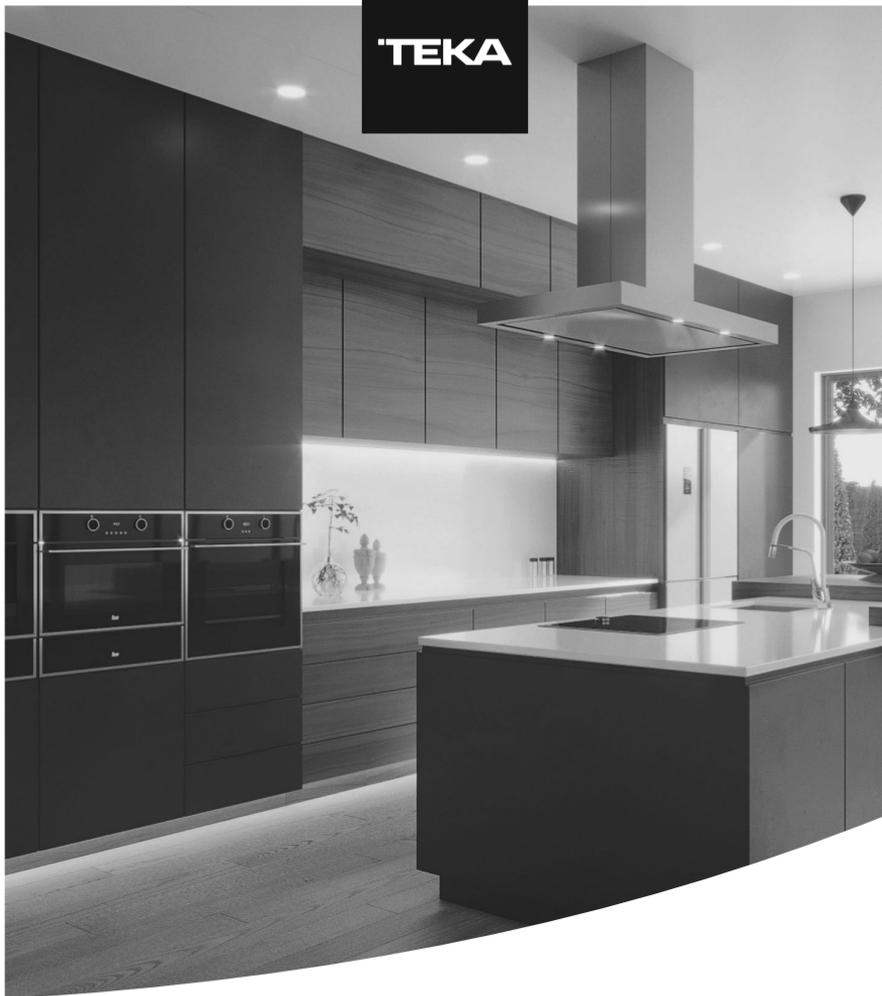


TEKA



User Manual

ES

teka.com

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA**.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA**, incluida la sustitución de cable de red.

Advertencias de seguridad:

 Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto.

 Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o

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

 Los niños no deben jugar con el aparato.

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

 ¡Nunca trate de extinguir un fuego con agua! en ese caso desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.

 No almacene ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera. Evite posibles riesgos de incendio.

Instrucciones de Seguridad

 Cuando los quemadores están funcionando o después de haber funcionado, en la placa de la encimera hay zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños con menos de 8 años de edad a menos que sean supervisados continuamente.

 Este aparato debe ser utilizado exclusivamente para cocinar, nunca para otros propósitos tales como calentar una habitación.

 Por razones de seguridad, recomendamos sigan las instrucciones de la compañía suministradora de gas cerrando la llave de suministro cuando no se utilice la encimera.

 En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del mismo y no intente encenderlo de nuevo durante al menos un minuto.

 El uso de una encimera de gas produce calor, humedad y productos de la combustión en la habitación en la que se encuentra instalada. Asegúrese de que la cocina está bien

ventilada, especialmente cuando se esté usando: mantenga las aberturas de ventilación abiertas o instale un dispositivo mecánico de ventilación (campana de extracción).

