

Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento

**PARRILLA A GAS MARCA TEKA, MODELO:
EP/60 4G, EP 60 4G, 40260601, SEGUIDO O NO DE:
AI, AL, I, INOX, INOXIDABLE, ESMALT, BUT, LPG,
MEXICO, Vr.01, Vr.02, Vr.03, Vr.04, Vr.05, E 00, E 01, E 02,
E 03, E 04, E 05, ASI COMO CUALQUIER COMBINACION
ENTRE ELLAS**



teka

PARRILLA DE GAS/EMPOTRAR

Marca: TEKA

País de Origen: Italia

Modelo: EP/60 4G

No. de Serie: Ver etiqueta de País de Origen

Tipo de Gas: LP

Presión: 2.75 kPa

Presión de Gas Natural: 1.76 kPa

1Q: 3 600 kJ/h

1Q: 10 080 0kJ/h

1Q: 6 300 kJ/h

1Q: 6 300 kJ/h



0,006 A
0,8 W
50 /60 Hz
110-127 V~



Importador:

Teka Mexicana, S. A. de C. V.

Av. Ferrocarril No. 200

Col. Moctezuma 2a Sección

Deleg. Venustiano Carranza 15500

México, D. F. Tel: 5133-04-93

Exportador:

Teka Industrial, S. A.

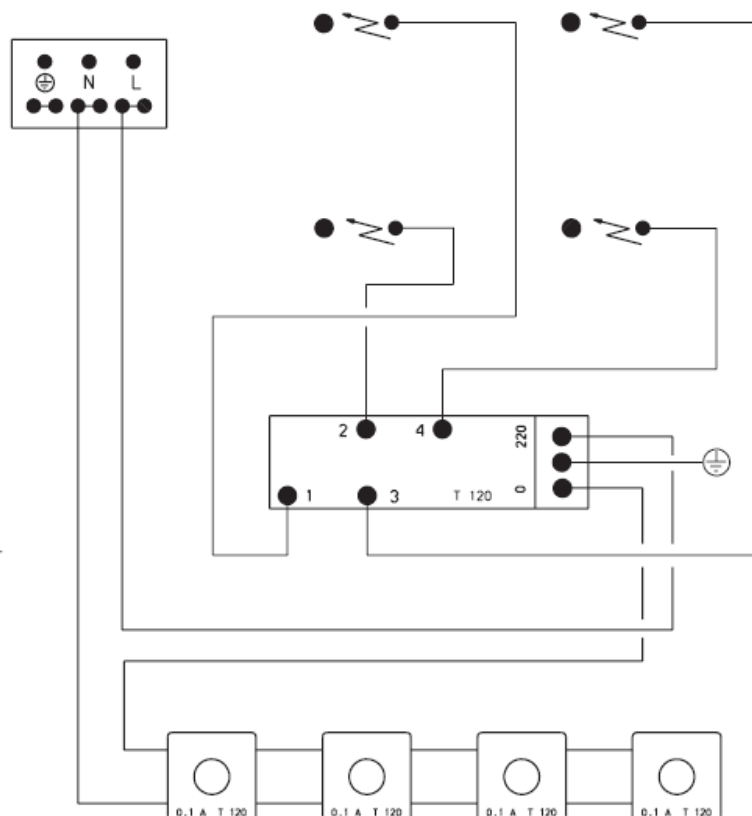
Cajo 17, Apdo.116

Santander, España

Reg. Cam. A-39/004932

“Esta Parrilla fue ajustada en fábrica para operar con Gas L.P., asimismo, puede operar con Gas natural, la conversión deberá realizarse por el Servicio Técnico de Teka Mexicana “
“Las capacidades térmicas de los quemadores que se reportan, son para ambos tipos de gas”

Advertencia: Lea el instructivo anexo antes de utilizar este producto.



“PRECAUCION. EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO A LAS INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO”

Para su seguridad:

Si huele a Gas:

Abra las ventanas.

No toque interruptores eléctricos.

Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.

Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.

Para su seguridad:

Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.

No almacene gasolina u otros fluidos inflamables en la cercanía de su aparato.

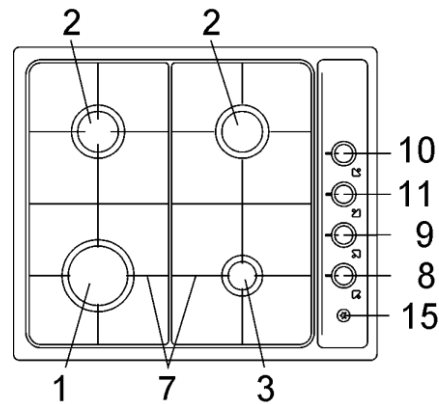
No obstruir la salida de los gases de combustión.

Este aparato no debe ser utilizado como calentador de ambiente, ya que es peligroso.

La pared posterior, y las superficies adyacentes o circundantes del mueble, deben resistir sobretemperaturas de 150° C.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARRILLAS A GAS

MODELO: EP/60 4G



MEXICO

VENEZUELA - ECUADOR

1 Quemador rápido

de 10080 kJ/h

de 2800 W

2 Quemador semi rápido

de 6300 kJ/h

de 1750 W

3 Quemador auxiliar

de 3600 kJ/h

de 1000 W

7 Parrilla “acero esmaltado” dos fuegos

8 Mando del quemador n° 3

9 Mando del quemador n° 1

10 Mando del quemador n° 2 (derecho)

11 Mando del quemador n° 2 (izquierdo)

15 Pulsador de acendido eléctrico

Atención: esta parrilla ha sido concebido para un uso doméstico en domicilios particulares y con fines no profesionales.

