

# Guia de utilização do manual de instruções

PT

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos certos que a aquisição da nossa placa de cozinha vai satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático, está fabricado com materiais de primeira qualidade, que foram submetidos a um rigoroso controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes de proceder à instalação ou utilização, leia atentamente este Manual e respeite as instruções, para garantir o melhor resultado da utilização do aparelho.

Guarde este Manual de Instruções num lugar seguro para poder consultá-lo e assim cumprir os requisitos da garantia.

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



**Guarde o Certificado de Garantia ou, no seu caso, a folha de características técnicas junto com o Manual de instruções durante a vida útil do aparelho pois contém dados técnicos importantes.**


## Instruções de Segurança


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

Estes modelos das placas de cozinha podem ser instalados nos mesmo módulos de encastramento dos fornos da marca **TEKA**.

Para a sua segurança, a instalação deve ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas de instalação em vigor. Por isso mesmo, qualquer manipulação interna da placa deve ser realizada apenas por pessoal do serviço técnico da **TEKA**.

### Atenção:

 **Quando as placas estiverem ligadas ou depois de estarem ligadas, existem zonas quentes que podem provocar queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.**

 **Em caso de quebra ou fissura da vitrocerâmica a placa deve ser desligada imediatamente da corrente para evitar a possibilidade de ocorrência de um choque eléctrico.**

# Instalação

## Importante

A INSTALAÇÃO E AJUSTE DEVEM SER REALIZADOS POR PESSOAL AUTORIZADO E DE ACORDO COM AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

### Colocação das placas de cozinha

Na placa do móvel ou do fogão deve ser realizada uma abertura com as dimensões especificadas na figura 1.

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

Nos modelos independentes deve ser colocada uma prateleira no interior do móvel, sendo a distância mínima entre a parte inferior da placa de cozinha e a parte superior da prateleira de 20 mm.

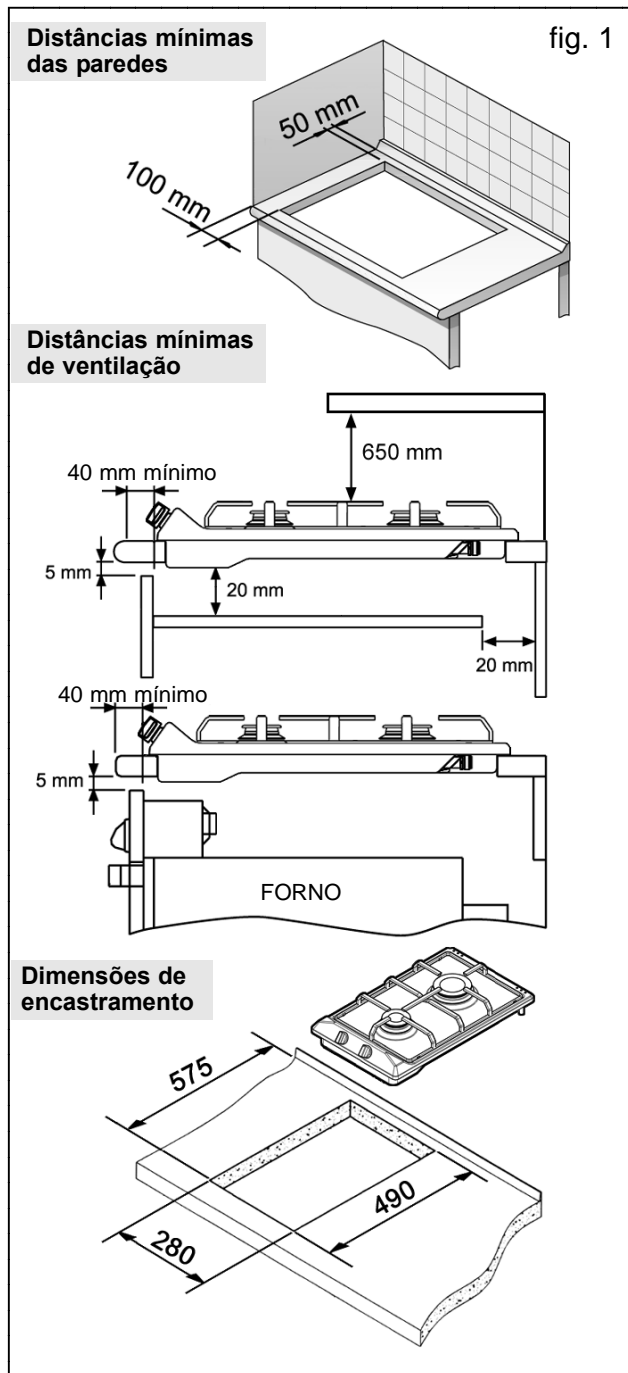
As placas descritas neste manual só podem ser instaladas com fornos TEKA.

A distância entre a superfície de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel ou exaustor colocados sobre a placa deve ser no mínimo de 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicam uma distância superior, esta medida deve ser tomada em consideração.

O móvel onde será colocada a placa com forno deverá estar convenientemente fixado.

**⚠ Quando se manipulam as placas antes da instalação é necessário ter algum cuidado com determinadas zonas ou esquinas que possam provocar cortes.**

**⚠ Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, deve proteger a placa com uma tábua para**



**evitar que o vidro quebre devido a golpes ou peso excessivo.**

**⚠ Em caso de quebra ou fissura da vitrocerâmica a placa deve ser desligada imediatamente da corrente para evitar a possibilidade de ocorrência de um choque eléctrico.**


**⚠ As colas utilizadas no fabrico do móvel, ou para colocar os laminados**

decorativos e que fazem parte das superfícies da mesa de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100 °C.

