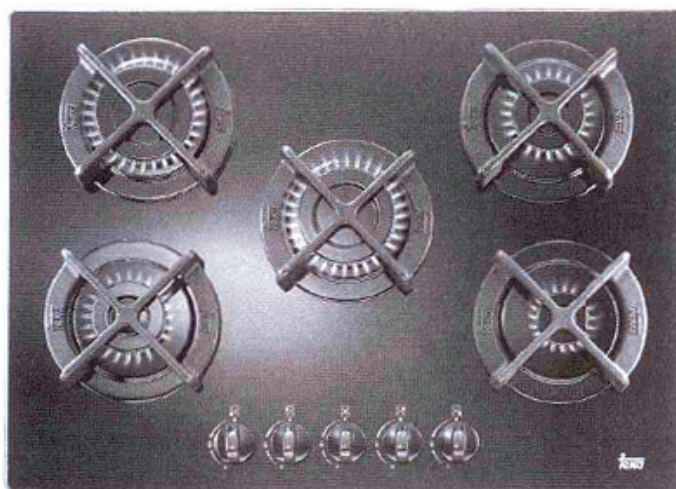


INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE FOLOSIRE ȘI ÎNTREȚINERE PENTRU PLITELE PE GAZ DIN CRISTAL

**CG.1 4G / CG.1 3G 1P / CG Lux-60 4G / CG Lux-70 4G
CG Lux-70 4G AI AL / CG Lux-70 5G / CG Lux-60 4G AI AL CG
Lux-70 5G AI AL / CG Lux-70 5G AI TR AL / CG Lux-70 5G TR
CGC 4G / CGC 4G AI AL / CG Lux-75 2G AI TR AL
CG Lux-86 3G AI TR AL / CG Lux-60 4G AI / CG Lux-70 4G AI
CG Lux-70 5G AI / CG Lux-70 5G AI TR / CG Lux-75 2G AI TR
CG Lux-86 3G AI TR / VR 90 4G AI TR AL / VR 90 4G AI TR**

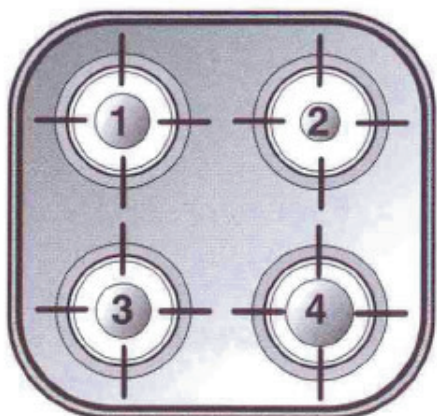
The Teka logo, featuring a stylized lowercase 'teka' in a bold, italicized font. Above the 'e' is a solid black circle, and a horizontal line extends from the top of the 't' to the right, passing under the circle.

Chile: Instalarea produsului va fi realizată
numai de către instalatori autorizați.

Index

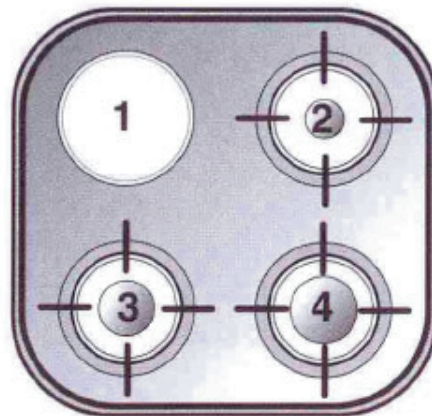
Prezentare generală	Pagina 3
Ghid de utilizare	6
Instalare	7
Instalarea plitelor de gătit	7
Instalarea cuptorului	8
Fixarea plitei de gătit	8
Branșamentul la conducta de gaz	11
Branșamentul electric	12
Transformarea gazului	12
Date tehnice	14
Dimensiuni și capacități	14
Date tehnice	16
Utilizare și întreținere	17
Mențiuni speciale înainte de punerea în funcțiune	17
Componentele unui arzător	17
Aprinderea arzătoarelor	17
Aprinderea plitelor electrice	19
Sistemul antisetare accidentală pe gaz	20
Componentele unui sistem prevăzut cu siguranță	20
Utilizarea plitelor de gătit	21
Indicații pentru buna utilizare a arzătoarelor	22
Indicații pentru buna utilizare a plitelor	22
Atenționări	23
Curățare și întreținere	24
Plitele electrice	25
Întreținere	25
Probleme de funcționare	26

Prezentare generală



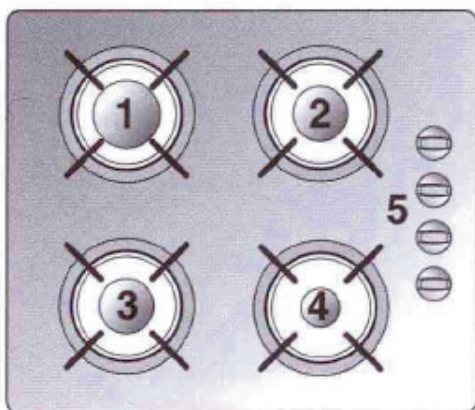
CG.1 4G

1. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
 2. Arzător auxiliar de 860 kcal/h – 1kW.
 3. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
 4. Arzător rapid de 2.580 kcal/h – 3 kW.
- *Toate arzătoarele au grătar.70
- *Putere calorică maximă: 6.400 kcal/h - 7,5 kW.



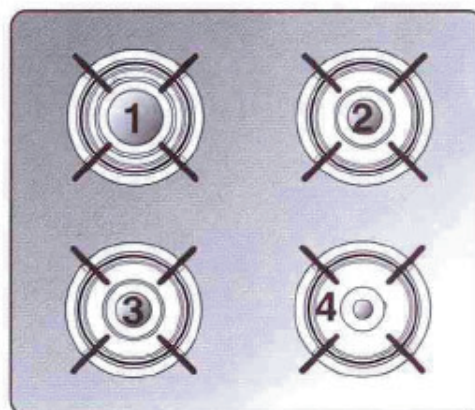
CG.1 3G 1P

1. Ochi rapid de 1.500 W., Ø145 mm.
 2. Arzător auxiliar de 860 kcal/h – 1kW.
 3. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
 4. Arzător rapid de 2.580 kcal/h – 3 kW.
- *Toate arzătoarele au grătar.
- *Putere calorică maximă: 4.900 kcal/h – 5,75 kW.
- *Putere electrică maximă: 1.500 W.



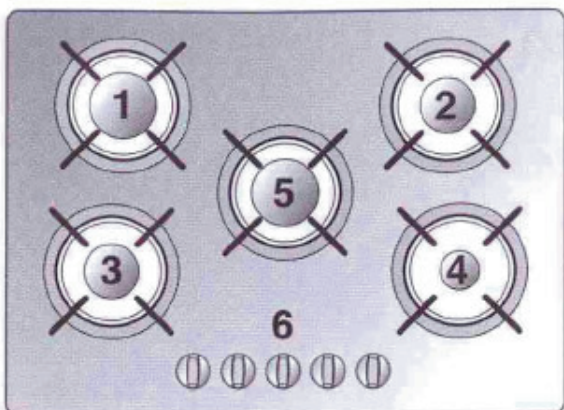
CG-Lux-60 4G, CG Lux-60 4G AI AL și CG Lux-60 4G AI

1. Arzător rapid de 2.580 kcal/h – 3 kW.
 2. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
 3. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
 4. Arzător auxiliar de 860 kcal/h – 1kW.
 5. Comenzile arzătoarelor.
- *Toate arzătoarele au grătar.
- *Putere calorică maximă: 6.450 kcal/h – 7,5 kW.



CGC 4G și CGC 4G AI AL

1. Arzător rapid de 2.580 kcal/h – 3 kW.
 2. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
 3. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
 4. Arzător auxiliar de 860 kcal/h – 1kW.
- *Toate arzătoarele au grătar.
- *Putere calorică maximă: 6.450 kcal/h – 7,5 kW.



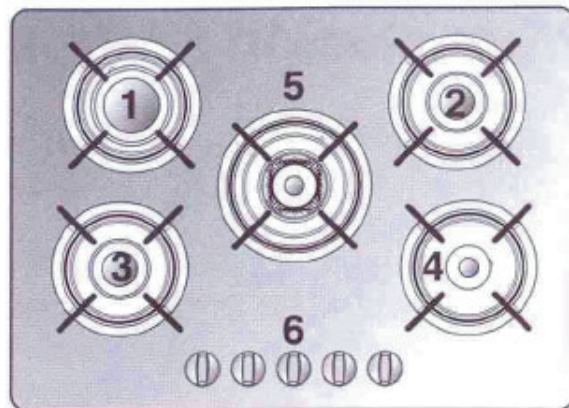
CG-Lux-70, CG Lux-70 5G AI AL și CG Lux-70 5G AI

1. Arzător rapid de 2.580 kcal/h – 3 kW.
2. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
3. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
4. Arzător auxiliar de 860 kcal/h – 1kW.
5. Arzător rapid de 2.580 kcal/h – 3 kW.

6. Comenzile arzătoarelor.

*Toate arzătoarele au grătar.

*Putere calorică maximă: 9.020 kcal/h – 10,5 kW.



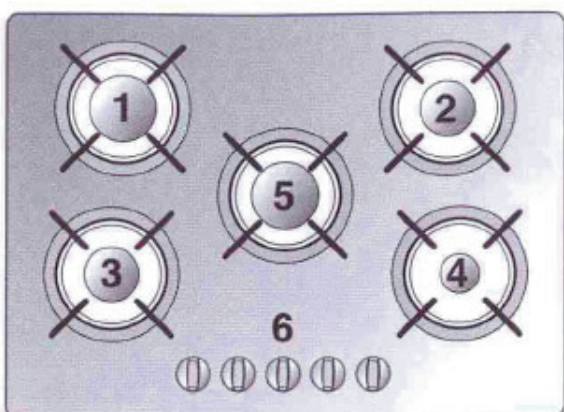
CG Lux-70 5G TR, CG Lux-70 5G AI TR AL și CG Lux-70 5G AI TR

1. Arzător rapid de 2.580 kcal/h – 3 kW.
2. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
3. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
4. Arzător auxiliar de 860 kcal/h – 1kW.
5. Arzător cu triplă coroană de 3.010 kcal/h – 3,5 kW.

