

# Instruções para a montagem e advertências para a manutenção

**EW 60 4G AI AL CI  
EW 90 5G AI AL TR CI**

## Manual de Instruções

**EW 60 4G AI AL CI  
EW 90 5G AI AL TR CI**

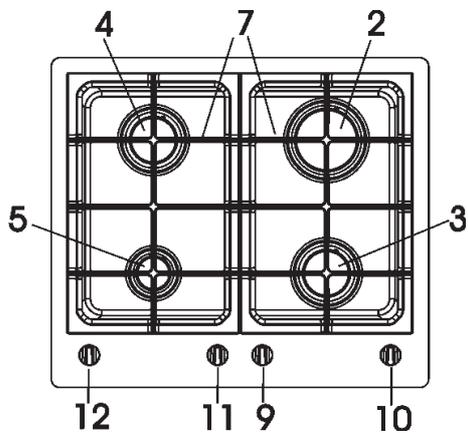


***Teka***

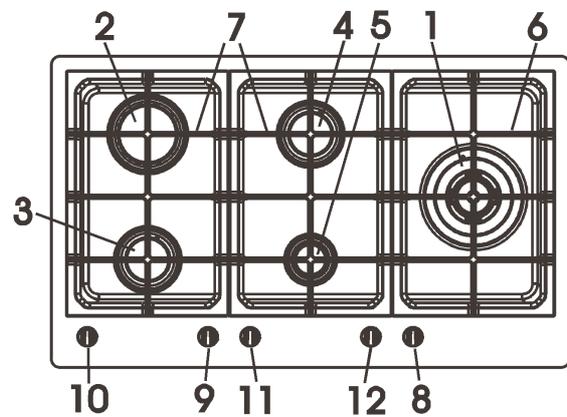
PT

# DESCRIÇÃO DO APARELHO

## TIPO: EW 60 4G AI AL CI



## TIPO: EW 90 5G AI AL TR CI



1 Queimador Triplo Anel	3100 W
2 Queimador Rápido	2800 W
3 Queimador Semi-Rápido reduzido	1400 W
4 Queimador Semi-Rápido	1750 W
5 Queimador Auxiliar	1000 W
6 Grelha de Ferro Fundido Triplo Anel	
7 Grelha de Ferro Fundido de 2 Queimadores	
8 Botão do Queimador 1	
9 Botão do Queimador 2	
10 Botão do Queimador 3	
11 Botão do Queimador 4	
12 Botão do Queimador 5	

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

# 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**

Prima e gire o manípulo correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1), prima e solte o botão de acendimento.

### - **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.

Se a chama apagar acidentalmente, coloque o botão de comando do queimador na posição fechada e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar um novo acendimento.

## COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES

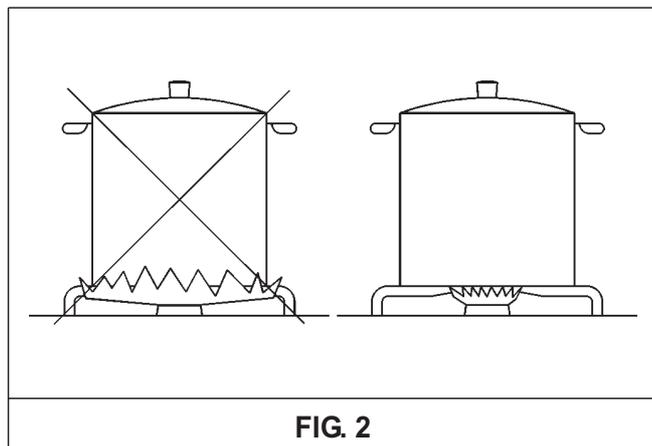
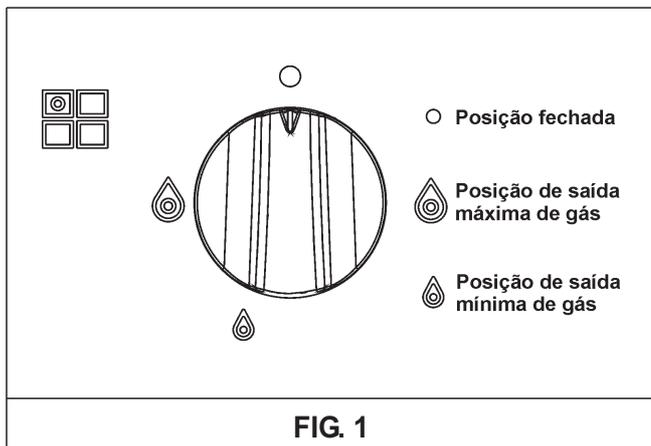
A fim de obter o rendimento máximo consumindo o mínimo de gás, lembrámos que:

