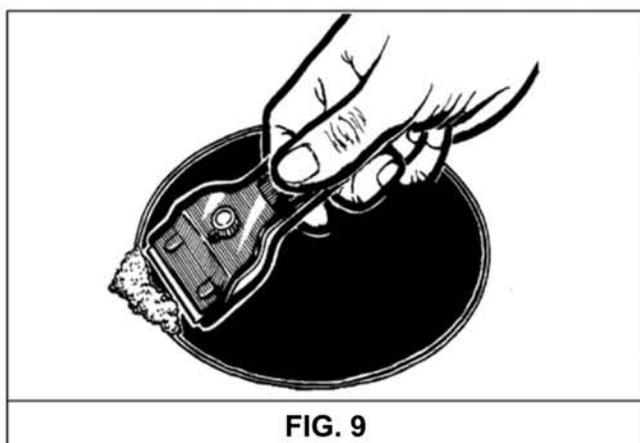
### PLACA VITROCERÂMICA

Para preservar a superfície limpa e brilhante recomendamos a utilização de um produto específico. A utilização deste tipo de produtos para além da limpeza ajuda na protecção da superfície. É muito importante limpar a placa após a utilização da mesma, enquanto a superfície do vidro está morna.

Não utilize esfregões metálicos, produtos abrasivos ou sprays corrosivos.

Dependendo do nível de sujidade recomendamos:

- Pouca sujidade: é suficiente limpar com um pano húmido
- Resíduos aderidos à placa podem ser removidos com um raspador (fig.9); **tenha o cuidado de não se ferir na lâmina.**
- As marcas de líquidos que transbordam dos recipientes podem ser limpos com vinagre ou limão.
- **Tenha o cuidado de não deixar açúcar ou alimentos com açúcar cair sobre o vidro. Caso isto aconteça, desligue a placa e limpe com água quente e o raspador.**
- Após algum tempo podem surgir na superfície do vidro alguns riscos e reflexos metálicos devido a uma limpeza incorrecta ou má utilização dos recipientes. Estes riscos são difíceis de remover no entanto não comprometem o bom funcionamento da placa.
- Não utilize aparelhos de vapor para limpar a placa de cozinha.



# INSTALAÇÃO

## NOTAS TÉCNICAS PARA O INSTALADOR

A instalação, todas as regulações, transformações e manutenções mencionadas neste capítulo devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado, isto é, detentores das licenças exigidos pelo Decreto-Lei 263/89.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou coisas, pelos quais o Fabricante não pode ser considerado responsável. Os dispositivos de segurança e de regulação automática do aparelho, durante a sua vida útil, só poderão ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

## COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique se a placa está em ordem. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.

**Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos, esferovite, pregos...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo.**

Faça uma abertura para o encaixe no plano do móvel, respeitando as dimensões indicadas na fig. 11, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões do espaço no qual o aparelho deverá ser instalado (veja fig. 12).

**O aparelho é classificado como classe 3, sendo portanto sujeito a todas as disposições previstas pelas normas que se referem a estes tipos de aparelhos.**

## FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está equipada com uma junta especial cuja finalidade é evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta correctamente, siga as instruções indicadas abaixo:

- Retire todas as partes amovíveis da placa de cozinhar
- Corte a junta em 4 partes com o comprimento necessário para a posicionar no vidro.
- Vire a placa e posicione o lado adesivo da junta "E" correctamente (fig. 13) sob a borda da placa para que o lado externo da junta fique correctamente encaixado na borda periférica externa da placa. As extremidades das juntas devem encaixar-se sem ficarem sobrepostas.
- Faça com que a junta fique colada na placa de modo uniforme e seguro, pressionando-a com os dedos.
- Retire a fita de papel que protege a junta, e coloque a placa na abertura do móvel. Fixe-a com os respectivos parafusos "F" nos ganchos de fixação "G" (ver fig. 14).

