

TEKA



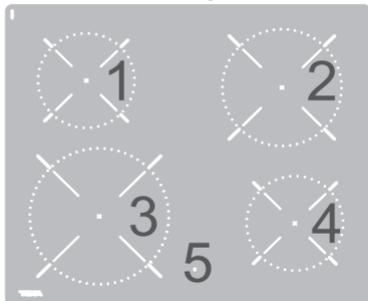
User Manual

ES
PT

teka.com

ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS.....	5
PT	INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO PLACAS VITROCERÂMICA DE COZI HA.....	14

Presentación / Apresentação



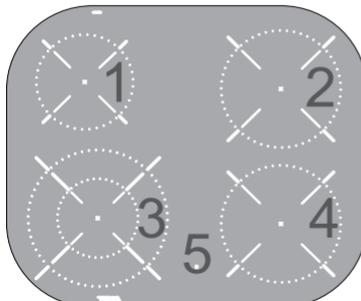
ES

VTC TTC 64010 CRD BK

- 1 Placa de 1.200 Wátios.
 - 2 Placa de 1.800 Wátios.
 - 3 Placa de 2.100 Wátios.
 - 4 Placa de 1.200 Wátios.
 - 5 Pilotos indicadores de calor residual.
- Potencia eléctrica máxima: 6.300 Wátios.

PT

- 1 Elemento de 1.200 Watts.
 - 2 Elemento de 1.800 Watts.
 - 3 Elemento de 2.100 Watts.
 - 4 Elemento de 1.200 Watts.
 - 5 Pilotos indicadores de calor residual.
- Potência eléctrica máxima: 6.300 Watts.



ES

TCC 64000 PLV BK INOX.

- 1 Placa de 1.200 Wátios.
 - 2 Placa de 1.800 Wátios.
 - 3 Placa de doble circuito de 700/2.100 Wátios.
 - 4 Placa de 1.800 Wátios.
 - 5 Pilotos indicadores de calor residual.
- Potencia eléctrica máxima: 6.900 Wátios.

PT

- 1 Elemento de 1.200 Watts.
 - 2 Elemento de 1.800 Watts.
 - 3 Elemento de duplo circuito de 700/2.100 Watts.
 - 4 Elemento de 1.800 Watts.
 - 5 Pilotos indicadores de calor residual.
- Potência eléctrica máxima: 6.900 Watts.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones **Atención:**

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.

Guarde 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 del cable de red.

⚠ Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

⚠ En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

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

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 una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

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

En modelos independientes se debe colocar una balda en el interior del mueble, siendo la distancia entre la parte inferior de la placa de cocción y la parte superior de la balda de 20 mm. En la encimera VT CM también se puede sustituir dicha tabla por un protector suplementario que podrá adquirirse en el SAT con referencia 81253176.

Las encimeras descritas en este manual únicamente pueden ser instaladas con hornos TEKA. Los modelos son mandos se instalarán, específicamente, con hornos TEKA tipo ME y/o paneles de mandos TEKA.

El modelo VT CM puede instalarse independientemente, ya que lleva los mandos incorporados.

La distancia mínima 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.



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.

Distancia mínimas a paredes

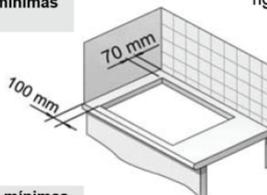
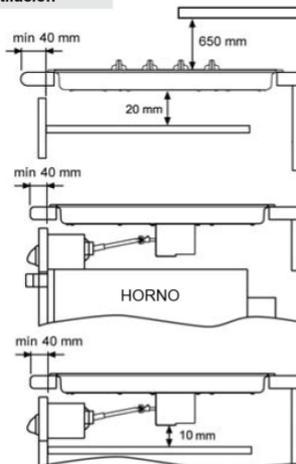
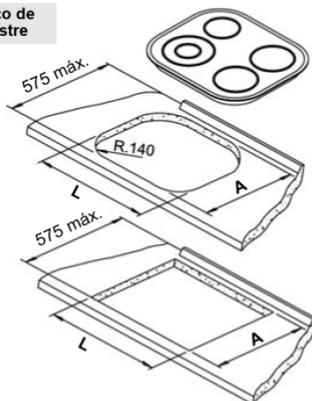


fig. 1

Distancias mínimas de ventilación



Hueco de encastre



Las dimensiones L y A se encuentran en la tabla "Dimensiones y características" del apartado Información Técnica.

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

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

Emplazamiento del horno o del panel de mandos



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 parte inferior de la encimera. En el modelo VR 622 se pegará la junta en 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.**

Coloque las grapas como se indica en la figura, fijándolas a los orificios de la parte inferior de la carcasa mediante los tornillos rosca chapa suministrados ($\varnothing 4,2$ mm.).

