

ES Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento.
Manual de Instrucciones

GB Instructions for the installation and advice for the maintenance.
Instructions Manual

GR Οδηγίες για τη συναρμολόγηση και προειδοποιήσεις για τη συντήρηση.
Εγχειρίδιο οδηγιών

PT Instruções para a instalação e conselhos para a manutenção.
Manual de Instruções

EFX 70 5G AI AL DR LEFT

EFX 70 5G AI AL DR

EFX 60 2G 2H AI AL

EFX 90 5G AI AL DR

EFX 90 4G 1H AI AL DR

EFX 90 6G AI AL DR LEFT

EFX 30 2H

EFX 30 2G AI AL

EFX 60 4G AI AL DR

EFX 60 4G AI AL

EFX 90 5G AI AL DR LEFT

EFX 90 4G 2H AI AL DR

EFX 30 1G AI AL DR



teka



AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante o uso.

Deve-se tomar cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe a menos que não sejam constantemente vigiadas.

Este aparelho pode ser usado por crianças acima de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.



AVISO: Cozinhar sem vigiar numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode provocar incêndio. NUNCA tente apagar o incêndio com água, mas desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama p. ex. com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.



AVISO: Perigo de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.



AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.



AVISO: Não se deve usar um aparelho a vapor por o limpeza.

As instruções para as placas deveriam indicar que o aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

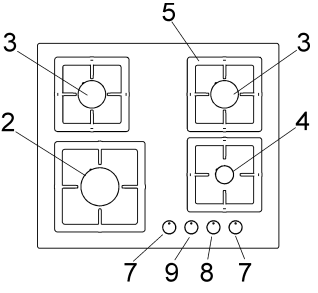
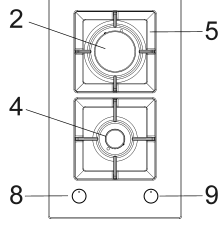
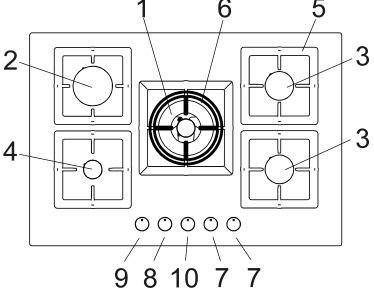
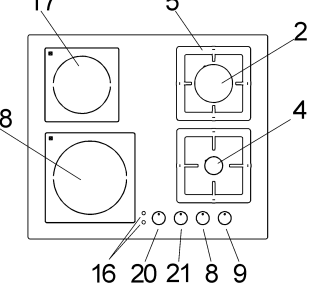
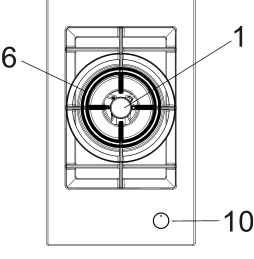
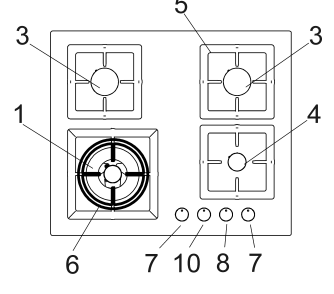
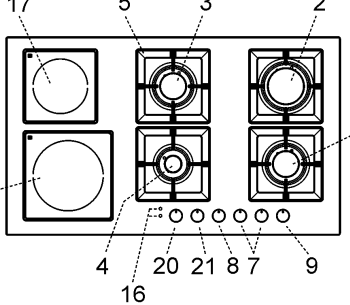
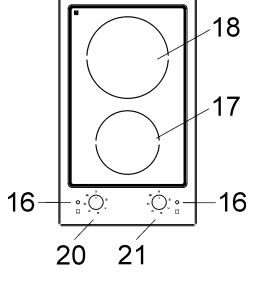
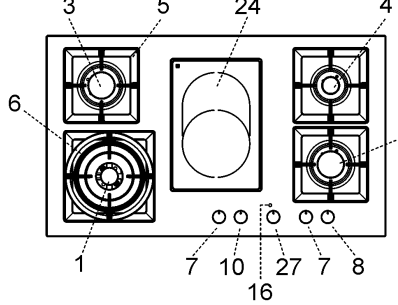
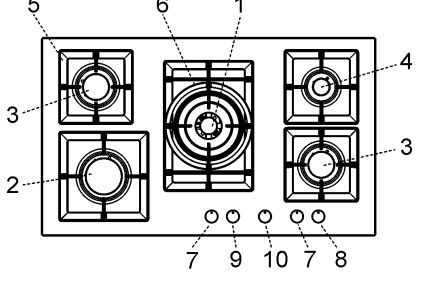
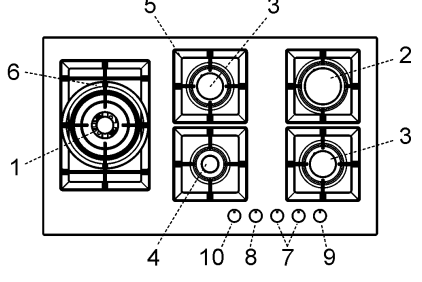
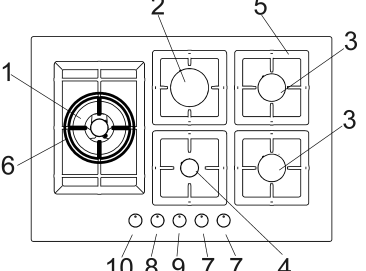
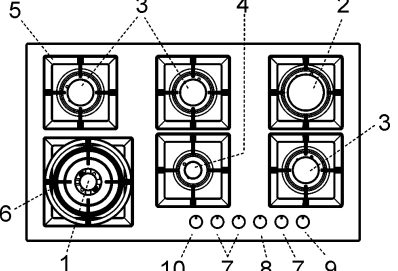


AVISO: Utilize apenas acessórios e sistemas de segurança designados pelo fabricante da placa ou indicados nas instruções de utilização como adequados, ou incorporados no equipamento. O uso de acessórios inapropriados pode causar acidentes.