USO

1) QUEMADORES

En el frontal está serigrafado sobre cada botón un esquema en el que se indica la correspondencia entre dicho botón y el quemador que acciona. Después de abrir la llave de paso del gas o de la bombona de gas, se encenderán los quemadores como seguidamente se describe:

- Encendido manual

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1) y acercar un fósforo encendido al quemador.

- Encendido eléctrico

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), apretar y dejar el botón de encendido.

- Encendido eléctrico automático

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), apretar el botón hasta el fondo.

- Encendido quemadores con termopar de seguridad

Con los quemadores dotados de termopar de seguridad, hay que girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), hasta advertir un pequeño bloqueo, luego apretar el botón y repetir las instrucciones indicadas precedentemente. Después del encendido, mantener apretado el botón durante 10 segundos.

COMO USAR LOS QUEMADORES


Para conseguir el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas es conveniente recordar lo siguiente:

- utilizar para cada quemador ollas adecuadas (véase la tabla siguiente y la fig. 2).
- Cuando se llega a la ebullición, colocar el botón en posición de Mínimo (llama pequeña fig. 1).
- Utilizar siempre ollas con tapas.
- Utilizar sólo recipientes con fondo plano.


USO

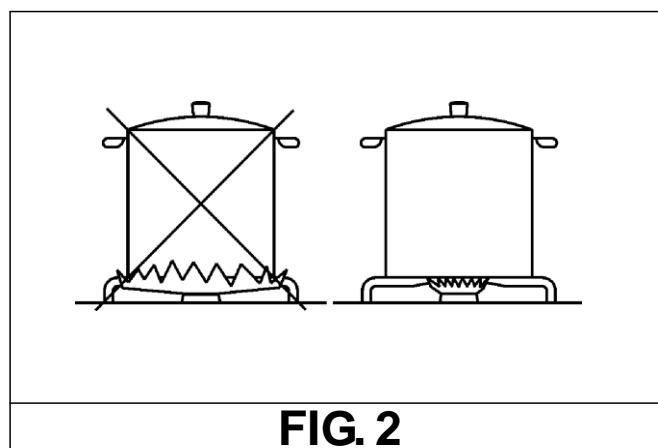
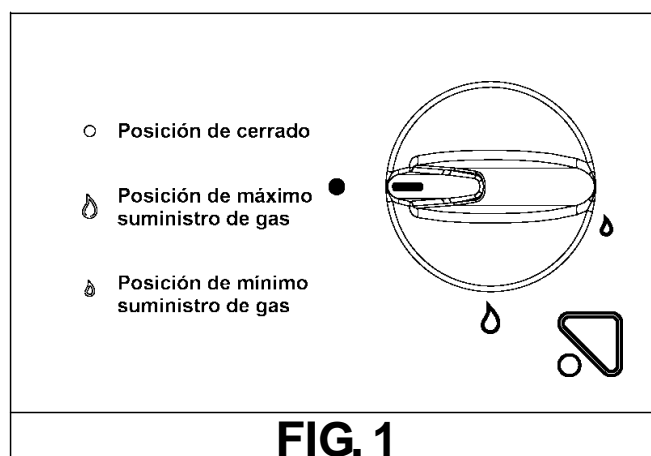
Quemadores	Potencia térmica (kJ/h)	Potencia térmica (W)	Ø recipientes cm
	MEXICO	VENEZUELA - ECUADOR	
Rápido	de 10080 kJ/h	de 2800 W	20 a 22
Semirápido	de 6300 kJ/h	de 1750 W	16 a 18
Auxiliar	de 3600 kJ/h	de 1000 W	10 a 14

ADVERTENCIA:


 El encendido de los quemadores con termopar de seguridad se consigue solamente cuando el mando está en la posición de Máximo (llama grande fig. 1).

 Si falla la energía eléctrica es posible encender los quemadores con los fósforos.


 Durante el uso de los quemadores no dejar sin custodia la parrilla e impedir que los niños se acerquen a ellos. Asegúrese, de forma particular, de que las asas de los recipientes están colocadas correctamente y prestar atención a las cocciones de comidas con aceites



USO

 y grasas, porque inflaman fácilmente. No está permitida la utilización de esta parrilla 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 la parrilla.


 No usar aerosoles ni vaporizadores en las cercanías de la parrilla cuando esté en funcionamiento.


 Si la parrilla tiene una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de los alimentos que rebosan en su superficie. Si la parrilla tiene una tapa de vidrio, éste puede reventar cuando se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

 No aconsejamos la utilización de recipientes cuyo diámetro supere el perímetro de la placa de la parrilla.


USO


ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:


 Esta parrilla no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado a la propia parrilla), o un sistema de control remoto.

 Esta parrilla 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 de la parrilla 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 la parrilla.

 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 la parrilla y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.

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

 Cuando los quemadores están funcionando o después de haber funcionado, en la placa de la parrilla hay zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

USO



Esta parrilla debe ser utilizada 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 parrilla.



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 parrilla de gas produce calor, humedad y productos de la combustión en la habitación en la que se encuentra instalada. Asegurese 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 de la parrilla 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.



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.

USO

ATENCIÓN:

Antes de cada operación de limpieza, desconectar la parrilla del suministro de gas y de la alimentación eléctrica.