Para espesores del mueble encimera igual o menores de 30 mm. utilice los tornillos autorroscantes (M5) 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, lo cual se debe realizar antes de fijar la grapa en la encimera.

Modelos: VTC TTC 64010 CRD BK - TCC 64000 PLV BK INOX (fig. 2)

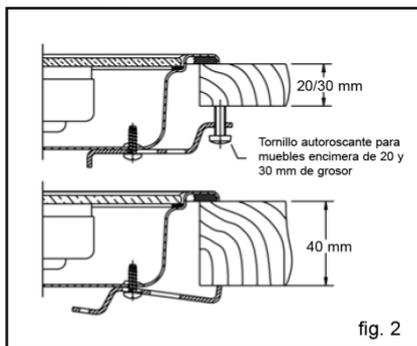


fig. 2

Modelo: VR 622 (fig. 3)

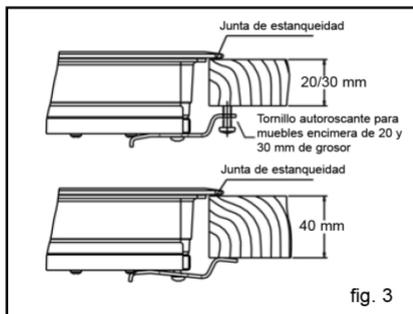


fig. 3

Las grapas y la junta de estanqueidad se suministran y se localizan dentro del embalaje.

Conexión eléctrica

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, en su caso, la hoja de datos técnicos adjunta que debe conservar junto a este manual.

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte onnipolar 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.

En el modelo de encimera de cocción VT CM, cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

Evitar que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

Acoplamiento de la encimera de cocción al horno o al panel de mandos

Con este fin se incluyen con la encimera de cocción cuatro accionamientos telescópicos cardan. (Ver fig. 4). Para dicho acoplamiento debe procederse como sigue:

- 1 Quitar la corriente eléctrica.
- 2 Desanclar los accionamientos telescópicos cardan

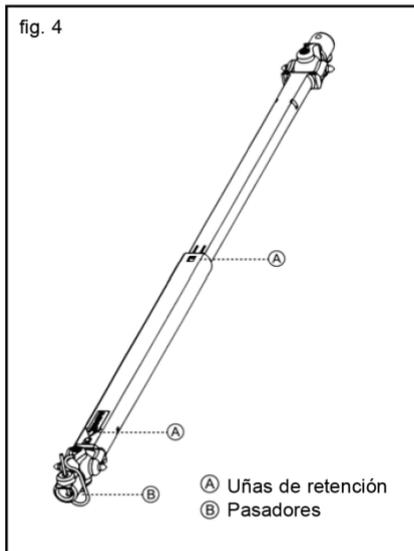
Información técnica

Dimensiones y Características

Modelos	TCC 64000 PLV BK	TTC 64010 CRD BK
Dimensiones de la encimera de cocción		
Alto (mm)	120	120
Largo (mm)	590	600
Ancho (mm)	510	510
Dimensiones del emplazamiento en el mueble		
Largo (mm) (L)	570	580
Ancho (mm) (A)	492	492
Profundidad (mm)	115	115
Configuración		
Placa radiante doble circuito 700/2.100W	1	
Placa radiante doble circuito 1.400/2.000W		
Placa radiante 2.100W		1
Placa radiante halógena 1.800W		
Placa radiante 1.800W	2	1
Placa radiante 1.500W		
Placa radiante 1.200W	1	2
Eléctrico		
Potencia Nominal (W) para 230 V*	6.900	6.300
Tensión de Alimentación (V)	230	230
Frecuencia (Hz)	50-60	50-60

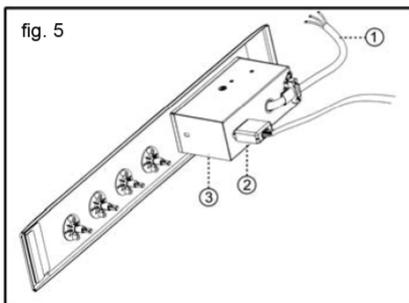
presionando la uña de retención (A), señalizada con PUSH, con un destornillador fino y extraer el extensible unos centímetros.

- 3 Quitar los cuatro pasadores de los extremos (B).