AVISO: O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser controlado constantemente.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

<p>EFX 60 4G AI AL</p>	<p>EFX 30 2G AI AL</p>	<p>EFX 70 5G AI AL DR</p>
		
<p>EFX 60 2G 2H AI AL</p>	<p>EFX 30 1G AI AL DR</p>	<p>EFX 60 4G AI AL DR</p>
		
<p>EFX 90 4G 2H AI AL DR</p>	<p>EFX 30 2H</p>	<p>EFX 90 4G 1H AI AL DR</p>
		
<p>EFX 90 5G AI AL DR</p>		<p>EFX 90 5G AI AL DR LEFT</p>
		
<p>EFX 70 5G AI AL DR LEFT</p>		<p>EFX 90 6G AI AL DR LEFT</p>
		

DESCRIÇÃO DO APARELHO

1 Queimador ultrarrápido dupla coroa (Wok)	4000 W
2 Queimador Rápido	3000 W
3 Queimador Semi-Rápido	1750 W
4 Queimador Auxiliar	1000 W
5 Grelha	
6 Grelha WOK (somente no queimador ultrarrápido)	
7 Botão do Queimador 3	
8 Botão do Queimador 4	
9 Botão do Queimador 2	
10 Botão do Queimador 1	
16 Indicador luminoso sinalização calor residual	
17 Electric heating element Hi-Light Ø 14,5 Cm	1200 W
18 Electric heating element Hi-Light Ø 18,0 Cm	1800 W
20 Botão de comando do elemento aquecedor n° 17	
21 Botão de comando do elemento aquecedor n° 18	
24 Electric heating element Hi-Light Ø 17,0*26,5 Cm	2100/1400 W
27 Botão de comando do elemento aquecedor n° 24	

Atenção: este aparelho foi projetado e fabricado para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados.

A grelha "WOK" é destinada ao uso exclusivo da panela dupla coroa "WOK", que possui fundo côncavo (característica própria desse tipo de utensílio). Essa grelha deve ser montada somente na boca "ultrarrápida" nunca em outras posições.



Nunca cozinhar alimentos diretamente sobre as placas eléctricas, mas sempre em um vaso ou recipiente.

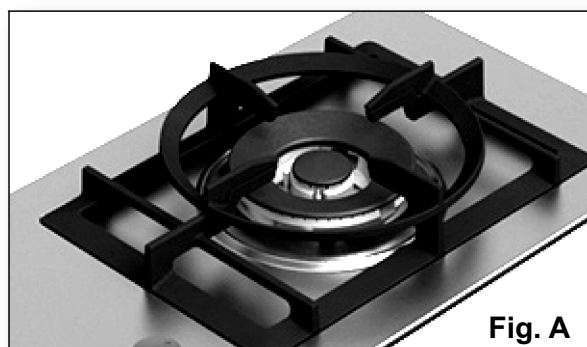


Fig. A

Este aparato se ha proyectado para ser utilizado sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.

UTILIZAÇÃO

1) 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 ter aberto a torneira da rede ou da garrafa de gás, acenda os queimadores seguindo as instruções fornecidas abaixo:

- **acendimento manual**

Prima e gire o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e aproxime um fósforo aceso perto do queimador.

- **Acendimento eléctrico automático**

Prima e gire 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 a fundo.

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

No caso de queimadores equipados com termopar de segurança, deve-se girar o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e até se aperceber 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

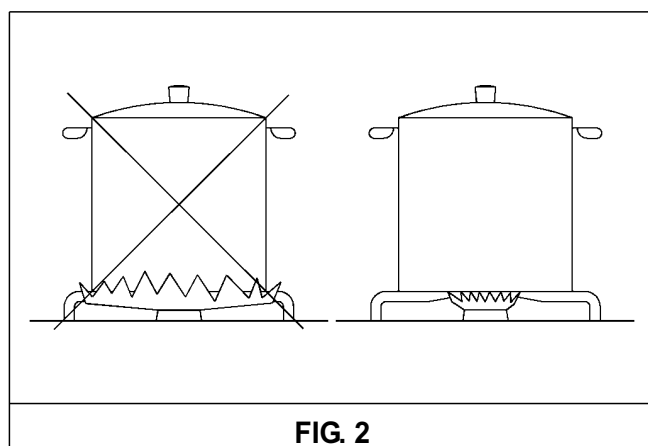
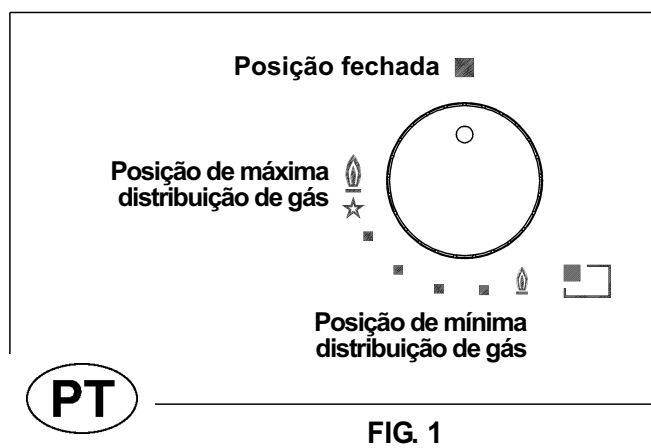
A fim de obter o rendimento máximo consumindo o mínimo de gás, lembrámos que:

- é preciso utilizar recipientes adequados a cada tipo de queimador (veja a tabela abaixo e a fig. 2).
- Quando entre em ebulição, colocar o botão no Mínimo (chama pequena fig. 1).
- Utilize sempre recipientes com tampa.
- Utilize sempre recipientes com base plan.

Queimadores	Potência W	Ø Recipientes (cm)
Ultrarrápido dupla coroa	4000	24 ÷ 26
Rápido	3000	20 ÷ 22
Semi-rápido	1750	16 ÷ 18
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 energia, os queimadores podem ser acesos com fósforos.**
- **Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estejam colocados da maneira correcta. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.**
- **Não utilize nebulizadores perto do aparelho quando este estiver a funcionar.**
- **Se a placa de cozinhar possuir tampa, os eventuais resíduos provocados por transbordamentos ou outros tipos de acumulação sobre esta deverão ser removidos antes de a fechar. Se o aparelho estiver munido de uma tampa de vidro, esta pode explodir se for aquecida. Apague todos os queimadores antes de fechar a tampa.**
- **Desaconselha-se o uso de recipientes que ultrapassem as bordas da placa.**



UTILIZAÇÃO



AVISOS E RECOMENDAÇÕES PARA O UTILIZADOR:

- a utilização dum aparelho de cozinhar a gás produz calor e humidade no local 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 de ventilação mecânico (ver. fig. 4 e fig. 5).
- No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário 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.
- Não tente alterar as características técnicas do produto pois pode ser perigoso.
- Se já não utilizar mais esta placa (ou substituir um modelo antigo), antes de a deitar fora inutilize a mesma em conformidade com as leis da protecção da saúde e do ambiente, destruindo as partes perigosas especialmente para as crianças que podem brincar com o aparelho abandonado.
- Não toque na placa quando tiver as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Não utilize a placa quando estiver descalço.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano resultante de utilização incorrecta ou imprópria.
- Logo após a utilização algumas zonas da o aparelho estão muito quentes: evite tocar-lhes.
- Depois de usar o aparelho de cozedura, verifique se o botão está na posição fechada e fechar o tubo de alimentação principal de gás ou a válvula do tanque.
- Em caso de mau funcionamento do gás torneiras para chamar o serviço ao cliente.

Atenção: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu aparelho eletrodoméstico estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.