6. Comenzile arzătoarelor.

*Toate arzătoarele au grătar.

*Putere calorică maximă: 9.450 kcal/h – 11 kW.

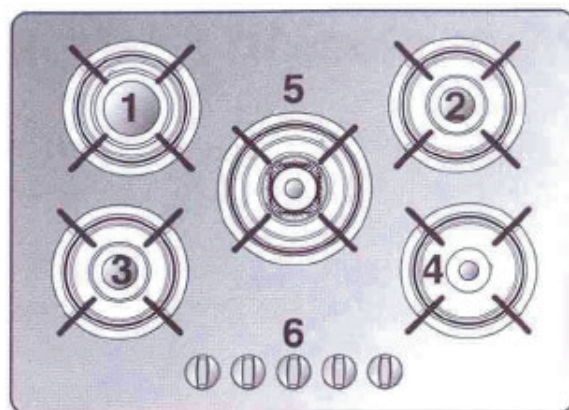


CG Lux-70 4G, CG Lux-70 4G AI AL și CG Lux-70 4G AI

1. Arzător rapid de 2.580 kcal/h – 3 kW.
2. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
3. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
4. Arzător auxiliar de 860 kcal/h – 1kW.
5. Comenzile arzătoarelor.

*Toate arzătoarele au grătar.

*Putere calorică maximă: 6.450 kcal/h – 7,5 kW.

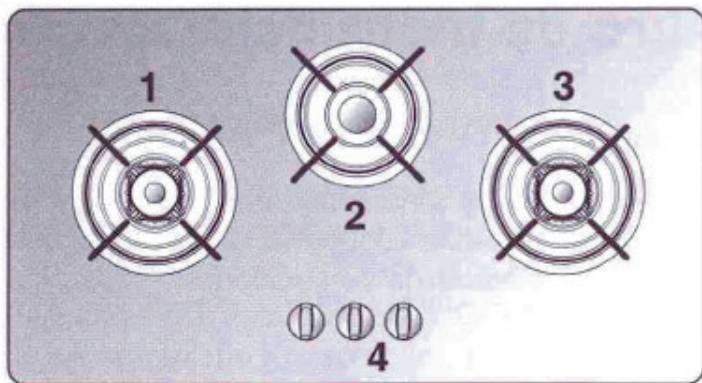


CG Lux-75 2G AI TR AL și CG Lux-75 2G AI TR

1. Arzător cu triplă coroană de 3.010 kcal/h – 3,5 kW.
2. Arzător cu triplă coroană de 3.010 kcal/h – 3,5 kW.
3. Comenzile arzătoarelor.

*Toate arzătoarele au grătar.

*Putere calorică maximă: 6.020 kcal/h – 7 kW.



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

1. Arzător cu triplă coroană de 3.010 kcal/h – 3,5 kW.
 2. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
 3. Arzător cu triplă coroană de 3.010 kcal/h – 3,5 kW.
 4. Comenzile arzătoarelor.
- *Toate arzătoarele au grătar.
- *Putere calorică maximă: 7.520 kcal/h – 8,75 kW.



VR 90 4G AI TR AL și VR 90 4G AI TR

1. Arzător cu triplă coroană de 3.010 kcal/h – 3,5 kW.
 2. Arzător auxiliar de 860 kcal/h – 1kW.
 3. Arzător semi-rapid de 1.500 kcal/h – 1,75 kW.
 4. Arzător rapid de 2.580 kcal/h – 3 kW.
- *Toate arzătoarele au grătar.
- *Putere calorică maximă: 7.950 kcal/h – 9,25 kW.

Ghid de utilizare al manualului de instrucțiuni

Stimate client,

Vă mulțumim sincer pentru încrederea acordată.

Suntem siguri că achiziționarea plitei noastre de gătit vă va satisface pe deplin nevoile.

Acest model modern, practic și funcțional, este confectionat din materiale de cea mai înaltă calitate, care au fost supuse unui control de calitate strict pe parcursul întregului proces de fabricație.

Înainte de instalarea și folosirea produsului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual și să urmați îndeaproape instrucțiunile, pentru a avea garanția unor rezultate mai bune în folosirea aparatului.

Păstrați acest manual de instrucțiuni într-un loc sigur pentru a-l putea consulta la nevoie și pentru a îndeplini cerințele de garanție.

Pentru a putea beneficia de această garanție, este obligatoriu să prezentați factura de achiziționare a aparatului împreună cu certificatul de garanție.



Păstrați certificatul de garanție sau, după caz, foaia de date tehnice împreună cu manualul de instrucțiuni pe tot parcursul perioadei de funcționare a aparatului. Conține date tehnice importante despre acesta.

Instrucțiuni de siguranță

Înainte de punerea în funcțiune inițială a aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile de instalare și conectare.

Aceste modele de plite de gătit pot fi instalate în aceleași module de mobilier ca și cuptoarele marca **TEKA**.

Pentru siguranța dumneavoastră, instalarea trebuie să fie realizată de către personal autorizat și în conformitate cu normele de instalare în vigoare. De asemenea, orice operațiune efectuată în interiorul plitei se va realiza numai de către personalul serviciului de asistență tehnică al **TEKA**, inclusiv înlocuirea cablului de conectare la rețeaua de curent electric.

Atenție:



În timpul funcționării plitelor sau după funcționare, există zone fierbinți care pot produce arsuri. Mențineți copiii departe de ele!



În caz de spargere sau fisurare a suprafeței din cristal a plitei, trebuie să o scoateți imediat din priză pentru a evita un potențial șoc electric.

Instalarea

Important

INSTALAREA ȘI REGLAREA PRODUSULUI TREBUIE SĂ FIE EFECTUATE DE CĂTRE PERSONAL TEHNIC AUTORIZAT, ÎN CONFORMITATE CU NORMELE DE INSTALARE ÎN VIGOARE.

Instalarea plitelor de gătit

În funcție de modelul de plită pe care doriți să îl instalați, se va realiza în corpul mobilierului o deschizătură de dimensiunile specificate în figura 11. În interiorul ambalajelor modelelor CG. 1 4G și CG. 1 3G 1P veți găsi un șablon pentru a realiza dimensiunile amplasamentului acestor două modele.

Sistemul de fixare al plitei este realizat pentru mobila cu grosimea de 20, 30 și 40 mm.

În cazul modelelor independente trebuie să se amplaseze un raft în interiorul mobilei, distanța minimă dintre partea inferioară a plitei de gătit și partea superioară a raftului fiind de 20 mm.

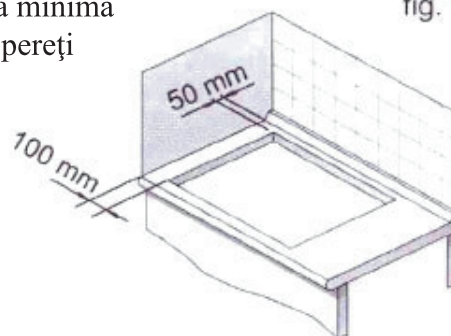
Plitele descrise în acest manual pot fi instalate numai cu cuptoare Teka. Modelele care nu sunt prevăzute cu comenzi vor fi instalate, cu cuptoare Teka de tip ME și/sau panouri de comandă Teka.

Distanța dintre suprafața de suport a recipientelor de gătit și partea inferioară a mobilei sau hotei amplasate deasupra plitei trebuie să fie de minim 650 mm. Dacă instrucțiunile de instalare a hotei indică o distanță mai mare, trebuie să țineți cont de aceasta.

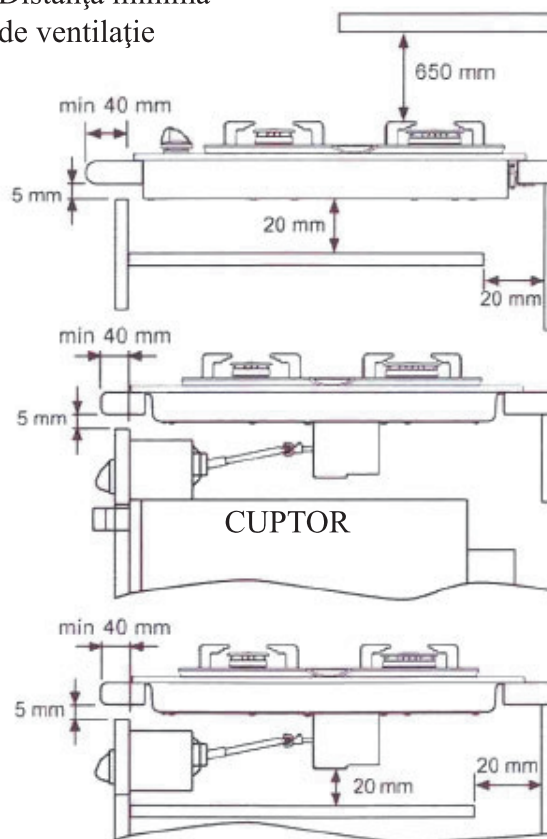
Mobila unde se vor amplasa plita și cuptorul trebuie să fie fixată corespunzător.