- 4 Introducir parcialmente el horno en su emplazamiento teniendo cuidado de no arrastrar los accionamientos telescópicos cardan que cuelgan de la encimera de cocción, y dejándolo fuera el espacio suficiente para poder introducir los otros extremos de los mencionados accionamientos en los vástagos de la parte posterior del frente de mandos, colocando después los pasadores. (Ver fig. 5)

- 5 Para la conexión eléctrica entre ambos aparatos, acoplar el conector de la encimera en el del horno.
- 6 Acabar de introducir el horno en su emplazamiento definitivo teniendo cuidado de que los accionamientos telescópicos cardan estén bien acoplados en los vástagos y que los tubos telescópicos estén introducidos entre sí, bien alineados para favorecer el deslizamiento.
- 7 Colocar los mandos en el frente del horno.
- 8 Para maniobrar todos los mandos deben presionarse hacia adentro y después girar para liberar el dispositivo de seguridad.



- ① Cable flexible de alimentación
② Conector
③ Carcasa protectora del conjunto eléctrico

Vista posterior del Panel de Mandos:

Si los accionamientos telescópicos cardan resultaran cortos, pueden acoplarse a los mismos unas alargaderas (no suministradas y disponibles como accesorio). Estas se introducen a presión y se sujetan con la tapa incorporada.



El emplazamiento del horno debe ser el indicado en su manual de instrucciones, el cual también deberá consultarse para realizar la conexión eléctrica. Antes de acceder al interior del aparato éste debe desconectarse de la toma de corriente.

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.

Uso y Mantenimiento

Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

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 garantía o, en su caso, hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual.



El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo,

salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.



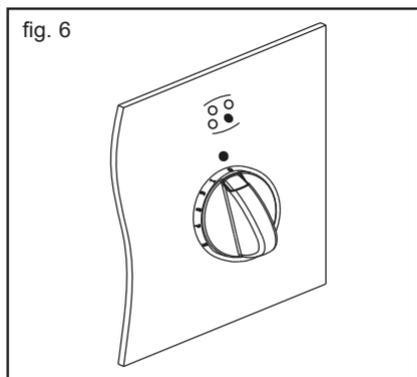
Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.



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

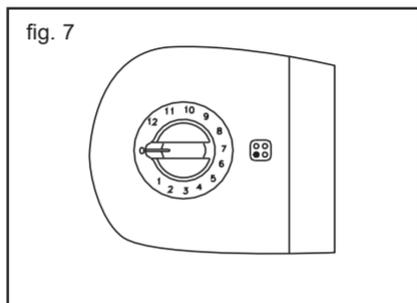
Funcionamiento de las placas vitrocerámicas

Cada elemento calefactor de las encimeras de cocción vitrocerámicas está conectado a un regulador de energía, que controla el tiempo de funcionamiento y paro de cada uno de ellos (más o menos calor). (Ver fig. 6)



Sobre el mando de cada regulador de energía va dibujada una numeración de "0" a "12".

En la encimera de cocción que lleva los mandos incorporados (modelo VT CM) la numeración va marcada en el vidrio. (Ver fig. 7).



En la posición "0" la encimera no funciona, en la posición "1" el tiempo de funcionamiento es pequeño y el de paro grande. En las siguientes posiciones del mando, va aumentando el tiempo de funcionamiento y disminuyendo el de paro, hasta llegar a la posición "12" en la que el funcionamiento es continuo, apagándose únicamente cuando actúa el termostato de la placa calefactora, que corta el paso de la corriente al alcanzar la temperatura máxima permitida.

Instrucciones doble circuito

Los elementos calefactores de doble circuito, son placas compuestas de dos elementos calefactores independientes entre sí, están controlados por un regulador de energía que permite encender la placa pequeña interior o las dos simultáneamente (interior y exterior). Para que funcione solamente el circuito interior gire el mando en el sentido de las agujas del reloj y colóquelo en la posición deseada. Para encender la placa completa lleve el mando hasta posición "12" y siga girando de forma suave hasta sobrepasar ligeramente el "0" y sentir un "CLICK". Seguidamente situar el mando en la posición deseada. Cuando está funcionando la placa completa y se precisa únicamente el circuito pequeño lleve el mando a CERO y abra de nuevo.

Tanto si sólo funciona un circuito como si lo hacen los dos se puede conseguir una regulación de temperatura colocando el mando en posiciones intermedias, lo mismo que en las encimeras normales y halógenas descritas en el párrafo anterior.

En los reguladores de doble circuito cuando el mando está en "0" sólo puede girarse en sentido de las agujas del reloj, debido a que un tope impide pasar del "0" al "12", y viceversa.

Antes de encender cada elemento calefactor (encimera) debe tenerse en cuenta el mando que corresponde al mismo. Con este fin junto a cada mando se halla una indicación de correspondencia entre el elemento calefactor y el mando.

El funcionamiento de uno o más calefactores se hace visible mediante el piloto ámbar del frente de mandos. En el modelo VT CM el piloto va instalado bajo el vidrio.

