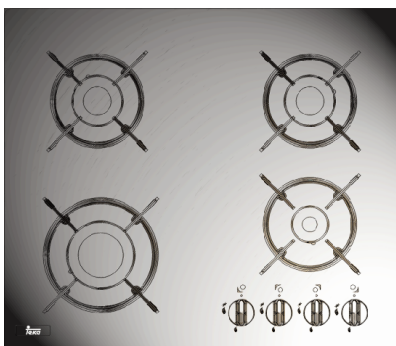


INSTALLATION INSTRUCTIONS  
AND RECOMMENDATIONS FOR USE AND MAINTENANCE  
**GLASS GAS HOBS**

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN  
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO  
**COCINAS CRISTAL GAS**

**HF LUX 60 4G AL NAT / HF LUX 60 4G AL BUT**  
**HF LUX 50 4G AL NAT / HF LUX 50 4G AL BUT**  
**HLX 60 4G AL NAT / HLX 60 4G AL BUT**  
**HF LUX 50 4G AI AL CI NAT / HF LUX 50 4G AI AL CI BUT**  
**HF LUX 60 AI AL CI NAT / HF LUX 60 AI AL CI BUT**



**teka**

# Contents / Índice

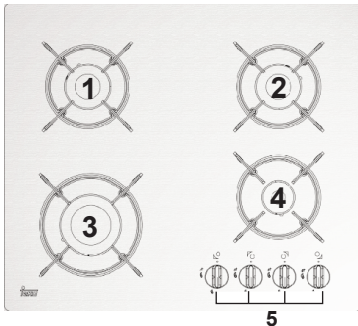
GB

<b>Introduction</b>	<b>Page 3</b>
User Guide	4-5
<b>Installation</b>	<b>6</b>
Positioning the hobs	6
Positioning the oven	7
Anchoring the hob	7-8
Connecting the gas	8
Connecting the electricity	9
Gas conversion	11
<b>Technical information</b>	<b>12</b>
Dimensions and powers	12
Technical data	13
<b>Use and Maintenance</b>	<b>14</b>
Elements of a burner	14
Igniting the burners	14-15
Anti-accidental turn mechanism on the gas controls	15
Safety system components	15
Maintenance of the glass	16
Suggestions for effective use the burners	16-17
Maintenance of the burners	17
Environmental considerations	17
Reminder	18
Cleaning and care	19
<b>If something doesn't work</b>	<b>20</b>

ES

<b>Presentación</b>	<b>Página 3</b>
Guía de Uso	21-22-23
<b>Instalación</b>	<b>24</b>
Emplazamiento de las encimeras de cocción	24
Emplazamiento del horno	25
Anclaje de la encimera de cocción	25-26
Conexión del gas	26
Conexión eléctrica	26-27
Transformación del gas	29
<b>Información técnica</b>	<b>30</b>
Dimensiones y potencias	30
Datos técnicos	31
<b>Uso y Mantenimiento</b>	<b>32</b>
Elementos de un quemador	32
Encendido de los quemadores	32-33
Sistema antigiro accidental en mandos de gas	33
Componentes de un sistema con seguridad	33
Mantenimiento de los quemadores	33-34
Consejos para la buena conservación del vidrio	34
Consejos para la buena utilización de los quemadores	35
Consideraciones medioambientales	35-36
Recuerde	37
Limpieza y conservación	38
<b>Si algo no funciona</b>	<b>39</b>

## Introduction / Presentación



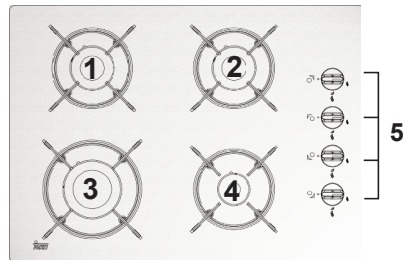
**HF LUX 60 4G AL BUT**  
**HF LUX 60 4G AL NAT**  
**HF LUX 60 AI AL CI NAT**  
**HF LUX 60 AI AL CI BUT**

GB

- 1 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
  - 2 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
  - 3 Rapid burner 2,850 Kcal/h -3.00 kW.
  - 4 Auxiliary burner 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Burner operating controls.
- \* All the burners have a grid.  
 \* Maximum calorific power: 6,450 Kcal/h - 7.5 kW.

ES

- 1 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
  - 2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
  - 3 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3.00 kW.
  - 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Mandos de accionamiento de los quemadores.
- \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7.5 kW.



**HF LUX 50 4G AI AL CI NAT**  
**HF LUX 50 4G AI AL CI BUT**  
**HF LUX 50 4G AL BUT**  
**HF LUX 50 4G AL NAT**

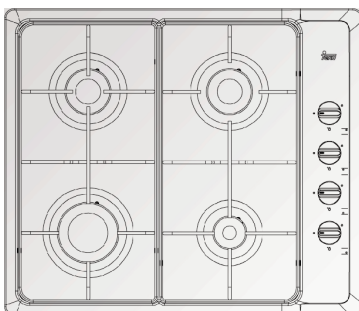
GB

- 1 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
  - 2 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
  - 3 Rapid burner 2,850 Kcal/h -3.00 kW.
  - 4 Auxiliary burner 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Burner operating controls.
- \* All the burners have a grid.  
 \* Maximum calorific power: 6,450 Kcal/h - 7.5 kW.

ES

- 1 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
  - 2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
  - 3 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3.00 kW.
  - 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Mandos de accionamiento de los quemadores.
- \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7.5 kW.

**HLX 60 4G AL BUT**  
**HLX 60 4G AL NAT**



GB

- 1 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
  - 2 Semi-rapid burner 1,500 Kcal/h -1.75 kW.
  - 3 Rapid burner 2,850 Kcal/h -3.00 kW.
  - 4 Auxiliary burner 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Burner operating controls.
- \* All the burners have a grid.  
 \* Maximum calorific power: 6,450 Kcal/h - 7.5 kW.

ES

- 1 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
  - 2 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1.75 kW.
  - 3 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3.00 kW.
  - 4 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
  - 5 Mandos de accionamiento de los quemadores.
- \* Todos los quemadores llevan parrilla.  
 \* Potencia calorífica máxima: 6.450 Kcal/h - 7.5 kW.

# Guide to Using the Instructions Booklet

Dear customer,

We are delighted that you have put your trust in us.

We are confident that the new hob that you have purchased will fully satisfy your needs.

This modern, functional and practical model has been manufactured using top-quality materials that have undergone strict quality controls throughout the manufacturing process.

Before installing and using it, we would ask that you read this Manual carefully and follow the instructions closely, as this will guarantee better results when using the appliance.

Keep this Instruction Manual in a safe place so that you can refer to it easily and thus abide by the guarantee conditions.

In order to benefit from this Guarantee, it is essential that you submit the purchase receipt together with the Guarantee Certificate.



**You should keep the Guarantee Certificate or, where relevant, the technical datasheet, together with the Instruction Manual for the duration of the useful life of the appliance. It has important technical information about the appliance.**

## Safety instructions

Before first use, you should carefully read the installation and connection instructions.

These hob models may be installed in the same kitchen furniture units as TEKA

brand ovens.

For your safety, installation should be carried out by an authorised technician and should comply with existing installation standards. Likewise, any internal work on the hob should only be done by **TEKA's** technical staff, including the change of the flexible supply cable of the appliance.

## Safety warnings:

**⚠ If the glass breaks or cracks, the hob should immediately be disconnected from electric current in order to avoid the risk of electric shock and all burners should immediately be switched off. Appliance surface shouldn't be touched and used.**


**⚠ This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.**


**⚠ The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the stovetop unless they are permanently supervised.**


**⚠ This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, ONLY when supervised or if they have been given adequate instruction on the use**


of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.


 Children must not play with the device.

 Precaution. It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may catch fire. Never try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.


 Do not store any object on the cooking areas of the stovetop. Prevent a possible fire hazard.

 For safety reasons, we advise that the instructions provided by the gas supply company are followed and that the supply tap is turned off when the hob is not in use.

 If a gas smell is noted, the gas intake to the hob should be shut off and the room ventilated. The gas installation and the hob should also be checked by a specialised technician.

 In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.

 This appliance must be used exclusively for cooking, never for other purposes such as heating a room.

 TEKA doesn't recommend the use of protective covers for cooktops. The use of inadequate protective covers can cause accidents.

 Steam cleaner should not be used.

# Installation

## Important

INSTALLATION AND SETUP SHOULD BE CARRIED OUT BY AN AUTHORISED TECHNICIAN IN LINE WITH CURRENT INSTALLATION STANDARDS.

## Positioning the hobs


Depending on the model to be installed, an opening with the dimensions shown in figure 2 will be cut into the unit's worktop or stove.