Distanța minimă până la pereți

fig. 10



Distanța minimă de ventilație



Avertizări:



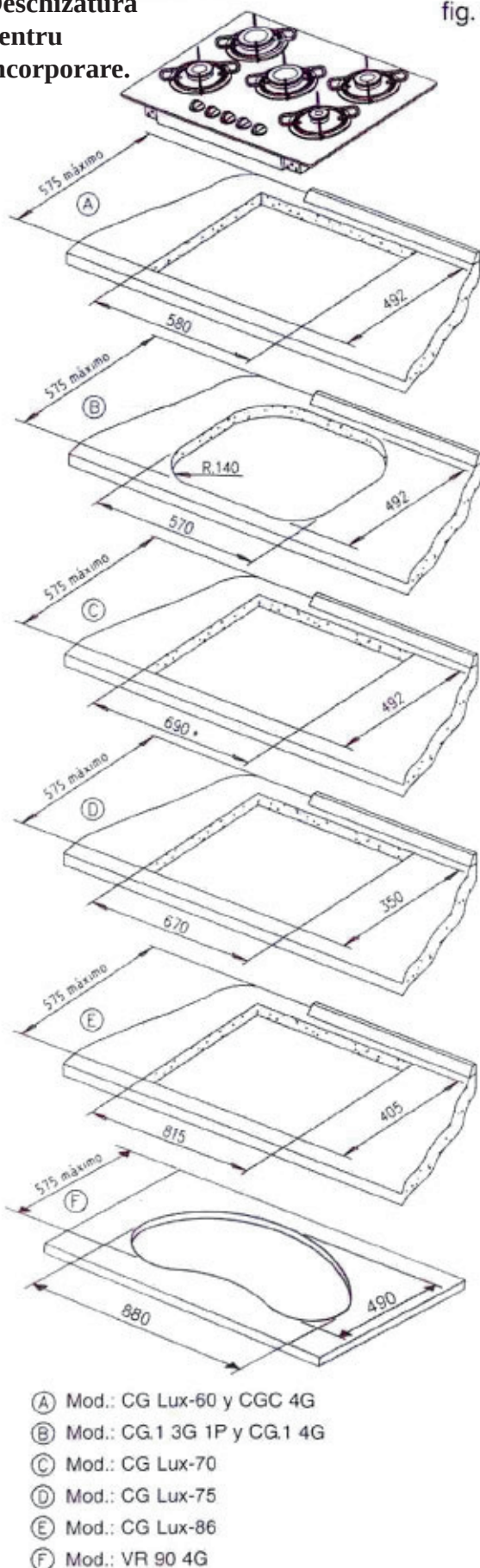
Manevrarea plitelor înainte de instalare trebuie făcută cu grijă pentru a evita zonele sau colțurile care ar putea produce rupturi.



În timpul instalării unei piese de mobilier sau aparat deasupra plitei, aceasta trebuie protejată cu o placă pentru a evita spargerea sticlei din cauza loviturilor sau a greutății excesive.

Deschizătura pentru încorporare.

fig. 11



* În cazul în care plita este de granit, măsura poate fi de 580 mm.



În caz de spargere sau fisurare a suprafeței plitei, aceasta trebuie scoasă din priză imediat pentru a evita șocul electric.



Materialele de lipit utilizate la fabricarea mobilei sau la lipirea șipcilor decorative sau a celor de pe masa de lucru, trebuie să fie rezistente la temperaturi de până la 100° C.



TEKA nu răspunde de avariile sau daunele care pot fi cauzate de o instalare necorespunzătoare.

NU UITAȚI CĂ SUPRAFAȚA DE STICLĂ NU ARE GARANȚIE ÎN CAZUL ÎN CARE ESTE LOVITĂ SAU MANEVRATĂ NECORESPUNZĂTOR.

Instalarea cuptorului



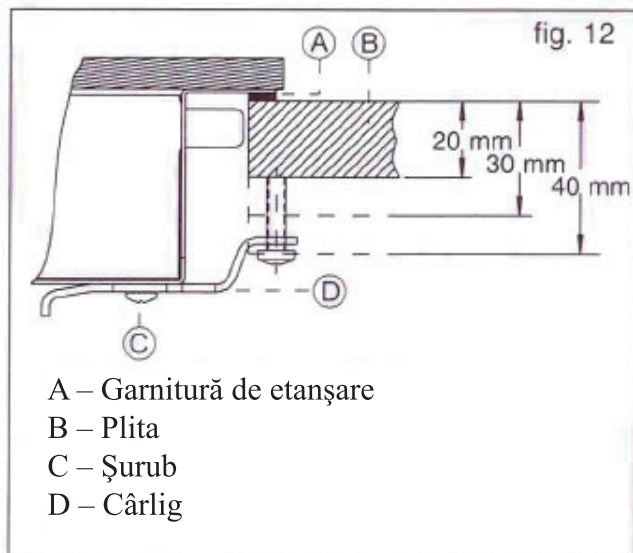
Vedeți manualul corespunzător.

Fixarea plitei de gătit

După ce s-au stabilit dimensiunile amplasamentului, lipiți garnitura de etanșare (A) pe partea inferioară a plitei. Plasați cârligele (D) așa cum este indicat în figura 12, fixându-le în orificiile părții inferioare a carcasei cu ajutorul șuruburilor pentru furnir (Ø 4,2 mm).

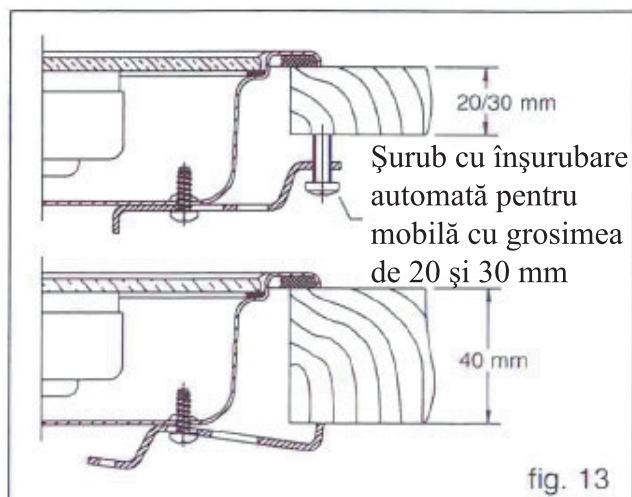
Pentru piesele de mobilier cu grosimi de 30 mm sau mai mici, utilizați șuruburile cu înșurubare automată (M5) care sunt furnizate pentru fixare complementară, inserându-le în orificiul circular al cârligului. Orificiul se va lărgi pe măsură ce introduceți șurubul, de aceea acest lucru trebuie realizat înainte de a fixa cârligul de plită.

Notă: Este obligatoriu să amplasați garnitura de etanșare sub plită. Dacă nu faceți acest lucru, temperaturile ridicate pot afecta mobila.

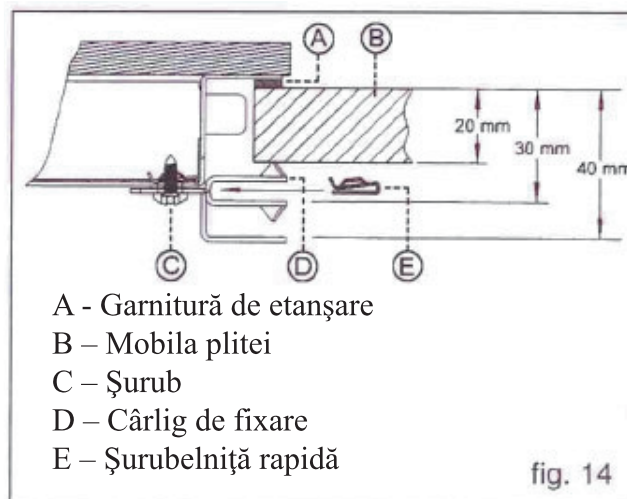


În cazul modelelor CG. 1 4G și CG. 1 3G 1P, cârligele se vor fixa așa cum este indicat în figura 13, în funcție de grosimea mobilei.

Pentru mobila cu grosimi de 30 mm sau mai mici, folosiți șuruburile cu înșurubare automată (M5) care sunt furnizate pentru fixare complementară, inserându-le în orificiul circular al cârligului. Orificiul se va lărgi pe măsură ce introduceți șurubul, de aceea acest lucru trebuie realizat înainte de a fixa cârligul de plită.

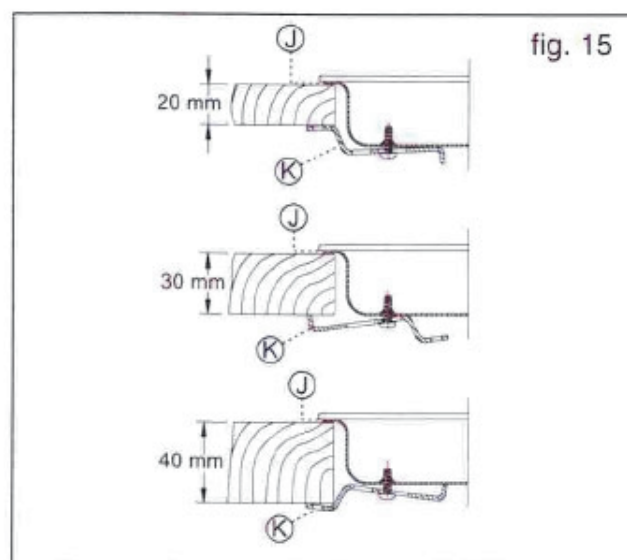


În cazul modelului de plită CGC 4G AI AL, montajul se realizează folosind șurubelnița rapidă, (vezi fig. 14), prindeți apoi cârligul corespunzător în funcție de înălțimea plitei față de mobilă (20, 30 și 40 mm) și strângeți bine șuruburile până se fixează bine.



În cazul modelului de plită CGC 4G, după ce s-au stabilit măsurile amplasamentului, continuați cu fixarea garniturii de etanșare (J), pe partea plitei.

Puneți cârligele (K) așa cum este indicat în figură, fixându-le în orificiile părții inferioare a carcasei cu ajutorul șuruburilor pentru furnir (Ø 4,2 mm). Cârligele (K) și garnitura de etanșare (J) se găsesc în interiorul ambalajului (vezi fig. 15).