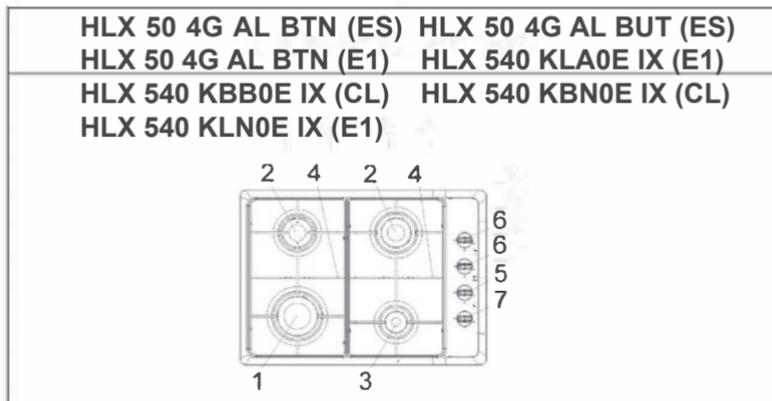
 La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

 Si se aprecia olor a gas debe cerrarse la llave de paso de gas a la encimera y ventilar la habitación. Además debe ser comprobada la instalación de gas y la encimera por un técnico especializado.

 El dispositivo de encendido automático no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si durante este tiempo el quemador no se enciende, deje de actuar sobre él y abra la puerta de la estancia y/o espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.

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

DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN



- | | |
|---|------------|
| 1 Quemador rápido | de 3.00 kW |
| 2 Quemador semirrápido | de 1.75 kW |
| 3 Quemador auxiliar | de 1.00 kW |
| 4 Parrilla de hierro fundido 2 quemadores | |
| 5 Mando del quemador n° 1 | |
| 6 Mando del quemador n° 2 | |
| 7 Mando del quemador n° 3 | |

Para el modelo ver etiqueta

Atención: este aparato ha sido proyectado para uso doméstico y sólo tiene que ser utilizado por particulares soggetti privati.

1) QUEMADORES

Sobre el panel frontal, en la parte superior de cada mando, está serigrafiado un esquema que indica el fuego correspondiente.

Encendido manual:

Presionar y girar el mando correspondiente al quemador requerido en sentido antihorario hasta la posición de máximo (llama grande en fig.1), entonces aproximar una cerilla encendida al quemador y mantener el mando presionado durante unos segundos para conseguir una llama permanente.

Cómo usar los quemadores

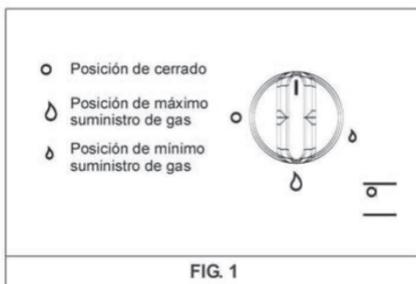
Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:

- utilizar para cada quemador ollas adecuadas (ver tabla siguiente y la ver fig. 2)
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo (llama pequeña ver fig. 1)
- Usar siempre ollas con tapa.
- Usar siempre ollas con fondo plano.

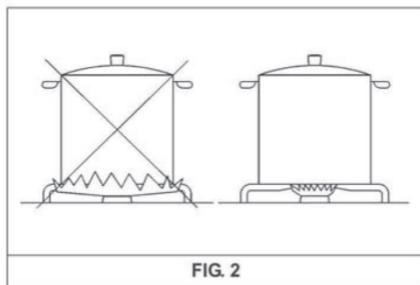
Quegador	Potencia (kW)	Ø olla (cm)
Rápido	3.00	20 ÷ 22
Semirrápido	1.75	16 ÷ 18
Auxiliar	1.00	10 ÷ 14

ADVERTENCIAS:

- Durante el uso del equipo no dejar sin vigilancia el aparato y prestar atención a que los niños no se encuentren en los alrededores. En particular, asegurarse de que las asas de las ollas estén en posición correcta y controlar cuidadosamente la cocción de alimentos con aceites o grasas ya que éstos son fácilmente inflamables.
- No está permitida la utilización de este aparato a personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, o que carecen de experiencia en la utilización de equipos eléctricos, a menos que no estén controladas o reciban instrucciones por parte de personas adultas y responsables para su seguridad. Los niños tienen que controlarse para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



- No utilizar spray cerca del equipo cuando está funcionando.
- Si la placa de cocción está provista de una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de alimentos de su superficie. Si el aparato está provisto de una tapa de vidrio, ésta puede explotar si se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrarla.
- Dersaconsejamos la utilización de recipientes cuyo diámetro supere el perímetro de la placa.