Pilotos de calor residual

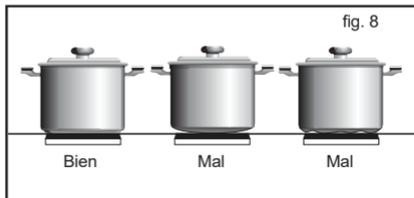
Cuando una zona calefactora alcanza una temperatura superior a $60 \pm 15^\circ\text{C}$ se enciende el piloto de calor residual correspondiente manteniéndose encendido, aunque el mando esté en cero, mientras no baje la temperatura. Sin embargo, siempre se deberá prestar especial atención a la temperatura que tiene la zona de cocción puesto que existe la posibilidad, afortunadamente remota, de que el piloto se estropee y no indique la temperatura de la mencionada zona.

Consejos para la buena utilización de las placas VT

Para obtener el máximo rendimiento durante el cocinado

deben cumplirse los siguientes requisitos:

- * Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el cristal y el recipiente, mayor será la transmisión de calorías. Observe en la figura 8 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.



- * Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos.
- * No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- * Centrar bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
- * Secar los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
- * No dejar ningún objeto o utensilio de plástico o láminas de aluminio sobre la encimera de vidrio.
- * No deslizar los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
- * No utilizar la encimera vitrocerámica sin un recipiente sobre la zona encendida.
- * No cocinar con recipientes de plástico.
- * El material de los recipientes debe ser resistente para evitar que se funda sobre el vidrio.
- * El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.

⚠ Tenga la precaución de que no caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

Limpeza y conservación

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría de esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (en la tabla siguiente le indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar, para la limpieza de la encimera, aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar en función de la misma los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por quemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas.

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Cambios de color del vidrio.

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

⚠ Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío, podría romper el vidrio cerámico.

⚠ No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

MANTENIMIENTO DEL MARCO

Elimine la suciedad usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. En caso de manchas persistentes utilice un limpiador específico de vitrocerámicas o pulimento líquido para electrodomésticos. Aplique frotando el producto sin diluir, déjelo actuar y retírelo con un paño seco.

No use estropajos metálicos o sintéticos duros.

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus aparatos las modificaciones que considere necesarias, sin perjudicar sus características esenciales.

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 deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias 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 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.



PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar...	
	...el vidrio?	...el marco?
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	NO	NO
Limpiadores especiales para vitrocerámicas	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	NO	NO
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	NO
Estropajos de acero	NO	NO
Estropajos sintéticos duros (verdes)	NO	NO
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	NO
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

Si algo no funciona

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

Defecto	Posible causa	Solución
No funcionan las placas ni los pilotos		
	El cable de red no está conectado	Conectar el cable a la red
El recipiente se adhiere al vidrio		
	Hay algún material fundido entre el recipiente y el vidrio. Recipientes con los fondos agresivos.	Poner la placa a la máxima potencia y tratar de despegarlo. Revisar fondos de recipientes y no deslizar-los sobre el vidrio

Guia de Utilização do Livro de Instruções

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos seguros de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um rigoroso controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guarde este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.



Guardar o Certificado de Garantia e a folha de características técnicas junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verifique atentamente as instruções de instalação e ligação.

Estes modelos de placas de cozinha podem instalar-se nos mesmos módulos dos fornos **TEKA**.

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da **TEKA**, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Atenção:



Quando as zonas de cozinhado estão em funcionamento ou após terem sido utilizadas, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.



Em caso de ruptura ou fissura do vidro cerâmico, desligue a placa imediatamente da corrente eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.



Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente para cozinhar, e nunca para outros propósitos como por exemplo aquecer a habitação.

Instalação

Importante

A INSTALAÇÃO E REGULAÇÃO DEVEM SER EFECTUADAS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO, DE ACORDO COM AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Colocação das placas de cozinha

Dependendo do modelo a instalar, deve realizar-se uma abertura no móvel com as dimensões especificadas na figura 1.

O sistema de fixação da placa está previsto para espessuras de 20, 30 e 40 mm.

Nos modelos independentes é necessário colocar uma prateleira no interior do móvel, sendo a distância entre a parte inferior da placa de cozinha e a parte superior da prateleira de 20 mm. No caso das placas de cozinha VT CM é possível substituir a referida tábua por uma protecção que pode adquirir através do SAT com a seguinte referência 81253176.

As placas de cozinha incorporadas neste manual, apenas podem ser instaladas com fornos Teka. Os modelos sem comandos instalam-se especificamente com fornos Teka do tipo ME ou com painéis de comandos Teka.

O modelo VT CM pode ser instalado independentemente, uma vez que os comandos estão incorporados.