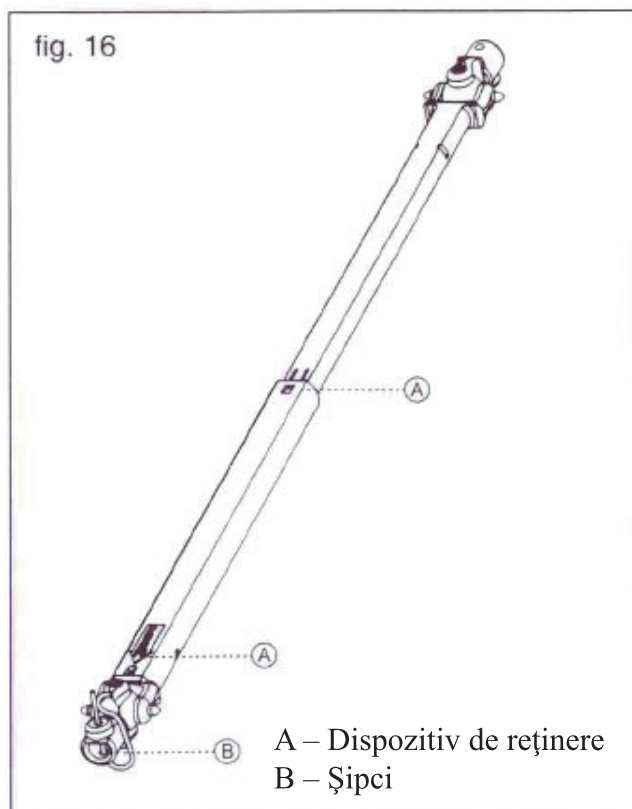


Pentru acuplarea plitelor CG. 1 4G, CG. 1 3G 1P și CGC 4G la cuptor, se folosesc cele patru cardane telescopice incluse cu acestea. Când instalați cuptorul, aveți grijă ca aceste cardane să nu se sprijine de el și să se distrugă. Lăsați loc suficient pentru a putea introduce și celelalte extreme ale cardanelor în tuburile din partea posterioară a panoului de comandă și pentru a acupla șipcile de fixare.

Dacă se instalează un cuptor în partea de sub plita de gătit, evitați contactul cablului de alimentare cu părțile foarte fierbinți.

ACUPLAREA PLITEI DE GĂTIT CU LA CUPTOR SAU LA PANOUL DE COMANDĂ

Pentru acest tip de acuplare, plita de gătit dispune de patru cardane telescopice. (Veyi fig. 16).



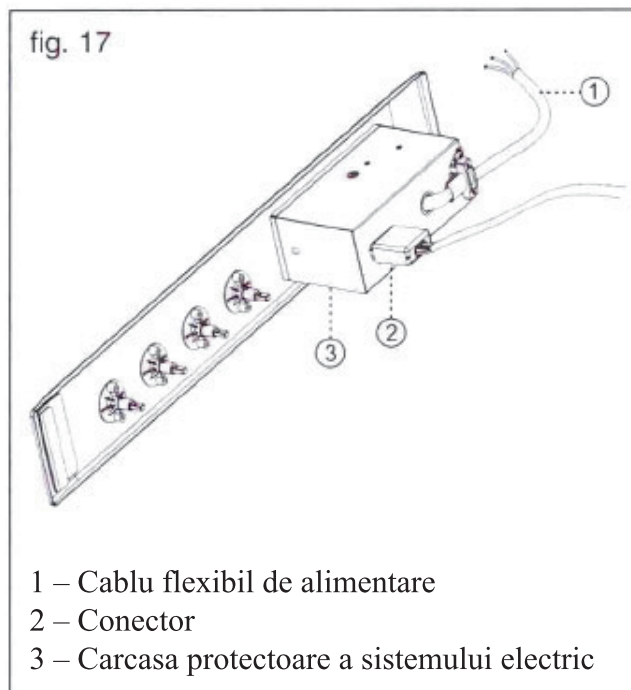
Pentru această acuplare se procedează după cum urmează:

- 1 Întrerupeți curentul electric. (modelele CG. 1 3G 1P și CGC 4G AI AL).
- 2 Desfaceți cardanele telescopice, apăsând dispozitivul de reținere (A) (pe care scrie PUSH) cu ajutorul unei șurubelnițe fine și trageți de capătul extensibil câțiva centimetri.
- 3 Scoateți cele patru șipci de la capete (B).
- 4 Introduceți cuptorul parțial în amplasament, având grijă să nu smulgeți cardanele telescopice care atârnă de plită și să lăsați în afară spațiu suficient pentru a putea introduce și celelalte capete ale cardanelor în tuburile din partea posterioară a panoului de comandă, fixând apoi șipcile.
- 5 Pentru a conecta electric cele două aparate, acuplați conectorul plăcii la cel al cuptorului (modelele CG. 1 3G 1P și CGC 4G AI AL).
- 6 Introduceți cuptorul definitiv, având grijă să verificați fixarea cardanelor telescopice și dacă tuburile telescopice au fost aliniate corespunzător pentru a facilita deplasarea.
- 7 Poziționați comenzile în partea din față a cuptorului.
- 8 Pentru a manevra comenzile trebuie să apăsați înspre înăuntru și apoi să răsuciți pentru a elibera dispozitivul de siguranță.

În cazul în care cardanele telescopice sunt prea scurte, puteți să le acuplați prelungirile. Acestea se introduc prin apăsare și se fixează cu capacul încorporat.

Pentru a conecta cuptorul la rețeaua de curent electric, trebuie să consultați manualul de instrucțiuni al cuptorului.

Vedere din spate a Panoului de Comandă



Plita CGC 4G AI AL

În cazul acestui model, acuplarea plitei la cuptor se realizează la fel, în afară de punctul 7, unde se va proceda după cum urmează:

Instalați butoanele comenzilor plitei la cuptor în conformitate cu instrucțiunile manualului cuptorului. **Butoanele care se vor instala vor fi cele care sunt incluse cu plita, lăsând la o parte pe cele ale cuptorului.**

Acest model de plită include butoane pentru toate cuptoarele TEKA, în afară de modelele RT-600 și RT-800. În cazul acestora, trebuie să le solicitați la centrul comercial sau la serviciul de asistență tehnică oficial TEKA.

Banșamentul la conducta de gaz

Banșamentul plitei de gătit la rețeaua de gaz trebuie să se realizeze urmând normele sau reglementările de instalare în vigoare și de către personal tehnic calificat (un instalator autorizat). Branșarea la conducta de gaz a acestor plite de gătit trebuie făcută folosind conducte rigide, deoarece aveți de-a face cu un aparat imobilizat, în cazul plitelor destinate CE. Plita este prevăzută cu o

conexiune instalată conform ISO 228-1 cu diametrul de ½" sau ISO 7-1 de ½" cu înșurubare conică, în funcție de reglementările țării de destinație.

Pentru piețele cu ISO 228-1 cu ½" se furnizează ca accesoriu un tub de cupru cu diametrul 10/12 mm, care se poate suda la conducta de gaz. În plus, trebuie să se amenajeze sistemul de ventilație în incintă, conform cu normele în vigoare.

Branșarea conductei pentru gaz la rețea trebuie să se realizeze respectând normele de bază pentru instalarea conductelor de gaz în locuințe.

TEKA nu răspunde de avariile produse de o instalare defectuoasă.

Pentru a nu avaria plita în timp ce strângeți piulița conductei de gaz, trebuie să folosiți o contraforță de 300 cm * kgf.

După ce ați finalizat branșarea la conducta de gaz, trebuie să verificați etanșeitățile instalației. Dacă verificarea se face cu aer, trebuie să țineți cont ca presiunea să nu depășească 200 gr./cm². Dacă nu utilizați această metodă, puteți aplica apă cu săpun pentru a vedea dacă sunt scăpări de gaze. Nu faceți această verificare folosind flacăra.

După instalarea plitei verificați dacă puterea minimă a arzătoarelor este reglată bine. Pentru a face acest lucru, aprindeți arzătoarele și verificați dacă se sting atunci când treceți brusc de la minim la maxim.

De fiecare dată când demontați piulița conductei de gaz, trebuie să schimbați garnitura acesteia.

Bransamentul electric

(Numai în cazul plitelor cu aprindere automată sau cu plăci electrice)

Înainte de a conecta plita de gătit la rețeaua de curent electric, verificați dacă tensiunea (voltajul) și frecvența corespund cu cele indicate pe plăcuța cu datele plitei, situată în partea inferioară și pe certificatul de garanție, sau după caz, foaia cu datele tehnice adiacentă, care trebuie să se păstreze împreună cu acest manual.

Conexiunea se va realiza prin intermediul unui întrerupător omnipolar, care trebuie să fie accesibil, cu o intensitate adecvată și cu o deschizătură maximă între contacte de 3 mm, care să asigure deconectarea în caz de urgență sau când curățați plita. De asemenea, trebuie să se asigure o priză cu împământare corespunzătoare normelor în vigoare.

Bransamentul trebuie realizat cu o împământare corectă, respectând normele în vigoare.

Dacă este nevoie să schimbați cablul flexibil de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către serviciul oficial **TEKA**.

Transformarea gazului

Important!

Orice modificare a aparatului pentru adaptarea la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost destinat, trebuie să se realizeze numai de către un tehnician calificat.

Informație pentru serviciul de asistență tehnică: în cazul în care se schimbă tipul de gaz sau presiunea sistemului aparatului, trebuie să se atașeze noua etichetă de reglare peste cea deja existentă, cu scopul de a identifica noile caracteristici în urma schimbării.

Intervențiile necesare pentru transformare sunt:

*Înlocuirea injectoarelor.

*Reglarea puterii minime a robinetelor.

Injectoarele necesare pentru fiecare tip de gaz sunt cele indicate în tabelul 1.