2) SUPERFICIE DE TRABAJO

Si se quiere mantener la superficie de trabajo de la parrilla reluciente, es muy importante lavarlo después de cada utilización con agua tibia enjabonada, enjuagarlo y secarlo. De igual forma se lavarán las parrillas esmaltadas, las tapas difusoras esmaltadas “C” y los cabezales de los quemadores “M” (véase fig. 3).

La limpieza se debe realizar cuando la superficie de trabajo y los componentes no estén calientes y no se deben utilizar esponjas metálicas, polvos abrasivos ni aerosoles corrosivos.

No dejar durante mucho tiempo en contacto con las superficies vinagre, café, leche, agua salina, ni zumo de limón.

ADVERTENCIAS:

Cuando se vuelvan a montar los componentes, rogamos atenerse a las siguientes recomendaciones:

- Verificar que cuerpos extraños no obstruyan las hendiduras de los cabezales de los quemadores “M” (fig.3).**
- Asegurarse de que la tapa difusora esmaltada “C” (fig. 3) esté colocada en modo correcto en el cuerpo del quemador. Esta situación se cumple cuando la pequeña tapa colocada en el cuerpo está perfectamente estable.**
- La posición exacta de la parrilla está definida por los ángulos redondeados a colocar hacia el borde lateral de la superficie de la parrilla.**

LIMPIEZA

- Si la maniobra de apertura y cierre de algunos grifos es dificultosa, no forzarlos, llamar urgentemente al servicio tecnico autorizado de la marca TEKA.
- No limpiar la parrilla con un limpiador a vapor.

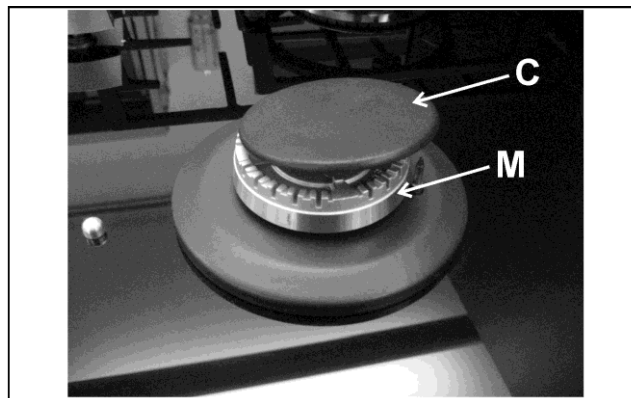


FIG. 3

INSTALACIÓN

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DIRIGIDAS A LOS INSTALADORES

La instalación, todos los ajustes, las transformaciones y los mantenimientos especificados en esta parte deben ser efectuados sólo por instaladores autorizados.

Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de ajuste automático de la parrilla podrán ser modificados sólo por el fabricante o el técnico autorizado.

3) COLOCACIÓN DE LA PARRILLA

Después de quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los componentes móviles, asegurarse de la integridad de la parrilla. En caso de duda, no utilizarla y llamar al instalador calificado. **No dejar al alcance de niños los componentes del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno expandido, clavos...), puesto que son potenciales fuente de peligro.**

Hay que hacer en la superficie del mueble modular una apertura para el encastrado con las dimensiones especificadas en mm (véase fig. 7), con la precaución de que sean respetadas las distancias críticas entre la parrilla, la pared lateral, la pared posterior y la superior (véase fig. 7 y 8).

La parrilla tiene que ser clasificada como clase 3 y por eso sujeto a todas las prescripciones contempladas por las normas de estos productos.

INSTALACIÓN

4) FIJACIÓN DE LA PARRILLA

La parrilla está dotada de una especial junta de estanqueidad para evitar cualquier infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar esta junta de estanqueidad, de forma correcta, se ruega prestar mucha atención a cuanto se especifica a continuación:

- Despegar las tiras de la junta de estanqueidad de su soporte, poniendo atención en que la protección transparente quede enganchada a la junta de estanqueidad.
- Invertir la parrilla y colocar correctamente la junta de estanqueidad "E" (fig. 9) bajo el borde de la parrilla, de manera que el lado externo de la junta de estanqueidad encaje perfectamente con el borde periférico externo de la parrilla. Las extremidades de las tiras tienen que encajar sin solaparse.
- Adherir a la superficie la junta de estanqueidad en modo uniforme y seguro, apretándola con los dedos, después quitar la tira de papel protectora de la junta de estanqueidad y poner la encimera sobre la apertura practicada en el mueble.
- Bloquear con las grapas "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 tope (fig. 10).
- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la parrilla, 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

(*) ENTRADA DE AIRE: VÉASE CAPÍTULO INSTALACIÓN (PÁRRAFOS 5 Y 6)

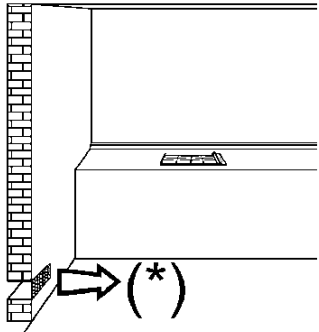


FIG. 4

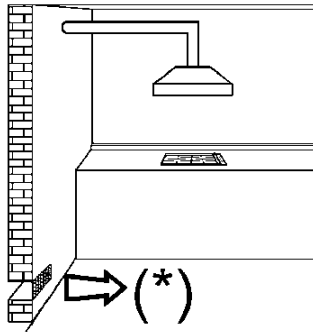


FIG. 5

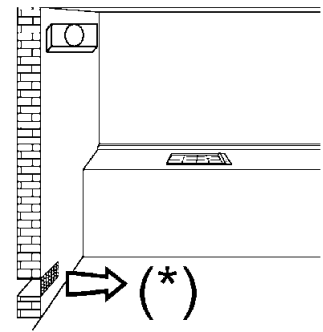


FIG. 6

MEDIDAS A RESPETAR (en mm)

	A	B	C	D	E
4F	560	480	60	60	100 min.