- 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)
Triplo Anel	3100	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semi-rápido reduzido	1400	16 ÷ 18
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.**
- **Uso deste aparelho não é consentido a pessoas (incluída as crianças) com capacidades físicas e mentais reduzidas ou sem experiência no uso de aparelhagens eléctricas, a menos que não sejam supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela segurança das mesmas. As crianças devem ser controladas para ter certeza que não brinquem com o 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

## NOTAS:

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 mecânica (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.

(\* ) ENTRADA DE AR DE 100 cm<sup>2</sup> DE SECÇÃO MÍNIMA (PARÁGRAFOS 5 E 6)

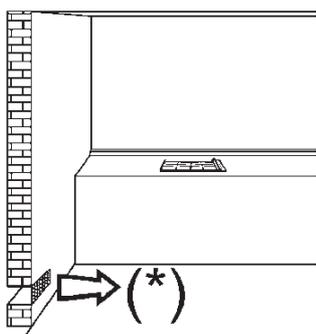


FIG. 3

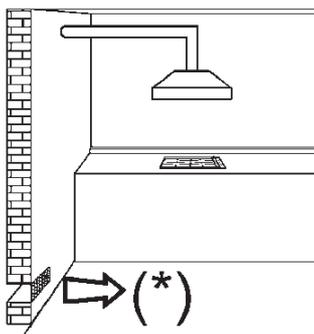


FIG. 4

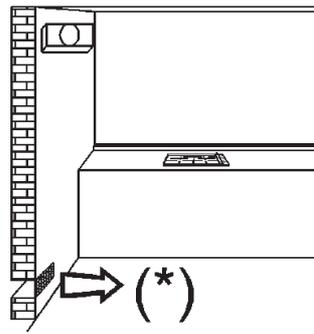


FIG. 5

# LIMPEZA

## **ATENÇÃO:**

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

## **2) MESA DE TRABALHO**

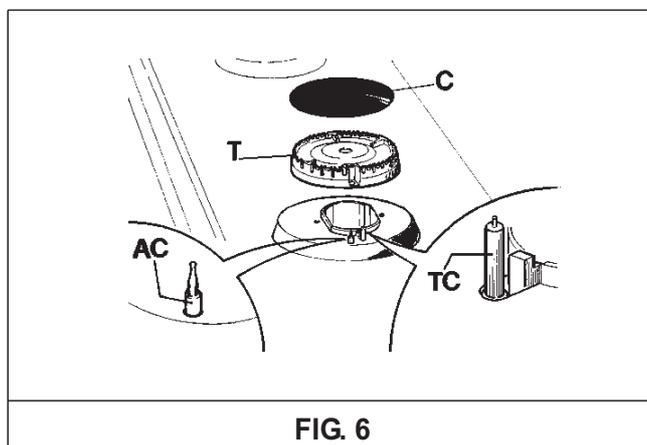
Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "C" e cabeças dos queimadores "T" (veja fig. 6).

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), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.*
- *Verifique se a tampa esmaltada "C" (fig. 6) 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.*



# INSTALAÇÃO

## NOTAS TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

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

**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.**

### 3) 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 (papêlo, 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, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deverá ser instalado (veja fig. 7 e 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.**

### 4) 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.
- Insertar los ganchos "G" en las ranuras del fondo y girarlos en la dirección de la flecha. Insertar los tornillos "F" en los agujeros del fondo y enroscar a fondo los tornillos "H" en los agujeros de los ganchos (ver secuencia en la página siguiente).
- 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 120 mm (fig. 7).
- Para la instalación, seguir las indicaciones de las figuras 10/B e 10/A.