Pentru a **înlocui injectoarele** trebuie să urmați instrucțiunile următoare:

1 Scoateți grătarele și părțile superioare ale arzătorului pentru a fi vizibil.

2 Cu ajutorul unei chei tubulare de 7, scoateți injectoarele și înlocuiți-le cu cele dorite. Trebuie să aveți grijă să strângeți bine injectorul pentru a evita scăpări de gaze.

3 Puneți grătarul și arzătoarele la loc.

După ce ați schimbat injectoarele, pentru a **regla puterea minimă** a arzătoarelor se va proceda după cum urmează:

Modelele de plită CG. 1 4G, CG.1 3G 1P, CGC 4G și CGC 4G AI AL

1 Scoateți cuptorul sau panoul de comenzi pentru a avea acces la robinetele de gaz.

2 Aprindeți arzătoarele la minim.

3 Cu ajutorul unei șurubelnițe fine, desfaceți șurubul care se află în dreapta sau în centrul comutatorului de gaz (dacă învârtiți spre stânga, flacăra se mărește, iar spre dreapta flacăra scade).

4 După reglare, verificați dacă atunci când comutați brusc de la maxim la minim, flacăra nu se stinge.

5 În cazul modelului CGC 4G AI AL, pentru a avea acces la șurubul de reglare a robinetelor trebuie să ridicați mai întâi capacul protector, scoțând cele două șuruburi care fixează acest capac de carcasă.

Pentru restul modelelor de plită

1 Aprindeți arzătoarele la minim.

2 Scoateți butoanele robinetelor, trăgând cu putere în sus.

3 Cu ajutorul unei șurubelnițe fine, desfaceți șurubul care se află în dreapta sau în centrul comutatorului de gaz (dacă învârtiți spre stânga, flacăra se mărește și spre dreapta flacăra scade).

4 După reglare, verificați dacă atunci când comutați brusc de la maxim la minim, flacăra nu se stinge.

TEKA INDUSTRIAL, S.A. nu este responsabilă de funcționarea incorectă a plitei dacă transformarea de gaz sau reglarea puterii minime a arzătoarelor nu au fost realizate de către serviciul oficial **TEKA**.

Tabelul 1

Arzător	Familia	
	A doua	A treia
	Grupul H	Grupul 3+
Cu coroană triplă	135 T	95
Rapid	116 Y	85
Semi-rapid	97 Z	66
Auxiliar	72 X	50

Ø injectorului exprimat în 1/100 mm.

Date tehnice

Dimensiuni și capacități

Modele	CG. 1 4G	CG. 1 3G 1P	CG Lux-60 4G AI	CG Lux-60 4G	CGC 4G	CGC 4G AI AL	CG Lux-70 4G	VR 90 4G AI TR
			CG Lux-60 4G AI AL					VR 90 4G AI TR AL
Dimensiuni în mm.								
Lungime	590	590	610	610	600	600	600	900
Lățime	510	510	510	510	510	510	510	510
Înălțime	163	163	115	115	150	143	115	125
Grosimea sticlei	5	5	8	8	8	8	8	8
Dimensiunile amplasamentului în mobilă mm.								
Lungime	570	570	580	580	580	580	690	880
Lățime	492	492	492	492	492	492	492	490
Adâncime	117	117	70	70	100	93	70	70
Capacități după arzătoare și placă								
Arzător pe gaz triplă coroană 3,5 kW								1
Arzător pe gaz, rapid 3 kW	1	1	1	1	1	1	1	1
Arzător pe gaz, semi- rapid 1,75 kW	2	1	2	2	2	2	2	1
Arzător pe gaz, auxiliar 1 kW	1	1	1	1	1	1	1	1
Placă electrică rapidă Ø 145 mm., 1.500 W		1						
Electric								
Putere nominală (W) pentru 230 V*		1500	0,6			0,6		0,6
Tensiune (V)	VEZI PLĂCUȚA CU DATELE CARACTERISTICE							
Frecvența (Hz)		50-60	50-60			50-60		50-60
Gaz								
Putere maximă (kW)	7,5	5,75	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5	9,25

*Pentru tensiuni diferite de 230 V, consultați plăcuța cu caracteristicile aparatului.

Modele	CG Lux-70 4G AI		CG Lux-70 5G AI	CG Lux-70 5G AI TR		CG Lux-75 2G AI TR	CG Lux-86 3G AI TR
	CG Lux-70 4G AI AL	CG Lux-70 5G	CG Lux-70 5G AI AL	CG Lux-70 5G AI TR AL	CG Lux-70 5G TR	CG Lux-75 2G AI TR AL	CG Lux-86 3G AI TR AL
Dimensiuni în mm.							
Lungime	710	710	710	710	710	750	860
Lățime	510	510	510	510	510	450	450
Înălțime	115	115	115	115	115	115	115
Grosimea sticlei	8	8	8	8	8	8	8
Dimensiunile amplasamentului în mobilă mm.							
Lungime	690	690	690	690	690	670	815
Lățime	492	492	492	492	492	350	405
Adâncime	70	70	70	70	70	70	70
Capacități după arzătoare și placă							
Arzător pe gaz triplă coroană 3,5 kW				1	1	2	2
Arzător pe gaz, rapid 3 kW	1	2	2	1	1		
Arzător pe gaz, semi-rapid 1,75 kW	2	2	2	2	2		1
Arzător pe gaz, auxiliar 1 kW	1	1	1	1	1		
Placă electrică rapidă Ø 145 mm., 1.000 W							
Placă electrică rapidă Ø 145 mm., 1.500 W							
Placă electrică rapidă Ø 180mm., 1.500 W							
Electric							
Putere nominală (W) pentru 230 V*	0,6		0,6	0,6		0,6	0,6
Tensiune (V)	VEZI PLĂCUȚA CU DATELE CARACTERISTICE						
Frecvența (Hz)	50-60		50-60	50-60		50-60	50-60
Gaz							
Putere maximă (kW)	7,5	10,5	10,5	11	11	7	8,75

*Pentru tensiuni diferite de 230 V, consultați plăcuța cu caracteristicile aparatului.

Date tehnice

CARACTERISTICI COMUNE PENTRU TOATE MODELELE CU PLĂCI ELECTRICE ȘI APRINDERE AUTOMATĂ

Tensiunea și frecvența vor fi cele indicate pe plăcuța cu caracteristicile aparatului.

Dacă se fisurează placa electrică, trebuie să deconectați plita de la sursa de curent electric.

CARACTERISTICI COMUNE PENTRU TOATE MODELELE CU ARZĂTOARE PE GAZ

Atenționări:

a) Înainte de instalare, asigurați-vă că reglajul aparatului și condițiile rețelei de distribuție locală (natura și presiunea gazului) sunt compatibile.

b) Condițiile de reglaj ale aparatului sunt înscrise pe eticheta (sau plăcuța cu caracteristici).

c) Acest aparat nu trebuie conectat la un dispozitiv de evacuare a produșilor de combustie. Instalarea și conectarea lui se va face în conformitate cu normele de instalare în vigoare. Trebuie să acordați o deosebită atenție dispozițiilor aplicabile în ceea ce privește ventilarea.

Tabelul 3

Arzător			Triplă coroană	Rapid	Semi-rapid	Auxiliar
Consum caloric nominal	kW	mbar	3,5	3	1,75	1
Consumuri Nominale*	G-20 (Nm ³ /h)	20	0,33	0,29	0,17	0,10
	G-30 (Kg/h)	29	0,25	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h)	37	0,24	0,21	0,13	0,07
VR 90 4G și CG Lux-70 5G TR	kW		1,55	0,77	0,47	0,33
CGC 4G, CG. 1 4G și CG. 1 3G 1P, CG Lux-60, CG Lux-70 4G	kW		--	0,77	0,47	0,33
CG Lux-75 și CG Lux-86	kW		1,55	--	0,47	--
Randament	%		>52	>52	>52	--

*Consum peste puterea calorică superioară (H_s)



Folosirea unei plite de gătit pe gaz produce căldură și umezeală în încăperea unde este instalată. Trebuie să asigurați o bună ventilare a bucătăriei: menținând deschise orificiile de ventilare naturală sau deschizând o fereastră, sau instalând un dispozitiv de ventilare mecanică eficient (hotă).



Folosirea intensă și îndelungată a aparatului poate necesita o ventilare complementară, de exemplu, deschiderea unei ferestre, o ventilare mai eficientă, de exemplu măbind puterea de ventilare mecanică, dacă aceasta există.



Păstrați certificatul de garanție sau, după caz, foaia cu date tehnice împreună cu manualul de instrucțiuni, pe perioada folosirii aparatului. Conține date tehnice importante despre acesta.

Plita din clasa 3

Tabelul 2

Tara	Categoria
Spania	II2H3+
Portugalia	II2H3+

Utilizare și întreținere

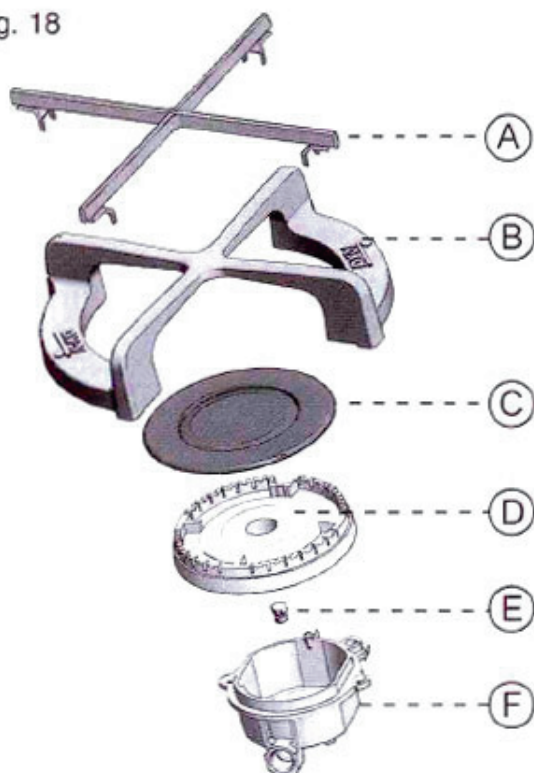
Mențiuni speciale înainte de punerea în funcțiune

Înainte de a conecta plita de gătit la rețeaua de curent electric, verificați dacă tensiunea (voltajul) și frecvența acestora corespund cu cele indicate pe plăcuța cu caracteristicile plitei, care este situată în partea inferioară și pe certificatul de garanție, sau după caz, pe foaia de date tehnice care trebuie să fie păstrată împreună cu acest manual.