**⚠ A TEKA não se responsabiliza pelas avarias ou danos que possam ser originados por uma instalação deficiente.**

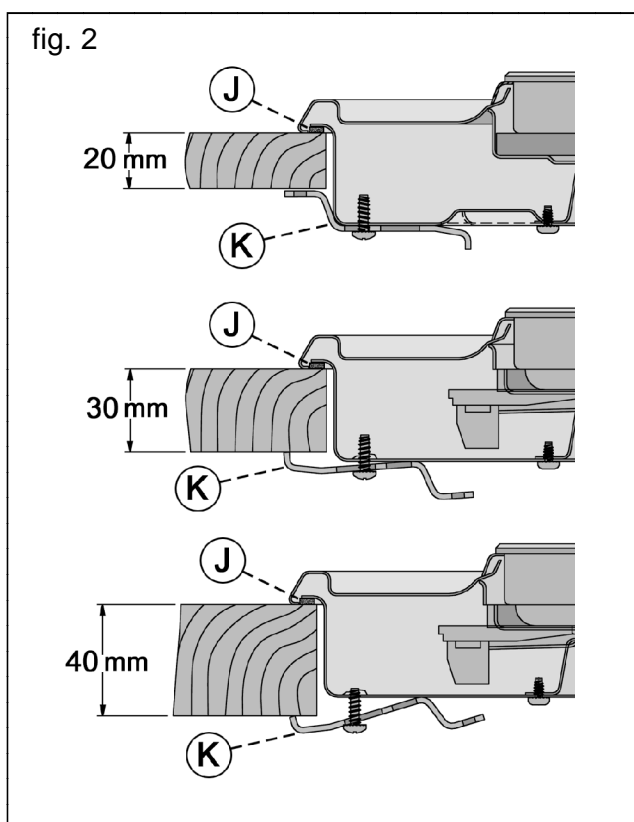
TENHA EM CONSIDERAÇÃO QUE O VIDRO NÃO TEM GARANTIA SE FOR GOLPEADO OU MANIPULADO INDEVIDAMENTE.

## Colocação do forno

 Consulte o manual correspondente.

## Fixação da placa de cozinha

Depois de medido o espaço de colocação, procede-se à colagem da junta vedante (J), sobre a parte inferior da bancada da cozinha.



Coloque os grampos (K) como indica a figura 2, fixando-as nos orifícios da parte inferior da estrutura através dos parafusos auto-roscantes fornecidos (Ø 4,2 mm).

Os grampos (K) e a junta vedante (J) são fornecidos e encontram-se dentro da embalagem.

## Ligação ao gás

A ligação da entrada de gás da placa de cozinha à rede de distribuição, deve ser efectuada de acordo com as normas ou regulamentos de instalação em vigor.

Além disso, devem colocar-se as grelhas de ventilação no local tal como indica a norma vigente.

A placa vem preparada com uma ligação roscada de acordo com a norma ISO 228-1 de 1/2" de diâmetro. É fornecido como acessório um tubo de cobre de Ø 10/12 mm. onde se solda o tubo da entrada do gás.

Sempre que se desmontar a porca de ligação do gás deve substituir-se a junta da porca de ligação.

Para não danificar a placa de cozinha ao apertar a porca do tubo da ligação ao gás, deve aplicar-se um binário de aperto máximo de 350 cm \* Kgf.

Depois de realizada a ligação do gás é necessário comprovar que não existem fugas na instalação. Se a comprovação for realizada com ar, é necessário ter em consideração que a pressão de teste não pode ser superior a 200 gr./cm<sup>2</sup>. Caso não seja possível realizar o teste de ar, deve aplicar-se água com sabão para comprovar a inexistência de fugas nas uniões. **É totalmente desaconselhável realizar a comprovação com chama.**

Depois de instalada a placa é necessário comprovar que os mínimos dos queimadores estão bem regulados. Para isso, é necessário acender os queimadores e comprovar que não se apagam ao passar bruscamente do máximo para o mínimo.

## Ligação eléctrica

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, certifique-se de que a tensão (voltagem) e a frequência correspondem às indicadas na chapa de características da placa, que se encontra na parte inferior do aparelho e na folha de garantia ou, caso aplicável, na folha de características técnicas anexa que deve manter junto com este manual.

A ligação é efectuada através de um interruptor de corte omipolar ou através de uma tomada sempre que seja acessível, adequado à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3 mm., que permita desligar a placa em caso de emergência ou para operações de limpeza.

A ligação deve ser efectuada com uma tomada de terra, de acordo com a norma vigente.

Caso seja necessário substituir o cabo flexível de alimentação destes aparelhos, esta operação deverá ser realizada pelo SAT oficial da TEKA, porque são necessárias ferramentas especiais.

Evite que o cabo de entrada fique em contacto, tanto com a estrutura da placa e do forno, caso este esteja instalado no mesmo móvel.

## A transformação do gás

### Importante!

**Qualquer modificação do aparelho para a sua adaptação a um gás diferente daquele para o qual vem preparada, deve ser realizada apenas por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor.**



**Informação para o Serviço Técnico:** em caso de conversão do tipo de gás ou pressão no aparelho, deve ser colocada uma nova etiqueta de regulação sobre a já existente, para que possam ser identificadas as novas características depois da alteração.

As intervenções necessárias para a transformação são:

- \* Substituição dos injectores.
- \* Regulação dos mínimos das torneiras.

Os injectores necessários para cada tipo de gás são os indicados na tabela 1.

Para **substituir os injectores** é necessário adoptar as seguintes instruções:

- 1** Retirar as grelhas e as partes superiores do queimador até que o injector fique visível.
- 2** Com uma chave de tubo 7 retirar os injectores e substitua-os pelos pretendidos. Convém ter o cuidado de apertar bem o injector para evitar fugas.
- 3** Coloque a grelha e os queimadores retirados anteriormente.

Depois dos injectores terem sido substituídos, para **regular os mínimos** é necessário adoptar as seguintes medidas:

- 1** Acenda os queimadores no mínimo.

- 2 Retire os comandos da placa que servem para acender as torneiras de gás.
- 3 Com uma chave de parafusos fina gire o parafuso que se encontra à esquerda ou no centro do veio da chave de gás (rode para a esquerda para mais chama, rode para a direita para menos chama).
- 4 Depois de regulado verifique que ao passar o comando bruscamente do máximo para o mínimo a chama não se apaga.

A **TEKA INDUSTRIAL, S.A.** não se responsabiliza pelo funcionamento incorrecto da placa se a transformação do gás ou a regulação do mínimo dos queimadores não tiver sido realizada pelo Serviço Oficial da TEKA.

**Tabela 1**

Queimador	Família	
	Segunda	Terceira
	Grupo H	Grupo 3+
Rápido	116	85
Auxiliar	72	50

Ø injector apresentado em 1/100 mm.