### MEDIDAS A RESPEITAR (mm)

	A	B	C	D	E
4F	565	495	52.5	52.5	60 min.
5F	835	495	52.5	52.5	60 min.

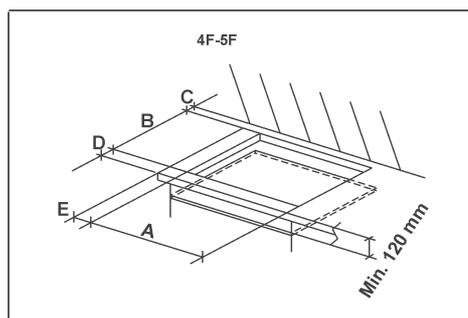


FIG. 7

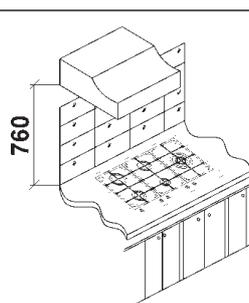


FIG. 8

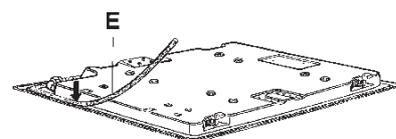
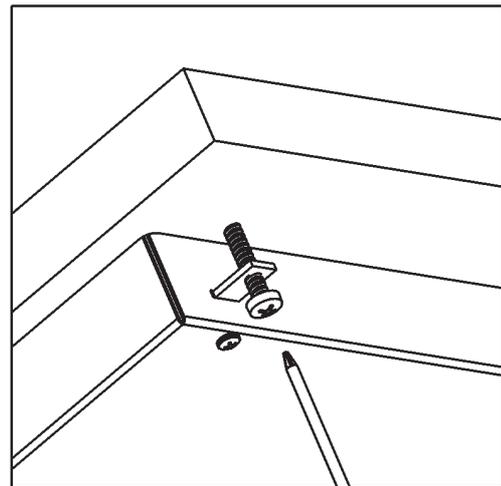
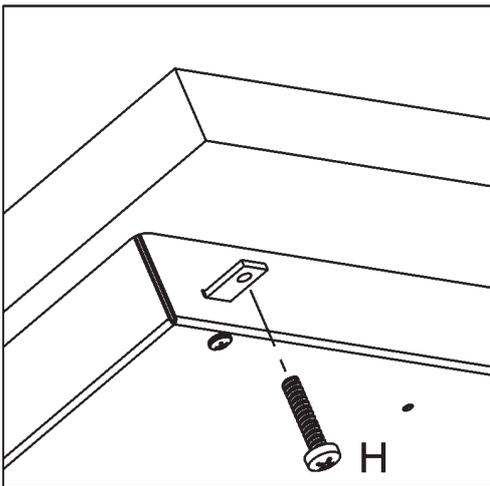
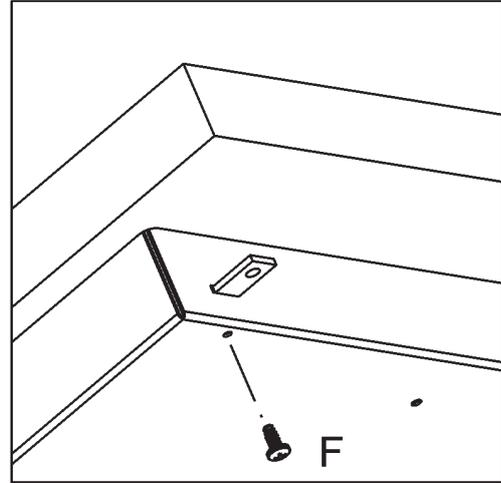
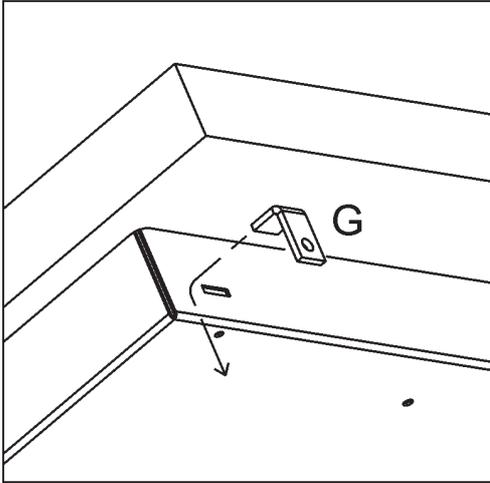