The system for fixing the hob is intended for use with kitchen units with a thickness of 20, 30 and 40 mm.


The minimum distance between the surface supporting the cooking pans and the lower part of the kitchen unit or the hood located above the hob should be 650 mm. If the hood's installation instructions recommend that the gap is greater than this, you should follow this advice.

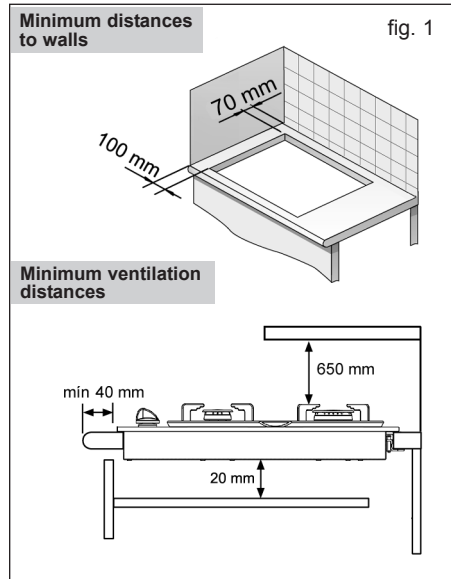
The unit where the hob and oven will be located will be suitably fixed.


### Warnings:

 **When hobs are handled before being installed, care should be taken in case there is any protruding part or sharp edge which could cause injury.**

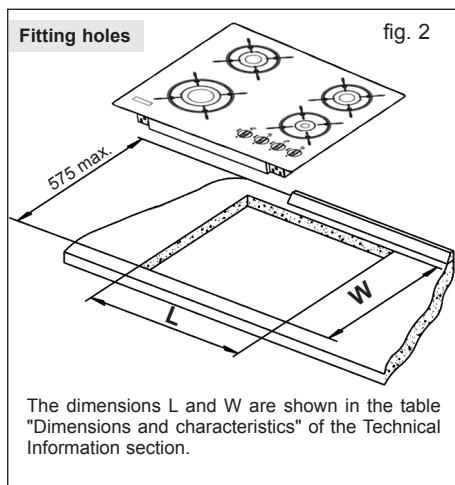
 **When installing units or appliances above the hob, the hob should be protected by a board so that the glass cannot be damaged by accidental blows or heavy weights.**

 **The glues used in manufacturing the kitchen unit and in the adhesive on the decorative laminate of the worktop surface should be made to tolerate temperatures of up to 100°C.**

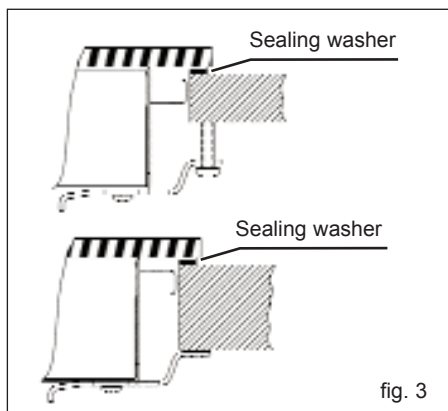


 **TEKA assumes no responsibility for any malfunction or damage caused by faulty installation.**

PLEASE REMEMBER THAT THE GUARANTEE DOES NOT COVER THE GLASS IF IT SUFFERS A VIOLENT BLOW OR IF IT IS USED IMPROPERLY.



Depending on the thickness of the cabinet, it may be necessary to use the self tapping screws that are provided as compliments for securing; insert them in the circular holes of the bracket. The thread of this hole will be made when the screw is inserted inside of it. The thread should be made before fastening the bracket to the hob.



## Positioning the oven



See the corresponding manual.

## Anchoring the hob

When the gap has been properly sized, the sealing washer should be put on the lower face of the glass. **Silicone should not be applied between the glass and the unit worktop because if it becomes necessary to remove the hob from its position, the glass could break when trying to detach it.**

To secure the hob to the cabinet, four brackets should be fastened to the existing holes on the bottom part of the casing (two in the front and two in the back). There are two possibilities of where the brackets may be placed, just as is shown in figure 3.

Hob is mounted by inserting the quick nuts into the holes where the screws go (see fig. 5) and then attaching the appropriate clip, depending on the worktop's thickness (20, 30 and 40 mm) and tightening the screws until it is firmly fastened.

If an oven is being installed beneath the hob, avoid the power cable coming into contact with very hot components.

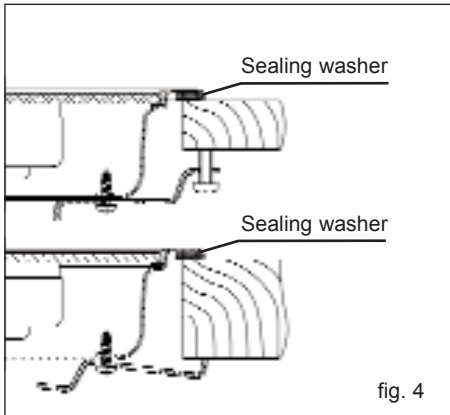


fig. 4

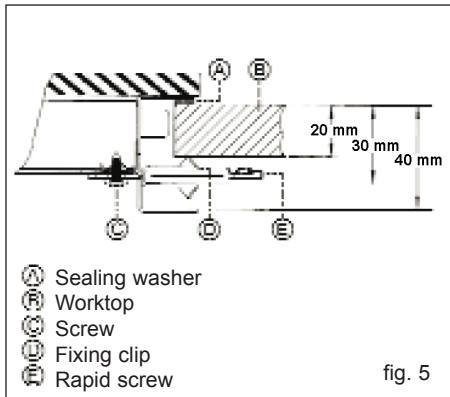


fig. 5

## Connecting the Gas

Connecting the hob to the gas mains should be done in compliance with the current installation standards and/or regulations, and by a qualified technician (an authorised installing engineer). The gas connection for these hotplates should be made with rigid piping, because the appliance is a stationery one, where it is destined for the EC market. The hob has a threaded connection of 1/2" in diameter (as per EN ISO 228-1) or 1/2" with a conical thread (as per EN 10226-1), depending on the regulations in the destination

country.

For markets with an EN ISO 228-1 1/2" connection, a 10/12 mm copper pipe is provided as an accessory for welding to the gas intake pipe.

Ventilation slots should also be made at the site in compliance with current norms. Connecting the hob's gas intake to the mains should be done in compliance with the basic gas installation standards for residential premises.

**TEKA** assumes no responsibility for any malfunction or damage that arises from an incorrect or faulty installation.

In order that the hob is not damaged by tightening the nut on the gas connection pipe, a maximum torque of 300 cm \* Kg should be applied.

When the gas connection has been made, the installation should be checked to ensure that it is completely sealed. If the check is done using air, care should be taken that the test pressure is no more than 200 g/cm<sup>2</sup>. Where air is not available, soapy water should be applied to ensure that there are no leaks in the connections. **Testing should never be done using a flame.**

When the hob has been installed, check that the burner minimums are properly adjusted. To do this, light the burners and check that they do not go out if you switch quickly from the maximum to the minimum.

Whenever the gas connection nut is removed, its washer should be changed.



## Connecting the Electricity

(Only hobs with automatic ignition or electric hotplates)

Before connecting the hob to the electric mains, check that the voltage and frequency of the mains matches what is shown on the hob's rating plate, which is located lower down, and on the guarantee certificate or, where appropriate, the technical datasheet supplied, which should be kept together with this manual.

### When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

\* Fit a standard plug suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 6, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

Earth symbol = green - yellow wire.

\* The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an overtemperature of 65 K.

\* Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.

The connection is made via an omnipolar switch or plug where accessible, which is suitable for the intensity to be tolerated and which has a minimum gap of 3 mm between its contacts, which will ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the hob. It should also be correctly earthed in line with current standards.

The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.

If the flexible supply cable fitted to these appliances ever needs to be changed, it should be replaced by TEKA's official service.

**If the mains cord is damaged, should be replaced by the manufacturer or its after sales service.**

**Need to allow the disconnection of the network device after installation, via a plug or switch accessible.**

All our appliances are designed and manufactured in compliance with European standards EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 plus the relative amendments.

The appliance complies with the provisions of the following EEC Directives:

- 2004/108/EC regarding to electromagnetic compatibility.
- 2006/95/EC regarding electrical safety.