A distância mínima entre a superfície de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no mínimo de 650mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

O móvel, onde se coloca a placa e o forno, tem de estar correctamente fixo.

Advertencias:



Tenha cuidado no manuseamento das placas de cozinha antes da instalação para evitar possíveis ferimentos nas zonas que possuem arestas.

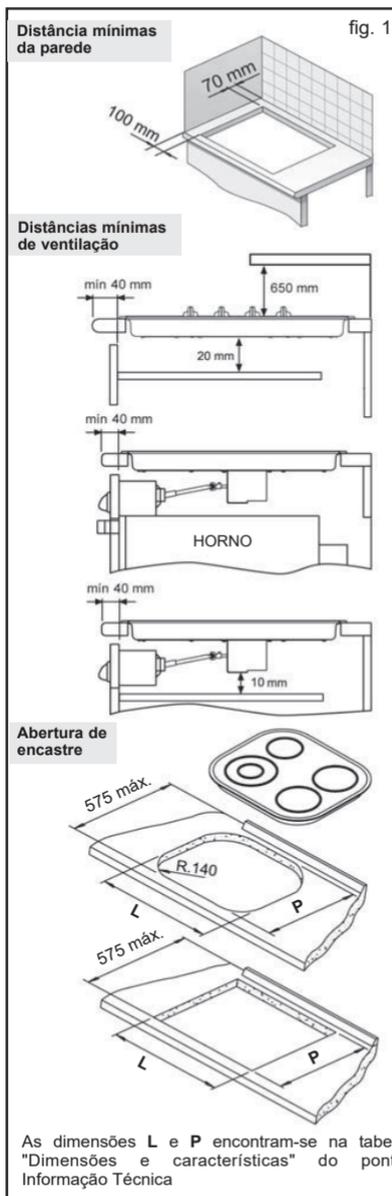


Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar a ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.



As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100°C.

A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.



TENHA EM ATENÇÃO QUE O VIDRO NÃO TEM GARANTIA, SE GOLPEADO OU MANUSEADO INDEVIDAMENTE.

Colocação do forno ou do painel de comandos



Ver o manual correspondente.

Instalação da placa de cozinha

Uma vez dimensionado o local, coloque a junta de vedação sobre a parte inferior da placa. No modelo VR 622, a junta coloca-se na parte inferior do vidro. Não aplique silicone directamente no vidro ou na placa, pois caso seja necessário retirá-la, pode provocar rupturas no vidro ao tentar descolar.

Coloque os grampos como é indicado na figura fixando-os aos orifícios da parte inferior da carcaça através dos parafusos fornecidos (\varnothing 4,2 mm).

Para espessuras do móvel igual ou inferiores a 30 mm, utilize os parafusos autoroscantes (M5) que são fornecidos como complemento de fixação, inserindo-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício cria-se ao inserir o parafuso, esta operação deve ser realizada antes de fixar o grampo à placa.

Modelos: VTC TTC 64010 CRD BK - TCC 64000 PLV

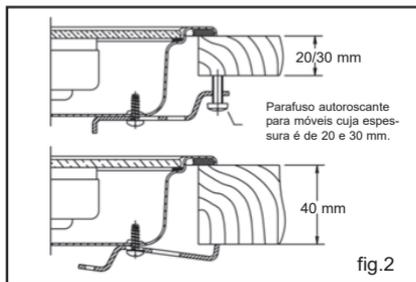


fig.2

Modelo: VR 622 (fig. 3)

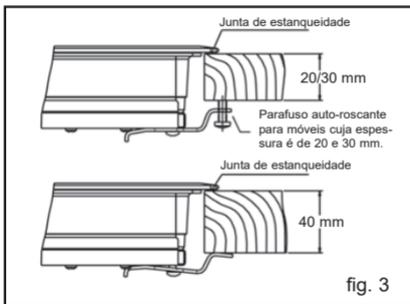


fig. 3

Os grampos e a junta de vedação estão localizadas no interior da embalagem.

Ligação eléctrica

A ligação eléctrica deverá ser efectuada através de um interruptor de corte onipolar, ou cavilha sempre que seja acessível, adequada à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de

3mm, de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa de cozinha.

A ligação eléctrica deve ser feita a uma tomada com terra correcta, segundo a norma vigente.

No modelo VT CM, qualquer manuseamento ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deverá ser realizado pelo Serviço Técnico oficial da TEKA.

Evitar que o cabo de entrada entre em contacto com a carcaça da placa e do forno, se este for instalado no mesmo móvel.

Ligação da placa de cozinha ao forno ou ao painel de comandos

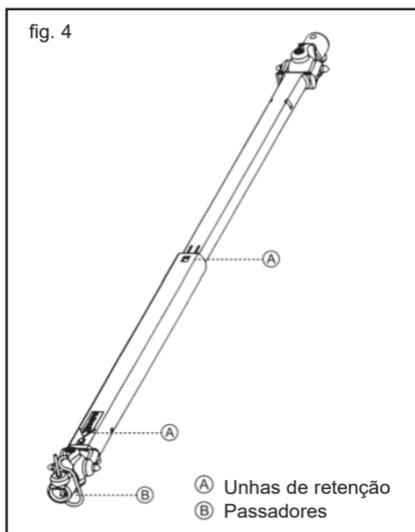
Para a ligação, são fornecidos com a placa de cozinha quatro accionamentos telescópicos cardan. (Ver fig. 4). Para os aplicar deve proceder do seguinte modo:

Informação Técnica

Dimensões e potências

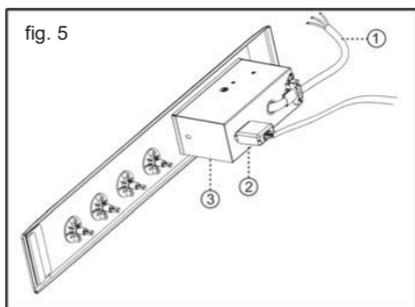
Modelos	TTC 64000 PLV BK	TTC 64010 CRD BK
Dimensões da placa de cozinha		
Altura (mm)	120	120
Largura (mm)	590	600
Profundidade (mm)	510	510
Dimensões de encastre		
Largura (mm) (L)	570	580
Profundidade (mm) (P)	492	492
Altura (mm)	115	115
Configuração		
Elemento radiante de duplo circuito 700/2.100W	1	
Elemento radiante de duplo circuito 1.400/2.000W		
Elemento radiante 2.100W		1
Elemento radiante de halogéneo 1.800W		
Elemento radiante 1.800W	2	1
Elemento radiante 1.500W		
Elemento radiante 1.200W	1	2
Eléctrico		
Potência Nominal (W) para 230 V*	6.900	6.300
Tensão		
Alimentação (V)	230	230
Frequência (Hz)	50-60	50-60

fig. 4



- 1 Desligue a corrente eléctrica.
- 2 Retire os accionamentos telescópicos, pressionando a unha de retenção (A), indicada com PUSH, com uma chave de parafusos fina, extraia o extensível alguns centímetros.
- 3 Retire os quatro passadores dos extremos (B).
- 4 Introduza parcialmente o forno no local de encastre, tendo o cuidado de não puxar os quatro accionamentos telescópicos que ficam pendurados na placa (Ver fig. 5)

fig. 5



- 1 Cabo flexível de alimentação
 - 2 Conector
 - 3 Carcaça protectora do conjunto eléctrico
- 5 Para a ligação eléctrica entre a placa e o forno, ligue o conector da placa ao forno.

6 Introduza totalmente o forno no local de encastre, tendo o cuidado de verificar se os cardans estão bem acoplados e se os tubos telescópicos estão bem alinhados para permitir um melhor deslizamento.

7 Coloque os botões na frente do forno.

8 Para manusear os botões, pressione para dentro e de seguida rode para libertar o dispositivo de segurança.

Vista posterior do Painel de Comandos:

Se os cardans forem curtos, pode ser acoplado um alongamento (fornecido e disponível como um acessório). Introduzem-se à pressão e fixam-se com a tampa incorporada.

O encaسته do forno deve ser realizado como é indicado no manual de instruções, bem como a sua ligação eléctrica. Antes de aceder ao interior do forno, desligue-o da corrente eléctrica.

A TEKA INDUSTRIAL, S.A. não se responsabiliza pelo funcionamento incorrecto da placa, se a transformação de gás ou regulação dos mínimos dos queimadores não for realizada pelo Serviço de Assistência Técnica da TEKA.

Utilização e Manutenção

Requisitos especiais antes da sua utilização

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, verifique se a tensão (voltagem) e a frequência na rede correspondem aos dados técnicos indicados na chapa de características, a qual está situada na parte inferior da placa e na garantia, ou então na folha de dados técnicos que deve guardar junto ao manual.



O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas e mentais. Também não deve ser utilizado por pessoas sem experiência no seu manuseamento, excepto se estas estiverem sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.

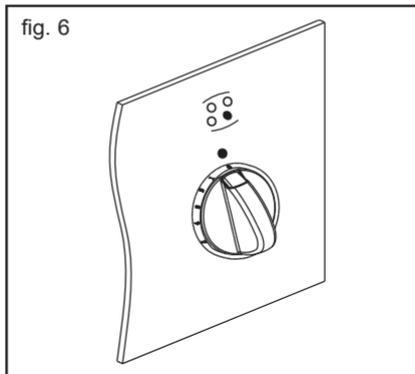


Este aparelho não está projectado para funcionar através de um temporizador externo (não incorporado no próprio aparelho), ou através de um sistema de comando à distância separado.

Funcionamento das placas de vitrocerâmica

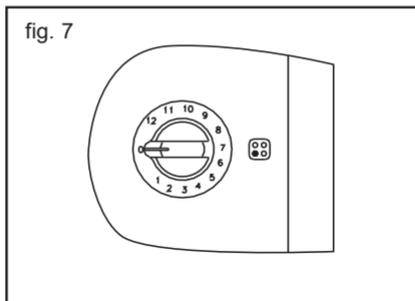
Cada elemento de calor das placas de cozinha vitrocerâmicas está ligado a um regulador de energia, que controla

o funcionamento e paragem de cada um deles (mais ou menos). (Ver fig. 6)



Em cada botão está desenhada a numeração de “0” a “12”.

Na placa de cozinha com comandos incorporados (modelo VT CM) a numeração está indicada no vidro. (Ver fig. 7).



Na posição “0”, a placa de cozinha não funciona, na posição “1” o tempo de funcionamento é baixo enquanto que o de paragem é elevado. Nas posições seguintes do botão, o tempo de funcionamento aumenta e o de paragem diminui. Na posição “12” o funcionamento é contínuo, desligando-se apenas quando o termostato do elemento de calor actuar, o qual corta a corrente eléctrica quando atingir a potência máxima permitida.

Instruções para elementos de duplo circuito

Os elementos de calor de duplo circuito, são zonas de cozinhado compostas por dois elementos de calor independentes entre si, são controlados por um regulador de energia que permite ligar o elemento interior ou os dois simultaneamente (interior e exterior). Para que funcione apenas o circuito interior, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o na posição desejada. Para ligar os dois elementos de calor em simultâneo, rode o botão até à posição “12” continuando a rodar de modo

suave até passar ligeiramente o “0” e sentir um “CLICK”. De seguida, coloque o botão na posição desejada. Quando toda a zona de cozinhado estiver activa, e se necessitar apenas do elemento mais pequeno (interior), rode o botão até “0” e acenda novamente.

Estando em funcionamento um circuito ou os dois em simultâneo, a temperatura pode ser regulada, colocando o botão nas posições intermédias, do mesmo modo, que nas zonas de cozinhado normais, descritas no parágrafo anterior.

Nos reguladores de duplo circuito, quando o botão está no “0” apenas pode rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio, já que não é possível passar do “0” para “12” e vice-versa.

Antes de ligar uma zona de cozinhado, verifique se ligou o botão correspondente, pois a cada botão corresponde uma zona de cozinhado. Para isso, junto a cada botão existe uma indicação de correspondência entre o elemento de calor e o respectivo botão.

O funcionamento de uma zona ou mais zonas de cozinhado é visível mediante um piloto âmbar na frente do painel de comandos. No modelo VT CM, o piloto está instalado por baixo do vidro

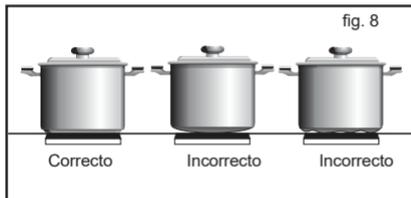
Pilotos de calor residual

Quando uma zona de cozinhado atinge uma temperatura superior a $60 \pm 15^\circ\text{C}$, acende-se o piloto de calor residual mantendo-se aceso, mesmo que o botão esteja a zero, até que temperatura baixe. De qualquer modo, preste especial atenção à temperatura das zonas de cozinhado, pois existe a possibilidade, ainda que remota, de que o piloto se avarie e não indique a temperatura da zona correspondente.

Conselhos para uma boa utilização das placas VT

Para obter o rendimento máximo, cumpra os seguintes requisitos:

- * Utilize recipientes com fundo totalmente plano, pois quanto maior for a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, maior é a transmissão de calor. Observe na figura 8, como com os recipientes amolgados e côncavos, a superfície de contacto é menor.



- * Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes, recomenda-se que estes sejam espessos.

- * Não é recomendável utilizar recipientes, cujo diâmetro seja menor que a zona de cozinhado.
- * Centre os recipientes sobre a zona de cozinhado.
- * Seque o fundo dos recipientes antes de os colocar sobre a vitrocerâmica.
- * Não pouse nenhum objecto ou utensílio de plástico ou lâminas sobre o vidro da placa.
- * Não deslize os recipientes que tenham bordos ou arestas que possam riscar o vidro.
- * Não utilize a placa vitrocerâmica sem um recipiente sobre a zona de cozinhado.
- * Não cozinhe com recipientes de plástico.