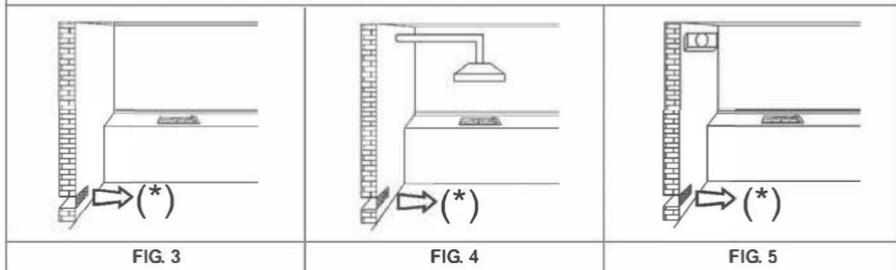
USO

Notas:

el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (ver fig. 3) y activando el dispositivo de ventilación (campana de aspiración o electroventilador ver fig. 4 y fig. 5).

Un uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar de una aireación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o el aumento de la potencia del mecanismo de ventilación, si está disponible.

(*) ENTRADA AIRE: SECCION MIN. 150 cm² (PÁRRAFOS 5 Y 6)



LIMPIEZA

ATENCIÓN:

antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconectar el aparato de la red de alimentación a gas y eléctrica.

2) ENCIMERA

Si se desea mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de ser utilizada, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. Las parrillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "C" y las cabezas de los quemadores "T" (ver fig. 6) tienen que lavarse de la misma manera.

La limpieza debe ser efectuada cuando la placa y los componentes no estén calientes y no se deben utilizar esponjas metálicas, abrasivos en polvo o spray corrosivos.

No permitir que vinagre, café, leche, agua salada u jugo de limón o de tomate queden por mucho tiempo en contacto con la superficie.

ADVERTENCIAS:

en el momento de montar nuevamente el componente, se aconseja atenerse a las siguientes recomendaciones:

- *verificar que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (ver fig. 6) no estén obstruidas por cuerpos extraños.*
- *Asegurarse de que la tapa esmaltada "C" (ver fig. 6) esté colocada correctamente sobre la cabeza del quemador. Esta operación se considerará completada cuando la tapa colocada sobre la cabeza del quemador resulte perfectamente estable.*
- *La posición exacta de la parrilla está determinada por los ángulos redondeados que tienen que colocarse hacia el borde lateral del plano.*
- *Si, al abrir o cerrar cualquier grifo, encuentra dificultad, no forzarlo, pida con urgencia asistencia técnica.*
- *No limpiar la máquina con un surtidor de vapor.*

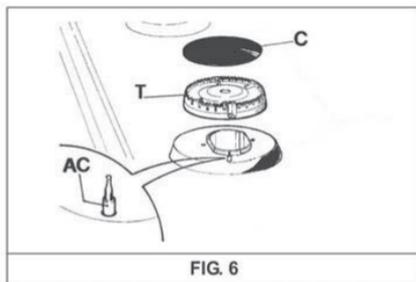


FIG. 6

INSTALACIÓN

DATOS TÉCNICOS PARA LOS INSTALADORES

La instalación, las regulaciones, las transformaciones y el mantenimiento aquí descritos deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado, según las Normas nacionales en vigor. Una instalación incorrecta puede provocar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos durante la vida útil del equipo pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor autorizado.

3) INSERCIÓN DE LA PLACA

Tras quitar el embalaje exterior y los embalajes internos de los diferentes componentes móviles, asegurarse de que estén íntegros. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar al personal cualificado.

Los elementos del embalaje (cartón, sacos, poliestireno, clavos...) no deben ser dejados al alcance de niños, debido a que constituyen fuentes de peligro.

En la superficie del mueble modular se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 7, prestando atención en respetar estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales (izquierdo o derecho), la pared posterior y la superior (ver fig. 7 y 8).

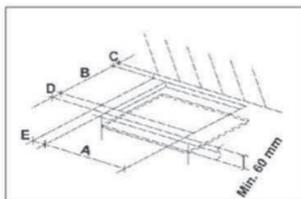


FIG. 7

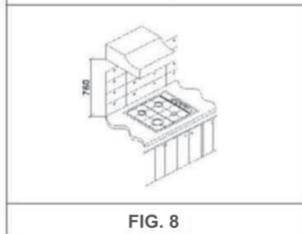


FIG. 8

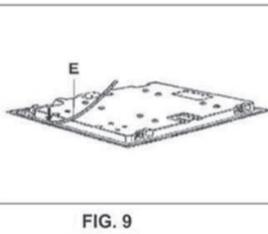


FIG. 9

MEDIDAS A RESPETAR (mm)

A	B	C	E
575	405	70min.	100min.

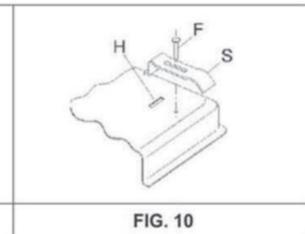


FIG. 10

El equipo está clasificado en clase 3, por lo tanto está sujeto a todas las normativas previstas para dichos equipos.

4) FIJACIÓN DE LA PLACA

La placa está equipada con una guarnición especial para evitar cualquier infiltración de líquido en el mueble. Para instalar correctamente esta guarnición, se aconseja atenerse escrupulosamente a las indicaciones especificadas a continuación:

- separar las tiras de guarnición de su soporte, cuidando que la protección transparente quede pegada a la guarnición.
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición "E" (ver fig. 9) debajo del borde de la placa de manera que el lado externo de la guarnición coincida perfectamente con el borde periférico externo de la placa. Las extremidades de las tiras deben coincidir sin sobreponerse.
- Adherir la guarnición a la placa de manera uniforme y segura, oprimiéndola con los dedos; luego, quitar la tira de papel protector de la guarnición y colocar la placa en la abertura efectuada en el mueble.
- Bloquear con las bridas "S", teniendo cuidado de introducir la parte sobresaliente en la ranura "H" que se encuentra en el fondo y enroscar el tornillo "F" hasta que la brida "S" llegue al top (ver fig. 10).
- Si el lateral (izquierdo o derecho) es más alto que la encimera debe instalarse a la distancia mínima del fondo que se indica en la columna y la tabla.
- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la encimera, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 60 mm del borde (fig. 7).

INSTALACIÓN

INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficie adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura superior a 65K.

La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir una temperatura superior a 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue.

El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las Normas en vigor. Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las Normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.

5) VENTILACIÓN DE LOCALES

Es indispensable que el local donde esté instalado el equipo sea permanentemente ventilado para garantizar el correcto funcionamiento del mismo, según las Normas nacionales en vigor. La cantidad de aire necesaria es la utilizada para la combustión del gas y la ventilación de local. Su volumen no puede ser inferior a 20 m³. El aire tiene que entrar, de forma natural, directamente a través de una abertura fija realizada en las paredes del local a ventilar que dan hacia el exterior con una sección mínima de 100 cm² (ver fig. 3).

Las aberturas deben ser realizadas de manera que no puedan obstruirse.

Una ventilación indirecta es posible mediante la extracción del aire de locales contiguos a aquél a ventilar, respetando taxativamente las Normas nacionales en vigor.

ATENCIÓN: si los quemadores de la encimera no están provistos de termopar de seguridad, la abertura de la ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm².

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción de gas deben descargar siempre los productos de combustión mediante campanas de extracción conectadas a chimeneas, conductos para humo o directamente hacia el exterior (ver fig. 4).

En caso de que no exista la posibilidad de instalar una campana de extracción, es posible utilizar un ventilador aplicándolo a una ventana o a una pared con salida al exterior; el ventilador deberá funcionar simultáneamente con el equipo (ver fig. 5), a condición de que se respeten taxativamente las disposiciones sobre ventilación indicadas en las Normas nacionales en vigor.

INSTALACIÓN

7) CONEXIÓN DEL GAS

Antes de conectar el equipo, asegurarse de que los datos de la etiqueta colocada en la parte inferior del calentaplatos sean compatibles con los de la red de distribución de gas.

Una etiqueta impresa de este manual y una colocada en la parte inferior del calentaplatos indican las condiciones para la regulación del aparato: tipo de gas y presión de ejercicio.

Cuando el gas es distribuido mediante conductos, el aparato debe ser conectado al sistema de suministro de gas:

- o Con un tubo metálico rígido de acero, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores roscados conformes a la norma EN 10226.
- o Con un tubo de cobre, conforme a la norma hacer respetar, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes a la norma en vigor.
- o Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma en vigor. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del modulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atrevesar espacios que pueden llenarse.