ATENÇÃO:

Em caso de ruptura do vidro da placa de cozedura:

- desligue imediatamente todos os fogões e os elementos eléctricos de aquecimento e, em seguida, desligue a alimentação eléctrica do aparelho,
- não toque na superfície do aparelho,
- não utilize o aparelho.

(*) ENTRADA DE AR DE 100 cm² DE SECÇÃO MÍNIMA (PARÁGRAFOS 5 E 6)

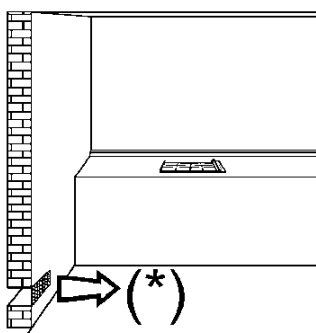


FIG. 3

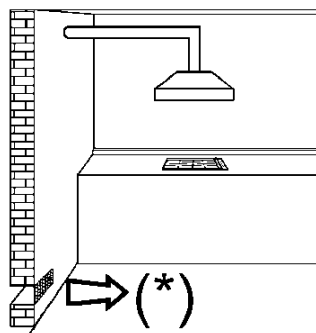


FIG. 4

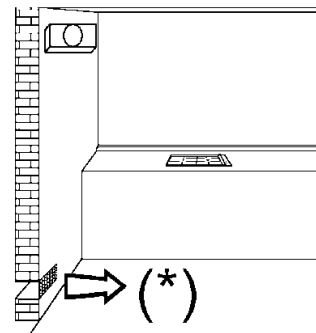


FIG. 5

UTILIZAÇÃO

2) USO DE PLACAS ELÉTRICAS “HI-LIGHTS”

As placas estão equipadas com elementos eléctricos aquecedores a irradiações com potências e diâmetros diferentes.

As zonas de cozimento estão claramente indicadas na placa mediante círculos (vide a figura do parágrafo descrição) e as respectivas potências descritas na tabela 1.

No painel ao lado de cada botão está serigrafado um esquema que indica a zona de cozimento a qual o botão concerne (fig. A-B).

Em alguns modelos o esquema contém uma luz piloto que se acende quando a temperatura da zona de cozimento for superior a 60 °C. (vide a fig. 1). A luz piloto se apagará somente quando a temperatura da zona de cozimento for inferior a este valor e é por esta razão que é chamada luz piloto do calor residual.

Activação dos elementos eléctricos de aquecimento.

Os elementos de aquecimento são comandados por reguladores de energia com 12 posições (ver fig. 1) que permitem obter várias temperaturas.

O elemento de aquecimento activa-se girando no sentido horário ou anti-horário o manípulo na posição desejada (fig. 1).

ATIVAÇÃO DA ZONA DUPLA

Para ativar a zona dupla, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até a posição 0, como é indicado na figura 1.

Nessa posição é possível regular a temperatura, enquanto mantém a zona dupla ativada.

Para ativar apenas uma zona, simplesmente rode novamente, até a posição 0 ser alcançada e ligue novamente, restaurando os níveis de aquecimento requeridos."

Usando as zonas de cozedura

O aquecimento ocorre apenas dentro dos círculos desenhados na placa de vidro especial. O círculo deve ser completamente coberta pela panelas.

Saída e dimensões áreas de cozinha

Áreas n° 17	Ø 14,0 "Hi-light"	1200 W
Áreas n° 18	Ø 18,0 "Hi-light"	1800 W
Áreas n° 24	Ø 17,0*26,5 "Hi-light"	2100/1400 W

Posições de ajuste dos Botão

Cozinhar possível

0-2	Para derreter da manteiga, chocolate, etc. Para aquecer pequenas quantidades de líquido
2-4	Para maiores quantidades de calor líquido. Para preparar cremes e molhos que requerem longos períodos de cozimento lento
4-6	Para descongelar alimentos congelados e preparar guisados, o calor para ferver ou em fogo brando
6-8	Para o aquecimento dos alimentos para o ponto de ebulição. Para carnes e peixes delicado
8-10	Para escalopes e bifes. Para cozinhar em ferver grandes quantidades de alimentos
10-12	Para ferver grandes quantidades de líquido. Para fritar.

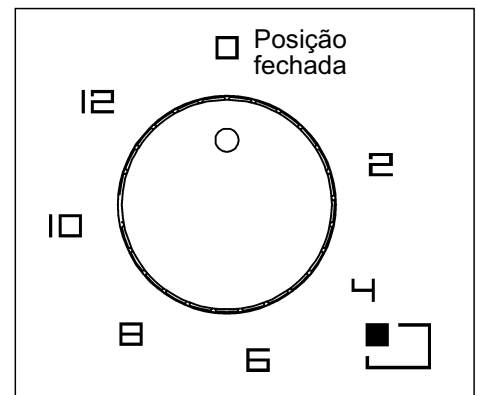


Fig. A

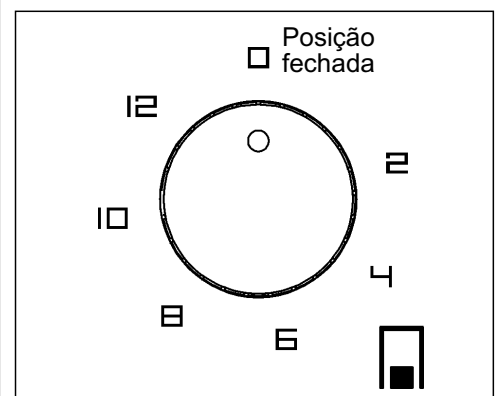


Fig. B



UTILIZAÇÃO



ADVERTÊNCIAS:

Para uso adequado, consulte a Figura 5 / A e lembre-se:

- Durante o uso das zonas de cozimento, não se afaste do aparelho e preste atenção que as crianças não estejam perto. Certifique-se que os cabos das panelas estejam virados para dentro e controle o cozimento de alimentos que utilizam óleos e gorduras pois são facilmente inflamáveis.
- Mesmo após o uso, as zonas de cozimento permanecem quentes por muito tempo; não apoie as mãos ou objectos para evitar queimaduras até que a luz piloto de calor residual se apague.
- Logo que perceber uma rachadura na superfície do vidro, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica.
- Não apoie folhas de alumínio ou recipientes de plástico se a superfície estiver quente.
- Não utilize a placa de trabalho como plano de apoio.
- As instruções referentes às superfícies de cozimento devem indicar que o aparelho não é destinado para ser colocado para funcionar por meio de um temporizador externo, ou de um sistema separado de comando à distância.

- Não tentar modificar as características técnicas do produto, pois pode ser perigoso.
- Caso decidir não utilizar mais este aparelho (ou substituir um modelo velho), antes de levá-lo para incineração, recomenda-se torná-lo inoperante da maneira prevista pelas normas em vigor em matéria de tutela da saúde e da poluição ambiental, deixando também inofensivas as partes perigosas, especialmente para as crianças, as quais podem utilizar o aparelho para brincar.