# Informação técnica

## Dimensões e potências

Modelos	EM/30 2G	EM/30 2G AI EM/30 2G AI AL	EM/30 2P EM/30 2P T	VM/30 2P VM/30 2P T
<b>Dimensões da placa</b>				
Altura (mm)	90	90	90	90
Profundidade (mm)	510	510	510	510
Largura (mm)	300	300	300	300
<b>Dimensões do encaixe no móvel</b>				
Profundidade (mm)	490	490	490	490
Largura (mm)	280	280	280	280
Altura (mm)	40	40	40	40
<b>Potências por queimador e placa</b>				
Queimador de gás rápido 3 kW.	1	1		
Queimador de gás auxiliar 1 kW.	1	1		
Placa eléctrica Ø 180 mm, 1.500 W			1	
Placa eléctrica Ø 145 mm, 1.500 W			1	
Placa radiante 1.700 W				1
Placa radiante 1.200 W				1
<b>Eléctrico:</b>				
Potência Nominal (W) para 230V*	---	0,6	3.000	2.900
Tensão de alimentação (V)	VER PLACA DE CARACTERÍSTICAS DO APARELHO			
Frequência (Hz)	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50-60
<b>Gás:</b>				
Potência máxima kW	4	4		

\* Para tensões diferentes de 230 V consulte a placa de características do aparelho.

## Características técnicas

### CARACTERÍSTICAS COMUNS PARA TODOS OS MODELOS COM PLACAS ELÉCTRICAS E ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

A tensão de alimentação e a frequência será indicada na placa de características.

Caso surja alguma fissura na placa eléctrica deve desligar a placa de cozinha da corrente eléctrica.


### CARACTERÍSTICAS COMUNS PARA TODOS OS MODELOS COM QUEIMADORES DE GÁS


#### Advertências:

a) Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e regulação do aparelho são compatíveis.

b) As condições de regulação deste aparelho estão inscritas sobre a etiqueta (ou a placa de características).

c) Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. A instalação e ligação do aparelho deve ser realizada de acordo com as normas de instalação em vigor. Devem ser tidas em especial atenção as medidas aplicáveis à ventilação.

 A utilização de um aparelho de cozinha a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Deve ser garantida uma boa ventilação da cozinha: mantendo abertos os orifícios de ventilação natural, ou abrindo uma janela, ou instalando um dispositivo de ventilação mecânica eficaz (exaustor de ventilação mecânica).

 A utilização intensa e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação complementar, por exemplo, abrindo uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando a potência da ventilação mecânica, caso exista.



Guarde o Certificado de Garantia ou, no seu caso, a folha de características técnicas junto com o Manual de Instruções durante a vida útil do aparelho, pois contém dados técnicos importantes do mesmo.

Placa de cozinha da classe 3.

### Tabela 2

País	Categoria
Espanha	II2H3+
Portugal	II2H3+

### Tabela 3

Queimador			Rápido	Auxiliar
Consumo Calorífico Nominal	kW	mbar	3	1
Consumos Nominais*	G-20 (Nm <sup>3</sup> /h)	20	0,29	0,10
	G-30 (Kg/h)	29	0,22	0,07
	G-31 (Kg/h)	37	0,21	0,07
Consumo calorífico reduzido	kW		0,77	0,33
Rendimento	%		>52	–

\* Consumo com base no Poder Calorífico Superior (H<sub>s</sub>)

# Utilização e Manutenção

## Requisitos especiais antes da utilização

Antes de ligar a placa à rede eléctrica, certifique-se de que a tensão (voltagem) e a frequência correspondem às indicadas na chapa de características da placa, que se encontra na parte inferior do aparelho e na folha de garantia ou, no seu caso, na folha de dados técnicos anexa que deve manter junto com este manual.

Não se esqueça, no seu caso, deve retirar o plástico protector colocado sobre a placa.

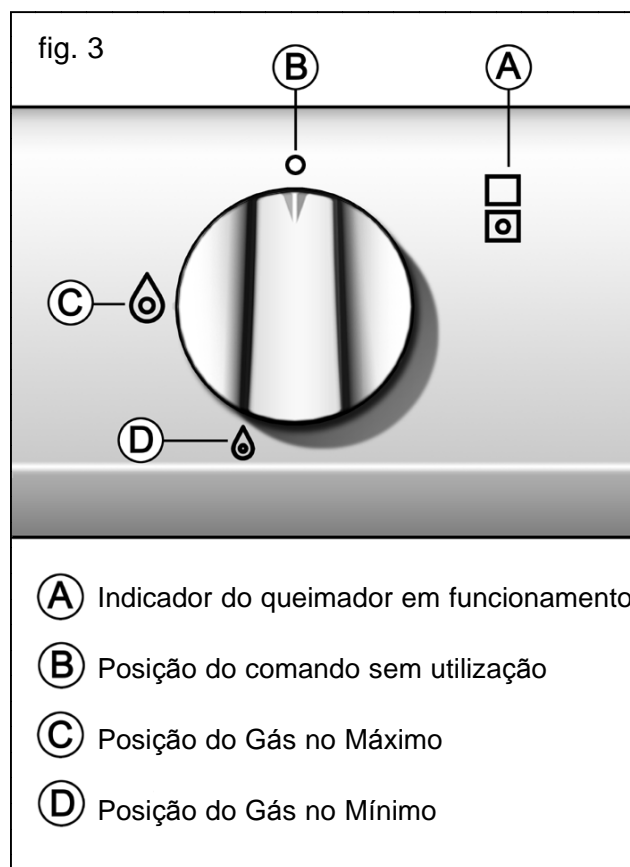
## Acender os queimadores

- \* Certifique-se de que os comandos estão na posição correcta.
- \* Abra a chave de corte geral ou a chave da botija de gás.
- \* Aproxime uma chama ou faísca do queimador, caso não disponha de acendedor automático.

Pressione o comando ao mesmo tempo que o roda para a esquerda até à posição de máximo (chama forte "C" na figura 3). Neste momento, o queimador funciona na potência máxima; em seguida, caso seja conveniente, poderá rodar o comando até à posição de mínimo (chama pequena "D").

Nos modelos das placas que estão equipadas com acendimento automático e de segurança, utilizar da seguinte forma:

- 1 Prima o comando do queimador até ao fim.
- 2 Ao premir o comando do queimador, rode-o na totalidade até que se produza a ignição do gás, mantendo o botão



premido durante cerca de 2 segundos, para permitir a actuação do termopar de segurança.

### 3 Colocar o comando na posição desejada.

Para o correcto funcionamento do sistema de acendimento automático, é indispensável limpar periodicamente e com muito cuidado o acendedor (cerâmica e eléctrodo) para evitar problemas de acendimento. Certifique-se também de que as ranhuras dos queimadores não estão obstruídas.

No painel de comandos estão desenhadas as zonas marcadas (A) que indicam o comando que corresponde a cada queimador.

Se sentir cheiro a gás, feche a chave de passagem de gás para a placa e ventile a divisão. Além disso, a instalação de gás e a placa devem ser verificadas por um técnico especializado.



Utilize recipientes de fundo plano e certifique-se de que assentam correctamente sobre a grelha, para evitar que os recipientes deslizem ao ferver os alimentos (não utilize recipientes com base côncava ou convexa).

O diâmetro mínimo dos recipientes a utilizar deve ser de 140 mm. Quando pretender utilizar recipientes de um diâmetro menor, deve utilizar sempre o queimador auxiliar.

#### Atenção:

**⚠ Quando os queimadores estão ligados ou depois de estarem ligados, existem zonas quentes na placa que podem provocar queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.**

**⚠ Por razões de segurança, recomenda-se que sejam respeitadas as instruções da empresa de abastecimento de gás fechando a chave de abastecimento quando não estiver a utilizar a placa.**

### Sistema para impedir a rotação accidental do botão de gás

**i** Nos modelos sem sistema de segurança (sem dispositivo de corte do gás), as torneiras de gás estão equipadas com um sistema mecânico que impede que os comandos possam rodar livremente da posição fechada para a posição aberta (e permitir assim a libertação accidental de gás pelos queimadores) **se não se empurrar previamente o comando.**

**⚠ Se em determinada situação, durante a utilização da placa, aperceber-se de que existe algum comando que possa rodar da posição fechada sem precisar de pressionar o botão (por exemplo: devido à sujidade que se possa ter intro-**

**duzido e acumulado nas torneiras de gás) deve, por motivos de segurança, avisar rapidamente o serviço técnico para solucionar esta anomalia.**

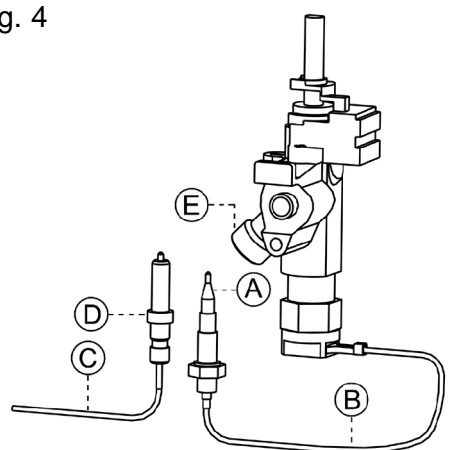
### Componentes de um sistema com segurança (fig. 4)

Nas placas de cozinha com segurança (modelos com as siglas AL), o dispositivo de corte de gás é constituído pelos seguintes elementos:

- \* Torneira de segurança
- \* Termopar de segurança junto ao queimador
- \* Ligação termopar-torneira

O termopar envia um sinal eléctrico à torneira, detectando a presença ou não de chama no queimador. Durante o acendimento deve manter a torneira pressionada durante aproximadamente dois segundos, até que o termopar tenha aquecido e envie o sinal eléctrico suficiente para a torneira. Caso o queimador se apague, a falta de chama é detectada pelo termopar que faz com que a torneira de segurança interrompa a passagem de gás.

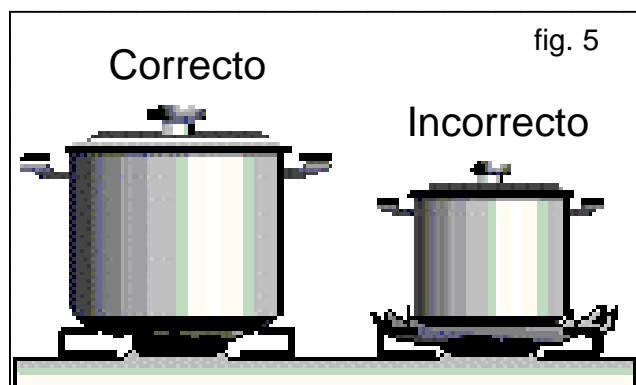
fig. 4



- (A) Termopar de segurança
- (B) Ligação termopar-torneira
- (C) Ligação ao gerador de faísca
- (D) Vela de acendimento
- (E) Torneira de segurança

## Conselhos para uma boa utilização dos queimadores

- \* Não deve utilizar queimadores rápidos com recipientes de diâmetro reduzido, porque parte da chama difunde-se fora do recipiente, e dessa forma o rendimento será muito menor (ver fig. 5).



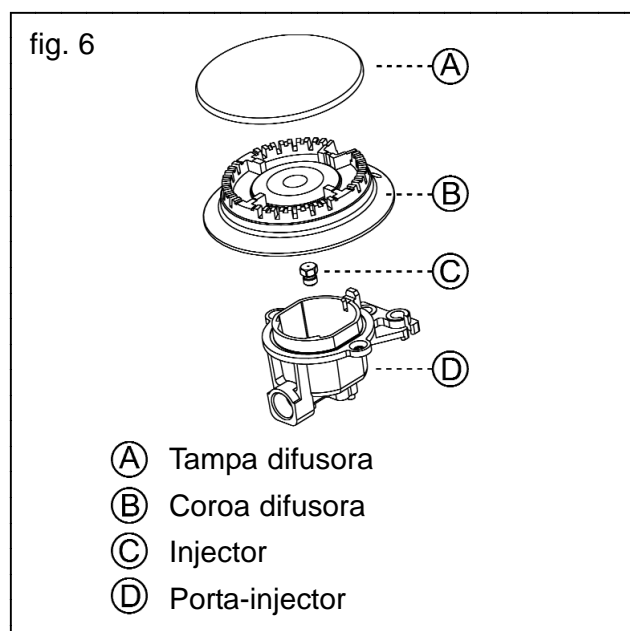
- \* Os queimadores não devem funcionar sem estar colocado um recipiente sobre os mesmos, assim evita-se um consumo inútil de gás e um excessivo aquecimento da grelha. É importante que o recipiente esteja tapado, de este modo poupará energia.
- \* Quando os queimadores estão a funcionar não devem estar expostos a correntes de ar fortes, porque para além da perda de potência calorífica, existe o perigo da chama se apagar, provocando a fuga de gás, excepto nas placas com dispositivo de segurança, podendo provocar um acidente. Esta situação deve ser controlada sobretudo quando se utilizarem os queimadores na potência mínima.
- \* Se o queimador chamuscar os recipientes ou se as pontas da chama forem amarelas, deverá limpar esse queimador. Se esta anomalia persistir deverá contactar o Serviço de Assistência Técnica.
- \* Não se recomenda a utilização de chapas ou grelhas de assar para conseguir

uma ebulição em fogo lento, pois pode danificar a placa.

- \* Não utilize placas de fundição sobre a grelha, porque reflectem demasiado calor para a placa de cozinha.
- \* Os recipientes colocados sobre os queimadores não deverão ultrapassar os limites da placa de cozinha, para que o efeito de alastramento da chama não prejudique as placas com superfícies não resistentes a temperaturas elevadas.

## Limpeza e conservação dos queimadores

- \* As grelhas devem ser limpas com um esfregão não abrasivo, depois de arrefecerem.
- \* Os queimadores (fig. 6) devem ser limpos periodicamente, sobretudo as ranhuras; para isso devem ser mergulhados em água morna com detergente e esfregados com um esfregão ou uma escova de cerdas duras.
- \* Não limpe as tampas difusoras esmaltadas quando ainda estiverem quentes. Os produtos abrasivos são prejudiciais:



vinagre, café, leite, água salada e sumo de tomate, desde que permaneçam muito tempo em contacto com as superfícies esmaltadas.

- \* O aço inoxidável deve ser lavado com uma mistura de água e detergente e um pano suave. Se depois disto a chapa ficar amarelada, recomenda-se a aplicação de: limão, vinagre, amoníaco cortado com água ou algum produto de limpeza que contenha este último elemento.
- \* Ao limpar o aparelho com os queimadores desmontados, tenha cuidado para que não entrem líquidos ou objectos no orifício do injector.
- \* Ao limpar, não utilize produtos que ataquem o alumínio, como soda, óleo, etc.

**Nota: Sempre que montar um queimador, certifique-se de que todos os elementos se ajustam correctamente. Um componente mal colocado pode ocasionar uma má combustão e/ou superaquecimento.**

## Manutenção dos queimadores

Sempre que desmontar as torneiras de gás deve substituir a junta que se encontra entre a torneira e o tubo distribuidor. O funcionamento dos queimadores é correcto quando a chama for estável e de cor azul-esverdeado. Se as pontas da chama forem amarelas é conveniente limpar bem os queimadores; se o problema persistir, consulte o Serviço de Assistência Técnica.

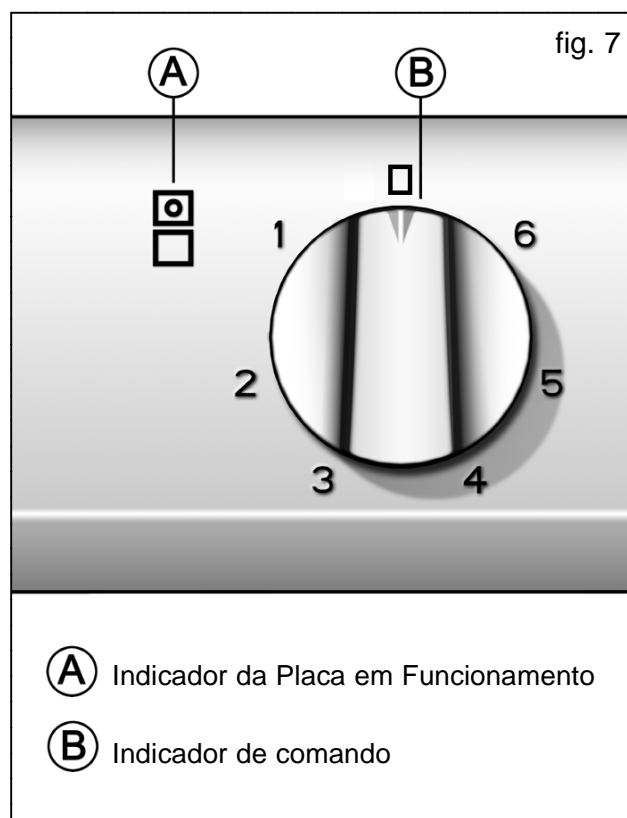
Para garantir o correcto vedamento da instalação de gás e o bom funcionamento dos queimadores, é necessário que a placa seja verificada pelo Serviço de Assistência Técnica especializado, pelo menos uma vez de 4 em 4 anos.

**Nota: Qualquer modificação ou regulação que necessite ser aplicada no aparelho deve ser realizada por pessoal técnico autorizado.**

## Funcionamento dos modelos com placas eléctricas

As placas eléctricas são controladas por um comutador de sete posições (ver fig. 7). Para obter diferentes potências, basta rodar o botão correspondente e colocá-lo na posição pretendida. No painel de comandos estão desenhadas as zonas marcadas (A) que indicam com um círculo o comando que corresponde a cada placa.

Antes de acender a placa deve colocar o recipiente sobre a placa.



As potências correspondentes a cada posição do comutador são as indicadas em seguida:

Placa Ø 180 - 1500 W.	
Comando em	Potência
0	Apagado
1	135 W.
2	220 W.
3	300 W.
4	850 W.
5	1150 W.
6	1500 W.

Placa Ø 145 - 1500 W.	
Comando em	Potência
0	Apagado
1	135 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1500 W.

A placa de Ø 145 mm de 1500 W (com ponto vermelho) aquece de uma forma rápida na sua potência máxima durante os primeiros cinco minutos aproximadamente, decorrido este tempo a potência baixa para os 750 W, permitindo manter a temperatura.

Na primeira ligação, ou caso a placa tenha estado muito tempo sem funcionar, é necessário eliminar a humidade absorvida pela inutilização. Para efectuar esta operação de secagem, coloque a placa em funcionamento, sem colocar um recipiente em cima da placa, durante cinco minutos na posição 2 do comutador. O cheiro e o fumo libertados não constituem qualquer perigo, embora sejam desagradáveis, por isso, garanta uma correcta ventilação, abrindo as portas e janelas com ligação para o exterior.

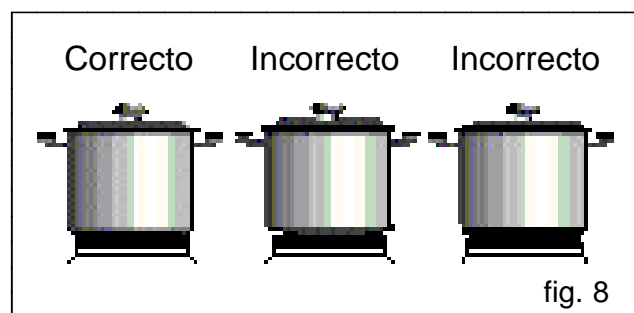
O modelo EM/30 2P T inclui um outro

comando, correspondente a um temporizador, que permite limitar o aquecimento das placas em função do tempo assinalado previamente. Para que as placas possam funcionar é imprescindível que o temporizador não esteja na posição zero.

### Conselhos para uma boa utilização das placas


Para obter o máximo rendimento ao utilizar as placas é necessário cumprir os seguintes requisitos:

- \* Utilize recipientes com fundo totalmente plano, porque quanto maior for a superfície de contacto entre a placa e o recipiente, maior será a transmissão de calor. Para evitar que os fundos dos recipientes fiquem abaulados, recomenda-se a utilização de recipientes com fundos grossos. Verifique na figura como os recipientes com golpes e abaulados ficam com uma superfície de contacto mais pequena. (ver fig. 8)



- \* Não utilize recipientes cujo diâmetro seja menor que o da placa, desta forma evita-se também que os alimentos, quando estiverem em ebulição, vertam sobre as placas.
- \* Seque o fundo na parte exterior dos recipientes antes de os colocar sobre as placas.
- \* Quando acaba de cozinhar é conveniente colocar a placa no mínimo ou apagá-la antes de retirar o recipiente;

desta forma aproveita-se a energia armazenada e, além disso, evita-se que a placa trabalhe sem recipiente.

 **Nunca se deve utilizar a placa eléctrica sem colocar um recipiente em cima da placa.**

## Limpeza e conservação das placas

- \* Antes de efectuar a limpeza deve desligar a tomada da corrente eléctrica.
- \* Para a limpeza não devem ser utilizados produtos que sejam agressivos ao alumínio, como soda, ácidos, etc.
- \* As placas eléctricas devem ser limpas com uma mistura de água e detergente e com um esfregão que não risque. Se depois de cozinhar reparar que o aço inoxidável da placa fica amarelada poderá evitar este resultado com limão, vinagre, amoníaco cortado com água ou qualquer produto de limpeza que contenha este último elemento, para evitar o mesmo.
- \* No caso de ser vertido algum líquido sobre a placa deverá limpar imediatamente com um pano. Nunca deixe que os líquidos carbonizem sobre a placa, porque a transmissão de calor seria muito menor.
- \* Se a placa não for utilizada durante um longo período de tempo, ela deve ser engordurada, desta forma a superfície ficará brilhante e além disso, evita-se a oxidação.
- \* Lembre-se que para uma maior durabilidade da placa deve evitar, na medida do possível, a humidade e as temperaturas excessivas.

- \* Não devem ser utilizados, para a limpeza da placa de cozinha, aparelhos que funcionem a vapor.

 **Não limpe as placas quando ainda estão quentes.**

## Funcionamento das placas vitrocerâmicas

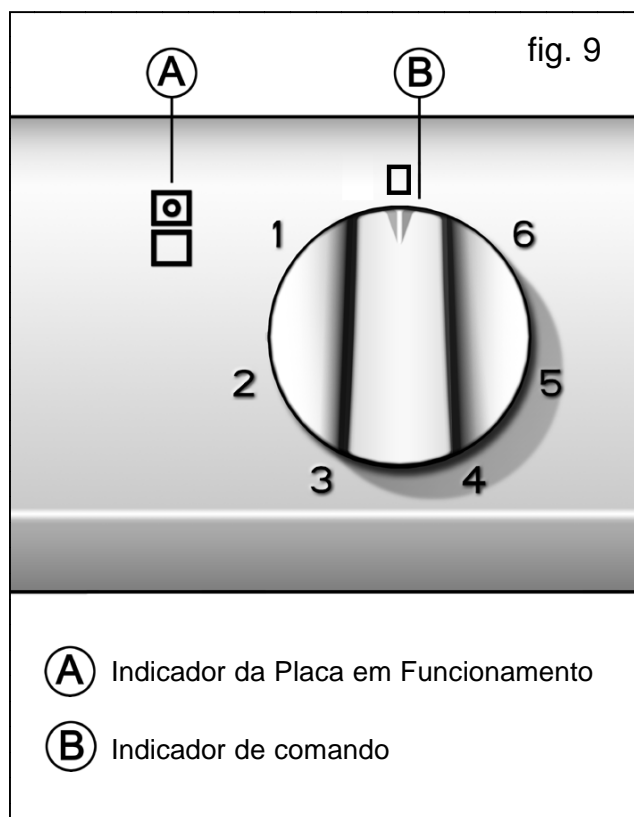
As placas de vitrocerâmicas são controladas por um comutador de sete posições. Para obter diferentes potências, basta rodar o botão correspondente e colocá-lo na posição pretendida.

Antes de ligar a placa deve colocar o recipiente sobre a placa.

As potências correspondentes a cada posição do comutador são as indicadas em seguida:

Placa 1700 W.	
Comando em	Potência
0	Apagado
1	180 W.
2	290 W.
3	470 W.
4	760 W.
5	1230 W.
6	1700 W.

Placa 1200 W.	
Comando em	Potência
0	Apagado
1	130 W.
2	206 W.
3	350 W.
4	500 W.
5	850 W.
6	1200 W.



### Indicador de calor residual

Quando uma zona de calor atinge uma temperatura superior a  $60\pm 15^{\circ}\text{C}$  acende-se o indicador de calor residual correspondente, mantendo-se aceso enquanto a temperatura não baixar, mesmo que o comando esteja na posição zero. Contudo, é necessário ter sempre cuidado com a temperatura da zona de cozedura, porque existe uma possibilidade remota de que o indicador se funda e não indique a temperatura de uma determinada zona.

No mesmo painel de comandos encontra-se uma lâmpada piloto que indica o funcionamento de uma ou mais placas.

Sobre o painel de comandos estão desenhados uns rectângulos que indicam a que placa corresponde cada comando.

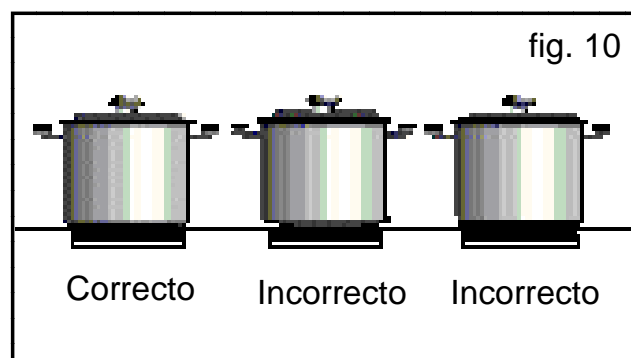
O modelo VM/30 2P T inclui um outro comando, correspondente a um temporizador, que permite limitar o aquecimento

das placas em função do tempo assinalado previamente. Para que as placas possam funcionar é imprescindível que o temporizador não esteja na posição zero.

### Conselhos para uma boa utilização das placas VT


Para obter o máximo rendimento enquanto cozinha é necessário cumprir os seguintes requisitos:

- \* Utilize recipientes com fundo totalmente plano, porque quanto maior for a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, maior será a transmissão de calor. Veja na figura 10 como nos recipientes com golpes ou côncavos a superfície de contacto é menor.



- \* Para evitar que os fundos dos recipientes fiquem abaulados, recomenda-se a utilização de recipientes com fundos grossos.
- \* Não se recomenda a utilização de recipientes cujo diâmetro seja inferior ao desenho da zona aquecedora.
- \* Centrar bem os recipientes sobre as serigrafias indicadas na zona aquecedora.
- \* Seque os fundos dos recipientes antes de os colocar sobre a placa de vitrocerâmica.

- \* Não deixar nenhum objecto ou utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre a placa de vidro.
- \* Não deslizar recipientes que tenham arestas ou lâminas que possam riscar o vidro.
- \* Não utilize a placa de vitrocerâmica sem um recipiente na zona acesa.
- \* Não cozinhe com recipientes de plástico.
- \* O material dos recipientes deve ser resistente para evitar que se funda no vidro.
- \* O vidro é capaz de suportar alguns golpes de recipientes grandes e que não tenham arestas evidentes. É necessário ter cuidados com os impactos provocados por utensílios pequenos e pontiagudos.

 **Tenha cuidado para que não caia açúcar ou outros produtos que contêm açúcar sobre o vidro, porque a quente pode reagir com o vidro e provocar alterações na superfície.**

## Limpeza e conservação das placas vitrocerâmicas

Para uma boa conservação da placa de vitrocerâmica é necessário efectuar a limpeza utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha de vitrocerâmica deve ser limpa após cada utilização, quando estiver morna ou fria. Desta forma, a limpeza é mais fácil e evita a aderência de sujidades acumuladas de diversos cozinhados.

Não utilize, em caso algum, produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar as superfícies (na tabela seguinte indicamos, entre alguns dos produtos habituais, os que devem ser utilizados). Também não devem ser utilizados, para a limpeza da placa de cozinha, aparelhos que funcionem a vapor.

### MANUTENÇÃO DO VIDRO

Durante a limpeza deve ser tido em consideração o grau de sujidade e utilizar em função da mesma os objectos e produtos adequados.



### PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPEZA

Produto	Deve-se utilizar para limpar...	
	...o vidro?	...a moldura?
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Produtos de limpeza especiais para vitrocerâmicas (por exemplo: Vitroclen)	SIM	SIM
Aerossóis eliminadores de gordura (fornos, etc.)	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Panos suaves	SIM	SIM
Papel de cozinha	SIM	SIM
Panos de cozinha	SIM	SIM
Esfregões de níquel (nunca a seco)	SIM	<b>NÃO</b>
Esfregões de aço	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Esfregões sintéticos duros (verdes)	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Esfregões sintéticos suaves (azuis)	SIM	SIM
Raspadores para vidros	SIM	<b>NÃO</b>
Polimentos líquidos para electrodomésticos e ou vidros	SIM	SIM

## Sujidade ligeira

A sujidade ligeira não aderida pode ser limpa com um pano húmido e um detergente suave ou água morna com detergente.

## Sujidade profunda

As *manchas ou gorduras* profundas limpam-se com um produto de limpeza especial para vitrocerâmicas (por exemplo, Vitroclen) de acordo com as instruções do fabricante.

As *sujidades fortemente aderidas* podem ser eliminadas com ajuda de uma espátula de limpeza com uma lâmina.

*Irisações de cores:* Provocadas por recipientes com restos secos de gordura no fundo do recipiente ou devido a gorduras no vidro e no recipiente durante a cozedura. Podem ser eliminadas da superfície do vidro com um esfregão de níquel com água ou com um produto de limpeza especial para vitrocerâmicas (por exemplo, Vitroclen).

Os *objectos de plástico, açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar* fundidos na placa deverão ser eliminados imediatamente a quente com uma espátula.

## Alteração da cor do vidro.

Não influenciam a sua funcionalidade e estabilidade e costumam ser provocados por limpeza inadequada ou devido a recipientes defeituosos.