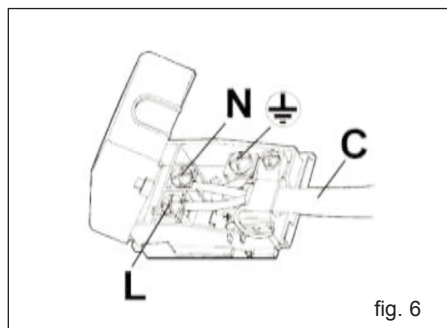
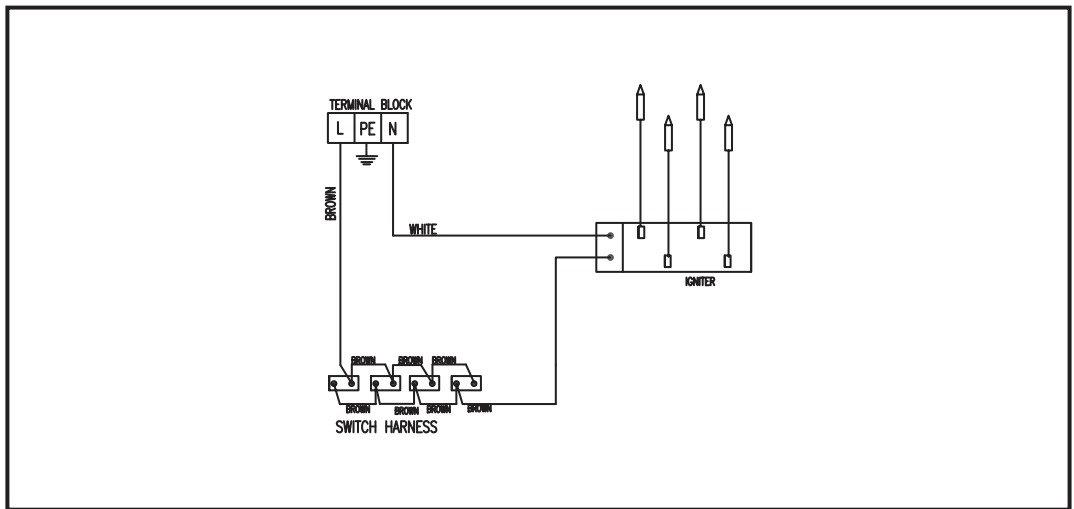


fig. 6


# CABLE CONNECTION SCHEME



## Gas conversion

### Important

Any alteration that is to be made to the appliance to convert it to a different type of gas should only be carried out by a qualified technician.

 **Information for Technical Assistance:** whenever the type of gas or the appliance's pressure is changed, the new regulation plate should be placed on top of the old one so that the new features can be seen after the change.

The tasks involved in conversion are:

- \* Replace the injectors.
- \* Adjust the taps' minimums.

The injectors required for each gas type are shown in table 1.

To **replace the injectors**, follow these instructions:

- 1 Remove the grids and upper parts of the burner so that the injector can be seen.

- 2 Using a number 7 pipe spanner, remove the injectors and replace them with the new ones. Take care to press the injector down firmly so that there is no leakage.
- 3 Replace the grid and burners that were previously removed.

When the injectors have been changed, this is how to **adjust the minimums**:

- 1 Turn the burners on to their minimum.
- 2 Pull the taps' controls firmly upwards to remove them.
- 3 Use a slim, grooved screwdriver to turn the screw located to the right or in the centre of the gas tap's shaft (the flame increases when you turn to the left and decreases when you turn to the right).
- 4 When properly adjusted, check that the flame does not go out when you turn the knob quickly from maximum to minimum.

**TEKA INDUSTRIAL, S.A.** assumes no responsibility for any hob malfunction if the gas conversion or the adjustment of the burners' minimums has not been carried out by **TEKA's** official personnel.

**Table 1**

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJEKTOR DIAMETER 1/100mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		BY PASS 1/100 mm
N°	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	RAPID	BUTANE G30	28-30	218	286	85	750	3000	41 Adj.
		PROPANE G31	37	214		85	750	3000	
		NATURAL G20	20			117 Y	750	3000	
2	SEMI RAPID	BUTANE G30	28-30	127	167	68	500	1750	32 Adj.
		PROPANE G31	37	125		68	500	1750	
		NATURAL G20	20			98 Z	500		
3	AUXILIARY	BUTANE G30	28-30	73	95	51	400	1000	30 Adj.
		PROPANE G31	37	71		51	400	1000	
		NATURAL G20	20			72 X	400	1000	

# Technical Information

## Dimensions and powers

<b>Models</b>	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 AI AL CI	HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G AI AL CI	HLX 60 4G AL HLX 60 4G AI AL
<b>Dimensions in mm</b>			
Length	580	600	580
Width	500	435	500
Height	110	110	90
Glass thickness	8	8	
<b>Dimensions of the space in the unit mm</b>			
Length (L)	560	575*	553
Width (W)	480	405	473
Depth	70	70	65
<b>Power per burner and hotplate</b>			
Rapid gas burner 3 kW.	1	1	1
Semi-rapid gas burner 1.75 kW.	2	2	2
Auxiliary gas burner 1 kW.	1	1	1
<b>Electrics</b>			
Nominal power (W) for 230 V**	0,6	0,6	0,6
Supply voltage V.	SEE RATING PLATE		
Frequency Hz.	50/60	50/60	50/60
<b>Gas</b>			
Nominal Calorific Consumption kW.	7,5	7,5	7,5

\* With granite hobs, the measurement may be 580 mm.

\*\* For voltages other than 230 V please consult the appliance's rating plate.

## Technical data

### COMMON FEATURES FOR ALL MODELS WITH ELECTRIC HOTPLATES AND AUTOMATIC IGNITION


The supply voltage and frequency will be as shown on the rating plate.


If an electric hotplate gets cracked, the hob should be disconnected from the electricity current.

### COMMON FEATURES FOR ALL MODELS WITH GAS BURNERS

#### Warnings:

- a) Before installation, make sure that the local supply conditions (the gas type and pressure) are compatible with the appliance's setup.
- b) The setup conditions for this appliance are written on the label (or the rating plate).
- c) This appliance should not be connected to a device for removing combustion products. It should be installed and connected in compliance with the current installation standards. Special attention should be paid to the regulations applying to ventilation.

 A gas cooking appliance produces heat and moisture at the site where it is installed. The kitchen should be provided with suitable ventilation: natural ventilation sources should be kept clear, a window opened, or an effective mechanical ventilation system device, such as a hood, installed.

 The intense and prolonged use of the appliance may call for complementary ventilation, such as opening a window, or more efficient ventilation such as increasing the power of the mechanical ventilation if this exists.

Class 3 Hob.

Pais

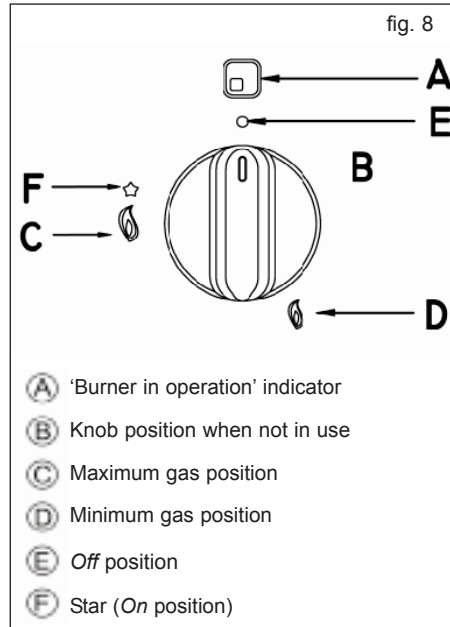
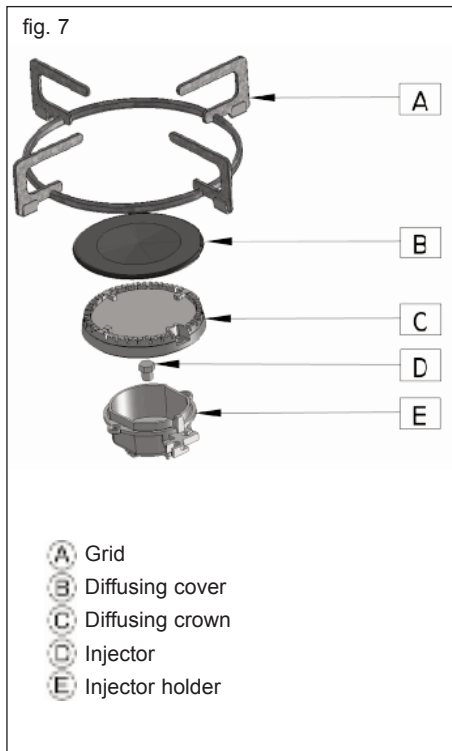
**Table 2**

Country	Category
Spain	I12H3+
Portugal	I12H3+

## Use and Maintenance

### Elements of a burner

Whenever you reassemble a burner, check that all the components are properly in place, as a part that is wrongly positioned can lead to overheating and damage the glass.