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS PARA O UTILIZADOR:

- não tocar no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos;
- não use o aparelho com os pés descalços;
- o fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos decorrentes de usos inadequados, errados e irracionais;
- durante e imediatamente após o funcionamento, algumas partes da superfície de cozimento alcançam temperaturas muito elevadas: evitar tocá-las;
- após usar a superfície de cozimento, verificar se o índice dos manípulos está na posição de fechamento.

Para obter o máximo desempenho com o mínimo consumo de energia durante o cozimento com o uso elemento de aquecimento: panelas com fundo plano, de alta espessura e diâmetro adequado para o elemento de aquecimento (ver figura).

Cozinhar com a tampa para economizar ainda mais. Além disso, ajustar a energia do elemento de aquecimento depois de atingir o ponto de ebulição



Nota: o uso contínuo pode resultar, em correspondência de queimadores, uma coloração diferente da original, devido à alta temperatura.

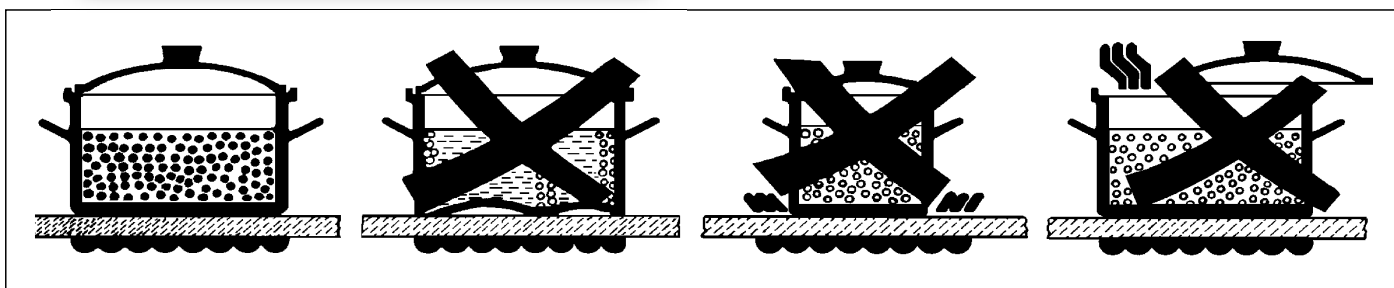


FIG. 5/A

LIMPEZA

ATENÇÃO:

antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de alimentação de gás e eléctrica.

3) MESA DE TRABALHO

Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "A", "B", "C" e cabeças dos queimadores "T" (veja fig. 6/A - 6/B). Eles também devem ser limpos plugs "AC" e detecção de chama "TC" (veja fig. 6/B).

Limpe-os suavemente com uma pequena escova de nylon, como mostrado (vide fig. 6) e deixe secar completamente. Não limpe as peças na máquina de lavar.

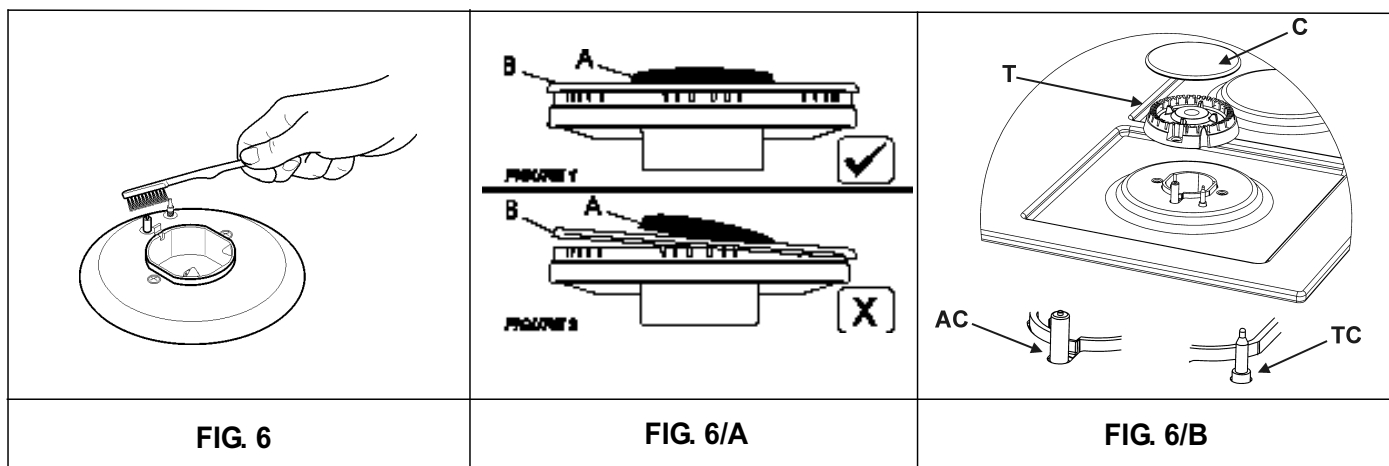
A limpeza deve ser efectuada quando o placa de cozinhar e os componentes não estiverem quentes e nunca use esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó ou spray corrosivos. Nunca deixe em contacto com o esmalte, durante muito tempo,

vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou de tomate.

AVISOS:

ao remontar os componentes respeite as seguintes recomendações:

- **antes de colocar as cabeças dos queimadores "T" (fig. 6/B), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.**
- **Verifique se a tampa esmaltada "A", "B", "C" (fig. 6/A - 6/B) está posicionada correctamente na cabeça do queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre a cabeça do queimador deve estar perfeitamente estável.**
- **A posição exacta da grelha é definida pelos cantos arredondados que deverão ser colocados no bordo lateral da placa.**
- **Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça a intervenção da assistência técnica.**
- **Não utilize jatos do vapor para a limpeza do equipamento.**



LIMPEZA

Antes de proceder a qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

ELEMENTOS DE AQUECIMENTO ELÉTRICO VITROCERÂMICO

É muito importante limpar a placa após cada utilização com o vidro ainda morno. Não utilize esponjas metálicas, abrasivos em pó ou sprays corrosivos.

Dependendo do grau de sujidade, aconselhamos:

- para manchas leves basta usar uma esponja humedecida.
- As manchas dos líquidos que transbordam das panelas eliminam-se com vinagre ou limão.
- **Preste atenção em não deixar cair na placa durante a cozedura, açúcar ou alimentos açucarados. Se isto acontecer, desligue a placa e limpe imediatamente com água**

quente e use uma esponja humedecida.