Nu uitați, în cazul în care este necesar, să scoateți plasticul protector de pe plită.

Date tehnice

fig. 18



- A – Piesă complementară grătarului
- B – Grătar
- C – Capac de difuziune
- D – Coroană de difuziune
- E – Injector
- F – Suportul injectorului

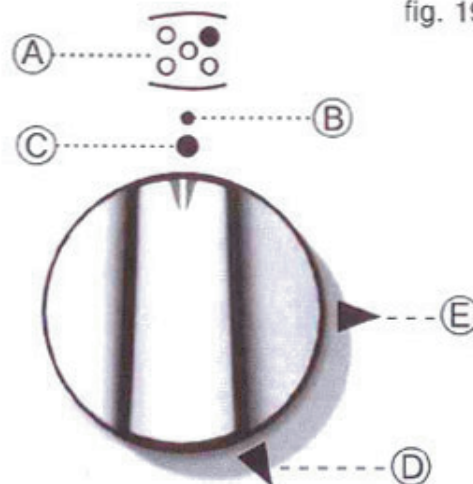
Notă: De fiecare dată când montați un arzător, verificați ca toate componentele să fie reglate corect. O componentă plasată greșit poate produce supraîncălzirea sticlei.

Aprinderea arzătoarelor

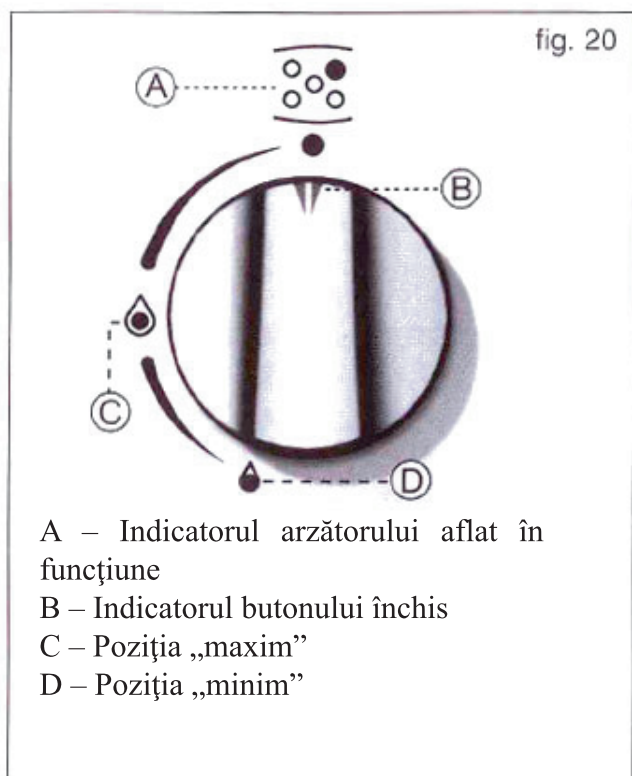
În cazul modelelor de plite CGC 4G, CG. 1 4G și CG. 1 3G 1P (vezi fig. 19).

- * Verificați dacă poziția butoanelor este cea corectă.
- * Deschideți comutatorul general sau pe cel al recipientului de gaz.
- * Apropiați un chibrit sau un aprinzător electric de arzător.
- * Apăsăți butonul și în același timp învârtiți-l în sens invers acelor de ceasornic până în poziția de maxim (flacăra mare). În acest moment, arzătorul va funcționa la capacitatea maximă; apoi, dacă e nevoie, puteți învârti butonul până la poziția de minim (flacăra mică).

fig. 19



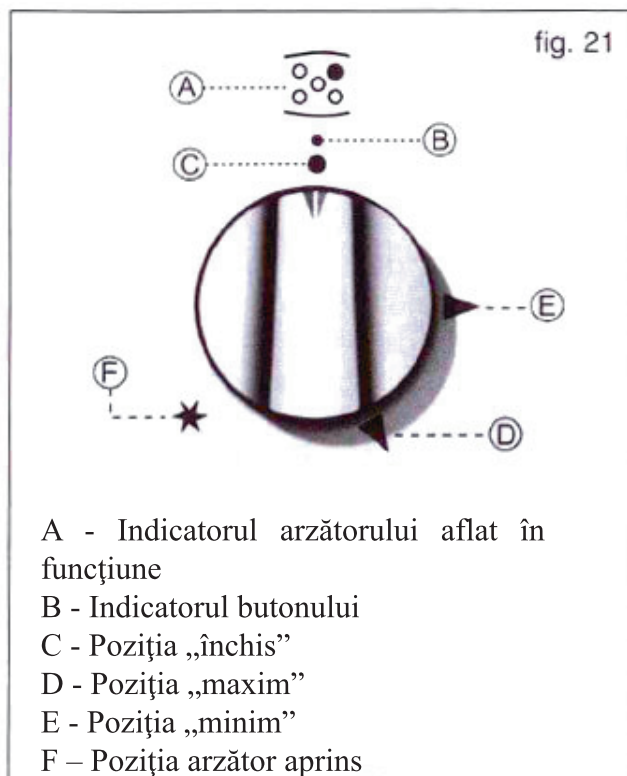
- A – Indicatorul arzătorului aflat în funcțiune
- B – Indicatorul butonului
- C – Poziția „închis”
- D – Poziția „minim”
- E – Poziția „maxim”



În cazul plitelor CG Lux-60, Cg Lux-70, CG Lux-75, CG Lux-86 și VR 90 4G care au aprindere automată și siguranță, se operează după cum urmează: (Vezi fig. 20)

- * Verificați dacă poziția butoanelor este cea corectă.
- * Deschideți comutatorul general sau cel al recipientului de gaz.
- * Apăsăți butonul arzătorului în jos.
- * În timp ce țineți butonul apăsă, învârtiți-l la maxim, până se produce aprinderea. Mențineți-l apăsă între 5 și 10 secunde, pentru a se acționa termocuplul de siguranță.
- * Setați butonul la poziția dorită.

Trebuie să curățați aprinzătorul periodic și cu atenție (ceramică și electrod) pentru a evita probleme la aprindere. De asemenea, trebuie să verificați ca orificiile arzătoarelor să nu fie blocate.



În cazul plitelor CGC 4G AI AL, se operează după cum urmează: (Vezi fig. 21)

- * Verificați dacă poziția butoanelor este cea corectă.
- * Deschideți comutatorul general sau cel al recipientului de gaz.
- * Apăsăți butonul și în același timp învârtiți-l în sens invers acelor de ceasornic până în poziția aprins (simbolul scânteie). După ce se aprinde gazul, mențineți în această poziție între 5 și 10 secunde, pentru a se acționa termocuplul de siguranță.
- * Setați butonul la poziția dorită.

Utilizați recipiente cu fundul plat și verificați ca acestea să se așeze corect pe grătar, pentru a evita ca recipientele să alunece în timpul fierberii alimentelor (nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă).

Pe plitele CG Lux-75 și CG Lux-86 se pot utiliza recipiente cu baza concavă (WOK), pe gratarul destinat pentru această funcție.

Diametrul minim acceptat al recipientelor este de 140 mm. Pentru a utiliza recipiente cu diametrul de 120 mm sau mai mic, folosiți numai arzătorul auxiliar. În cazul plitelor CG Lux-75 și CG Lux-86, va trebui să folosiți piesa complementară grătarului (elementul A în figura 18).

Atenție:



Când arzătoarele funcționează sau după funcționare, pe placa plitei se formează zone fierbinți care pot produce arsuri. Mențineți copiii la distanță.



Din considerente de siguranță, este recomandat să urmați instrucțiunile companiei furnizoare de gaz, închizând robinetul atunci când nu folosiți plita.



Dacă simțiți miros de gaz, închideți gazul și aerisiți încăperea. De asemenea, trebuie verificate instalația de gaz și plita de către un tehnician specializat.



Dispozitivul de aprindere automată nu trebuie acționat mai mult de 15 secunde. Dacă în acest timp arzătorul nu se aprinde, încetați acționarea dispozitivului și deschideți ușa și/sau așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să aprindeți arzătorul din nou.



În cazul în care flacăra se stinge accidental, închideți butonul și nu încercați să aprindeți din nou decât după minim un minut.



Aparatul nu este destinat utilizării de către copii sau persoane cu dizabilități fizice, mentale sau senzoriale. De asemenea, aparatul nu trebuie utilizat de către persoanele fără cunoștințe sau experiență în manevrarea aparatului, doar în cazul în care sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor.



Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Aprinderea arzătoarelor

Plăcile electrice sunt controlate printr-un comutator cu șapte poziții. Pentru a seta puteri diferite, trebuie doar să învârtiți butonul corespunzător până la poziția dorită. (Vezi fig. 22).

Înainte de a aprinde placa, trebuie să așezați recipientul pe ea.

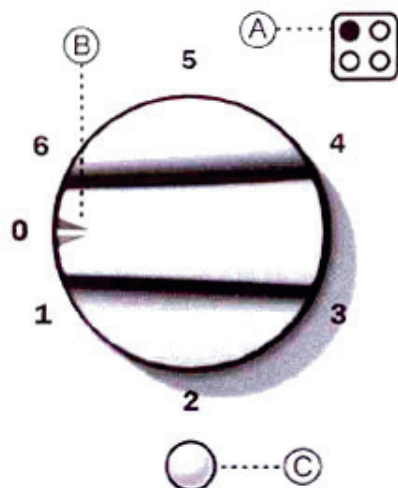
Puterile care corespund fiecărei poziții ale comutatorului sunt următoarele:

Placa Ø 145 - 1.500 W.	
Butonul setat la	Putere
0	Stins
1	135 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1.500 W.