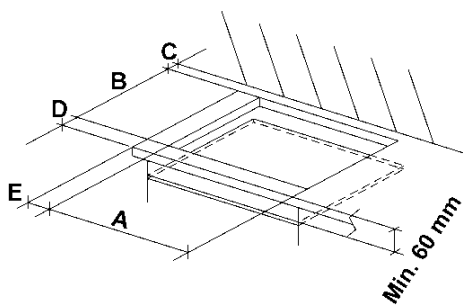


FIG. 7

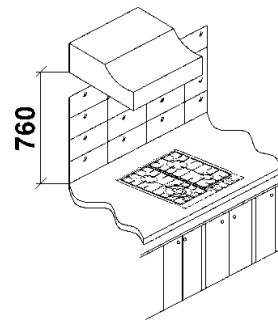


FIG. 8

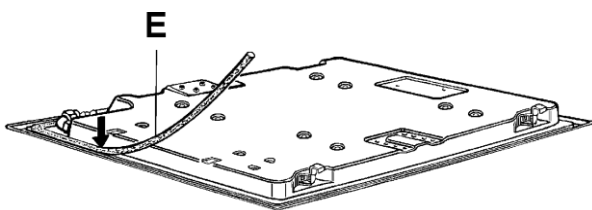


FIG. 9

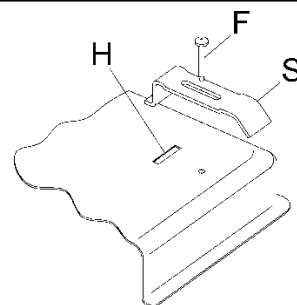


FIG. 10

INSTALACIÓN

REGLAS IMPORTANTES DE INSTALACIÓN

Se avisa al instalador que las eventuales paredes laterales no pueden superar en altura a la parrilla. Además, la pared posterior y las superficies adyacentes a la parrilla tienen que resistir una sobre-temperatura de 65 K.

El adhesivo que une el laminado plástico al mueble, tiene que resistir hasta temperaturas de 150 °C para evitar el desenganchado del revestimiento. La instalación de la parrilla se debe realizar en conformidad con las normas en vigor.

Esta parrilla no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Por lo que debe conectarse en conformidad a las reglas de instalación anteriormente mencionadas. Hay que poner particular atención a las siguientes disposiciones aplicables en materia de ventilación y de aireación.

5) VENTILACIÓN LOCAL

Es indispensable que el lugar donde la parrilla se instale esté permanentemente ventilado para garantizar su correcto funcionamiento. La cantidad de aire requerida es la necesaria para la habitual combustión de gas y la ventilación del local, cuyo volumen no puede ser inferior a 20 m³. El flujo natural del aire se debe producir mediante aperturas permanentes hechas en las paredes del local y hacía el exterior, con una sección mínima de 100 cm² (véase fig. 4). Estas aperturas tienen que ser realizadas de modo que no se puedan obstruir. También se permite la ventilación indirecta por medio de toma de aire de los locales adyacentes, respetando en modo taxativo las normas en vigor.

ATENCIÓN: si los quemadores de la superficie de trabajo no poseen termopar de seguridad, la apertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm².

INSTALACIÓN

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Las parrillas a gas deben siempre descargar los productos de la combustión por medio de campanas extractoras conectadas a chimeneas, cañones o directamente al exterior (véase fig. 5). Si no existe la posibilidad de aplicación de la campana, se permite utilizar un ventilador instalado en una ventana o en una pared que dé al exterior, el cual se deberá poner en marcha mientras esté en funcionamiento la parrilla (véase fig. 6), siempre y cuando sean respetadas, en modo taxativo, las normas relativas a la ventilación en vigor.

INSTALACIÓN

7) CONEXIÓN AL GAS

Antes de conectar la parrilla, asegurarse de que los datos de la etiqueta, situada en la parte inferior de la carcasa, sean compatibles con los de la red de distribución de gas.

La etiqueta impresa de este manual y la situada en la parte inferior del armazón, indican las condiciones de regulación de la parrilla: tipo de gas y la presión de alimentación.

Cuando el gas es distribuido por medio de canalización, el aparato tiene que estar conectado a la instalación de suministro de gas:

- Con tubo metálico rígido de acero según norma en vigor, cuyas conexiones tienen que estar realizadas por empalmes de rosca conforme con las normas.
- Con tubo de cobre según norma, cuyas conexiones tienen que ser realizadas por empalmes de estanqueidad mecánica según norma en vigor.

Cuando el gas es suministrado directamente por una bombona, el aparato alimentado con un regulador de presión conforme a la norma en vigor, tiene que estar conectado:

- Con tubo de cobre según norma en vigor, cuyas conexiones tienen que ser realizadas por empalmes de estanqueidad mecánica conforme con norma en vigor.

Finalizada la instalación, controlar la perfecta conexión, está prohibido el uso de la llama.

ADVERTENCIAS:

La parrilla viene preparada con una conexión roscada según EN ISO 228-1 de 1/2" de diametro.