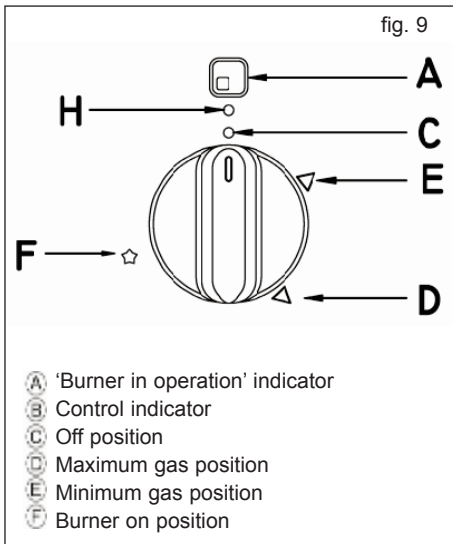
and 5 seconds so that the safety thermocouple can take effect.

\* Set the control to the position required.

**The ignition (ceramic and electrode) should be cleaned regularly and carefully in order to avoid ignition problems. Check, too, that the grooves in the burners have not become obstructed.**

### Igniting the burners

- \* Make sure that the knobs are in their correct position.
- \* Turn on the gas at the mains or turn the gas cylinder's tap.
- \* Press down the burner control.
- \* Keeping the burner control pressed down, turn it all the way till the gas ignites. Keep it pressed down for between 2



**The device shall not be operated for more than 15 seconds. If after 15 seconds the burner has not lit, stop the device and open the compartment door and/or wait at least 1 minute before attempting a further ignition of the burner.**

### Anti-accidental turn system on gas controls

On models without the safety system (without the gas cut-off device), the gas taps are equipped with a mechanical system that prevents the controls from being freely turned from the off position to the on position (and, therefore, prevents any accidental escape of gas from the burners) **if the control has not previously been pressed down.**

**If at any time while using the hob you notice that a control can be turned from the off position without it needing to be pressed down beforehand (for example: due to dirt which may have got into the gas taps and built up there) you should, for your own safety, get**

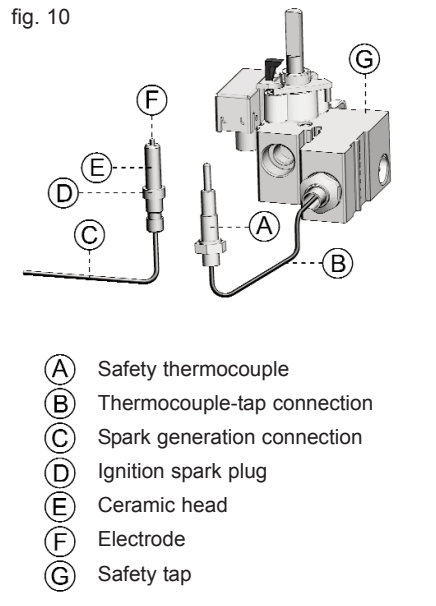
**quickly in touch with technical assistance in order to resolve this fault.**

### Safety system components

On hobs with the safety feature (those models which have the letters AL), the gas cut-off device is made up of these elements:

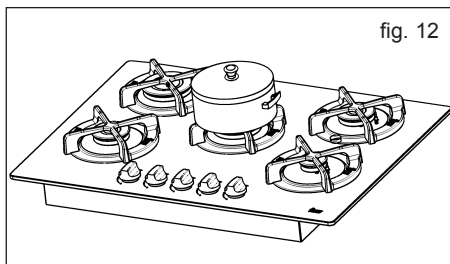
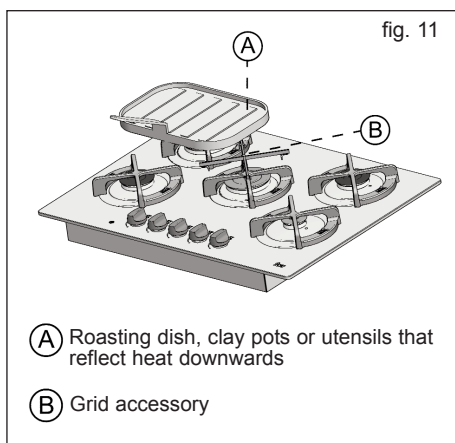
- \* The safety tap
- \* The safety thermocouple, next to the burner
- \* The thermocouple-tap connection

The thermocouple sends an electric signal to the tap which identifies whether the burner has a flame. During ignition, the tap should be held down for at least 5 seconds, until the thermocouple has heated up and can send a satisfactory electric signal to the tap. Should the burner go out, the absence of a flame is detected by the thermocouple, which makes the safety tap cut off the flow of gas.



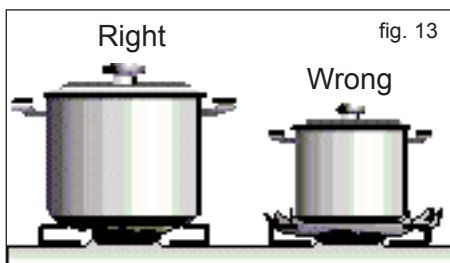
## Maintenance of the glass

- \* When using a roasting dish, clay pots or any utensil that reflects heat downwards, it is essential that the grid accessory is used, for otherwise the high temperature that is reflected downwards could damage the glass or the burners.
- \* The grid accessory can be used when cooking with pans that have a small base or when a very low heat is required, for slow cooking or to keep food warm. When it is used, the burner is less efficient.
- \* If you notice that the glass is broken or cracked, set all the hotplate controls to "zero" (turned off) turn off the gas tap and disconnect the electricity. Then contact TEKA's Technical Service.
- \* Do not use the glass surface as a storage area.
- \* Do not put aluminium foil, tin foil or plastics on the surface of the glass.
- \* With five burner models, very large pans should be placed on the central burner so that they do not reflect heat onto the kitchen unit worktop. With four burner models, use the grid accessory with this sort of pan.



## Suggestions for using the burners effectively

- \* Rapid burners should not be used with pans that have a small diameter, because part of the flame will spread away from the pan, thus reducing performance significantly. (See fig. 13).
- \* The burners should not be operated without there being a pan on them, or gas will be wasted and the grid will heat up excessively.
- \* When the burners are in operation they ought not to be exposed to strong draughts, because as well as losing calorific power, there is the danger of the flame going out, which would lead to gas escaping and could cause an accident. This point is particularly important when the burners are operating at their minimum power.
- \* If the burner makes the pans smoky, or



<b>Burners</b>	<b>Power ratings</b>	<b>Pan Ø in cm</b>
Wok	3300	24 + 26
Rapid	3000	20 + 22
Semirapid	1750	16 + 18
Auxiliary	1000	10 + 14





if the tip of the flame is yellow, the burner should be cleaned. If this anomaly persists, contact the Technical Assistance Service in order that the main air inlet can be adjusted or the gas supply pipe cleaned.

- \* Cast iron plates should not be used on the grid, because they reflect too much heat onto the cooker's hotplate.
- \* Pans placed on the burners should not jut out beyond the edge of the hotplate, so that the reflected flame does not damage worktops with a plastic surface.
- \* Use pans with a flat base.

## Maintenance of the burners

Whenever the gas taps are removed, you should change the washer that is between the taps and the supply pipe.


The burners are working properly when their flame is stable and a greeny-blue colour. If the tips of the flames are yellow, the burners need to be cleaned; if the problem persists, contact the Technical Service.

In order to guarantee the gas installation is properly sealed and the burners are working properly, the hob needs to be inspected by specialised Technical Service personnel at least once every year.

### Note:

**Any alteration or adjustment needed by the appliance should be made by authorised technical personnel.**

## Environmental considerations

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over

**to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.**

**Packaging materials are organic and fully recyclable. Plastic components are identified by marking >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Throw out packaging materials, such as household waste, in the container of your municipality..**



## Reminder



Do not use small pans on large burners, or the flame will spread.

Match pans to burners to make best use of the heat.



Do not place the pan away from the centre of the burner.

Place the pan properly, in the middle of the burner.

The pans placed on the burners should not go out of the limits of the appliance, for not damaging the work surface



Do not use utensils that reflect a lot of heat downwards directly onto the grid.

When using roasting dishes, clay pots or pans that reflect heat downwards, use the grid accessory.



Do not place the pans directly on the burner.

Place the pans on the grid.



Do not use sharp objects on the cooker.

When the grids have been used they should be cleaned when they have cooled down.



Do not use heavy weights or hit the cooker with heavy objects.

Handle pans with care on and around the cooker.