- Com o passar do tempo poderão aparecer colorações ou reflexos metálicos ou arranhões (fig.A) devidos a uma má limpeza e à deslocação errada das panelas. Estes arranhões são muito difíceis de eliminar, embora isto não prejudique o bom funcionamento da sua placa.
- **Não utilize jactos de vapor para limpar a placa.**

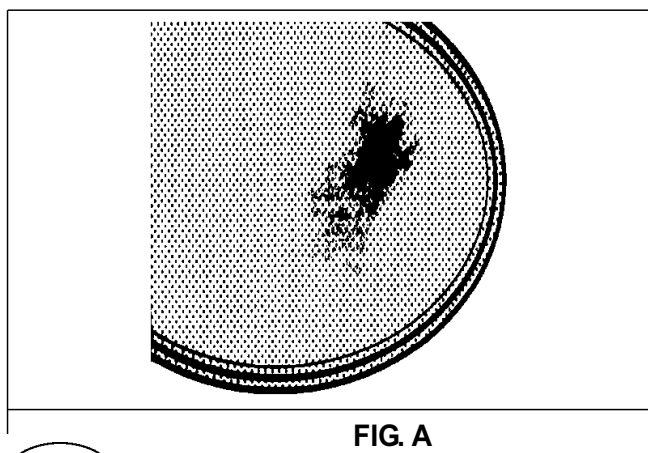


FIG. A

PT

Para o modelo totalmente eléctrico

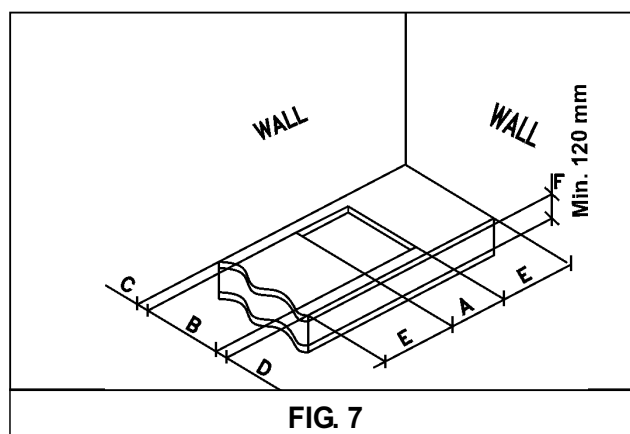


FIG. 7

INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

Na instalação, todas as regulações, transformações e manutenções mencionadas nesta parte devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado.

A placa deve ser correctamente instalada em conformidade com as leis em vigor e as instruções do fabricante.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, 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.



IMPORTANTE: para uma perfeita instalação, ajustamento ou alteração do aparelho de cozedura com a utilização de outros gases, é necessário usar um instalador qualificado: a não observância desta regra resulta em vazio de garantia.

4) 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 dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.

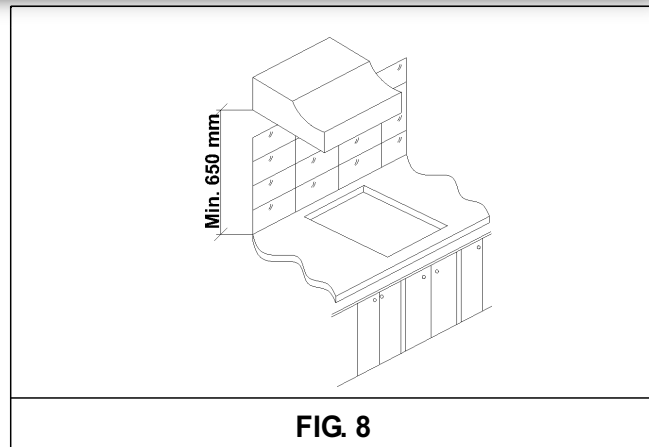
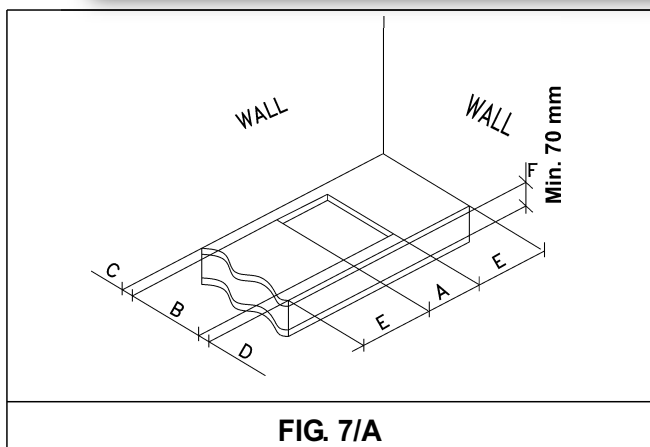
Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo.

Faça uma abertura para o encaixe no plano do móvel de encastre respeitando as dimensões indicadas na fig. 7-7/A, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deverá ser instalado (veja fig. 7-7/A y la distancia mínima representado en fig. 8).

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.

MEDIDAS A RESPEITAR (mm)

	A	B	C	D	E	F
(30) EFX 30 1 G	282	482	59	59	100 min	70 min.
(30) EFX 30 2H	282	482	59	59	100 min	120 min.
(30) 1 Gas	282	482	59	59	300 min	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	100 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.



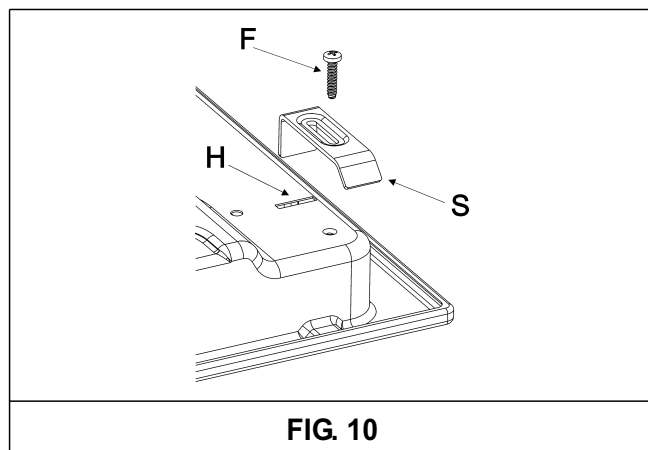
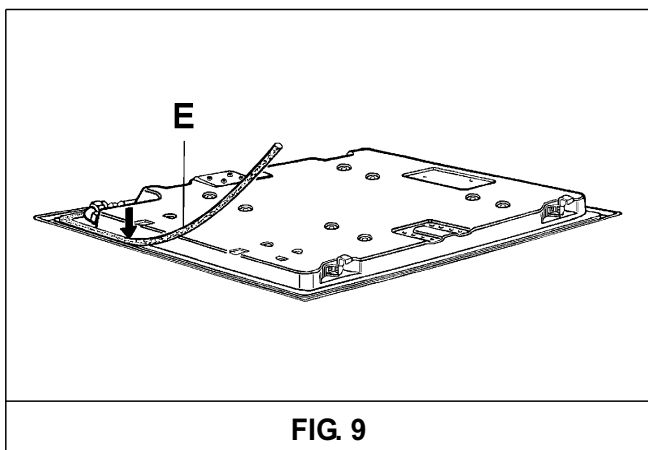
INSTALAÇÃO

5) 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 à risca as instruções fornecidas abaixo:

- destaque as fitas da junta do seu suporte tomando cuidado para que a protecção transparente permaneça aderida na junta.
- Vire a placa e posicione o lado adesivo da junta "E" correctamente (fig. 9) sob o bordo da placa de forma que o lado externo da junta fique perfeitamente encaixada no bordo perimétrica externa da placa. As extremidades das fitas devem encaixar-se sem ficarem sobrepostas.
- Faça com que a junta fique colada na mesa de forma uniforme e segura, pressionando-a com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e coloque a placa na abertura feita no móvel.