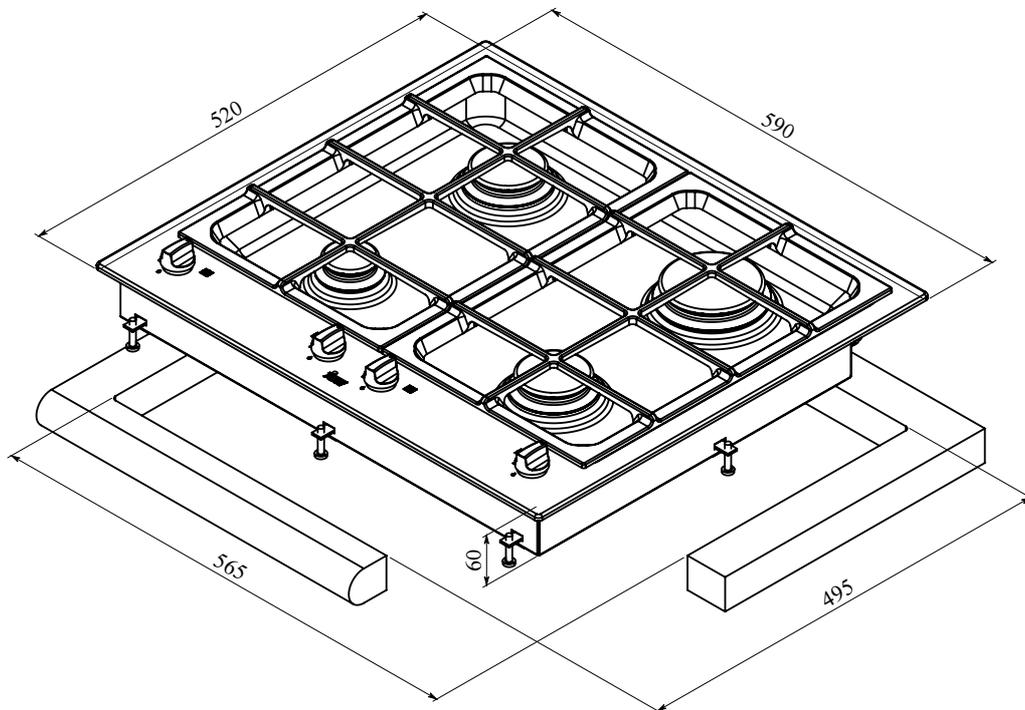
FIG. 9

# INSTALAÇÃO

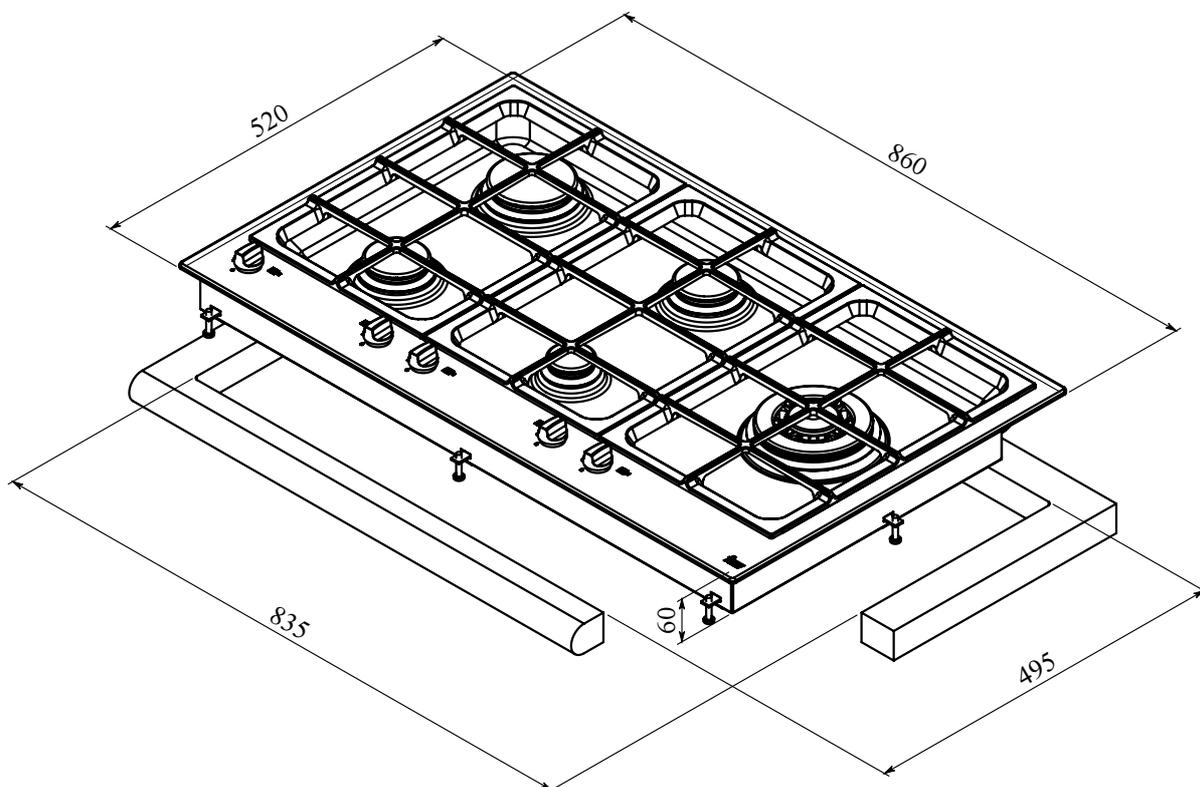


# INSTALAÇÃO

## INSTALACIÓN DE PLACA "SEMIFILO"



**FIG. 10/A**



**FIG. 10/B**

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

## 5) 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 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 cm<sup>2</sup>.*

## 6) 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.

## 7) 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:*

- o com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma EN 10226.
- o Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- o 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:*

- o com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- o 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 90/396 + 93/68 relativas à segurança do gás.*

# INSTALAÇÃO

## 8) 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 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. 12), uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características.
- Efectue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema da fig. 12 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 75 K.