În timpul funcționării sau după aceasta, aceste modele de plite prezintă zone încinse care pot produce arsuri.

fig. 22



A – Indicatorul plăcii aflată în funcțiune
B – Indicator buton
C – Indicator

Placa cu punct roșu (1.500 W) încălzește rapid și la putere maximă în primele cinci minute aproximativ, după care puterea scade la 500 W, când temperatura rămâne constantă.

Pe panoul de comandă este desenat un tablou cu niște cercuri în interior care arată cărei plăci îi corespunde fiecare buton.

Tot pe acest tablou se află un indicator care indică funcționarea uneia sau mai multor plăci.

La folosirea inițială sau când placa nu a fost în funcțiune pentru o perioadă mai mare de timp, trebuie să eliminați umezeala absorbită de către izolație. Pentru a realiza uscarea, puneți placa în funcțiune fără nici un recipient pe ea timp de cinci minute la poziția 2 a comutatorului.

TEKA Industrial, S.A. își rezervă dreptul de a face modificări considerate necesare sau utile aparatelor, fără a dăuna caracteristicilor lor esențiale.

Sistemul antisetare accidentală pe gaz



În cazul modelelor fără sistem de siguranță (fără dispozitiv de întrerupere a gazului), robinetele de gaz sunt dotate cu un sistem mecanic care împiedică butoanele să se învârtă liber de la poziția închis la poziția deschis (deci scurgerea accidentală de gaz prin arzătoare) **dacă nu se împinge mai întâi butonul.**



Dacă în timpul funcționării plitei se întâmplă să observați că vreun buton se poate învârti de la poziția închis fără a fi împins mai întâi (de exemplu, datorită mizeriei care se poate acumula pe robinetele de gaz), pentru siguranța dumneavoastră, trebuie să anunțați imediat serviciul tehnic pentru a soluționa această anomalie.

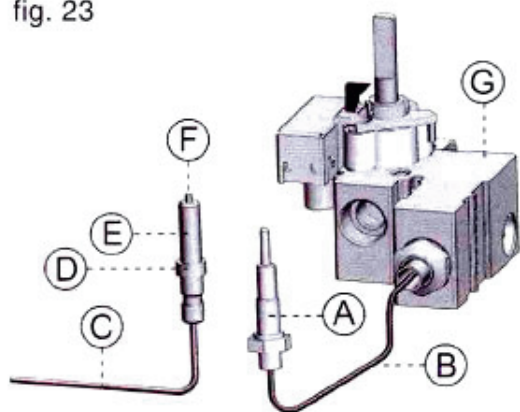
Componentele unui sistem cu siguranță

La plitele de gătit cu siguranță (modelele cu sigla AL), dispozitivul de întrerupere a gazului este alcătuit din următoarele elemente:

- * Robinet de siguranță
- * Termocuplu de siguranță lângă arzător
- * Conexiune termocuplu-robinet

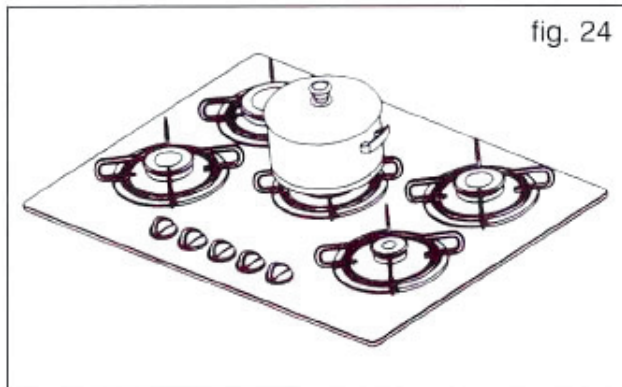
Termocuplul trimite un semnal electric către robinet, detectând prezența sau absența flăcării în arzător. În timpul aprinderii trebuie să mențineți apăsat robinetul cel puțin timp de 5 secunde, până când termocuplul s-a încălzit și trimite semnal electric suficient către robinet. În cazul în care arzătorul se stinge, lipsa flăcării este detectată de către termocuplu, care face ca robinetul de siguranță să întrerupă trecerea gazului.

fig. 23



- A – Termocuplu de siguranță
- B – Conexiune termocuplu-robinet
- C – Conexiune la generatorul de scânteie
- D – Bujie de aprindere
- E – Ceramică
- F – Electrode
- G – Robinet de siguranță

fig. 24



* Nu așezați folie de aluminiu, de staniol sau de plastic pe suprafața de sticlă.

* În cazul modelelor cu cinci arzătoare, așezați recipientele de dimensiuni mari pe arzătorul central, deoarece acestea pot reflecta căldura spre mobilă. În cazul modelelor cu patru arzătoare, folosiți grătarul adițional atunci când folosiți astfel de recipiente.

Utilizarea plitelor de gătit

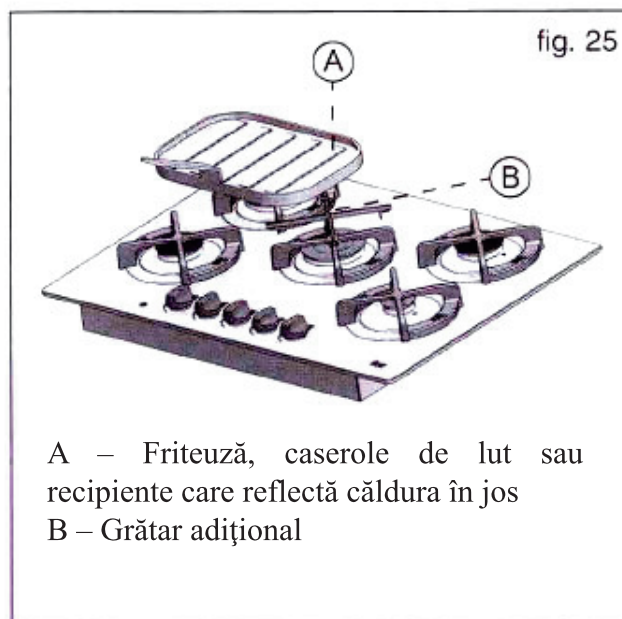
* Pentru a utiliza friteuza, caserole de lut sau recipiente care reflectă căldura în jos, este obligatoriu să așezați piesa complementară gratarului, deoarece în caz contrar, temperatura excesivă poate dăuna sticlei sau arzătoarelor.

* Piesa complementară gratarului poate fi utilizată și pentru a găti în recipiente de diametru redus, sau când este nevoie de căldură puțină, pentru a găti la foc mic sau pentru a menține alimentele calde. Utilizarea lor presupune o pierdere de randament a arzătorului.

* Dacă observați că sticla este spartă sau zgâriată, setați toate butoanele la „zero” (oprit) precum și robinetul de gaz și apoi deconectați aparatul de la sursa de curent electric. Contactați apoi serviciul tehnic al firmei TEKA.

* Nu folosiți suprafața de sticlă pentru a depozita diverse obiecte.

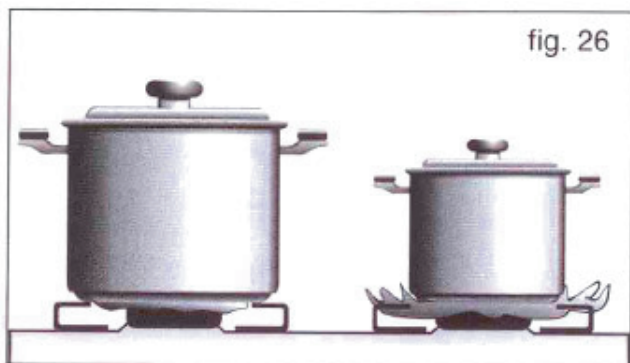
fig. 25



- A – Friteuză, caserole de lut sau recipiente care reflectă căldura în jos
- B – Grătar adițional

Indicații pentru buna utilizare a arzătoarelor

* Nu folosiți arzătoarele rapide pentru recipientele cu diametrul redus, deoarece o parte din flacără se distribuie în afara acestuia, iar randamentul este mult mai scăzut. (Vezi fig. 26).



* Nu lăsați arzătoarele în funcțiune fără un recipient pe ele pentru a evita irosirea gazului și încălzirea excesivă a grătarului.

* În timp ce arzătoarele funcționează, nu le expuneți la curenți puternici de aer, deoarece se pierde puterea calorică și există pericolul ca flacăra să se stingă, producându-se astfel scăpări de gaze care ar putea duce la accidente. Țineți cont de acest lucru în special când arzătoarele funcționează la putere minimă.

* Dacă arzătorul afumă recipientele sau vârfurile flăcărilor sunt galbene, arzătorul trebuie curățat. Dacă această anomalie persistă, apălați serviciul de asistență tehnică pentru a regla accesul aerului sau pentru a curăța conductele de gaz.

* Nu puneți plăci de topire pe grătar, deoarece acestea reflectă foarte multă căldură pe plita de gătit.

* Recipientele așezate pe arzătoare nu trebuie să depășească limitele plitei de gătit, pentru a efectul de ricoșare al flăcării să nu afecteze plitele cu suprafața din plastic.

Indicații pentru buna utilizare a plitelor

Pentru a obține randament maxim de funcționare al plitelor electrice, trebuie să îndepliniți următoarele:

* Utilizați recipiente cu fundul total plat, deoarece cu cât este mai mare suprafața de contact între plită și recipient, cu atât transmisia de căldură este mai mare. Este recomandabil ca fundul recipientelor să fie cât mai gros pentru a evita deteriorarea. În figură se poate observa cum recipientele deformate sau lovite au suprafața de contact cu plita mai mică.