- Fixe-o através das respectivas a braçadeiras "S", tendo o cuidado de introduzir a parte saliente na abertura "H", localizada no fundo, e aparafusando o parafuso "F" até bloquear a braçadeira "S" no tampo (ver fig. 10).
- Para evitar possíveis contactos acidentais com a superfície da caixa do plano aquecida durante o funcionamento do mesmo, monte um elemento de separação em madeira e aperte-o com parafusos distância mínima do top 70 mm (fig. 7-7/A).



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 um excesso de temperatura de 90 °C.

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 se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

6) 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 m³. 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 cm² (veja fig. 3).

Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indirecta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma NP-1037.

ATENÇÃO: *se os queimadores da placa de trabalho não estão equipados com termopar de segurança, a abertura de ventilação deve ter uma secção mínima de 200 cm².*

7) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para cozinhar a gás devem sempre libertar os produtos da combustão por meio de exaustão ligada a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 4). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustão, 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 respeitadas.

8) LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está situada na parte inferior da placa, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.

Uma etiqueta imprimida deste manual e uma aplicada na parte inferior da caixa, indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de condução de gás:

- com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma EN 10226.
- 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 fornecido directamente por uma garrafa, o aparelho, fornecido 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 juntas 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, sem jamais fazer uso de uma chama.

AVISOS:

recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cônico macho segundo a norma EN 10226.

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

CEE 2009/142 relativas à segurança do gás.

PRECAUÇÃO:

Este eletrodoméstico deve apenas ser instalado e utilizado em locais com permanente ventilação, obedecendo às normas locais.

INSTALAÇÃO

9) LIGAÇÃO ELÉCTRICA



IMPORTANTE: o aparelho deve ser instalado segundo as instruções do fabricante. Este não se responsabiliza por danos causados a pessoas, animais ou objectos, resultantes de uma instalação incorrecta.

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

Antes de efectuar a ligação, verifique se:

- a tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação ea secção dos cabos eléctricos podem suportar a carga, também indicado na placa.
- 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 caixa).
- 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 "C", se não a possuir (veja fig. 11), uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características.
- Efectue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema da fig. 11 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 90 °C.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes poderiam provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.
- Terminada las instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:

PT

- entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- 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. **Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.**



Se for necessário efectuar modificações na instalação eléctrica existente ou se a tomada não for compatível com a ficha, todas as alterações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado. Em particular a pessoa deve verificar a secção dos fios.

AVISOS: todos os nossos aparelhos estão em conformidade com as Normas Europeias e sucessivas modificações. Portanto, o aparelho está em conformidade com os requisitos das Directivas Europeias em vigor em matéria de:

- compatibilidade eletromagnética (CEM);
- segurança eléctrica (LVD);
- limitação de utilização de determinadas substâncias perigosas (RoHS);
- conceção ecológica (ERP).

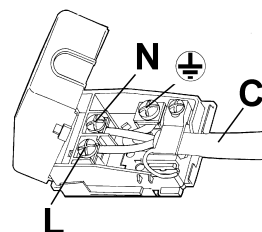


FIG. 11

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.

10) TORNEIRAS

Regulação do "Mínimo":

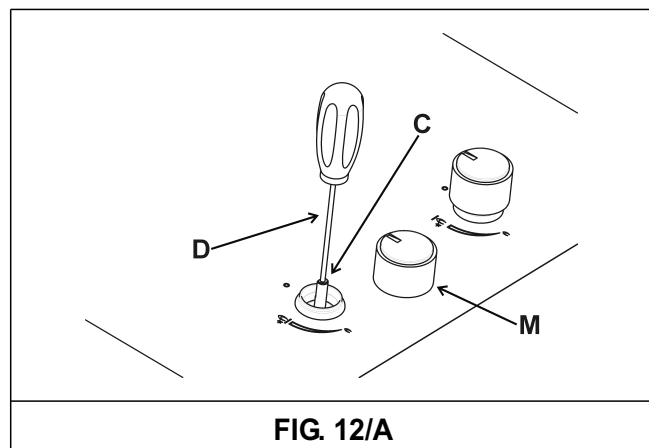
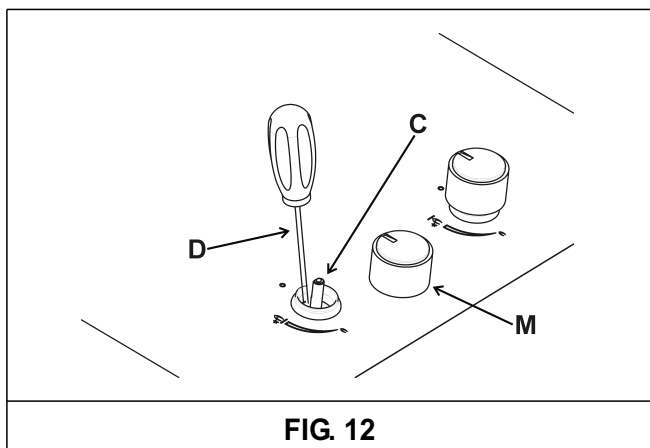
- acenda o queimador e gire o botão até à posição de "Mínimo" (chama pequena fig. 1).
- Retire o botão "M" (fig. 12 e 12/A) da torneira, o qual está fixado por simples pressão no veio da mesma. O by-pass para o ajuste da vazão mínima pode ser: lado da torneira (Fig. 12) ou no interior da haste. Em qualquer caso, o ajuste é acessado pela inserção uma chave de fenda pequena "D" ao lado da torneira (Fig. 12), ou no buraco "C" dentro da torneira (Fig. 12/A).
- Vire o desvio para a direita ou esquerda

devidamente ajustar a chama para o cargo de alcance limitado.

É recomendável não exagerar o "Mínimo" significa uma pequena chama deve ser contínuo e estável. Remontar os componentes corretamente.

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 bloqueado até ao fim (sentido horário).

VÁLVULA DE LUBRIFICAÇÃO
Se a válvula estiver preso, não forçar e pedir assistência técnica.



TRANSFORMAÇÕES

11) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gases se montarem os injectores correspondentes ao gás de utilização. Para realizar esta operação, é necessário retirar as tampas dos queimadores e, com uma chave recta "B", desatarraxar o injector "A" (veja fig. 13 e 13/A) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.

Aconselha-se a prender o injector firmemente.

Depois de ter efectuado as substituições, o técnico deverá efectuar a regulação dos queimadores conforme explicado no parágrafo 9, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em

substituição ao 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 débitos, os débitos termicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de exercício para os vários gases.

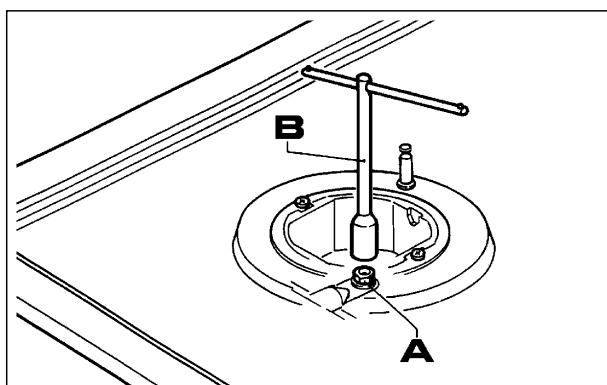


FIG. 13

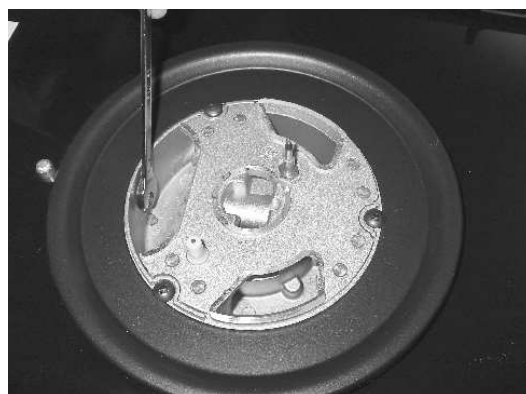


FIG. 13/A

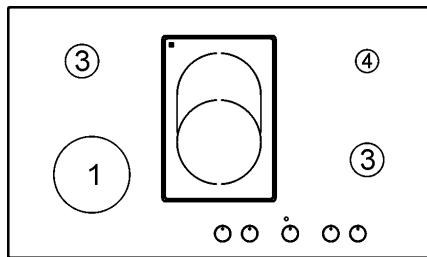
TABELA

QUEIMADORES		GAS	PRESSÃO DE EXERCÍCIO mbar	DÉBITO TÉRMICO		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	CAPACIDADE TÉRMICA (kW)		EE Queimadores gas**
Nº	DENOMINAÇÃO			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK DUPLA COROA	G30 - BUTANO	28 - 30	291	381	100	1800	4000	56,6%
		G31 - PROPANO	37	286		100	1800	4000	
		G20 - NATURAL	20			150 H3	1800	4000	
2	RÁPIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	218	286	85	800	3000	58,8%
		G31 - PROPANO	37	214		85	800	3000	
		G20 - NATURAL	20			115 Y	800	3000	
3	SEMIRÁPIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	127	167	65	550	1750	58,0%
		G31 - PROPANO	37	125		65	550	1750	
		G20 - NATURAL	20			98 Z	550	1750	
4	AUXILIAR	G30 - BUTANO	28 - 30	73	95	50	450	1000	N.A.
		G31 - PROPANO	37	71		50	450	1000	
		G20 - NATURAL	20			72 X	450	1000	

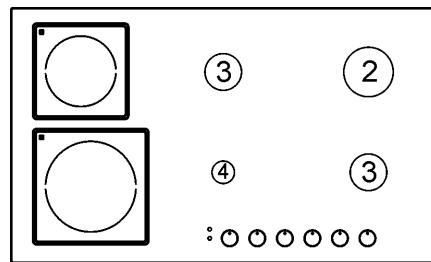
** De acordo com o Regulamento n.º 66/2014 medidas da UE para a aplicação da Directiva 2009/125 / CE, o (EEqueimador a gas) o desempenho foi calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 última discutir com o G20.

TRANSFORMAÇÕES

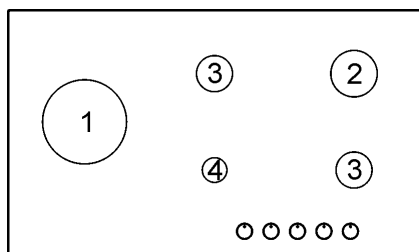
DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES



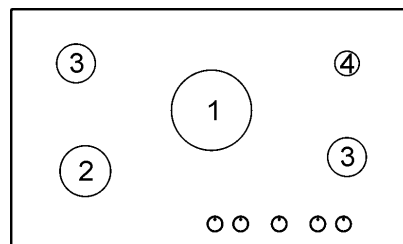
EE placa a gás
57,5 %



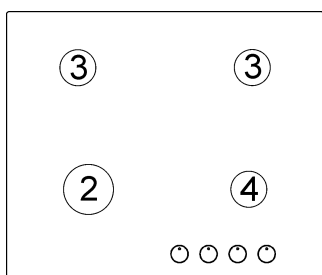
EE placa a gás
58,2 %



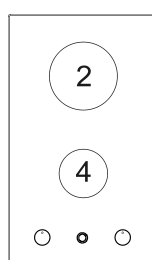
EE placa a gás
57,8 %



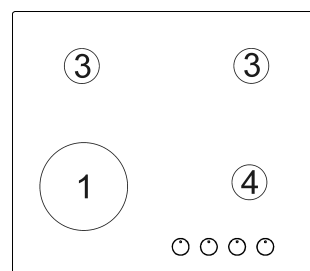
EE placa a gás
57,8 %



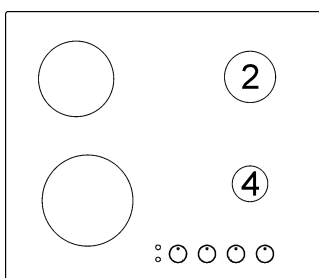
EE placa a gás
58,2 %



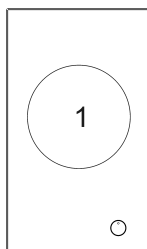
EE placa a gás
65,3 %



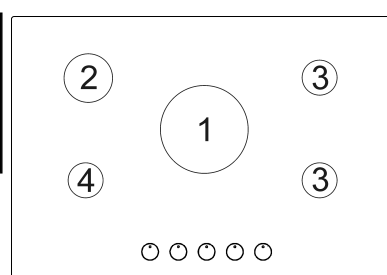
EE placa a gás
57,5 %



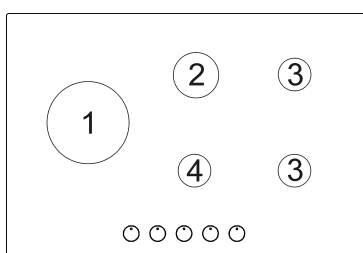
EE placa a gás
58,8 %



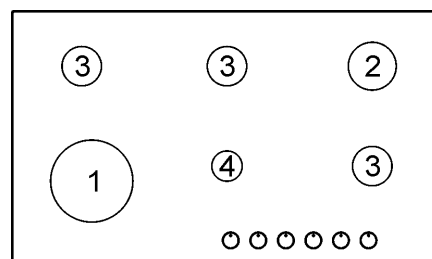
EE placa a gás
56,6 %



EE placa a gás
57,8 %



EE placa a gás
57,8 %



EE placa a gás
57,9 %

MANUTENÇÃO

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Placa a gás	H05 RR - F	Secção 3 x 0,75 mm ²
Placa a gás misto com mais elementos "Hi-lights"	H05 RR - F	Secção 3 x 1.5 mm ²
Placa a gás misto com 1 elemento "Hi-lights"	H05 RR - F	Secção 3 x 1 mm ²
Placa com 2 elemento "Hi-lights" EFX 30 2H	H05 RR - F / H07 RN-F	Secção 3 x 1.5 mm ²

ATENÇÃO!!!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra mais comprido (B) em relação aos condutores de fase (veja fig. 14). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 9.



NOTA: A MANUTENÇÃO DEVE SER EFECTUADA APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO

POTÊNCIAS DOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

DENOMINAÇÃO	Ø (cm)	POTÊNCIA (W)	CEcozedura eléctrica** (Wh/Kg)
Placa electric "Hi-light"	14,0	1200	187,0
Placa electric "Hi-light"	18,0	1800	188,5
Placa electric "Hi-Light" de zona dual	17,0*26,5	2100/1400	183,3

** CEcozimento eléctrica: Consumo de energia por kg, calculado em conformidade com o Regulamento (UE) 66/2014.

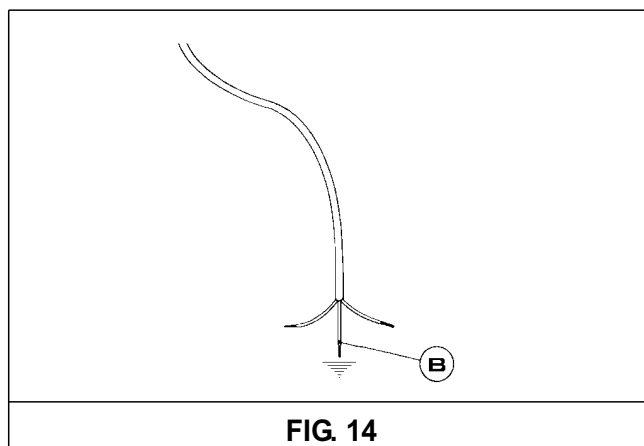


FIG. 14

DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS

4 QUEIMADORES (60)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 7.5 kW
 Σ Qn GLP = 545 gr/h (G30)
 Σ Qn GLP = 536 gr/h (G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

4 QUEIMADORES (60) (WOK esquerda)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 8.5 kW
 Σ Qn GLP = 618 gr/h (G30)
 Σ Qn GLP = 607 gr/h (G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

2 QUEIMADORES + 2 "Hi-light"

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
 Σ Qn GLP = 291 gr/h(G30)
 Σ Qn GLP = 286 gr/h(G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz
Potencia nominal Elem.E 3000 W

5 QUEIMADORES (75)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 11.5 kW
 Σ Qn GLP = 836 gr/h (G30)
 Σ Qn GLP = 821 gr/h (G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

5 QUEIMADORES (90) (WOK central)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 11.5 kW
 Σ Qn GLP = 836 gr/h (G30)
 Σ Qn GLP = 821 gr/h (G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

5 QUEIMADORES (90) (WOK esquerda)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 11.5 kW
 Σ Qn GLP = 836 gr/h (G30)
 Σ Qn GLP = 821 gr/h(G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

4 QUEIMADORES (90) (2 elem.Hi-light)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 7.5 kW
 Σ Qn GLP = 545 gr/h (G30)
 Σ Qn GLP = 536 gr/h (G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

Pot.Nom Elem.Hi-Light 3000 W

4 QUEIMADORES (90) (1 elem. Oval Hi-light) WOK esquerda

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 8.5 kW
 Σ Qn GLP = 618 gr/h (G30)
 Σ Qn GLP = 607 gr/h (G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

Pot.Nom Elem.Hi-Light 1400/2100W

6 QUEIMADORES (90) (WOK esquerda)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 13.25 kW
 Σ Qn GLP = 963 gr/h(G30)
 Σ Qn GLP = 946 gr/h(G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

2 QUEIMADORES (30)

CAT.: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 /37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
 Σ Qn GPL = 291gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 286gr/h (G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

1 QUEIMADORES (30)

CAT.: II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 30 /37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
 Σ Qn GPL = 291gr/h (G30)
 Σ Qn GPL = 286gr/h (G31)

TENSÃO = 220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

MODEL: EFX 30 2H

Tension	220 - 240 V ~
FREQUÊNCIA	50/60 Hz
Potência Nominal Total	3000 W



Em caso de falha ou corte no cabo, por favor, afastar-se do cabo e não tocá-lo. Além disso, o dispositivo deve ser desligado e não ligado. Ligue para o centro de serviço autorizado mais próximo para corrigir o problema.

DADOS TÉCNICOS DA REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO

<p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Pour autre type de gaz, il faut operer comme décrit dans la notice d'emploi.</p> <p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p>	<p>Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado. Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.</p> <p style="text-align: center;">(ES)</p> <p>Este aparato está regulado para funcionar a:</p>	<p>Este produto deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente em um ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções. Para outro tipo de gás proceder como indicado nas instruções de instalação e uso.</p> <p style="text-align: center;">(PT)</p> <p>Este aparelho está ajustado para operar em:</p>
<p>Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τον κανονισμό. Συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν την εγκατάσταση της συσκευής αυτής.</p> <p style="text-align: center;">(GR)</p> <p>Η συσκευή αυτή έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί σε:</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance. For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use.</p> <p style="text-align: center;">(GB)</p> <p>This household appliance is adjusted to work at:</p>	
<p>G20 - "p" 20 mbar 2H</p> <p style="text-align: right;">COD. 0030685 - 10/15</p>		

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

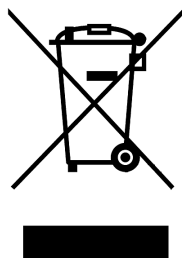
Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal experiente e especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento. As peças originais podem ser encontradas só junto aos nossos Centros de Assistência Técnica e lojas autorizadas. Qualquer reparação ou regulação 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 indicados na etiqueta de características aplicada na parte inferior do aparelho e na etiqueta aplicada na caixa de embalagem. Estas informações permitem ao assistente técnico providenciar as peças de reposição adequadas e garantir consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselha-se transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA:

MODELO:

SÉRIE:

Durante a vida útil do aparelho, mantenha o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos junto com o manual de instruções. Esse contém dados técnicos importantes.



INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES

Nos termos do art. 13 do Decreto Legislativo 25 de julho de 2005, n. 151 "Actuação das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, como na eliminação dos resíduos".



www.teka.com

Teka Industrial, S.A.
C/ Cajo,17
39011 Santander
+34 942 355 050