- 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:**

- entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar 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.
- 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:**

**para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 65 K.**

**Todos os nossos aparelhos foram projectados e construídos segundo as normas europeias EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 e EN 60 335-2-102 e sucessivas modificações.**

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

- CEE 2004/108/CE referentes à compatibilidade electromagnética.
- CEE 2006/95 referentes à segurança eléctrica.

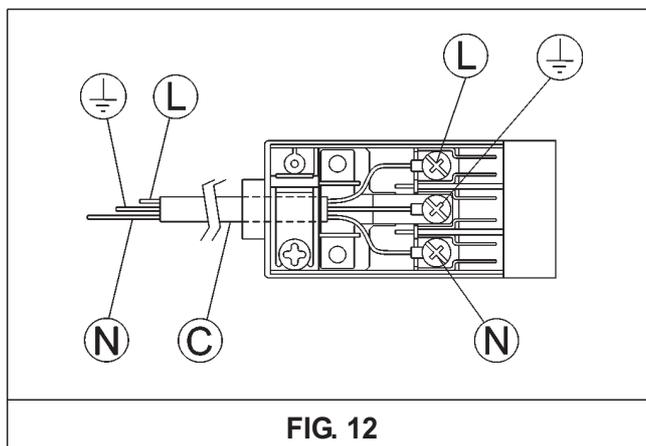


FIG. 12

# 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.**

## 9) 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. 13) da torneira, o qual está fixado por simples pressão no veio da mesma.

- Introduza uma pequena chave de parafusos “D” no furo “C” (fig. 13) e gire para 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 bloqueado até ao fim (sentido horário).**

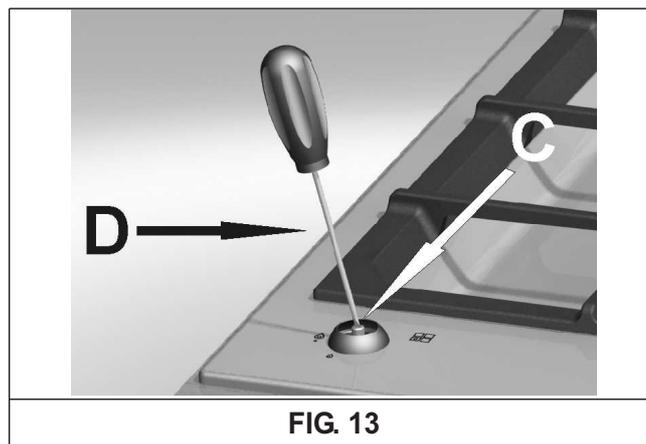


FIG. 13

# TRANSFORMAÇÕES

## 10) 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. 14) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.

Aconselha-se a prender o injector firmemente.

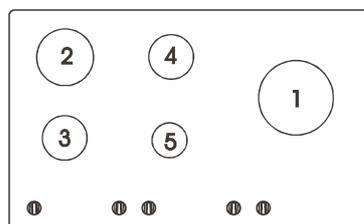
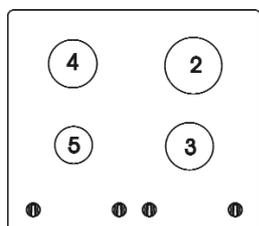
**Depois de ter efectuado as substituições, o técnico deverá efectuar a regulação dos queimadores conforme explicado no parágrafo 9, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou**

**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.

## DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES



## TABELA

QUEIMADORES		GÁZ	PRESSÃO DE EXERCÍCIO mbar	DÉBITO TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	DÉBITO TÉRMICA (W)	
Nº	DENOMINAÇÃO			g/h	l/h		Min.	Max.
1	TRIPLO ANEL	G 30 - BUTANO	28 - 30	225	295	90	1400	3100
		G 31 - PROPANO	37	221		90	1400	3100
		G 20 - NATURAL	20			121 Y	1400	3100
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	204	200	83	800	2800
		G 31 - PROPANO	37	200		83	800	2800
		G 20 - NATURAL	20			117 S	800	2800
3	SEMI-RÁPIDO REDUZIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	102	133	58	550	1400
		G 31 - PROPANO	37	100		58	550	1400
		G 20 - NATURAL	20			85 Y	550	1400
4	SEMI-RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	127	167	68	550	1750
		G 31 - PROPANO	37	125		68	550	1750
		G 20 - NATURAL	20			98 Z	550	1750
5	AUXILIAR	G 30 - BUTANO	28 - 30	73	95	51	450	1000
		G 31 - PROPANO	37	71		51	450	1000
		G 20 - NATURAL	20			72 X	450	1000

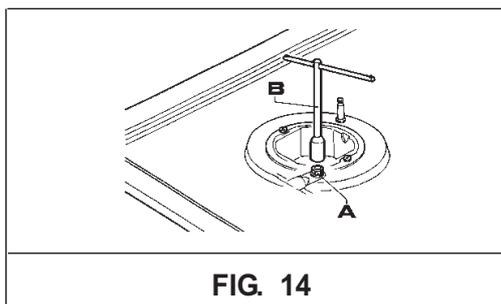


FIG. 14

# MANUTENÇÃO

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

## 11 ) SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

Para substituir os componentes colocados dentro da placa, é preciso retirá-lo do móvel, virá-lo, desatarraxar os parafusos "V" e remover a caixa (veja fig. 15).