* Nu utilizați recipiente care au diametrul mai mic decât cel al plitei pentru a evita ca alimentele să se împrăștie pe plită în timpul fierberii.

* Înainte de a așeza recipientele pe plită, asigurați-vă că fundul acestora este uscat.

* După ce terminați de gătit este recomandabil să mențineți focul la minim sau să îl stingeți cu câteva momente înainte de a lua recipientul; astfel profitați de energia rămasă, iar plita nu va funcționa degeaba.

**NU UTILIZAȚI NICIODATĂ PLITA
ELECTRICĂ FĂRĂ UN RECIPIENT
DEASUPRA.**

Atenționări



Nu utilizați recipiente mici pe arzătoarele mari, deoarece flacăra se va dispersa.
Utilizați recipiente corespunzătoare pentru fiecare arzător pentru a profita de căldura produsă.



Nu așezați recipientul deplasat față de centrul arzătorului.
Așezați recipientul centrat corect pe arzător.



Nu utilizați alte ustensile care reflectă căldura în exces în jos, direct pe suprafața grătarului.
Pentru a folosi friteuze, caserole de lut sau recipiente care reflectă căldura în jos, utilizați piesa complementară a grătarului.



Nu așezați recipientele direct pe arzător.
Așezați-le pe grătar.



Nu utilizați obiecte ascuțite pe plită.
După ce utilizați grătarele, este recomandat să le curățați la rece.



Nu loviți și nu folosiți greutatea excesivă pe plita de gătit.
Manevrați cu atenție obiectele pe plită.



Curățare și întreținere

Pentru o bună menținere a suprafeței de sticlă, aceasta trebuie curățată când este rece și cu produse și ustensile adecvate. Aceasta trebuie curățată după fiecare utilizare, deoarece va fi mai ușor și astfel se va evita ca murdăria să se lipească pe vase.

Atunci când curățați suprafața de sticlă, trebuie să aveți în vedere gradul de murdărie și să procedați după cum urmează:

- * Când murdăria nu este întărită, curățarea se poate face folosind o cârpă umedă și un detergent ușor.
- * Petele sau grăsimea consistentă trebuie curățate cu produse de curățat adecvate pentru suprafețele din sticlă.
- * Murdăria este foarte întărită și arsă se îndepărtează folosind o rașchetă cu lamă de bărbierit.
- * În cazul în care obiecte sau ustensile de plastic sau zahăr se topesc pe suprafața de sticlă, acestea trebuie îndepărtate imediat la cald, cu ajutorul unei rașchete.
- * Nu utilizați sub nici o formă produse de curățat agresive sau care pot produce zgârieturi, precum aerosoli pentru curățarea cuptoarelor, înălbitori dezoxidanți și bureți sau șmirgheluri cu suprafață abrazivă.
- * Nu târați recipientele pe suprafața de sticlă deoarece se poate zgâria.
- * Aveți grijă ca recipientele să nu rămână fără lichid, deoarece căldura acumulată pe fundul acestora poate dăuna arzătorului sau suprafeței din sticlă.
- * Suprafața de sticlă suportă lovituri ușoare ale recipientelor mari și care nu au margini ascuțite. Atenție la impactul ustensilelor mici și ascuțite. Nu loviți cu recipientele cantul suprafeței de sticlă, deoarece pot produce daune iremediabile.
- * Nu turnați lichide reci pe suprafața de sticlă și pe arzătoare când acestea sunt fierbinți.
- * Nu călcați și nu vă sprijiniți de suprafața de sticlă deoarece se poate sparge și produce daune.

Pentru curățarea și întreținerea altor componente, procedați după cum urmează:

- * Curățați grătarele cu un șmirghel neabraziv după ce s-au răcit.
- * Curățați arzătoarele periodic, în special orificiile acestora, introducându-le în apă caldă cu săpun și frecându-le cu un șmirghel sau cu o perie rigidă.
- * Nu curățați capacele de difuziune smălțuite când acestea încă sunt calde. Următoarele produse abrazive pot dăuna: oțet, cafea, lapte, apă sărată și suc de roșii, dacă intră în contact cu suprafețele smălțuite pentru mai mult timp.
- * Curățați obiectele din oțel inoxidabil cu apă cu săpun și cu o cârpă moale. Dacă după aceea suprafața se îngălbenește, vă recomandăm să folosiți lămâie, oțet, amoniac stins cu apă sau alte produse de curățare care conțin amoniac. Strălucirea se menține prin lustruirea ușoară cu Polish, care se poate achiziționa ușor de la orice magazin de produse de curățat.
- * Panoul de comenzi se curăță folosind apă cu săpun și o cârpă moale.
- * Atunci când scoateți arzătoarele pentru a curăța aparatul, trebuie să aveți grijă să nu introduceți lichide sau alte obiecte în cotul suportului de injector.
- * Nu folosiți pentru curățare produse care atacă aluminiul, precum sodă, ulei etc.
- * De fiecare dată când montați un arzător, verificați ca toate componentele sale să fie reglate corect; un element așezat incorect poate produce supraîncălzire și poate avaria suprafața de sticlă.
- * Curățați aprinzătorul (ceramica și electrodul) periodic și cu multă atenție pentru a evita probleme la aprindere. Verificați de asemenea ca orificiile arzătoarelor să nu fie blocate.

Plitele electrice (Modelul CG. 1 3G 1P)

Înainte de a începe curățarea, deconectați plita de la sursa de curent electric.

Plitele electrice trebuie curățate folosind apă cu săpun și un șmirghel care să nu zgârie. Dacă după ce gătiți se observă că discul de oțel inoxidabil al plitei electrice sau rama acesteia se îngălbenesc ușor, puteți remedia acest lucru folosind lămâie, oțet, amoniac stins cu apă sau alte produse de curățare care conțin amoniac.

Nu curățați plitele cât încă sunt calde.

În cazul în care se varsă vreun lichid pe suprafața plitei, trebuie îndepărtat imediat cu o cârpă uscată. Nu lăsați resturile să se ardă pe plită, deoarece vor împiedica transmiterea căldurii. După ce utilizați plita, aceasta trebuie să fie unsă pentru a-i da un aspect de strălucire și pentru a evita oxidarea.

Nu uitați că pentru a menține plita în stare de funcționare pentru o perioadă îndelungată trebuie să evitați pe cât posibil umezeala și temperaturile foarte ridicate. Nu folosiți pentru curățarea plitei de gătit aparate care funcționează pe bază de abur.

Întreținere

Componentele acestui aparat nu necesită ungere periodică; doar dacă trebuie să curățați robinetele de gaz, acestea trebuie unse. De fiecare dată când demontați aceste robinete trebuie să schimbați garnitura dintre acestea și tubul de distribuție.

Arzătoarele funcționează corect atunci când flacăra este stabilă și de culoarea albastru verzui. Dacă vârfurile flăcărilor sunt galbene, trebuie să curățați bine arzătoarele, iar dacă problema persistă în urma acestei operații, apălați la serviciul de asistență tehnică. Pentru a avea garanția că instalația de gaz este etanșă și arzătoarele funcționează corect, plita de gătit trebuie să fie verificată de serviciul tehnic specializat cel puțin o dată la 4 ani.

Notă:

Orice modificare sau reglaj efectuate asupra aparatului trebuie să fie realizate de către personal tehnic autorizat.

Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu trebuie tratat ca și un deșeu domestic. Trebuie dus la punctul de reciclare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electronice și electrice. Asigurându-vă că acest produs este aruncat corect, veți ajuta la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane care ar putea fi cauzate de aruncarea incorectă a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, contactați autoritățile locale, serviciul local de reciclare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat acest produs.

Probleme de funcționare

Înainte de apela la serviciul de asistență tehnică, faceți verificările indicate în cele ce urmează:

Defect	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Nu funcționează nici plitele, nici indicatoarele.		
	Cablul electric nu este conectat.	Conectați cablul la rețeaua de curent electric.
Când activați aprinderea automată, nu se produce scânteie.		
	Ștecherul nu primește curent electric.	Verificați/Reparați rețeaua de curent electric.
Se produce scânteie, dar nu se aprinde arzătorul.		
	Bujia și zona arzătorului unde trebuie să se producă scânteia sunt murdare sau unsuroase.	Curățați capătul bujiei și arzătorul.
Arzătoarele pe gaz nu se aprind.		
	Nu funcționează alimentarea cu gaz.	Verificați dacă robinetul este corect deschis.
		Deschideți robinetul de acces al gazului dacă este vorba de gaz canalizat.
Arzătorul se aprinde, dar se stinge după ce nu mai apăsați butonul care acționează siguranța.		
	Flacăra nu iese prin zona care încălzește termocuplul.	Curățați orificiile arzătoarelor.
Arzătoarele pe gaz murdăresc recipientele de gătit.		
	Orificiile arzătoarelor sunt murdare.	Curățați orificiile arzătoarelor.
	Injectorul sau suportul injectorului sunt murdare.	Curățați injectorul și suportul de injector fără a folosi obiecte care pot dăuna sau modifica diametrul orificiului de difuziune a gazului.

GRUPUL TEKA

ȚARA	ORAȘ
Australia	Sidney
Austria	Viena
Belgia	Zellik
Chile	Santiago de Chile
China	Hong Kong
China	Shanghai
Republica Cehă	Liben
Ecuador	Guayaquil
Franța	Paris
Grecia	Atena
Ungaria	Budapesta
Indonezia	Jakarta
Italia	Frosinone
Corea	Seul
Malaezia	Kuala Lumpur
Mexic	Districtul Federal Mexican
Polonia	Pruszkow
Portugalia	Ilhavo
Rusia	Moscova
Singapore	Singapore
Tailanda	Bangkok
Tailanda	Bangkok
Olanda	Zoetermeer
Turcia	Istambul
Emiratele Arabe	Dubai
Regatul Unit al Marii Britanii	Abingdon
Statele Unite ale Americii	Florida
Venezuela	Caracas



Teka Industrial, S.A: