

Guía de Utilização do Livro de Instruções

Estimado cliente,

Parabéns pela sua escolha.

Temos a certeza de que placa de encastrar que você adquiriu irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático, está fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, os quais foram submetidos a um estrito controlo de qualidade ao longo de todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação ou utilização, rogamos que leia atentamente este Manual e siga fielmente 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 cumprir assim os requisitos da garantia.

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

Instruções de Segurança

Antes da primeira colocação em serviço, observe atentamente as instruções de instalação e ligação.

Estes modelos de placas podem ser instalados nos mesmos módulos de mobiliário que os fornos e os painéis de comando da marca **TEKA**.

Atenção:

Quando a placa estiver a funcionar ou depois de ter funcionado, existem zonas que podem provocar queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.

Recomendamos que sigam os nossos conselhos e não efectuem nenhuma manipulação na instalação das nossas placas de cozinhar por pessoal alheio ao nosso Serviço Técnico.

Caso houver fissuras ou algum outro dano no vidro cerâmico da encimeira, é preciso desligá-lo imediatamente da tomada.

Índice

Apresentação	Página 4
Descrição da encimeira	4

Instalação	9
Colocação da encimeira para cozinhar	9
Colocação do forno ou do painel de comandos	10
Ensamblagem da encimeira para cozinhar	10
Conexão del gás (Modelo VT DUAL.1)	10
Conexão eléctrica	11
Acoplamiento da encimeira para cozinhar ao forno e ao painel de comandos	11
Transformação de gás (Modelo VT DUAL.1)	13

Informação técnica	15
Dimensões e potências	15
Dados técnicos	16
Placas de características	17

Utilização e manutenção	19
Requisitos especiais antes de sua utilização	19
Funcionamiento das placas de vitrocerâmica	19
Conselho para a boa utilização das placas VT	20
Limpeza e conservação	21
Como acender os queimadores (Modelo VT DUAL.1)	23
Conselhos para a boa utilização dos queimadores (Modelo VT DUAL.1)	23
Limpeza e conservação dos queimadores (Modelo VT DUAL.1)	24
Manutenção do modelo VT DUAL.1	24

Se alguma coisa não funciona	25
-------------------------------------	-----------

Apresentação

Descrição do aparelho

Modelo VTN DC (ver fig. 1)

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

Modelo VS U (ver fig. 2)

- 1 Placa de 1.200 Watts.
 - 2 Placa de 1.800 Watts.
 - 3 Placa de 1.800 Watts.
 - 4 Placa de 1.200 Watts.
 - 5 Pilotos indicativos de calor residual.
- Potência eléctrica máxima: 6.000 Watts.

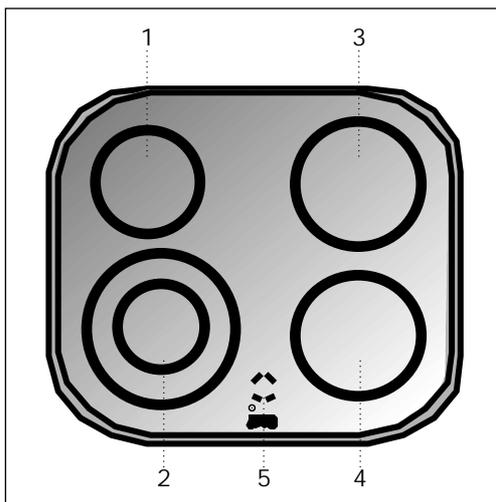


fig. 1

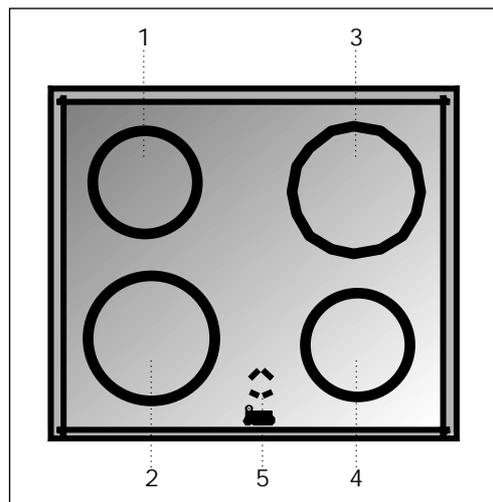


fig. 2

Modelo VTC HDC2 (ver fig. 3)

- 1 Placa de 1.200 Watts.
- 2 Placa de duplo circuito de 1.400/2.000 Watts.
- 3 Placa de duplo circuito de 700/1.700 Watts.
- 4 Placa halógena de 1.800 Watts.
- 5 Pilotos indicativos de calor residual.

- Potência eléctrica máxima: 6.700 Watts.

Modelo VT HDC2 (ver fig. 4)

- 1 Placa de 1.200 Watts.
- 2 Placa de duplo circuito de 1.400/2.000 Watts.
- 3 Placa de duplo circuito de 700/1.700 Watts.
- 4 Placa halógena de 1.800 Watts.
- 5 Pilotos indicativos de calor residual.

- Potência eléctrica máxima: 6.700 Watts.

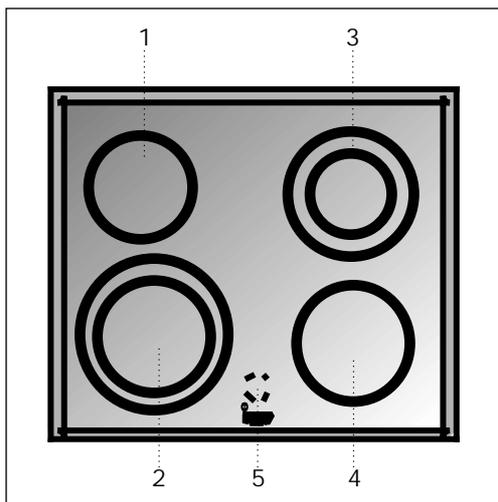


fig. 3

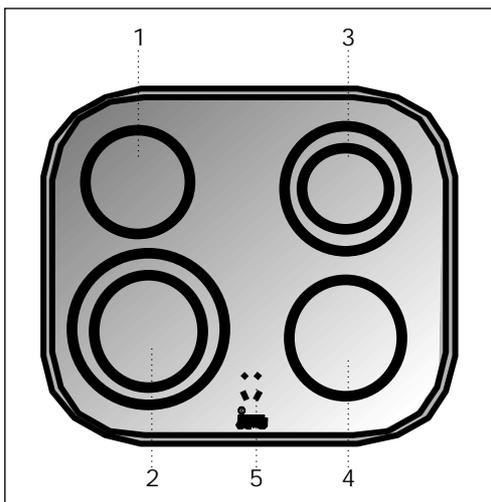


fig. 4

Modelo VT CM (ver fig. 5)

- 1 Placa de 1.200 Watts.
- 2 Placa de 1.800 Watts.
- 3 Placa de 1.800 Watts.
- 4 Placa de 1.200 Watts.
- 5 Pilotos indicativos de calor residual.

- Potência eléctrica máxima: 6.000 Watts.

Modelo VTC B (ver fig. 6)

- 1 Placa de 1.200 Watts.
- 2 Placa de 2.100 Watts.
- 3 Placa de 1.800 Watts.
- 4 Placa de 1.200 Watts.
- 5 Pilotos indicativos de calor residual.

- Potência eléctrica máxima: 6.300 Watts.

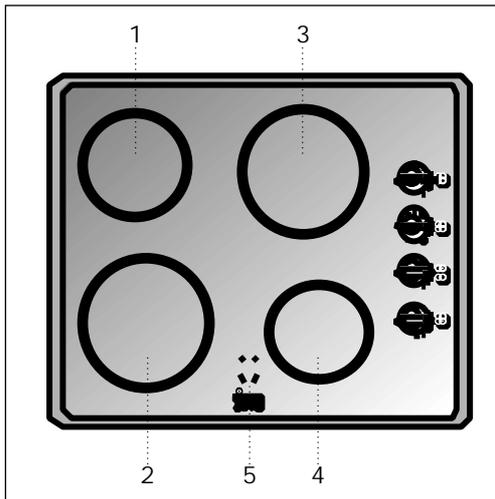


fig. 5

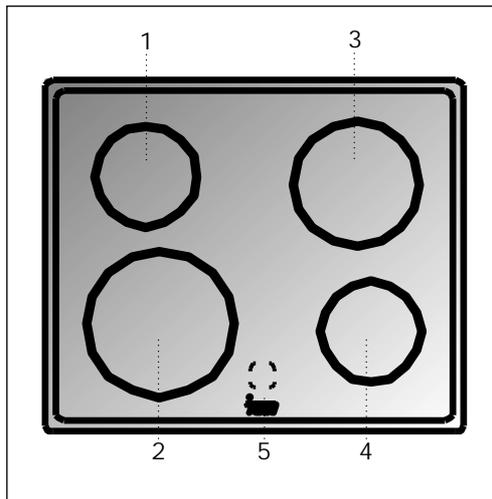


fig. 6

Modelo VTC DC (ver fig. 7)

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

Modelo VR 622 (ver fig. 8)

- 1 Placa de 1.500 Watts.
 - 2 Placa de duplo circuito de 700/2.100 Watts.
 - 3 Placa de duplo circuito de 1.400/2.000 Watts.
 - 4 Placa de 1.500 Watts.
 - 5 Pilotos indicativos de calor residual.
- Potência eléctrica máxima: 7.100 Watts.

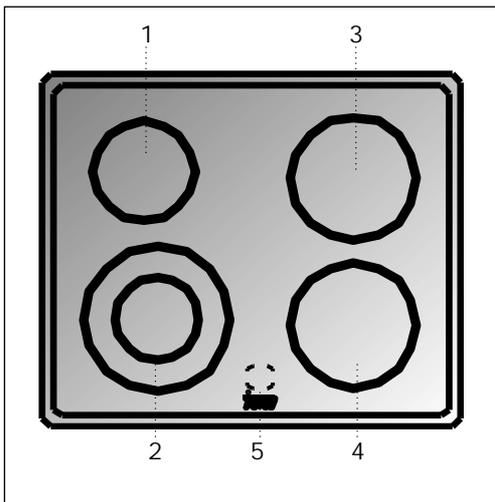


fig. 7

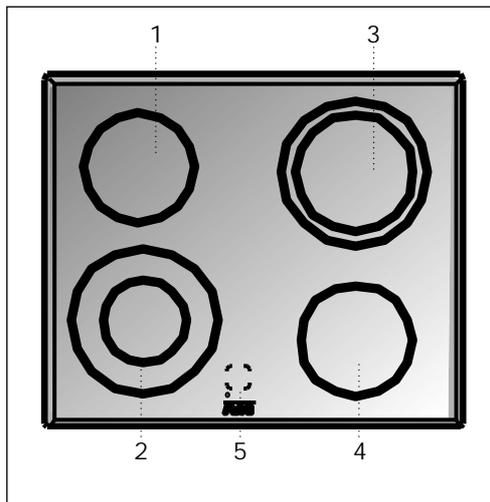


fig. 8

Modelo VT DUAL.1 (ver fig. 9)

- 1 Queimador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kw.
- 2 Placa de duplo circuito de 700/2.100 Watts.
- 3 Placa de 1.200 Watts.
- 4 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kw.
- 5 Grelhas.
- 6 Pilotos indicativos de calor residual.

- Potência eléctrica máxima: 3.300 Watts.
- Potência calorífica máxima: 4.080 kcal/h - 4,75 kw/h.

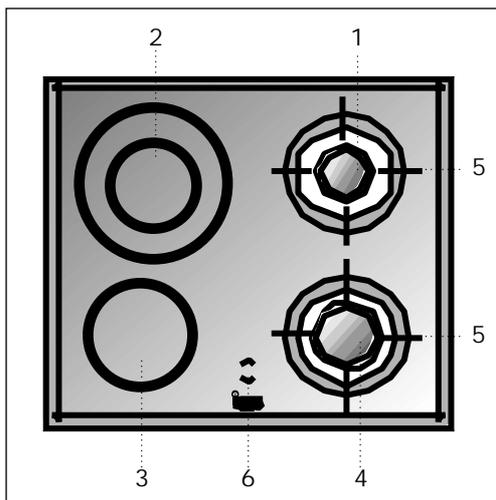


fig. 9

Modelo VTC-521 (ver fig. 10)

- 1 Placa de 1.200 Watts.
 - 2 Placa de circuito duplo de 750/2.100 Watts.
 - 3 Placa de 1.800 Watts.
 - 4 Placa de 1.200 Watts.
 - 5 Pilotos indicativos de calor residual.
- Potência eléctrica máxima: 6.300 Watts.

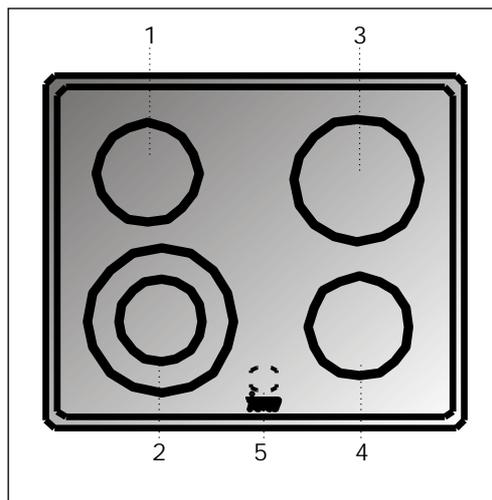


fig. 10

Instalação

Importante

TANTO A INSTALAÇÃO, QUANTO O AJUSTAMENTO, DEVE SER EFECTUADO POR UM TÉCNICO AUTORIZADO, DE ACORDO COM AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Colocação das encimeiras para cozinhar (ver fig. 10)

Dependendo do modelos que será instalado, será necessário fazer uma abertura com as dimensões que se especificam na figura na encimeira do móvel.

O sistema de encaixe está previsto para móveis cuja espessura é de 20, 30 e 40 mm.

Dentro das embalagens dos modelos VTN DC e VT HDC2 está incluída uma planilha que servirá para verificar as dimensões do móvel onde as encimeiras de vitrocerâmica destes modelos serão colocadas.

Para a colocação da placa de cozinha VS U no móvel, o espaço de encaixe poderá ter as seguintes dimensões: comprimento (entre 560 e 580 mm) e largura (entre 480 e 492 mm).

No modelo VT CM o lugar de colocação da encimeira deve ter uma grelha de ventilação na parte frontal do móvel com uma medida de 110 cm² (letra "D" na figura). A distância mínima da parte inferior da encimeira para cozinhar e a tábua de separação será de 60 mm.

Os modelos VT HDC, VTN DC, VS U, VTC B, VTC DC, VTC HDC2 e VR 622, devem sempre ser instalados com um forno da gama ME ou com um painel de comando da marca TEKA.

O modelo VT CM pode ser instalado de forma independente já que tem os comandos incorporados. No caso de que a instalação se faça sobre o forno, é preciso ter em conta que esta encimeira foi certificada para funcionar com fornos da marca TEKA.

En o modelo VT DUAL.1, a distância vertical mínima da parte inferior do móvel situado por cima da placa de cozinha será de 600 mm. A

distância das paredes laterais e do fundo, ver página 15.

O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.

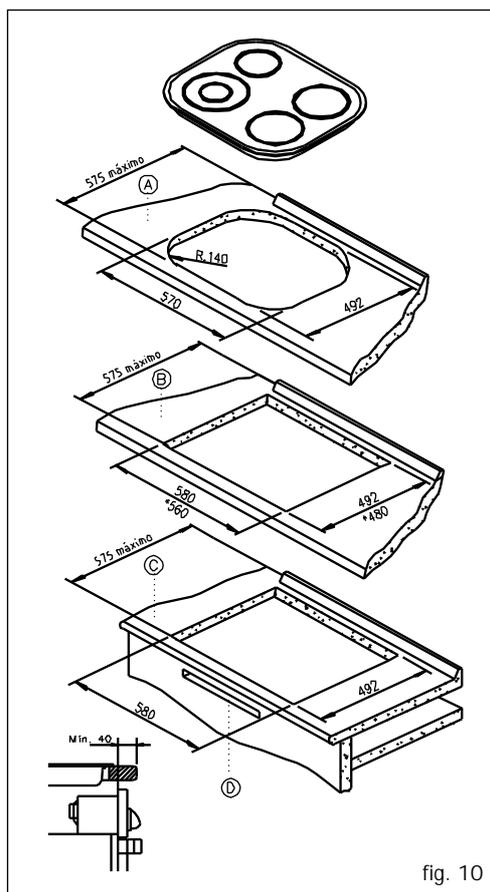


fig. 10

- (A) Mod.: VTN DC, VT HDC2.
- (B) Mod.: VTC DC, VTC B, VT DUAL.1, VTC HDC2, VS U*, VR 622.
- (C) Mod.: VT CM
- (D) Grelha de ventilação.

Aviso:

- Ao manipular as encimeiras, antes da sua instalação, faça-o com precaução para não correr o risco de se machucar, caso haja alguma região ou esquina que provoque algum corte.

Se for instalar os móveis ou aparelhos na parte superior da cozinha, é preciso proteger esta última com uma tábua apropriada com o fim de evitar que o vidro se quebre com possíveis golpes ou excesso de peso.

LEMBRE-SE QUE SE O VIDRO SOFRER UM GOLPE OU FOR MANIPULADO DE MANEIRA INDEVIDA, ELE NÃO TEM GARANTIA.

Caso houver fissuras ou algum outro dano no vidro cerâmico da encimeira, é preciso desligá-lo imediatamente da tomada.

TEKA não é responsável dos estragos ou danos provocadas por uma instalação inadequada.

Colocação do forno ou do painel de comandos

Veja o correspondente manual.

Ensamblagem da encimeira para cozinhar (ver figs. 11 y 12)

Uma vez que forem tomadas as medidas do lugar onde será colocada a encimeira, é preciso colar a junta de estanqueidade sobre a parte inferior da cozinha. Para o modelo VR 622 a junta será colada do lado inferior do vidro. **Não aplique silicone directamente entre o vidro e a encimeira do móvel pois se precisar retirar a cozinha do lugar onde for colocada, podem-se produzir estragos no vidro ao tentar descolá-lo.**

Coloque os agramos, como está indicado na figura, fixando-os aos orifícios da parte inferior da carcaça com parafusos de rosca que lhe são fornecidos (\varnothing 4,2 mm.).

10

Se a espessura do móvel da encimeira é igual ou inferior a 30 mm., utilize parafusos autorroscantes (M5) que são fornecidos como complemento, e coloque-os no orifício circular do agrafo. A rosca deste orifício se fará a medida que o parafuso for sendo inserido. O que deve realizar-se antes de fixar o grampo na placa.

Modelos: VTN DC, VT HDC2, VTC DC, VTC B, VTC HDC2, VSU, VT CM y VT DUAL.1

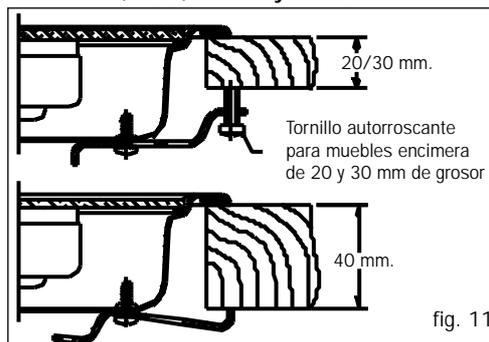


fig. 11

Modelo: VR 622

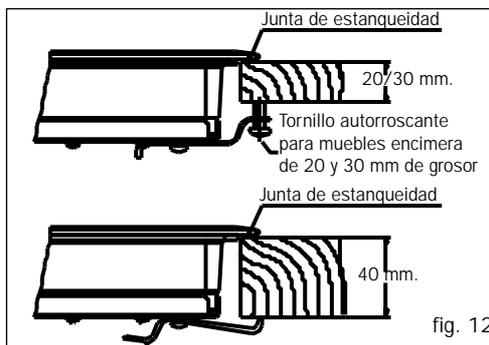


fig. 12

Os agramos e as juntas de estanqueidade são fornecidas e estão localizadas dentro da embalagem.

Conexão com o gás

Modelo VT DUAL.1

A conexão da tomada de gás da encimeira à rede, deve ser feita seguindo as normas e regulamentos de instalação em vigor.

Além do mais, devem ser instaladas grelhas de ventilação no local, conforme indica a normativa vigente.

A encimeira vem munida de uma conexão de rosca conforme o ISO 228-1 de 1/2 de diâmetro. Como acessório é fornecido um tubo de cobre de \varnothing 10/12 mm. ao qual o tubo da tomada de gás será soldado.

Cada vez que a porca de conexão do gás é desmontada deve trocar-se a junta que a acompanha.

Para não causar nenhum dano na encimeira no momento de apertar a porca do tubo de conexão de gás, deve utilizar-se um par de aperto máximo de 350 cm. * Kgf.



Uma vez realizada a conexão do gás é preciso comprovar a estanqueidade da instalação. Se for feita com ar, é preciso ter cuidado para que a pressão de prova não seja superior a 200 gr./cm². Em caso de não dispor de ar, aplique água com sabão para comprovar se não há fuga nas juntas. É totalmente desaconselhável fazer tal comprovação com uma chama.

Uma vez instalada a encimeira também é preciso comprovar que a intensidade mínima dos queimadores está bem regulada. Para isso acenda os queimadores e ao passar bruscamente da intensidade máxima à mínima, comprove que estes não se apagam.

Não conectar as encimeiras com gás de rua que contenha CO.

Conexão eléctrica

Antes de ligar a sua encimeira à rede eléctrica, comprove que a tensão (voltagem) e a sua frequência correspondem às indicadas na placa de características da encimeira que está situada na parte inferior do aparelho.

A conexão eléctrica será feita através de um interruptor de corte omnipolar ou cavilha, des-

de que seja acessível, adequado à intensidade que deverá suportar, e com uma abertura mínima entre os contactos de 3 mm., isto para que, em caso de emergência ou limpeza da encimeira, a desconexão esteja garantida.

A conexão deve ser feita com uma tomada de terra correcta, seguindo as normas vigentes.

No caso do modelo de encimeira VT CM, se for preciso trocar o cabo flexível de alimentação, este deverá ser substituído pelo SAT oficial de TEKA, já que são necessárias ferramentas especiais.

É preciso evitar que o cabo de entrada fique em contacto com a carcaça da encimeira, e também com o forno, caso este último seja instalado no mesmo móvel.

Acoplamento da encimeira para cozinhar ao forno ou ao painel de comandos

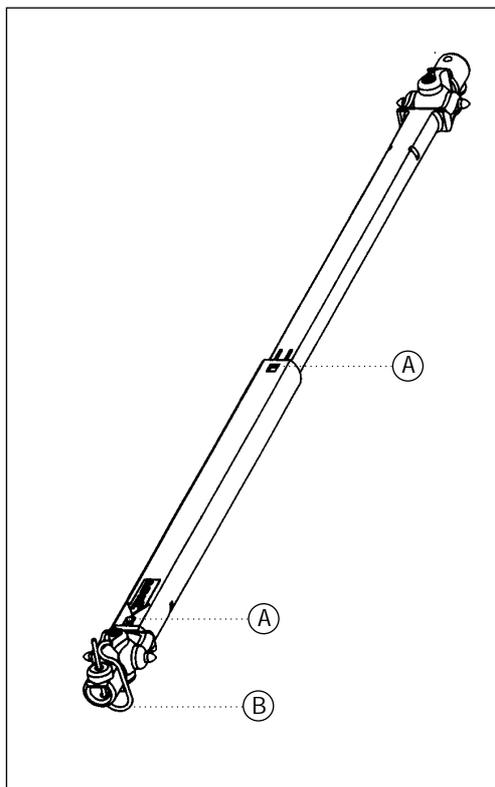


Para esta operação quatro accionamentos telescópicos cardan acompanham a encimeira (ver fig. 13)

Para este processo deve-se prosseguir da seguinte maneira:

- 1 Desligue a corrente eléctrica.
- 2 Desensamble os accionamentos telescópicos cardan pressionando a unha de retenção (A), sinalizada com PUSH (isto deve ser feito com uma chave de fenda fina) e tire uns centímetros do cabo extensível.
- 3 Tire os quatro passadores dos extremos (B).
- 4 Introduza parcialmente o forno em seu lugar tendo cuidado para não arrastar os accionamentos telescópicos cardan que ficam pendurados desde a encimeira. Deixe-o parcialmente de fora, num espaço suficiente para poder introduzir os outros extremos dos mencionados accionamentos nas vergõntes da parte superior da frente dos comandos, colocando depois os passadores. (ver fig. 14).

- 5 Para a conexão eléctrica entre ambos aparelhos, ensamble o conector da encimeira à do forno.



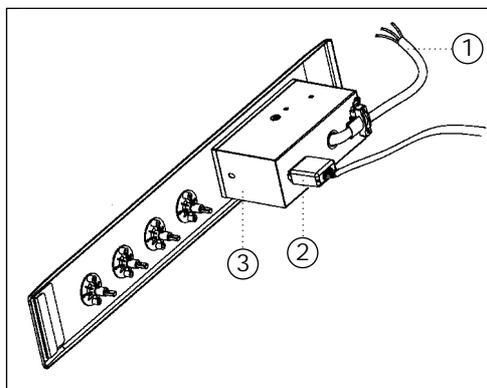
(A) Unhas de retenção

fig. 13

(B) Passadores

- 6 Acabe de introduzir o forno em seu lugar definitivo tendo o cuidado de que os accionamentos telescópicos cardan estejam bem ensamblados nas vergõntes e que os tubos telescópicos estejam unidos entre si e de forma bastante alinhada para que não atrapalhe o deslizamento.
- 7 Coloque os comandos na frente do forno.
- 8 Para poder manobrar os comandos estes devem ser pressionados para dentro e depois girados com o fim de liberar o dispositivo de segurança.

Vista posterior do painel de comandos:



① Cabo Flexível de Alimentação.

fig. 14

② Conector.

③ Carcaça protectora do conjunto eléctrico.

Se os accionamentos telescópicos cardan forem curtos, pode-se ensamblar a eles uma extensão (não é fornecida) Estes são colocados à pressão e seguram-se com a tampa fechada.

O lugar de instalação do forno deve ser o indicado no correspondente manual de instruções, que também deverá ser consultado no momento da conexão eléctrica. Antes de manipular o interior do aparelho, desligue-o da corrente eléctrica.

Ventilação:

- Lembre-se que alguns modelos de fornos requerem a instalação de uma grelha de ventilação superior que tenha entre 30 e 40 mm. de altura (consulte o correspondente manual).
- Uma vez que o painel de comandos estiver instalado, deve colocar-se uma tábua horizontal debaixo dele, isto para que não haja contacto com a encimeira nem com o painel pela parte interior do móvel. Esta tábua ser-

virá de teto. A distância mínima deve ser de 15 cm.

Aviso:

- Se a parte inferior do móvel onde está localizada a encimeira vier a ser utilizado para armazenagem de produtos, estes devem estar a 10 cm, pelo menos. Assim mesmo, lembre-se que no interior do móvel a temperatura pode alcançar os 60° C.
- As colas utilizadas no fabrico do móvel ou para colar as lâminas de decoração e que formam parte das superfícies da mesa de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas de até 100° C.

A transformação do gás

Modelo VT Dual. 1

Importante!

As modificações para utilizar um gás diferente ao que o aparelho estava adaptado, somente pode ser realizada por um técnico qualificado.

- Informação para o serviço Técnico: caso houver uma conversão do tipo de gás ou de pressão, deverá ser colocada uma nova etiqueta de regulação por cima da que já existia.

Isto vai permitir identificar as novas características do aparelho.

Para esta transformação é necessário substituir os injectores e regular os mínimos das torneiras.

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

Para substituir os injectores é preciso seguir as seguintes instruções:

- Tire as grelhas e as partes superiores do queimador para que o injector possa ficar visível.
 - Com uma chave de tubo 7 tire os injectores e substitua-os pelos que desejar. Lembre-se de apertar bem o injector com o fim de evitar qualquer fuga de gás.
 - Coloque as grelhas e os queimadores novamente.
- Uma vez que os injectores foram substituídos, deve proceder a **regular os mínimos**. Faça-o da seguinte maneira:
- Tire o forno e o painel de comandos do lugar, assim poderá aceder às torneiras de gás.
 - Acenda os queimadores ao mínimo.

Tabla 1

Queimador	Família					
	Primeira			Segunda		Terceira
	Grupo a	Grupo c	Grupo e	Grupo H	Grupo E+	Grupo 3+
Rápido	260	260	260	116	116	85
Semi-rápido	185	185	185	97	97	65

Ø injector expressado em 1/100 mm.

- Com uma chave de fenda fina regule o parafuso que está à direita ou no centro da vengõtea da chave de gás (se girar à esquerda, a chama aumenta, se girar à direita, ela diminui).

- Uma vez que foi concluída a regulagem, deve comprovar que ao mudar do máximo ao mínimo bruscamente, o queimador não se apaga.

Importante!

Não mude a encimeira para gás de rua se este contiver CO.

Caso houver mudanças do tipo de gás ou pressão do aparelho, uma **nova etiqueta** de regulação deverá ser colocada sobre a que existia. Ela vai indicar as novas características do aparelho.

TEKA INDUSTRIAL, S.A. não é responsável do mal funcionamento da encimeira se a transformação de gás ou a regulagem dos mínimos dos queimadores não for realizada pelo serviço autorizado de TEKA.

Informação Técnica

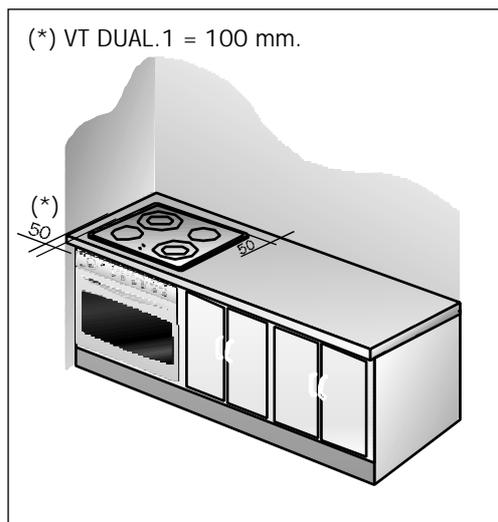
Dimensões e Características

Modelos	VTN DC	VS U	VTC B	VT HDC2	VTC HDC2	VT CM	VR 622	VTC DC	VT DUAL.1	VTC 521
Dimensões da encimeira para cozinhar										
Altura (mm)	120	120	120	120	120	85	120	120	163	600
Comprimento (mm)	590	600	600	590	600	600	600	600	600	510
Largura (mm)	510	510	510	510	510	510	510	510	510	120
Dimensões da colocação no móvel										
Comprimento (mm)	570	560	580	570	580	580	580	580	580	580
Largura (mm)	492	480	492	492	492	492	492	492	492	492
Profundidade (mm)	115	113	115	115	115	60	115	115	117	115
Configuração										
Placa radiante circuito duplo 700/2.100W	1						1	1	1	
Placa radiante circuito duplo 700/1.700W				1	1					
Placa radiante circuito duplo 1.400/2.000W				1	1		1			
Placa radiante circuito duplo 750/2.100W										1
Placa radiante 2.100W			1							
Placa radiante halógena 1.800W				1	1					1
Placa radiante 1.800W	2	2	1			2		2		
Placa radiante 1.500W							2			2
Placa radiante 1.200W	1	2	2	1	1	2		1	1	
Queimador rápido 3 kw									1	
Queimador semi-rápido 1,75 kw									1	
Eléctrico										
Potência Nominal máxima (W)	6.900	6.000	6.300	6.700	6.700	6.000	7.100	6.900	3.300	6.300
Tensão Alimentação (V)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Gás										
Potência Máxima (Kw)									4,75	

Dados técnicos

CARACTERÍSTICAS COMUNS PARA TODOS OS MODELOS

A tensão de alimentação e a frequência será a que estiverem indicadas na placa de características. A protecção contra riscos em caso de incêndio é do tipo "Y". Isto permite instalar a encimeira ao lado da parede, como está indicado na fig. 15.



Observação: Todas as encimeiras às quais refere-se este manual, quando estão em funcionamento ou logo depois de funcionar, têm regiões quentes que podem produzir queimaduras.

Tabla 3

Queimador		Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
Consumo Calorífico Nominal	KW	3	1,75	1
Consumos Nominais*	G-130 (Nm ³ /h)	0,42	0,24	0,14
	G-150 (Nm ³ /h)	0,54	0,31	0,18
	G-110 (Nm ³ /h)	0,68	0,40	0,23
	G-20 (Nm ³ /h)	0,29	0,17	0,10
	G-25 (Nm ³ /h)	0,33	0,19	0,11
	G-30 (Kg/h)	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h)	0,21	0,13	0,07
Consumo calorífico reduzido	kW	0,70	0,40	0,30
Rendimento	%	>52	>52	-

* Consumo sobre o Poder Calorífico Superior (P.C.S).

16

CARACTERÍSTICAS DA VT DUAL.1

Advertências:

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

b) As condições de regulação estão inscritas na etiqueta (ou na placa de características).

c) Este aparelho não deve ligar-se a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. A sua instalação e ligação tem de ser realizadas de acordo com as normas de instalação em vigor. Ter especial atenção às disposições aplicáveis quanto à ventilação.

Atenção: A utilização de uma placa a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Deve assegurar-se uma boa ventilação da cozinha, mantendo abertos os orifícios de ventilação natural, ou então abrindo uma janela, ou instalando um dispositivo eficaz de ventilação mecânica (exaustor mecânico de ventilação).

Tabla 2

País	Categoria
Espanha	III1ace2h3+
Portugal	II2h3+
França	II2E+3+
Reino Unido	II2H3+
Grécia	I3+

VTC-521

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA

Nº de fabric.
 Serial Nº
 Mod. Nº KATA KETHE

ELEC. 230V.~ 50/60 Hz

 TYP.B2CAJEA00E  **6.300 W.**

VS U

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA

Nº de fabric.
 Serial Nº
 Mod. Nº KATA KETHE

ELEC. 230V.~ 50/60 Hz

 TYP.B2CAEEA0GE  **6.000 W.**

VTN DC

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA

Nº de fabric.
 Serial Nº
 Mod. Nº KATA KETHE

ELEC. 230V.~ 50/60 Hz

 TYP.B2CAJEE00E  **6.900 W.**

VT DUAL.1

 **TEKA INDUSTRIAL, S.A.**
 SANTANDER - ESPAÑA

Mod. Clase

Qn Nº

(P.C.S.)