## Cleaning and care

For best care of the glass, it should be cleaned when it is cold, with suitable products. It should be cleaned after each use, so that cleaning is easier and there is no build-up of dirt from repeated use.

**When cleaning the glass, the degree of soiling should be taken into consideration, and the following guidelines followed:**

- \* When soiling is light and not stuck fast, a damp cloth and a soft detergent can be used.
  - \* Staining or grease should be cleaned with cleaning products that are suitable for glass.
  - \* If any objects or plastic utensils or sugar melts onto the glass, it should be removed immediately, while hot, using a scraper.
  - \* Never use aggressive or abrasive cleaning products that could cause scratches, such as oven cleaning aerosols, rust removers or sponges or scourers with a hard surface.
  - \* Do not slide pans over the glass, as they can cause scratches.
  - \* Ensure that the liquid does not evaporate from pans, because the heat building up at the base could damage the burner or the glass.
  - \* The glass will tolerate light bangs from big pans that do not have sharp edges. Be careful with impacts from small, sharp instruments. Do not bang pans against the edge of the glass, since this can damage the glass irreparably.
  - \* Do not spill cold liquids on the glass or burners when they are hot.
  - \* Do not stand or lean on the glass, as it might break and cause damage.
- To clean and care for other components, follow these guidelines:**
- \* The grids should be cleaned with a non-abrasive scourer when they have cooled down.
  - \* The burners - the grooves in particular - should be cleaned at regular intervals; they should be put into warm, soapy water and cleaned with a scourer or a stiff brush.
  - \* Do not clean the enamel burners' diffusing covers while they are still hot. Abrasive products can cause damage: vinegar, coffee, milk, salty water and tomato juice that have lengthy contact with the enamel surfaces.
  - \* The stainless steel should be washed in soapy water using a soft cloth. If the metal is yellowish after this, we suggest the use of lemon, vinegar, dilute ammonia or a cleaning product that contains dilute ammonia. You can keep the metal shiny by gently rubbing with a polish that can be easily obtained from outlets selling cleaning products.
  - \* The control panel should be cleaned with soapy water and a soft cloth.
  - \* When cleaning the appliance with the burners removed, care should be taken not to allow liquid or other objects to get into the bend of the injector holder.
  - \* When cleaning, do not use products that can harm aluminium, such as soda, oil, etc.
  - \* The ignition unit (ceramic and electrode) must be periodically cleaned with care in order to prevent ignition problems. A check should also be made that the burner slots are not obstructed.

## If something doesn't work

Before calling the Technical Service, please make the following checks:

Fault	Possible cause	Possible solution
<b>There is no spark when the automatic ignition control is pressed</b>		
	There is no current at the plug	Check/repair the electricity at the mains
<b>There is a spark but the burner is not igniting</b>		
	The spark plug and the part of the burner where the spark should be is soiled or greasy	Clean the end of the spark plug and the burner
<b>Do not light the gas burners</b>		
	Gas is not coming through to the hob	Check that the gas cylinder tap is properly open
		If it is piped gas, open the gas tap
<b>The burner ignites but, when you stop holding down the knob that activates the safety feature, it goes out again</b>		
	The flame is not appearing in the area heated by the thermocouple	Clean the burner's openings
<b>The gas burners are making the pans dirty</b>		
	The burner openings are dirty	Clean the burners' openings
	The injector or injector holder is dirty	Clean the injector holder and injector without using anything which could damage or alter the diameter of the gas outlet opening

**Direction of the manufacturer :** SİMECO Isı Ekipmanları ve Kalıp San. A.Ş.

Ege Serbest Bölgesi Akçay Cad. No:144/1 Gaziemir – İzmir

<b>PRODUCT INFORMATION</b>	
<b>Model description (incl. version)</b>	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 AI AL CI HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G AI AL CI
Type of hob	Gas Hob
Number of cooking zones and/or areas	4
<b>Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)</b>	
Front left	58,7
Rear Left	56,8
Front Center	
Rear Center	
Front Right	
Rear Right	56,8
<b>Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)</b>	57,4

<b>PRODUCT INFORMATION</b>	
<b>Model description (incl. version)</b>	HLX 60 4G AL HLX 60 4G AI AL
Type of hob	Gas Hob
Number of cooking zones and/or areas	4
<b>Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)</b>	
Front left	54,2
Rear Left	55,5
Front Center	
Rear Center	
Front Right	
Rear Right	55,5
<b>Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)</b>	55,1



## Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guardé este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.



**Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.**

### 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.

### Atención:



**En caso de rotura o fisura del vidrio, la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico, todos los quemadores deben ser inmediatamente desconectados. La superficie del aparato no debe ser tocada ni usada.**



**El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la encimera, a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.**



**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, SOLO 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.

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

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ 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 un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural, o abriendo una ventana, o instalando un eficaz dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).

⚠ 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.

⚠ No deje cualquier objeto en las áreas de cocinar. Evite cualquier peligro de incendio.

⚠ PRECAUCIÓN: TEKA no recomienda el uso de protectores de encimera. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

⚠ No se deben usar limpiadores a vapor

# Instalación

## Importante

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

## Emplazamiento de las encimeras de cocción

Dependiendo del modelo a instalar se practicará en la encimera del mueble o fogón una abertura con las dimensiones especificadas la figura 2.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

La distancia entre la superficie de soporte de los recipientes de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, esta debe ser tenida en cuenta.

El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

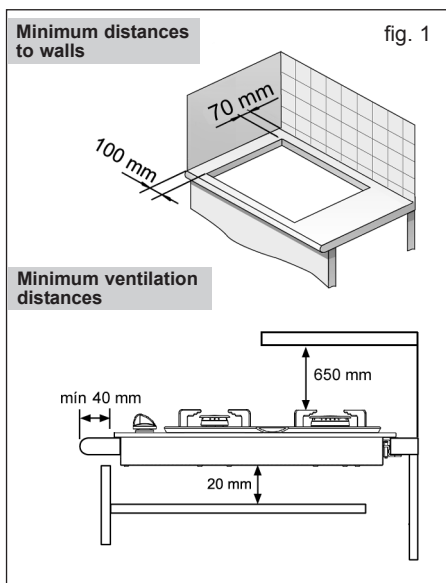
### Advertencias:

⚠ Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.

⚠ Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa

de golpes o un peso excesivo.

⚠ En caso de rotura o fisura del vidrio la encimera deberá desconectar-

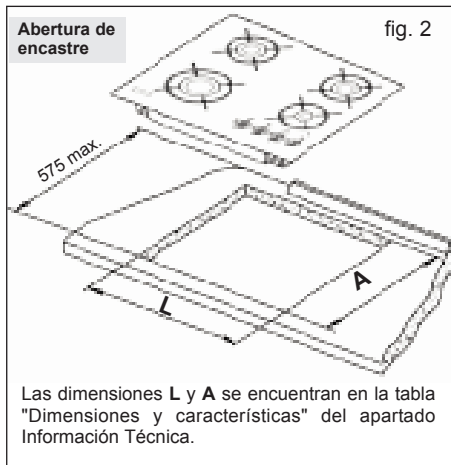


se inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

⚠ Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100° C.

⚠ TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.





TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

## Emplazamiento del horno



Véase el manual correspondiente.

## Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio.

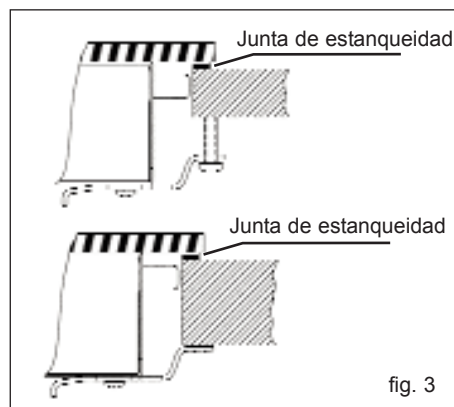
**No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.**

### Colocación de las grapas:

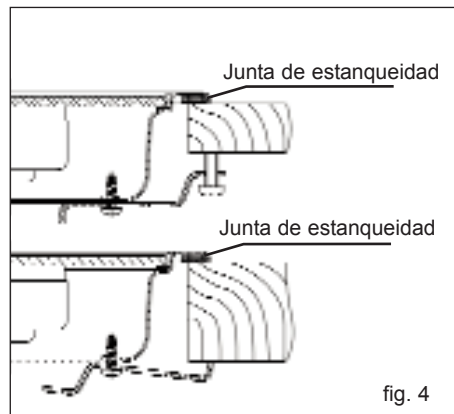
Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran cuatro grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa (dos anteriores y otras dos posteriores). Existen dos alternativas para el posicionamiento de las

grapas, tal y como se muestra en las figuras 3 y 4.

Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.