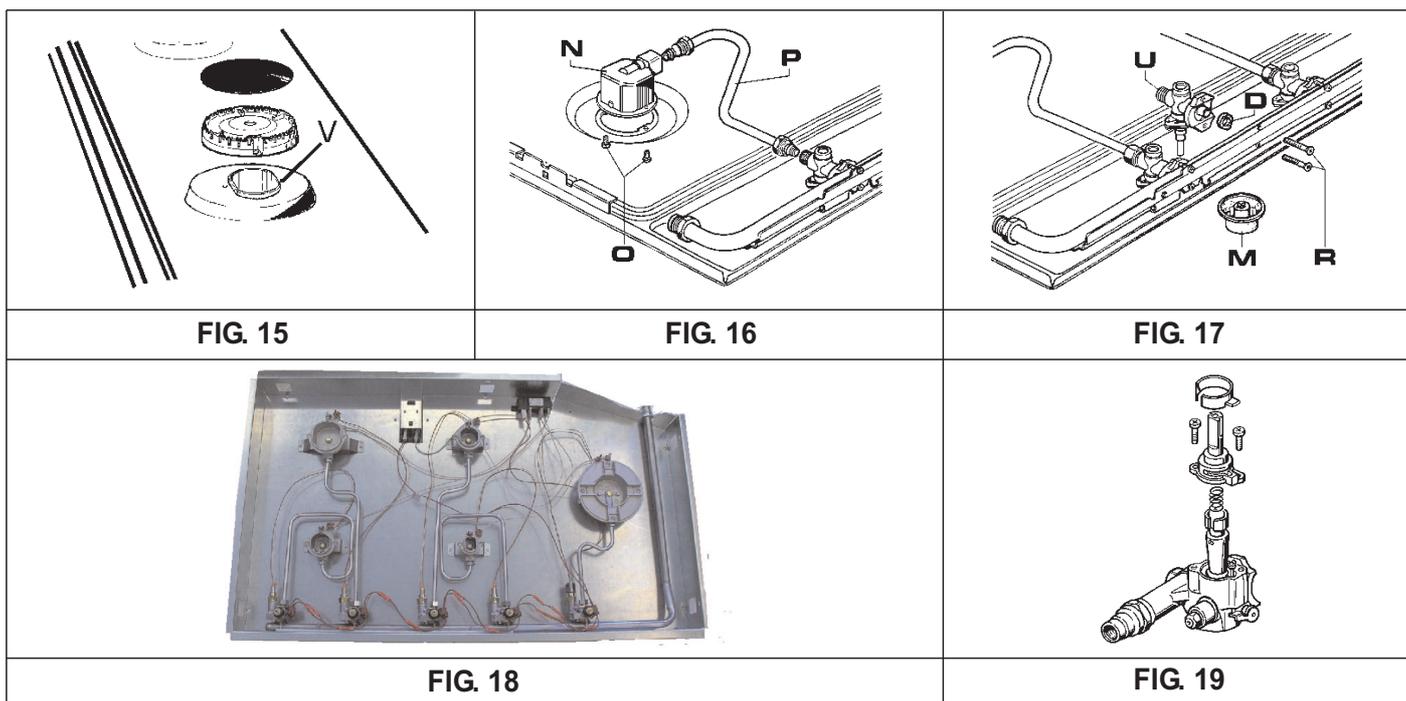
Depois de executar as operações indicadas acima, é possível substituir os queimadores (fig. 16), as torneiras (fig. 17) e os componentes eléctricos (fig. 18). Aconselha-se a trocar a junta "D" todas as vezes que substituir uma torneira a fim de garantir uma vedação perfeita entre o corpo e a conduta.

## Lubrificação das torneiras (veja fig. 19)

Se o manejo de uma torneira se tornar difícil, 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 o lubrificante apropriado.
- Introduza a calote, gire-a várias vezes, torne a retirá-la, remova o lubrificante excedente e assegure-se de que as passagens do gás estejam desobstruídas.
- Torne a montar todas as peças seguindo a ordem inversa da usada na desmontagem.
- O controlo da ausência de fugas deve ser efectuado por meio de água e sabão. **A utilização de uma chama é proibida.**

Para facilitar o trabalho do responsável pela manutenção, reproduzimos uma tabela com os tipos e as secções dos cabos de alimentação e a potência dos componentes eléctricos.