INSTALACIÓN

8) CONEXIÓN ELÉCTRICA


La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones de las leyes vigentes.

Antes de conectar la parrilla, asegurarse de que:

- La capacidad eléctrica de la instalación y las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima de la parrilla (véase etiqueta situada en la parte inferior de la carcasa).
- La toma o la instalación esté dotada de una eficaz toma de tierra según las normas y las disposiciones de las leyes vigentes. Se declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa mediante enchufe de conexión eléctrica:

- Dotar en el cable de alimentación "C", en el caso de que no lo disponga (véase fig. 11), una clavija normalizada para la carga indicada en la etiqueta indicativa. Conectar los cables como muestra el esquema de la fig. 11, respetando las siguientes correspondencias:

Letra L (fase)= cable color marrón; Letra N (neutro) = cable color azul; Símbolo tierra  = cable verde - amarillo.

- El cable de alimentación se debe disponer de manera tal que no alcance en ningún punto una temperatura superior a 75 K.
- No utilizar para la conexión reducciones, adaptadores o derivados puesto que estos podrían provocar falsos contactos con los consiguientes recalentamientos peligrosos.
- Terminada la instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- Colocar entre la parrilla y la red un interruptor de corte

INSTALACIÓN

omnipolar, dimensionado a la carga de la parrilla, con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.

- Recordar que el cable de conexión a tierra no debe ser nunca interrumpido por el interruptor.
- Como alternativa, la conexión eléctrica puede estar protegida por un interruptor diferencial de elevada sensibilidad.

Se recomienda especialmente fijar el cable específico de conexión a tierra de color verde-amarillo con una eficiente instalación de tierra.

ADVERTENCIAS:

Además, la pared y las superficies adyacentes y circunstantes a la superficie tienen que resistir a una sobretemperatura de 65 K.

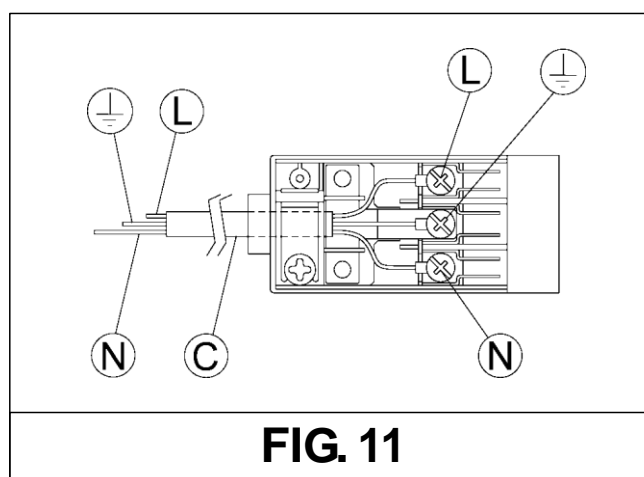


FIG. 11

REGULACIONES

Antes de cada ajuste desconectar la parrilla de la alimentación eléctrica.

Terminados los ajustes o preajustes, los posibles sellados deben ser restablecidos por el técnico.

Nuestros quemadores no necesitan ninguna regulación de aire primario.

9) GRIFOS

Regulación de "Mínimo":

- Encender el quemador y poner el mando en la posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).
- Quitar el mando "M" (fig. 12-12/A) del grifo fijado por simple presión.
- Introducir un pequeño destornillador "D" en el agujero "C" (fig. 12) El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 12) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 12), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 12 / A).
- Gire a la derecha o a la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.
Se recomienda no exagerar la "mínima": una pequeña llama debe ser continua y estable.

Volver a montar los componentes correctamente.

Queda claro que el ajuste mencionado debe ser realizado sólo por quemadores que funcionan con G20, mientras que con quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo debe estar fijado a fondo (girando en sentido antihorario).



FIG. 12

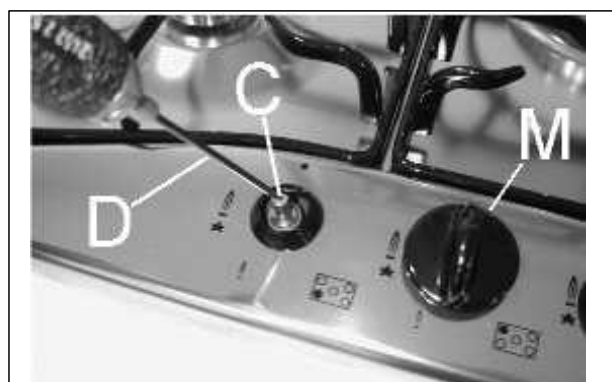


FIG. 12/A

TRANSFORMACIONES

10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Los quemadores son adaptables a varios gases montando los inyectores correspondiente al gas de utilización y regulando el mínimo. Para hacer esto, es necesario quitar los quemadores y con la llave "B" de tubo del 7, quitar el inyector "A" (véase fig. 13) y sustituirla por el inyector adecuado para el gas de utilización.

Se aconseja fijar enérgicamente el inyector.

Después de haber realizado las sustituciones anteriormente indicadas, el técnico tendrá que ajustar los quemadores, como se describe en el párrafo 9, cerrar las eventuales piezas de ajuste o reajuste y aplicar en la parrilla, en sustitución de la existente, la etiqueta correspondiente al nuevo ajuste de gas efectuado en el aparato. Esta etiqueta está dentro del sobre de los inyectores de recambio. El sobre que contiene los inyectores y las etiquetas puede ser incluido en la dotación o disponible en los centros de asistencia autorizados.