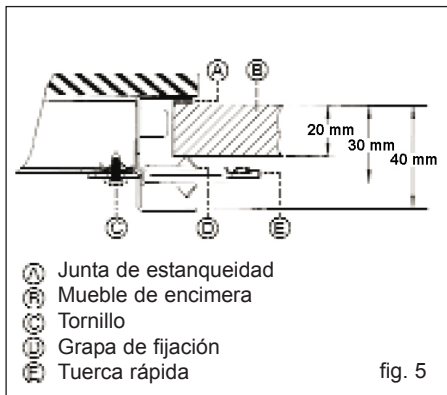


En el montaje se realiza introduciendo las tuercas rápidas en los alojamientos donde van los tornillos, (ver fig. 5), acople des-



pués la grapa que corresponda según la medida de altura de la encimera del mueble (20, 30 y 40 mm.) y apriete los tornillos hasta quedar bien sujeta.

Si se instala un horno debajo de la encimera de cocción, evitar que el cable de toma de corriente quede en contacto con partes excesivamente calientes.



mm. en el cual se puede soldar el tubo de toma de gas.

Además deben realizarse las rejillas de ventilación en el local según indica la normativa vigente.

La conexión de la toma de gas de la placa de cocinar a la red, debe realizarse siguiendo las normas básicas de instalación de gas en edificios habitados.

**TEKA** no se responsabiliza de las averías o daños producidos por una mala o defectuosa instalación.

Para no dañar la encimera al apretar la tuerca del tubo de la conexión de gas, debe utilizarse un par de apriete máximo de 300 cm \* Kgf.

Una vez realizada la conexión del gas debe comprobarse la estanqueidad de la instalación. Si la comprobación se hace con aire, ha de tenerse en cuenta que la presión de prueba no sea superior a 200 gr./cm<sup>2</sup>. En caso de no disponer de aire, aplicar agua jabonosa para comprobar la ausencia de fugas en las uniones. **Es totalmente desaconsejable hacer la comprobación con una llama.**

Una vez instalada la encimera comprobar que los mínimos de los quemadores están bien regulados. Para ello encender los quemadores y comprobar que no se apagan al pasar bruscamente del máximo al mínimo.

Cada vez que se desmonta la tuerca de conexión de gas debe cambiarse la junta que lleva la misma.

## Conexión del Gas

La conexión de la toma de gas de la encimera de cocción a la red, debe realizarse siguiendo las normas o reglamentos de instalación en vigor y por personal técnico cualificado (un instalador autorizado). La conexión del gas de estas placas de cocinar debe realizarse con tubería rígida, pues se trata de un aparato inmovilizado, en el caso de encimeras destinadas a la CE. La encimera de cocción viene preparada con una conexión roscada según EN ISO 228-1 de 1/2" de diámetro o EN 10226-1 de 1/2" con rosca cónica, dependiendo de la reglamentación del país de destino.

Para los mercados con conexión EN ISO 228-1 de 1/2" se suministra como accesorio un tubo de cobre de diámetro 10/12

## Conexión Eléctrica

(Solamente cocinas con autoencendido o placas eléctricas)

Antes de conectar la encimera de cocción

a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la hoja de garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos adjunta que debe de conservar junto a este manual.

Cuando el aparato se conecta a la corriente eléctrica mediante un enchufe: Aplique un enchufe normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según la figura 6, prestando atención de respetar las siguientes correspondencias:

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

El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 65K.

Nunca utilice reducciones, adaptadores o derivadores para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.

La conexión se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm., que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera. La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, en cumplimiento con la normativa vigente

Cualquier manipulación o reparación del

aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

**Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio posventa**

**La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre, a través de enchufe o interruptor accesibles.**

#### ADVERTENCIA.

Todos nuestros aparatos han sido diseñados y fabricados según las normas europeas EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 y EN 60 335-2-102 y sus relativas enmiendas.

El aparato cumple las disposiciones de las Directivas Europeas:

CEE 2004/108/CE relativa a la compatibilidad electromagnética

CEE 2006/95 relativa a la seguridad eléctrica.

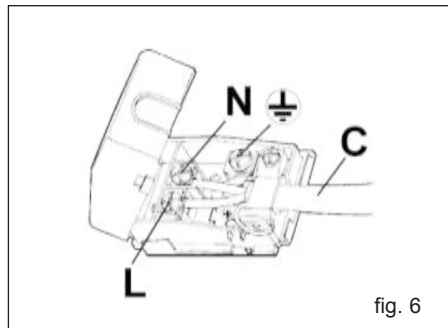
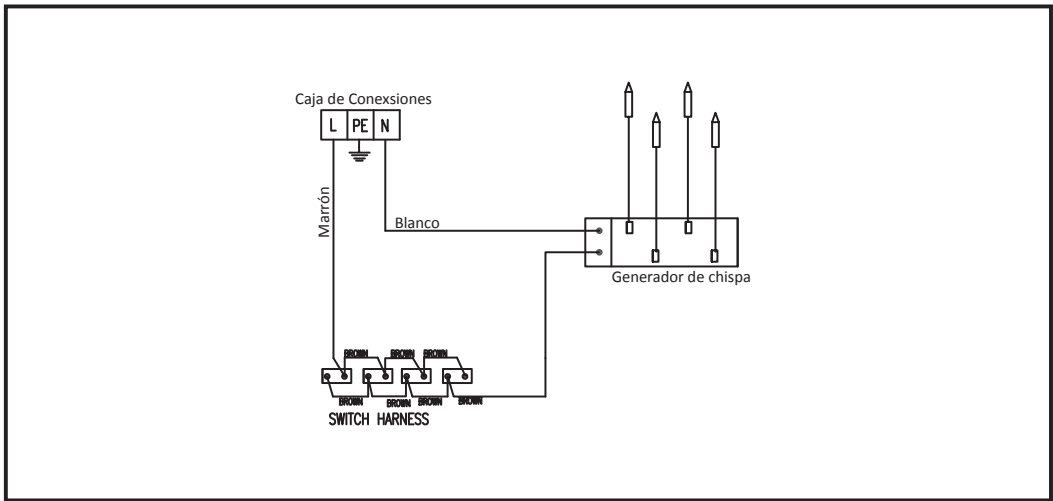


fig. 6

# ESQUEMA DE CONEXIÓN DE CABLE





## La Transformación del gas

### ¡Importante!

**Cualquier modificación del aparato para su adaptación a un gas diferente del que viene preparado, debe ser realizada únicamente por un técnico cualificado.**



### Información para el Servicio Técnico:

en caso de conversión del tipo de gas o presión en el aparato, deberá colocarse la nueva etiqueta de regulación sobre la existente, con el fin de identificar las nuevas características después del cambio.

Las intervenciones necesarias para la transformación son:

- \* La sustitución de los inyectores.
- \* La regulación de mínimos de los grifos.

Los inyectores necesarios para cada tipo de gas son los indicados en la tabla 1.

Para **sustituir los inyectores** es necesario seguir las instrucciones siguientes:

- 1 Quitar las parrillas y las partes superiores del quemador para que el inyector quede visible.

- 2 Mediante una llave de tubo de 7 quitar los inyectores y sustituirlos por los deseados. Debe tenerse la precaución de apretar bien el inyector para evitar fugas.

- 3 Colocar la parrilla y quemadores anteriormente quitados.

Una vez que se han cambiado los inyectores, para **regular los mínimos** se procederá de la siguiente manera:

- 1 Encender los quemadores al mínimo.
- 2 Extraer los mandos de los grifos tirando firmemente hacia arriba.

- 3 Mediante un destornillador fino de ranura actuar sobre el tornillo que está a la derecha o en el centro del vástago de la llave de gas (giro a la izquierda más llama y giro a la derecha menos llama).

- 4 Una vez regulado comprobar que al mover de máximo a mínimo bruscamente el mando no se apaga la llama.

**TEKA INDUSTRIAL, S.A.** no se responsabiliza de un incorrecto funcionamiento de la encimera si la transformación de gas o la regulación de los mínimos de los quemadores no ha sido realizada por el Servicio Oficial de **TEKA**.