Os *brilhos metálicos* são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos sobre o vidro. Estas manchas podem ser eliminadas limpando de forma exaustiva com um produto de limpeza especial para vitrocerâmicas (por exemplo, Vitroclen), embora seja possível repetir várias vezes

a limpeza.

*Uma decoração gasta* ocorre devido à utilização de produtos de limpeza abrasivos ou devido à utilização de recipientes com fundos irregulares que desgastam a serigrafia.

**⚠ Utilize o raspador de vidro com muito cuidado. Existe o perigo de sofrer lesões devido à lâmina cortante!**

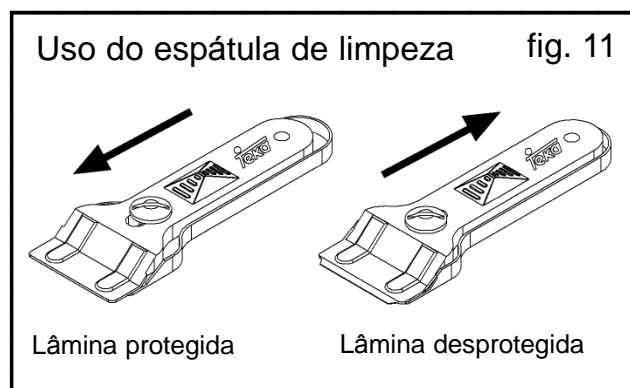
**⚠ Utilize apenas a lâmina sobre a superfície de vitrocerâmica, evitando qualquer contacto da carcaça da espátula com o vidro, porque isso poderia provocar arranhões sobre o vidro vitrocerâmico.**

**⚠ Utilize lâminas em perfeito estado, devendo substituir imediatamente a lâmina no caso de apresentar algum tipo de deterioração.**

**⚠ Após terminar o trabalho com a espátula, recolha e bloqueie sempre a lâmina. (ver fig. 11)**

**⚠ Um recipiente pode aderir ao vidro devido à presença de algum material fundido entre eles. Não tente descolar o recipiente a frio, poderia quebrar o vidro cerâmico.**

**⚠ Não pise nem se apoie sobre o vidro, pois pode quebrar e provocar lesões. Não utilize o vidro para depositar objectos.**






## MANUTENÇÃO DO ARO

Elimine a sujidade utilizando um pano húmido ou água morna misturada com detergente. No caso de manchas persistentes utilize um produto de limpeza específico para vitrocerâmicas ou um polimento líquido para electrodomésticos. Aplique esfregando o produto sem diluir, deixando actuar e, em seguida, retire com um pano seco. Não utilize esfregões metálicos ou sintéticos

A **TEKA INDUSTRIAL S.A.** reserva-se ao direito de efectuar as alterações que considerar necessárias nos seus aparelhos, sem prejudicar as suas características essenciais.

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.

# Se alguma coisa não funciona

Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica, efectue as seguintes verificações:

Falha	Possível causa	Possível solução
<b>A placa e os pilotos não funcionam</b>		
	O cabo eléctrico não está ligado	Ligar o cabo à rede eléctrica
<b>Não se produz faísca ao premir o comando para activar o acendedor eléctrico</b>		
	A corrente não chega à tomada	Proceda a uma verificação/reparação da rede eléctrica
<b>Sai faísca mas o queimador não acende</b>		
	A vela está suja ou engordurada assim como a zona do queimador de onde deve sair a faísca	Limpe a extremidade da vela e do queimador
<b>Os queimadores de gás não acendem</b>		
	O gás não chega à placa	Verifique se o regulador da botija está aberto de forma correcta
		Abra a chave de passagem caso seja gás canalizado
<b>O queimador acende mas ao deixar de premir o comando que actua sobre segurança, o queimador apaga-se</b>		
	A chama não sai pela zona que aquece o termopar	Limpe os orifícios do queimador
<b>Os queimadores de gás sujam os recipientes</b>		
	Orifícios dos queimadores sujos	Limpe os orifícios dos queimadores
	Injector ou porta-injector sujo	Limpe o porta-injector e o injector sem utilizar objectos que possam danificar ou alterar o diâmetro do orifício de saída de gás
<b>O recipiente adere ao vidro</b>		
	Existe algum material fundido entre o recipiente e o vidro. Recipientes com fundos agressivos.	Coloque a placa na potência máxima e tente descolá-lo. Verifique os fundos dos recipientes e não os faça deslizar sobre o vidro

## GRUPO TEKA

PAÍS	CIUDAD	COMPAÑÍA	CC	TELÉFONO	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	396 981 639	396 981 639
Austria	Viena	KÜPPERSBUSCH Gesmbh	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgica	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 87 40	2466 7687
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	242 731 945	24 386 097
China	Hong Kong	TEKA CHINA LTD.	86	21 623 623 75	21 623 623 79
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING	86	21 51 168841	21 511 688 44
República Checa	Liben	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR S.A.	59	34 225 1744	34 225 0693
Francia	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	0148 913 788	0158 364 831
Grecia	Atenas	TEKA HELLAS A.E.	302	109 760 283	109 712 725
Hungría	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	13542110	13542115
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 3905274	213905279
Italia	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	3333 653 167	0775 898 271
Corea	Seul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malasia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	603	7620 1600	7620 1626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	55 5133 0493	555 762 0517
Polonia	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	35	1234 329500	1234 325457
Rusia	Moscú	TEKA RUS LLC	70	957 374 690	957 374 689
Singapur	Singapur	TEKA SINGAPORE PTE LTD.	65	673 42415	673 46881
Thailandia	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 691
Thailandia	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 667
Holanda	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793451589	793451584
Turquía	Estambul	TEKA TEKNİK MUTFAK A.S.	902	122 883 134	122 745 686
Emiratos Árabes	Dubai	TEKA MIDDLE EAST FZE	971	504 546 125	48 872 913
Reino Unido	Abingdon	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 86 19 16	1235 83 21 37
EE.UU.	Florida	TEKA USA, INC.	18	132 888 820	132 888 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291 2821	212 291 2825



**Teka Industrial, S.A:**

Cajo, 17  
 39011 Santander  
 Cantabria - ESPAÑA  
 Tel.: 34-942 35 50 50  
 Fax: 34- 942 34 76 94  
<http://www.teka.net>