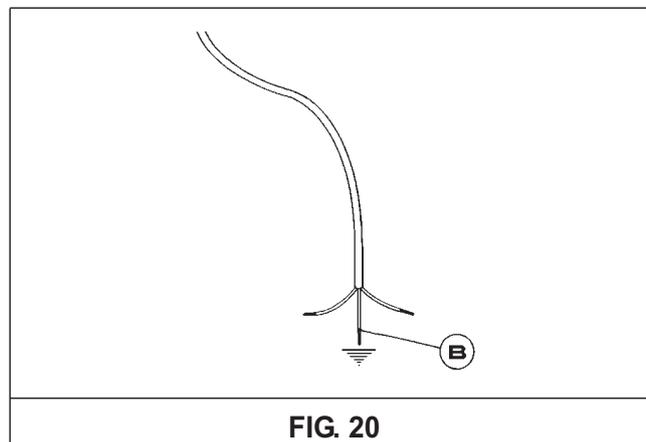
# MANUTENÇÃO

## 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 <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. 20). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 8.*



**FIG. 20**

# DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS

## 4 QUEIMADORES

CATEGORIA = II<sub>2H3+</sub>

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Gas Natural = 6.95 kW

$\Sigma$  Qn GPL = 505 g/h(G30)

496 g/h (G31)

TENSÃO = 230 - 240 V~

FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

## 5 QUEIMADORES

CATEGORIA = II<sub>2H3+</sub>

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Gas Natural = 10.05 kW

$\Sigma$  Qn GPL = 731 g/h(G30)

718 g/h (G31)

TENSÃO = 230 - 240 V~

FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

# DADOS TÉCNICOS DA REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO

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.

Este aparato está regulado para funcionar a

**G 20 – "p" 20 mbar  
( 2H )**

Para otro tipo de gas proceder como descrito en el libro de instrucciones.

Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente num ambiente dotado de adequada ventilação.

Antes de proceder a instalação e ao uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções.

Este aparelho está regulado para funcionar con

**G 20 – "p" 20 mbar  
( 2H )**

Para outro tipo de gas proceder como indicado nas indicações para instalação e uso.

COD. 0030216 - 05/09

# 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.

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 traseira do aparelho aplicada na caixa de embalagem e no painel frontal inferior interno.

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:** .....

**TEKA GROUP**

<b>COUNTRY</b>	<b>CITY</b>	<b>COMPANY</b>	<b>CC</b>	<b>PHONE</b>	<b>FAX</b>
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H.	43	1 - 86680-20	1 - 86680-82
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	2 - 273.19.45	2 - 273.10.88
China	Shanghai	TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	86	21 - 6272 - 6800	21 - 6272 - 6149
Czech Republic	Brno	TEKA-SWIAG S.R.O.	42	05 - 4921 - 0478	05 - 4921 - 0479
France	Paris	TEKA FRANCE SARL	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
Greece	Athens, Greece	TEKA HELLAS A.E.	30	1 - 976.02.83	1 - 971.27.25
Hong Kong	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED	852	2865 - 7336	2861 - 2507
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	1 – 311.58.03	1 – 311.58.05
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 – 39052 -74	21-39052 -79
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA)	60	3 – 762.01.600	3 – 762.01.626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	52	5 - 762.04.90	5 – 762.05.17
Poland	Warszawa	TEKA POLSKA SP Z O.O.	48	22 - 652.18.94	22 - 850.12.48
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGUESA LTDA.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Singapore	Singapore	THIELMANN TEKA PTE. LTD.	65	734.24.15	734.68.81
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
The Netherlands	Amsterdam	TEKA BV	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNİK MUTFAK A.S.	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 - 291.28.21	2 - 291.28.25

**TEKA PORTOGUESA LTDA.**

Estrada de Mota, Apart. 33  
3834 - 909 Ilhavo  
Tel.: 351 234329500  
Fax: 351 234325457  
[http:// www.teka.pt](http://www.teka.pt)  
[saciente@teka.pt](mailto:saciente@teka.pt)

**Teka küchentechnik GmbH**

Sechsheldener Str. 122  
35708 Haiger (Germany)  
Tel.: 49 – 2771 814110  
Fax: 49 – 2771 814110  
<http://www.teka.net>