**Tabla 1**

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE TRABAJO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO INYECTOR 1/100mm	CALOR ENTRADA (W)		BY PASS 1/100 mm
Nº	DENOMINACIÓN			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	RÁPIDO	BUTANO G30	28-30	218	286	85	750	3000	41 Adj.
		PROPANO G31	37	214		85	750	3000	
		NATURAL G20	20			117 Y	750	3000	
2	SEMIRRÁPIDO	BUTANO G30	28-30	127	167	68	500	1750	32 Adj.
		PROPANO G31	37	125		68	500	1750	
		NATURAL G20	20			98 Z	500		
3	AUXILIAR	BUTANO G30	28-30	73	95	51	400	1000	30 Adj.
		PROPANO G31	37	71		51	400	1000	
		NATURAL G20	20			72 X	400	1000	



# Información Técnica

## Dimensiones y potencias

<b>Modelos</b>	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 AI AL CI	HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G AI AL CI	HLX 60 4G AL HLX 60 4G AI AL
<b>Dimensiones en mm.</b>			
Largo	580	600	580
Ancho	500	435	500
Alto	110	110	90
Espesor del vidrio	8	8	
<b>Dimensiones del emplazamiento en el mueble mm.</b>			
Largo (L)	560	575*	553
Ancho (A)	480	405	473
Profundidad	70	70	65
<b>Potencias por quemador y placa</b>			
Quemador gas rápido 3 kW.	1	1	1
Quemador de gas semi-rápido 1,75 kW.	2	2	2
Quemador de gas auxiliar 1 kW.	1	1	1
<b>Eléctrico</b>			
Potencia nominal (W) para 230 V**	0,6	0,6	0,6
Tensión de alimentación (V)	VER PLACA DE CARACTERÍSTICAS		
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60
<b>Gas</b>			
Consumo calorífico nominal (kW)	7,5	7,5	7,5

\* En caso de encimera de granito la medida puede ser 580 mm.

\*\* Para tensiones distintas a 230 V consulte la placa de características del aparato.



## Datos técnicos

### CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON PLACAS ELÉCTRICAS Y ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La tensión de alimentación y la frecuencia será la que se indica en la placa de características.

Si se agrieta una placa eléctrica deberá desconectar la encimera de la corriente eléctrica.

### CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON QUEMADORES DE GAS

#### Advertencias:

**a)** Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.

**b)** Las condiciones de reglaje de este aparato están inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).

**c)** Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Encimera de clase 3.

**Tabla 2**

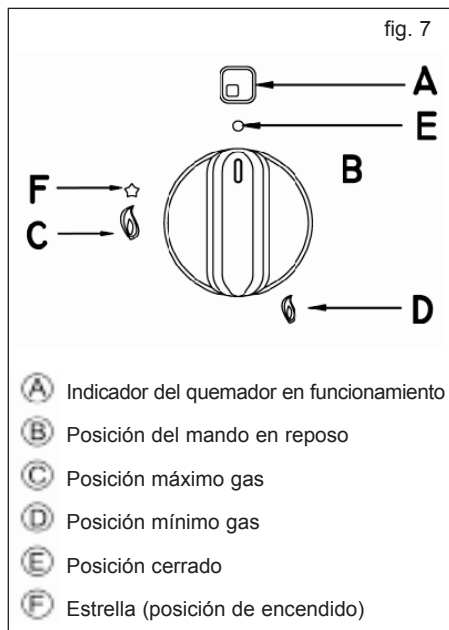
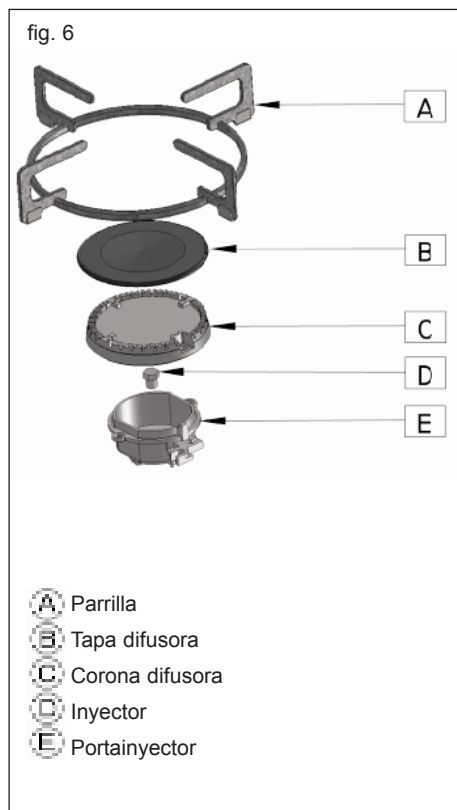
País	Categoría
España	I12H3+
Portugal	I12H3+



# Uso y Mantenimiento

## Elementos de un quemador

**Nota:** Compruebe cada vez que monte un quemador, que todos los elementos se ajustan correctamente. Un componente mal colocado puede producir sobrecalentamiento en el vidrio.



\* Pulsando el mando del quemador, girarlo a lo largo de todo su recorrido, hasta que se produzca la ignición del gas (en las encimeras con la estrella, se debe realizar el encendido en la posición de máximo). Mantenerlo pulsado entre 2 y 5 segundos, para que permita actuar el termopar de seguridad.

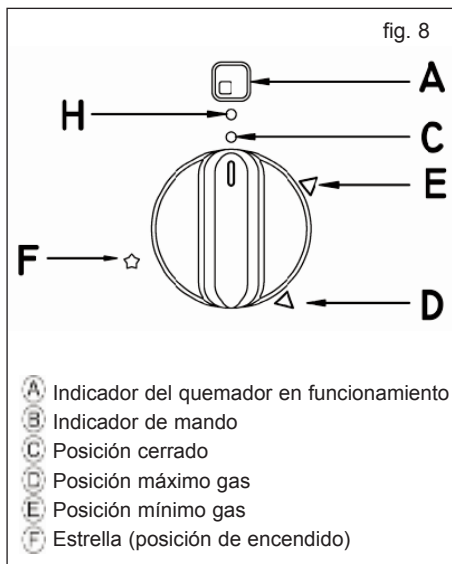
\* Situar el mando en la posición deseada.

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

## Encendido de los quemadores

- \* Verificar que los mandos están en posición correcta.
- \* Abrir la llave de corte general o la llave de la bombona.
- \* Pulsar el mando del quemador hacia abajo.





para solucionar esta anomalía.


## Componentes de un Sistema con Seguridad


En las encimeras de cocción 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.

## 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.**

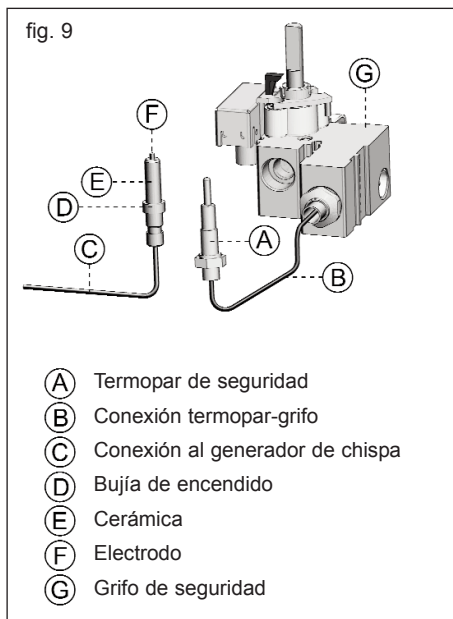
 **Si en alguna ocasión, durante el uso de la encimera, usted percibiera que algún mando puede girar desde la posición cerrado sin necesidad de empujarlo previamente (por ejemplo: debido a la suciedad que se ha podido introducir y acumular en los grifos de gas) debe usted, por su seguridad, avisar rápidamente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

## 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 encimera sea revisada por el Servicio Técnico especializado **por lo menos una vez cada año.**

**Nota: Cualquier modificación o reglaje**

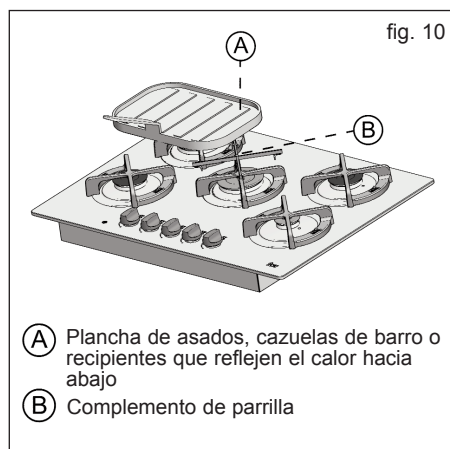


que deba realizarse sobre el aparato debe ser realizado por personal técnico autorizado.

## Consejos para la buena conservación del vidrio

- \* Para la utilización de una plancha de asar, cazuelas de barro o recipientes que reflejan el calor hacia abajo, es imprescindible colocar el complemento de parrilla, ya que si no se hace así, la excesiva temperatura que se refleja hacia abajo puede dañar el vidrio o los quemadores (Ver fig. 12).
- \* No utilizar placas de fundición sobre la parrilla, ya que estas reflejan un calor excesivo sobre la superficie del vidrio.
- \* Los recipientes colocados sobre los quemadores no deberán sobresalir fuera de los límites de la superficie del vidrio, con el fin de que el efecto del rebote de la llama no perjudique las encimeras con superficie plástica.