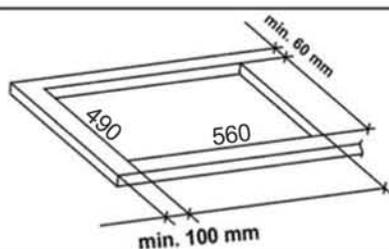


FIG. 11

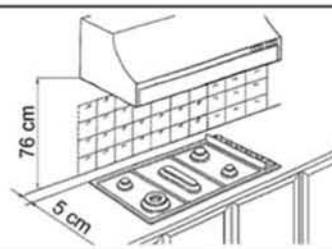


FIG. 12

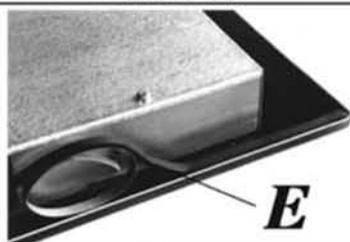


FIG. 13

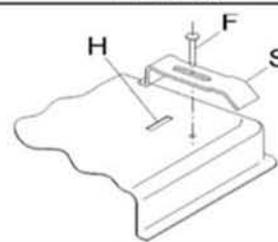


FIG. 14

# INSTALAÇÃO

## RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

*Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a uma temperatura superior a 65 K.*

*A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento.*

*A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor. Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas. Deve ter em atenção especial, as disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.*

### VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m<sup>3</sup>. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm<sup>2</sup> (veja fig. 3). Estas aberturas devem ser feitas de forma a que não possam ser obstruídas. Admite-se também a ventilação indirecta mediante a evacuação de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma NP-1037.

**ATENÇÃO: se os queimadores não tiverem segurança por termopar, a saída de ventilação deve ter uma secção mínima de 200 cm<sup>2</sup>.**

### POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos de cozinha a gás devem evacuar os produtos da combustão por meio de exaustores ligados a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 4). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustor, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 5), desde que a Norma NP-1037 em matéria de ventilação seja respeitada.

# INSTALAÇÃO

## LIGAÇÃO DO GÁS

**Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está aplicada na parte inferior da placa. São compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás. Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de adução de gás:**

- Com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma ISO 7/1.
- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação.

**Quando o gás for alimentado directamente por uma garrafa, o aparelho, alimentado com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:**

- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e guarnições de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa. Terminada a ligação, certifique-se da total ausência de fugas por meio de uma solução com sabão, não utilizar chama.

### AVISOS:

**Recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cilíndrico macho segundo a norma ISO 228-1. O aparelho está em conformidade com as prescrições das seguintes Directivas Europeias: CEE 90/396 + 93/68 relativas à segurança do gás.**

**O instalador deve ter em atenção que este aparelho misto é do tipo Y. A parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a uma temperatura superior a 65 K.**

# INSTALAÇÃO

## LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

Antes de efectuar a ligação, verifique se:

- A capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte inferior da carcaça).
- A tomada da instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.

**Quando a ligação à rede de alimentação for feita por meio de tomada:**

- Aplique no cabo de alimentação, se não a possuir uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características. Efectue a ligação dos condutores conforme indicado no esquema da fig. 15 e respeitando todos os avisos enumerados a seguir.

**Letra L (fase) = cabo castanho;**

**Letra N (neutro) = cabo azul;**

**Símbolo de ligação à terra = cabo verde - amarelo.**

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma temperatura superior a 65 K.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes podem provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.

**Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:**

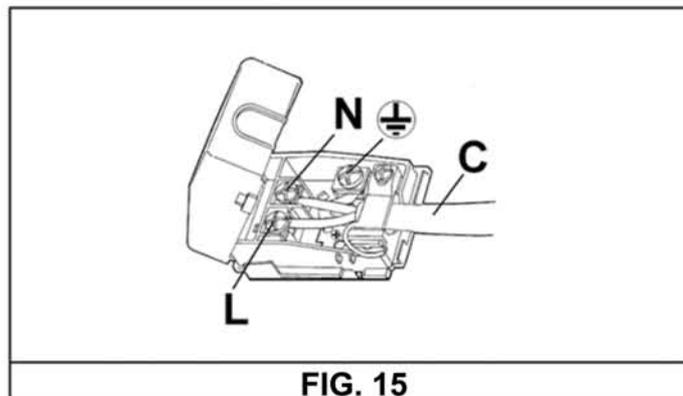
- Entre o aparelho e a rede, instale um interruptor com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Em alternativa, a ligação eléctrica também poderá ser protegida por interruptor diferencial de alta sensibilidade. Recomenda-se que o cabo terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz.

## AVISOS:

Todos os nossos aparelhos foram projectados e construídos segundo as normas europeias EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 e sucessivas modificações.

O aparelho está em conformidade com as prescrições das Directivas Europeias:

- CEE 89/336, 92/31 e 93/68 referentes à compatibilidade electromagnética.
- CEE 73/23 e 93/68 referentes à segurança eléctrica.



## REGULAÇÕES

Antes de efectuar qualquer regulação, desligue o aparelho da tomada de corrente. No final das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico. Nos nossos queimadores, a regulação do ar primário não é necessária.

### TORNEIRAS

#### Regulação do "Mínimo":

- Acenda o queimador e rode o botão até à posição de "Mínimo" (chama pequena fig.1).
- Retire o botão "M" (fig. 16) da torneira, o qual está fixo por simples pressão no veio da mesma.
- Introduza uma pequena chave de parafusos "D" no furo "C" (fig. 16) e rode para a direita ou esquerda o cone de estrangulamento até que a chama do queimador esteja regulada no "Mínimo".
- Assegure-se de que a chama não se apaga quando se passa bruscamente do "Máximo" para o "Mínimo".

*Esta regulação só pode ser feita com queimadores que funcionem a G20, enquanto que com os queimadores que funcionam a G30 ou a G31 o parafuso deve ser enroscado até ao fim (sentido dos ponteiros do relógio).*

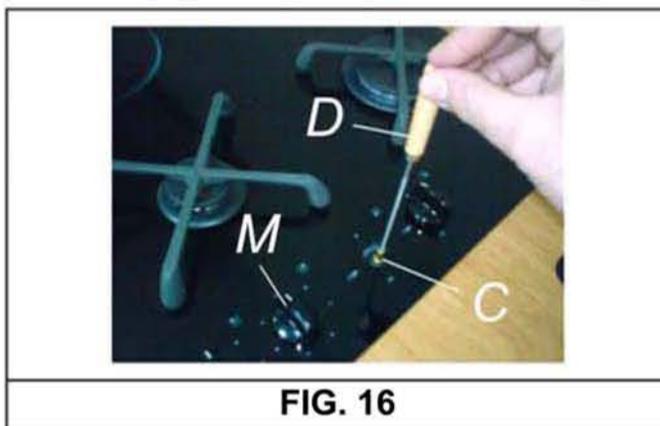


FIG. 16

# MANUTENÇÃO

**Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho das redes eléctrica e de gás.**

## SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

Para substituir os componentes colocados no interior da placa, retire os botões e todas as partes móveis da placa (grelhas, tampas e protecções) e retire os parafusos dos queimadores. Após executar as operações indicadas acima, é possível substituir os queimadores (fig.17) e as torneiras (fig.18).

Aconselha-se a trocar a junta "D" todas as vezes que substituir uma torneira a fim de garantir uma vedação perfeita entre o corpo e a conduta.

### **Lubrificação das torneiras (veja fig. 19 - 20)**

Se a operação de uma torneira se tornar difícil, não aguarde e efectue a sua lubrificação conforme as instruções a seguir:

- Desmonte o corpo da torneira.
  - Limpe a calote e o seu alojamento com um pano molhado em solvente.
  - Lubrifique ligeiramente a calote com um lubrificante apropriado.
  - Introduza a calote, rode-a várias vezes, torne a retirá-la, remova o lubrificante excedente e assegure-se de que as passagens do gás estão desobstruídas.
  - Torne a colocar todas as peças seguindo a ordem inversa utilizada na desmontagem.
  - O controlo da ausência de fugas deve ser efectuado por meio de água e sabão. **Não utilizar chama.**
- Para facilitar o trabalho do responsável pela manutenção, observe a tabela com os tipos e as secções dos cabos de alimentação e a potência dos componentes eléctricos.



FIG. 17

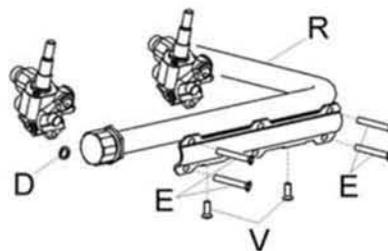


FIG. 18



FIG. 19



FIG. 20

# TRANSFORMAÇÕES

## SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gás se instalar os injectores correspondentes ao gás de utilização. Para realizar esta operação, é necessário retirar as tampas dos queimadores e, com uma chave recta "B", desaparafusar o injector "A" (veja fig. 21) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.

Aconselha-se a fixar o injector correctamente.

**Depois de ter efectuado as substituições referidas, anteriormente o técnico deverá efectuar a regulação dos queimadores conforme explicado no parágrafo 8, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição à existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de substituição.**

**A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado.** Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os caudais, os caudais térmicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de funcionamento para os diferentes tipos de gás.

TABELA

QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO FUNCIONAMENTO mbar	CAUDAL TÉRMICO		DIÂMETRO DO INJECTOR	CAUDAL TÉRMICO (kW)		GIGLER
N	DENOMINAÇÃO			g/h	l/h		MIN	MÁX	
1	RÁPIDO	G30-BUTANO	28-30	211		85	750	3000	41
		G31-PROPANO	37	207		85	750	3000	41
		G20-NATURAL	20		286	115Y	750	3000	41
1	AUXILIAR	G30-BUTANO	28-30	73		50	400	1000	30
		G31-PROPANO	37	71		50	400	1000	30
		G20-NATURAL	20		95	72X	400	1000	30

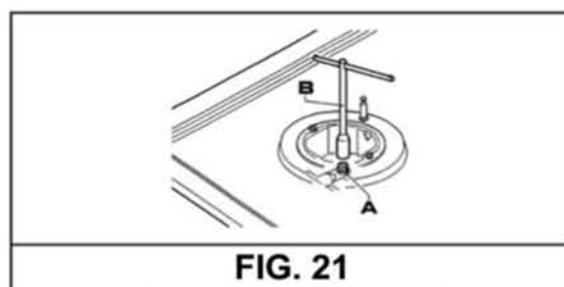


FIG. 21

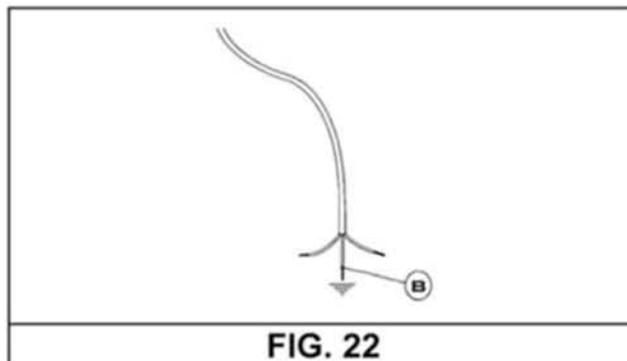
# MANUTENÇÃO

## TIPO DE CABO ALIMENTAÇÃO E SECÇÃO

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABO ALIMENTAÇÃO	MONOFÁSICA
Placa mista com gás e discos eléctricos	H05 RR-F	Secção 3 x 1 mm <sup>2</sup>

### ATENÇÃO!!!

*Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 22). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 9.*



### 2 QUEIMADORES + 2 HIGH LIGHT

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar  
G 31 - PROPANO = 37 mbar  
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Potência nominal Gás = 4,0 kW  
Caudal nominal GPL = 291 g/h  
Caudal nominal GN = 381 l/h

TENSÃO = 230-240 V  
FREQUÊNCIA = 50 Hz  
POT. TOT. NOM. EL. = 3,00 kW

-no text on this page-

## DADOS TÉCNICOS DA REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.

As peças originais podem ser encontradas somente nos nossos Centros de Assistência Técnica e lojas autorizadas.

Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte inferior do aparelho e naquela aplicada na caixa de embalagem.

Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

**MARCA:** .....

**MODELO:** .....

**SÉRIE:** .....