Cuando el gas es suministrado directamente desde una bombona, el equipo, alimentado con un regulador de presión conforme con la norma en vigor, debe ser conectado:

o Con un tubo de cobre, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes con la norma.

o Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros u guarnición de estanqueidad conforme con la norma. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del modulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse. Se aconseja aplicar, en el tubo flexible, el adaptador especial, fácil de encontrar en cualquier tienda especializada, para facilitar la conexión con el empalme del regulador de presión montado en la bombona.

Después de realizar la conexión hay que inspeccionar la estanqueidad aplicando una solución jabonosa. No utilizar llamas.

ADVERTENCIA

se recuerda que el racor de entrada de gas del aparato posee una rosca de 1/2" gas cónico macho conforme a la normativa EN 10226. El aparato es conforme a las prescripciones de la Directivas Europeas: CEE 2009/142/EC relativas a la seguridad del gas.

REGULACIONES

Antes de efectuar cualquier regulación, hay que desconectar el equipo.

Una vez terminadas las regulaciones o prerregulaciones, los sellados deben ser restaurados por un técnico autorizado.

La regulación del aire primario en nuestros quemadores no es necesaria.

8) GRIFOS

Regulación del "Mínimo"

- Encender el quemador y poner el mando en posición de "Mínimo" (llama pequeña ver fig. 1).
- Quitar el mando "M" (ver fig. 11) del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.
- Introducir un destornillador pequeño "D" en el agujero "C" (ver fig. 11) y girar a la derecha o a la

izquierda el tornillo de regulación hasta que la llama del quemador quede regulada convenientemente al "Mínimo".

Asegurarse que, pasando velozmente de la posición "Máximo" a la posición de "Mínimo" la llama no se apague.

Estas instrucciones de regulación son válidas sólo para los quemadores que funcionan a G20, mientras que, para los quemadores que funcionan a G30, hay que enroscar completamente el tornillo.

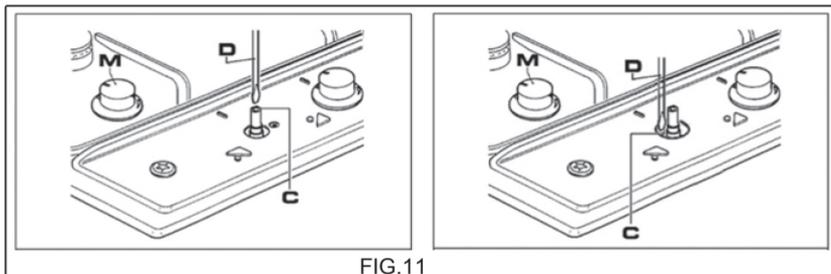


FIG.11

TRANSFORMACIONES

9) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

La placa de cocina está predisponida para ser utilizada directamente en fábrica; la predisposición es detectable en la tarjeta de ajuste aplicada sobre el cárter del producto.

Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas montando los inyectores correspondientes al gas a disposición. Para realizarlo es necesario quitar las cabezas de los quemadores y con una llave recta "B", destornillar el inyector "A" (ver fig. 12) y sustituirla con un inyector compatible con el gas a disposición.

Se aconseja bloquear energícamente el inyector.

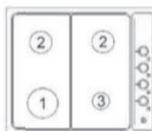
Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 10, sellar los eventuales órganos de regulación o preregulación y aplicar en el aparato, sustituyendo la anterior, la etiqueta correspondiente a la nueva regulación de gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa de los inyectores de repuesto.

Para mayor comodidad del instalador, a continuación se suministra una tabla con las capacidades, las capacidades térmicas de los quemadores, el diámetro de los inyectores y la presión que ejercen algunos gases.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
Descripción del modelo (incluyendo la versión)	HLX 540 KLN0E IX (E1) HLX 50 4G AL BTN (ES) HLX 50 4G AL BUT (ES) HLX 50 4G AL BTN (E1) HLX 540 KLA0E IX (E1) HLX 540 KBB0E IX (CL) HLX 540 KBN0E IX (CL)
Tipo de encimera	Encimera a gas
Número de zonas de cocción y / o áreas	4
La eficiencia energética por quemador de gas	
Frente izquierda	54,2
Posterior izquierda	55,5
Frente central	
Posterior central	
Frente derecho	
Posterior derecho	55,5
La eficiencia energética para encimera a gas	55,1

TRANSFORMACIONES

DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES



TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE TRABAJO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO INYECTOR 1/100 mm	CAPACIDAD TÉRMICA (kW)	
Nº	DENOMINACIÓN			g/h	l/h		MÍN.	MÁX.
1	RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28-30	218	286	85	900	3.00
		G 31 - PROPAN	37	214		85	900	3.00
		G 20 - NATURAL	20			117 Y	900	3.00
2	SEMIRRÁPIDO	G 30 - BUTANO	28-30	127	167	68	550	1.75
		G 31 - PROPAN	37	125		68	550	1.75
		G 20 - NATURAL	20			98 Z	550	1.75
3	AUXILIAR	G 30 - BUTANO	28-30	73	95	51	450	1.00
		G 31 - PROPAN	37	71		51	450	1.00
		G 20 - NATURAL	20			72 X	450	1.00

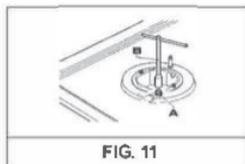


FIG. 11

MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación de gas y eléctrica.

10) SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Para sustituir los componentes que están en el interior del aparato, es necesario quitar las parrillas y los cuerpos de los quemadores por la parte superior de la encimera. Seguidamente, quitar los tornillos "V" de fijación de los quemadores (ver fig. 13) y los mandos fijados a presión, para poder sacar la encimera.

Tras efectuar las operaciones anteriores, es posible sustituir los quemadores (ver fig. 14), los grifos (ver fig. 15) y los componentes eléctricos (ver fig. 16).

Se aconseja cambiar la guarnición "D" cada vez que se sustituye un grifo, para asegurar que quede perfectamente hermético entre el cuerpo y la rampa.

Engrase de los grifos (ver fig. 17 y 18)

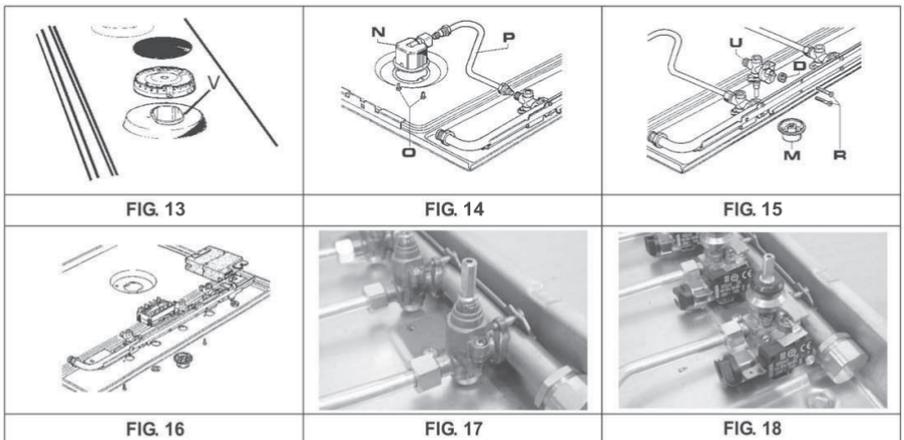
Si, maniobrando un grifo, se siente duro, se debe engrasar de inmediato siguiendo las instrucciones descritas a continuación:

- desmontar el cuerpo del grifo.
- Limpiar el cono y su sede con un trapo con solvente.
- Engrasar el cono.
- Introducir el cono, maniobrarlo varias veces, extraerlo nuevamente, quitar la grasa superflua y asegurarse que el paso del gas no esté obstruido.
- Reinstalar todas las piezas efectuando en orden inverso las operaciones de desmontaje.

Para facilitar el trabajo de mantenimiento, en la página sucesiva hay una tabla con los tipos y las secciones de los cables de alimentación y la potencia de los componentes eléctricos.

ADVERTENCIAS:

cualquier operación de mantenimiento del artefacto debe ser realiza por un servicio autorizado.



DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

4 QUEMADORES

CATEGORÍA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPAN = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

$\Sigma Q_n = 7.5 \text{ kW}$

DATOS TÉCNICOS DE LA ETIQUETA

Este aparato está regulado para funcionar a:

**Gas Butano G30 LPG
28-30 mbar**

**Gas Propan G31 LPG
37 mbar
(3+)**

Este aparato se instalará de acuerdo con las Normas en vigory se utilizará únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Consultar las instrucciones antes instalary utilizar este aparato.

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL EQUIPO

Ver la etiqueta aplicada sobre el cárter del producto.

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fábrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.

Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.

Estas informaciones permiten al asistente técnico de proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA:

MODELO:

SERIE:

TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PARA USUARIOS

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

Teka Subsidiaries

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



TEKA



teka.com

P50038R02