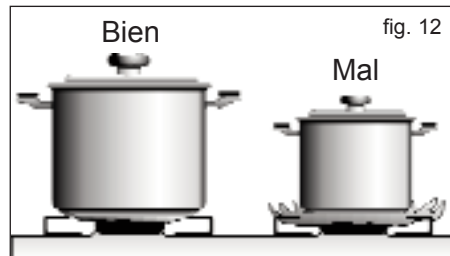
- \* El complemento de la parrilla puede utilizarse para cocinar con recipientes de poco diámetro, o cuando se precisa muy poco calor, para cocinar lentamente o para mantener calientes los alimentos. Su utilización supone una pérdida de rendimiento en el quemador.



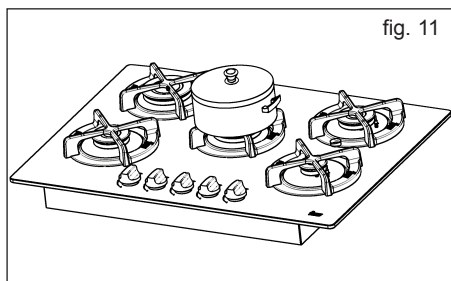
- \* Si se observa rotura o agrietamiento en el vidrio, poner todos los mandos de la placa de cocina en posición "cerrado" (apagado) además de cerrar la llave de paso del gas y finalmente desconectar la corriente eléctrica. Póngase en contacto con el Servicio Técnico de TEKA.
- \* No utilizar la superficie del vidrio para almacenar cosas.
- \* No colocar láminas de aluminio, papel de estaño o plástico sobre la superficie del vidrio.
- \* En los modelos con cinco quemadores, debe colocar en el quemador central los recipientes de grandes dimensiones que de otra forma pueden reflejar calor sobre el mueble encimera. Para los modelos de cuatro quemadores, utilícese la parrilla complementaria en el caso de usar este tipo de recipientes.

## Consejos para una buena utilización de los quemadores

- \* Utilizar recipientes de fondo plano y comprobar que los mismos asientan correctamente sobre la parrilla, para evitar que los recipientes se deslicen al hervir los alimentos (no utilizar recipientes con base cóncava o convexa).



QUEMADORES	CALOR ENTRADA (W)	Pan Ø en cm
SOPORTE WOK	3300	24 ÷ 26
RÁPIDO	3000	20 ÷ 22
SEMIRRÁPIDO	1750	16 ÷ 18
AUXILIAR	1000	10 ÷ 14



- \* No se deben emplear quemadores rápidos con recipientes de poco diámetro, pues parte de la llama se difundiría fuera del recipiente, y de esa forma el rendimiento sería mucho más pequeño. (Ver fig. 12).


- \* 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.

- \* 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 en las cocinas sin sistema de seguridad (AL), con lo que el gas se escapará pudiendo producir cualquier accidente. Esto se debe tener en cuenta sobre todo al funcionar con los quemadores a potencia mínima.

- \* Si el quemador ahuma 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 para regular la toma de aire primario o limpiar la tubería de conducción de gas.



## Consideraciones medioambientales

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles conse-

cuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.





## Recuerde



No utilizar recipientes pequeños en quemadores grandes, ya que la llama se difundiría.

Utilizar recipientes apropiados para cada quemador, así se aprovechará mejor el calor.



No colocar desplazado el recipiente sobre el centro del quemador.

Colocar el recipiente correctamente centrado sobre el quemador.



No utilizar utensilios que reflejen calor excesivo hacia abajo directamente sobre la parrilla.

Para utilizar planchas de asado, cazuelas de barro recipientes que reflejen calor hacia abajo, utilizar el complemento de parrilla.



No colocar los recipientes directamente sobre el quemador.

Colocar los recipientes sobre la parrilla.



No utilizar objetos punzantes sobre la cocina.

Después de utilizar las parrillas es conveniente limpiarlas en frío.



No utilizar pesos excesivos ni golpear la cocina con objetos pesados.

Manejar los recipientes con cuidado sobre la cocina.





## Limpieza y Conservación

Para una buena conservación del vidrio debe realizarse la limpieza con productos y útiles adecuados y cuando el vidrio está frío. Se limpiará cada vez que se utiliza, con lo que resultará más fácil y así se evitará que se adhiera la suciedad de los diversos cocinados.

**En la limpieza del vidrio, se debe tener en cuenta el grado de suciedad actuando como se indica a continuación:**

- \* Cuando la suciedad es ligera y no adherida se puede realizar la limpieza con un paño húmedo y un detergente suave.
- \* Las manchas o engrasamientos deben limpiarse con productos de limpieza apropiados para vidrios.
- \* Si se presentara algún caso de objetos o utensilios de plástico o azúcar fundidos sobre el vidrio, deberán eliminarse inmediatamente en caliente.
- \* No utilizar en ningún caso productos de limpieza agresivos o que produzcan raya, como aerosoles para limpieza de hornos, quitamanchas desoxidantes y esponjas o estropajos con superficie dura.
- \* No deslizar sobre el vidrio los recipientes, le pueden rayar.
- \* Procurar que los recipientes no se queden sin líquido, ya que el calor acumulado en el fondo del mismo puede causar daños al quemador o al vidrio.
- \* El vidrio soportará golpes ligeros de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos. No golpee con recipientes el canto del vidrio, pues se pueden producir daños irreparables al mismo.
- \* No derramar líquidos fríos sobre el vidrio y los quemadores cuando están calientes.
- \* No pisar ni apoyarse sobre el vidrio, puede romperse y provocar daños.

**Para la limpieza y conservación de otros componentes, actuar como sigue:**

- \* 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 de los quemadores esmaltados 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. El brillo se mantiene con un ligero pulido con Polish abrillantador, de fácil adquisición en el mercado de productos de limpieza.
- \* La limpieza del panel de mandos debe hacerse con agua jabonosa y un paño suave.
- \* Al limpiar el aparato con los quemadores desmontados debemos tener cuidado de que no se introduzcan líquidos u objetos en el codo del porta-inyector.
- \* No utilizar para la limpieza productos que ataquen al aluminio, como sosa, aceite, etc.





## Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Posible solución
<b>No salta chispa al pulsar el mando para activar el encendido automático</b>		
	No llega tensión al enchufe	Proceda a revisar/ reparar la red eléctrica
<b>Salta chispa pero no enciende el quemador</b>		
	Está sucia o engrasada la bujía y la zona del quemador donde debe saltar la chispa	Limpiar el extremo de la bujía y el quemador
<b>No encienden los quemadores de gas</b>		
	No llega gas a la encimera	Comprobar que está correctamente abierto el regulador de la bombona
		Abrir la llave de paso si se trata de gas canalizado
<b>El quemador enciende pero al dejar de pulsar el mando que actúa sobre la seguridad se apaga</b>		
	La llama no sale por la zona que calienta el termopar	Limpiar los orificios del quemador
<b>Los quemadores de gas ensucian los recipientes</b>		
	Orificios de los quemadores sucios	Limpiar los orificios de los quemadores
	Inyector o portainyector sucio	Limpiar portainyector e inyector sin utilizar objetos que puedan dañar o variar el diámetro del orificio de salida de gas

**Dirección del fabricante :** SİMECO Isı Ekipmanları ve Kalıp San. A.Ş.

Ege Serbest Bölgesi Akçay Cad. No:144/1 Gaziemir – İzmir



<b>INFORMACIÓN DEL PRODUCTO</b>	
Descripción del modelo (incluyendo la versión)	HF LUX 60 4G AL HF LUX 60 AI AL CI HF LUX 50 4G AL HF LUX 50 4G AI AL CI
Tipo de encimera	Encimera a gas
Número de zonas de cocción y / o áreas	4
<b>La eficiencia energética por quemador de gas</b>	
Frente izquierda	58,7
Posterior izquierda	56,8
Frente central	
Posterior central	
Frente derecho	
Posterior derecho	56,8
<b>La eficiencia energética para encimera a gas</b>	57,4

<b>INFORMACIÓN DEL PRODUCTO</b>	
Descripción del modelo (incluyendo la versión)	HLX 60 4G AL HLX 60 4G AI AL
Tipo de encimera	Encimera a gas
Número de zonas de cocción y / o áreas	4
<b>La eficiencia energética por quemador de gas</b>	
Frente izquierda	54,2
Posterior izquierda	55,5
Frente central	
Posterior central	
Frente derecho	
Posterior derecho	55,5
<b>La eficiencia energética para encimera a gas</b>	55,1