O material dos recipientes deve ser resistente para evitar que se funda sobre o vidro.

- * O vidro suporta alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, no entanto tenha precaução com os utensílios pequenos e pontiagudos.



Tenha o cuidado de não derramar açúcar ou produtos que o contêm, pois podem reagir com o vidro e originar alterações na superfície.

Limpeza e conservação

Para uma boa conservação da placa vitrocerâmica deve-se efectuar limpeza, utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha vitrocerâmica deve ser limpa, cada

vez que é utilizada e quando estiver arrefecida, pois deste modo a limpeza é mais fácil e evita aderência de sujidade acumulada de vários cozinhados.

Não utilize, em caso algum, produtos de limpeza que possam danificar a superfície (na tabela a seguir indicamos, entre alguns produtos habituais, quais os que se devem utilizar). Não se deve utilizar na limpeza, aparelhos que funcionem com vapor.

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Na limpeza deve ter-se em conta o grau de sujidade e utilizar em função da mesma os utensílios e produtos apropriados.

Sujidade leve

Sujidade leve não aderida, pode ser limpa com um pano húmido e detergente suave ou água morna com sabão.

Sujidade profunda

Limpar as nódoas ou gorduras profundas, com um produto especial para vitrocerâmicas seguindo as instruções do fabricante.

A sujidade fortemente aderida devido a detritos queimados pode ser eliminada, utilizando um espátula de limpeza.

Desgaste das cores: causadas por recipientes com restos secos de gordura no fundo ou gorduras entre o vidro e o recipiente durante o cozinhado. Eliminam-se da superfície do vidro com uma esponja com água ou com um produto especial para vitrocerâmica.

Utensílios de plástico, açúcar ou alimentos com alto



PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPIEZA

Produto	¿Deve utilizar para limpar...	
	...o vidro?	...o marco?
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	NAO	NAO
Limpadores especiais para vitrocerâmica	SIM	SIM
Sprays eliminadores de gordura (fornos, etc.)	NAO	NAO
Baetas suaves	SIM	SIM
Papel de cozinha	SIM	SIM
Panos para a de cozinha	SIM	SIM
Estropalho de Níquel (nunca à seco)	SIM	NAO
Estropalho de aço	NAO	NAO
Estropalho sintéticos duros (verdes)	NAO	NAO
Estropalho sintéticos moles (azules)	SIM	SIM
Estropalho para vidros	SIM	NAO
Polidores líquidos para electrodomésticos e/ou vidros	SIM	SIM

conteúdo de açúcar, fundidos sobre a placa deverão ser retirados imediatamente com uma espátula .

deve ser reciclada nos contentores específicos para a reciclagem.

Alteração da cor do vidro.

Não influencia na funcionalidade nem na estabilidade da placa vitrocerâmica. Devese essencialmente a uma limpeza inadequada ou à utilização de recipientes defeituosos.

Brilhos metálicos, são causados pelo deslizamento de recipientes metálicos sobre o vidro. Podem ser eliminados, utilizando exaustivamente um produto de limpeza especial para vitrocerâmicas, ainda que possivelmente, seja necessário repetir várias vezes a limpeza.

Serigrafia desgastada, deve-se à utilização de produtos de limpeza abrasivos ou à utilização de recipientes com fundos irregulares.

Atenção:



Manipule a espátula de limpeza com cuidado. Perigo de corte.

MANUTENÇÃO DO ARO

Elimine a sujidade, utilizando um pano húmido ou água morna com sabão. No caso de manchas persistentes utilize um produto de limpeza específico para vitrocerâmica ou um líquido de polir electrodomésticos. Aplique o produto esfregando sem diluir, deixe actuar e retire com um pano seco. Não utilize esponjas metálicas ou sintéticas de textura rígida.

A TEKA INDUSTRIAL S.A. reserva-se o direito de introduzir nos seus aparelhos as modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as suas características essenciais.

Considerações ambientais



O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais da embalagem são ecológicos e totalmente recicláveis. Os materiais plásticos estão identificados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. A embalagem

Se alguma coisa não funciona

Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica efectue as verificações que indicamos a seguir:

Defeito	Possível causa	Solução
Os pilotos e as placas não funcionam		
	O cabo de rede não está ligado à tomada	Ligue o cabo à rede
O recipiente adere ao vidro		
	Há algum material fundido o recipiente e o vidro. Recipientes com fundos agressivos	Coloque a placa na potência máxima e tentar descolá-lo. Verifique o fundo dos recipientes e não os deslize sobre o vidro.

Teka Subsidiaries

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



for further information and updated contact addresses, please refer to the corporate website

TEKA



teka.com
P30023R00