Para la comodidad del instalador se adjunta una tabla con las capacidades, las potencias térmicas de los quemadores, el diámetro de las inyectores y la presión de trabajo para varios gases.

DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES

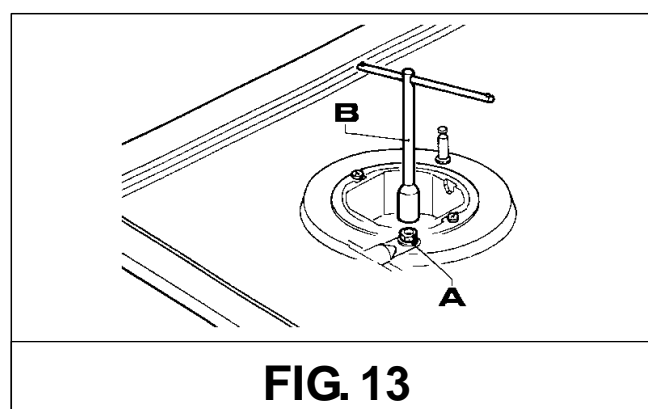
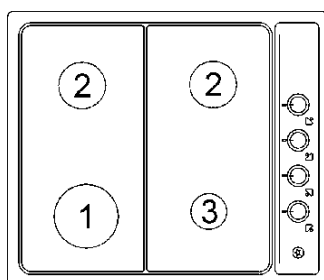


FIG. 13

TABLA MEXICO

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN TRABAJO (kPa)	DIAMETRO INYECTOR	POTENCIA TÉRMICA (kJ/h)
N°	DENOMINACIÓN			1/100 mm	MAX.
1	RAPIDO	G30 - BUTANO	2.75	83	10080
		G31 - PROPANO	3.7	83	10080
		G20 - NATURAL	1.76	117 S	10080
2	SEMIRÁPIDO	G30 - BUTANO	2.75	65	6300
		G31 - PROPANO	3.7	65	6300
		G20 - NATURAL	1.76	97 Z	6300
3	AUXILIAR	G30 - BUTANO	2.75	50	3600
		G31 - PROPANO	3.7	50	3600
		G20 - NATURAL	1.76	72 X	3600

TABLA VENEZUELA/ECUADOR

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN TRABAJO	POTENCIA TÉRMICA		DIAMETRO INYECTOR	POTENCIA TÉRMICA (W)	
N°	DENOMINACIÓN			mbar	g/h		l/h	1/100 mm
1	RAPIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	218		83	800	2800
		G31 - PROPANO	37	214		83	800	2800
		G20 - NATURAL	20		286	117 S	800	2800
2	SEMIRÁPIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	127		65	550	1750
		G31 - PROPANO	37	125		65	550	1750
		G20 - NATURAL	20		167	97 Z	550	1750
3	AUXILIAR	G30 - BUTANO	28 - 30	73		50	450	1000
		G31 - PROPANO	37	71		50	450	1000
		G20 - NATURAL	20		95	72 X	450	1000

USO Y MANTENIMIENTO

Sistema antigiro accidental en mandos de gas



En los modelos sin sistema de seguridad (sin dispositivo de corte de gas), los grifos de gas están dotados de un sistema mecánico que impide que los mandos puedan girar libremente desde la posición de cerrado a la posición de abierto (y, por lo tanto, la salida accidental de gas por los quemadores) si no se empuja previamente el mando.



Si en alguna ocasión, durante el uso de la parrilla, usted percibiera que algún mando puede girar desde la posición cerrado sin necesidad de empujarlo previamente (por ejemplo: debido a la suciedad que se ha podido introducir y acumular en los grifos de gas) debe usted, por su seguridad, avisar rápidamente al servicio técnico para solucionar esta anomalía.

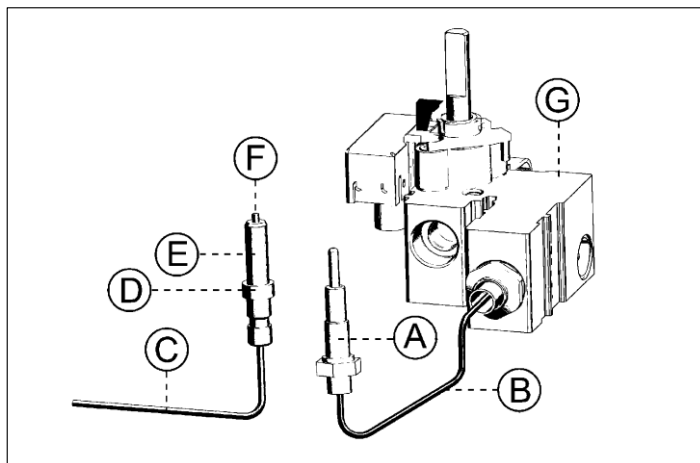
Componentes de un sistema con seguridad

En las parrillas con seguridad (modelos con siglas AL), el dispositivo de corte de gas está formado por los siguientes elementos:

- * Grifo de seguridad
- * Termopar de seguridad junto al quemador
- * Conexión termopar-grifo.

El termopar envía una señal eléctrica al grifo, detectando la presencia o no de llama en el quemador. Durante el encendido debe mantener presionado el grifo al menos durante 5 segundos, hasta que el termopar se haya calentado y envíe la señal eléctrica suficiente al grifo. En caso de que el quemador se apague, la falta de llama es detectada por el termopar que hace que el grifo de seguridad corte el paso de gas.

USO Y MANTENIMIENTO



- Ⓐ Termopar de seguridad
- Ⓑ Conexión termopar-grifo
- Ⓒ Conexión al generador de chispa
- Ⓓ Bujía de encendido
- Ⓔ Cerámica
- Ⓕ Electrodo
- Ⓖ Grifo de seguridad

Consejos para la buena utilización de los quemadores

- * No se deben emplear quemadores rápidos con recipientes de poco diámetro, pues parte de la llama se difundirá fuera del recipiente, y de esa forma el rendimiento será mucho menor (ver figura 2).
- * Los quemadores no deben funcionar sin un recipiente sobre ellos, así se evitará un gasto inútil de gas y que la parrilla se caliente en exceso. Es importante que el recipiente esté tapado, ahorrará energía.
- * Cuando los quemadores están funcionando no deben estar expuestos a corrientes de aire fuertes, pues además de la pérdida de potencia calorífica, se tiene el peligro de que se apague la llama, con lo que el gas se escapará, salvo en las parrillas con seguridad, pudiendo producir cualquier accidente.
- * Esto se debe tener en cuenta sobre todo al funcionar con los quemadores a potencia mínima.
- * Si el quemador ahúma los recipientes o las puntas de la llama son amarillas, deberá limpiar dicho quemador. Si esta anomalía persiste se avisará al Servicio de Asistencia Técnica.
- * Utilizar recipientes con el fondo totalmente plano.
- * No se recomiendan las planchas o rejillas para conseguir una ebullición a fuego lento, debido a que dañan la parrilla.

USO Y MANTENIMIENTO

- * No utilizar placas de fundición sobre la parrilla, ya que estas reflejan un calor excesivo a la parrilla.
- * Los recipientes colocados sobre los quemadores no deberán sobresalir fuera de los límites de la parrilla, para que el efecto del rebote de la llama no perjudique la parrilla con superficies no resistentes a las altas temperaturas.

Limpieza y conservación de los quemadores

- * Las parrillas deben limpiarse con un estropajo que no sea abrasivo, una vez que se hayan enfriado.
- * Los quemadores deben limpiarse periódicamente, sobre todo las ranuras; para ello serán sumergidos en agua jabonosa templada y frotados con un estropajo o con un cepillo de púas rígidas.
- * No limpiar las tapas difusoras esmaltadas cuando estén todavía calientes. Son perjudiciales los productos abrasivos: vinagre, café, leche, agua salada y jugo de tomate, que permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas.
- * El acero inoxidable se debe lavar con agua jabonosa y un paño suave. Si después de esto la chapa queda amarillenta, recomendamos emplear: limón, vinagre, amoníaco rebajado con agua o algún producto de limpieza que contenga este último elemento.
- * Al limpiar la parrilla con los quemadores desmontados debemos tener cuidado de que no se introduzcan líquidos u objetos en el orificio del inyector.
- * No utilizar para la limpieza productos que ataquen el aluminio, como sosa, aceite, etc.

USO Y MANTENIMIENTO

* Para la limpieza de los mandos dorados no se debe emplear productos limpiametales, estropajos abrasivos, lejías o detergentes en polvo. Se debe emplear agua jabonosa y un paño suave.

* Debe limpiar periódicamente y con mucho cuidado el encendedor (cerámica y electrodo) para evitar problemas de encendido. Verifique también que las ranuras de los quemadores no estén obstruidas.

* Para garantizar la estanqueidad de la instalación de gas y el buen funcionamiento de los quemadores es necesario que la parrilla sea revisada por el Servicio Técnico Especializado por lo menos una vez cada 4 años.

Nota: Compruebe cada vez que monte un quemador, que todos los elementos se ajustan correctamente. Un componente mal colocado puede producir mala combustión y/o sobrecalentamientos.

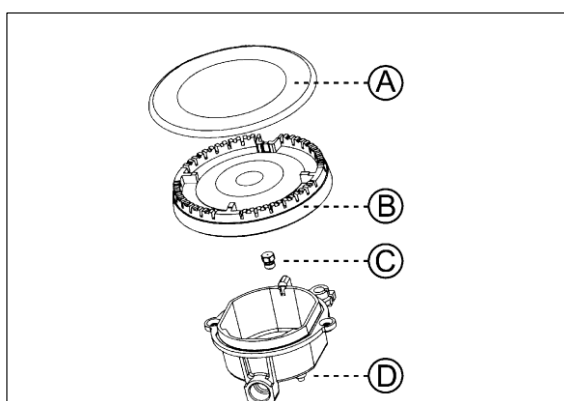
USO Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento de los quemadores

Siempre que se desmonten los grifos de gas debe cambiarse la junta que lleva entre éstas y el tubo distribuidor. El funcionamiento de los quemadores es correcto cuando su llama es estable y de color azul verdoso. Si las puntas fueran amarillas deben limpiarse bien los quemadores; si aun persisten, consulte con el Servicio Técnico.

Para garantizar la estanqueidad de la instalación de gas y el buen funcionamiento de los quemadores es necesario que la parrilla sea revisada por el Servicio Técnico especializado por lo menos una vez cada año.

Nota: Cualquier modificación o reglaje que deba realizarse sobre la parrilla debe ser realizado por personal técnico autorizado.



- Ⓐ Tapa difusora
- Ⓑ Corona difusora
- Ⓒ Inyector
- Ⓓ Porta-inyector

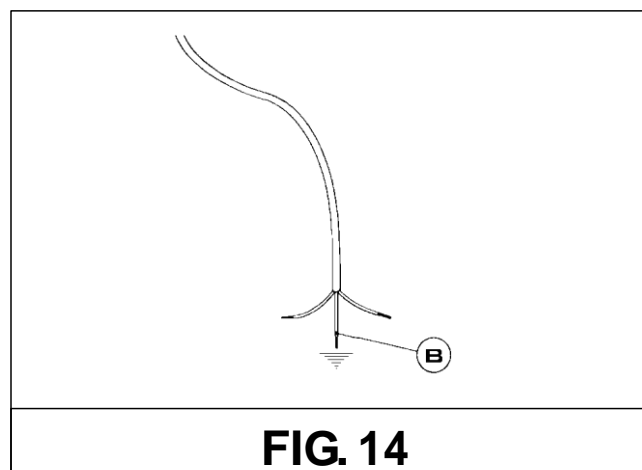
MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

APARATO	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICO
Parrilla a gas	H05 RR-F	Sección 3 x 0.75 mm ²

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador debe mantener el cable de tierra más largo que los cables de fase (véase fig. 14) y además debe respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.



DATOS TÉCNICOS PRESENTES EN LA ETIQUETA INDICATIVA

MEXICO

4 FUEGOS

G 30 - BUTANO = 2.75 kPa

G 31 - PROPANO = 3.7 kPa

G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Capacidad termica
total = 26280 kJ/h

Tensión = 110 - 127 V~

Frecuencia = 50/60 Hz

VENEZUELA / ECUADOR

4 FUEGOS

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

ΣQ_n Gas Natural = 7.3 kW

ΣQ_n GPL = 531 g/h (G30)

ΣQ_n GPL = 521 g/h (G31)

Tensión = 110 - 127 V~

Frecuencia = 50/60 Hz

DATOS TÉCNICOS DEL AJUSTE DE GAS DEL APARATO

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 el manual de instrucciones.

Este aparato está regulado para funcionar a

G 30 – "p" 2.75 kPa (28-30 mbar)

G 31 – "p" 3.7 kPa (37 mbar)
(3+)

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

COD. 0030944 - 02/12

ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

Esta parrilla, antes de salir de la fábrica, fue probada y puesta a punto por técnicos expertos y especializados, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica o en las tiendas autorizadas.

Cada reparación o puesta a punto que fuese necesaria debe ser realizada con la máxima atención y cuidado por técnicos cualificados.

Por este motivo recomendamos llamar siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o al nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo de inconveniente de la parrilla de su posesión. Estos datos están impresos en la etiqueta situada en la parte inferior del aparato y en el embalaje.

Estas informaciones permiten al auxiliar técnico de proveerse de las adecuadas piezas de recambio y garantizar, en consecuencia, una intervención veloz y correcta. Se aconseja escribir a continuación estos datos, para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA:

MODELO:

SERIE:

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Australia Teka Australia Pty Ltd	Normanby Business Park, 45	Notting Hill, 3168 Victoria	+61 3 9550 6100
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 1 86 68022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Z.3 Doornveld 121	B-1731 Zellik	+32 2 466 8740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bvd. Tzankov 59-63	1784 Sofia	+35 92 97 68 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+56 (2) 438 6000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	Room 2204, Wen Ji Building, No. 66 Shaanxi Road North	Jing'an District, 200041 Shanghai	+86 21 511 688 41
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Avedøreholmen, 95	2650 Hvidovre	+45 363 40 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parquel Ind. California 2 Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 4 2100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 2771 3950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1235 86 1916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2109760283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13542110
Indonesia PT Teka Buana	Tedja Buana Building, Jalan Menteng Raya, 29	10340 Jakarta	+62 213905274
Italia Teka Italia S.P.A.	Via le Lame, 15	03100 Frosinone	+39 077 58 98 271
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+603 7620 1600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 555 133 0493
Morocco Teka Maroc S.A.	Casablanca au 73,	BD. My. Silmane, 33.	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+31 23 5656 470
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 98 01 00
Pakistan Kuppersbusch –Teka Pakistan (Pvt) Ltd	84 B1, off M.M. Alam Road	Gulberg III, Lahore	+92 42 5757 676

Poland Teka Polska Sp. ZO.O	ul. 3-go Maja 8	05-800 Pruszków	+48 22 738 32 70
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota – Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1234 329500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sector 1, B-dul Ficusului nr. 40	Bucarest	+40 212 33 44 50
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â ^ ™ Russia	+7 495 64 500 64
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Avenue Clemenceau,83, 01- 33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 673 42 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 220 403 00
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	Golden Pavillion, 4th floor, 153/3 Soi Mahardlekluang, 1	Rajdamri Rd., Pathumwan, 10330 Bangkok	+662 652 2999
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	34394 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 212 288 3134
Ukraine Teka Ukraine LLC	Velyka Zhytomyrska Str. 10, of. 1	01025 Kiev	+380 44 49 606 80
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 4 887 2912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Mez Floor,in Khedia Centre Al Garhoud	Deira, P.O. Box 35142 Dubai	+971 4 283 30 47
USA Teka USA Inc.	1883 Massaro Boulevard	Tampa, Florida 33619	+1 813 288 8820
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 212 291 2821
Vietnam Teka Vietnam Co., Ltd.	185 Dien Bien Phu Street, 8th Floor	Dakao Ward, District 1, Hochiminh	+84 83 82 58 746