G-110 Vr Nm²/h G-20 Vr Nm²/h
 G-130 Vr Nm²/h G-25 Vr Nm²/h
 G-150 Vr Nm²/h G-30 Mr Kg/h
 G-31 Mr Kg/h

	ES	FR
Cat. Kat	III1ace2H3+	II2E+3+
p (mbar)	8-18-28/37	20/25 28/37

	GB	GR	PT
Cat. Kat	II2H3+	I3+	II2H3+
p (mbar)	20-28/37	28/37	20-30/37

ELECT. H EKTPIKO
 230 V -
 50/60 Hz. 3.300 W

 0099

TYP.B2FJA2300E

GAS BUTANO PROPANO 28/37 mbar
 ES/PT REGULADO PARA G-30/G-31 GR PY6M/ΣTHTTA G-30/G-31
 FR REGLEE POUR G-30/G-31 GB ADJUSTED FOR G-30/G-31

VT HDC2 / VTC HDC2

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA

Nº de fabric.
Serial Nº
Nº KATA KETHE

Mod.

ELEC. 230V.~ 50/60 Hz

 TYP.B2CAIHF00E  **6.700 W.**

VTC DC

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA

Nº de fabric.
Serial Nº
Nº KATA KETHE

Mod.

ELEC. 230V.~ 50/60 Hz

 TYP.B2CAJEE00E  **6.900 W.**

VT CM

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA

Nº de fabric.
Serial Nº
Nº KATA KETHE

Mod.

ELEC. 230V.~ 50/60 Hz

 TYP. C1HKKH00C
TYP.B1CAEEA00E  **6.000 W.**

VR 622

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA

Nº de fabric.
Serial Nº
Nº KATA KETHE

Mod.

ELEC. 230V.~ 50/60 Hz

 TYP.B2CLJIL00E  **7.100 W.**

VTC B

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA

Nº de fabric.
Serial Nº
Nº KATA KETHE

Mod.

ELEC. 230V.~ 50/60 Hz

 TYP.B2CAGEA00E  **6.300 W.**

Utilização e Manutenção

Requisitos especiais antes de utilizar a encimeira

Antes de ligar a encimeira à rede eléctrica, comprove que a tensão (voltagem) e a sua frequência correspondem com as instruções indicadas na placa de características da encimeira. Esta está situada na parte inferior.

Funcionamento das placas de vitrocerâmica

Cada elemento de calefação das encimeiras em vitrocerâmica está ligado a um regulador de energia que controla o tempo de funcionamento e a paralisação de cada um deles (mais, ou menos calor). (Ver fig. 16).

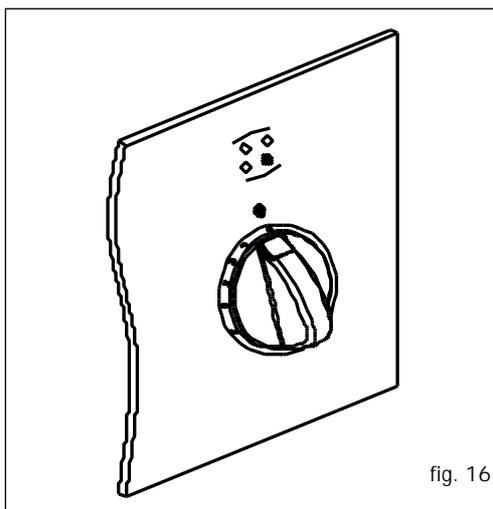


fig. 16

Em cada botão de comando está desenhada a numeração do "0 ao 12", o que indica a regulação de energia.

Nas encimeiras que têm os comandos incorporados (modelo VT CM), a numeração está marcada no vidro (ver fig. 17).

Na posição "0" a encimeira não funciona. Na posição "1" o tempo de funcionamento é pequeno e o de paralisação é grande. Nas posições do comando posteriores, o tempo de funcionamento vai aumentando e o de paralisação, diminuindo até chegar à posição "12", na qual o funcionamento é continuado. Este somente se apaga quando o termóstato da placa calefactora que corta a passagem de corrente alcança a temperatura máxima permitida.

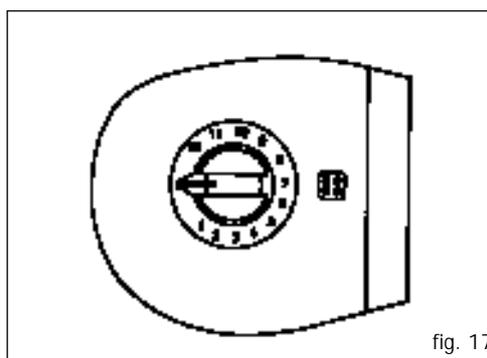


fig. 17

Instruções de circuito duplo

Os elementos calefactores de circuito duplo são placas compostas por dois elementos calefactores independentes entre si e estão controlados por um regulador de energia que permite acender a placa pequena interior ou as duas simultaneamente (interior e exterior). Para que somente funcione o circuito interno é preciso girar o comando no sentido horário e colocá-lo na posição que desejar. Para acender a placa completa, gire o comando até a posição "12" e continue fazendo-o de maneira suave até ultrapassar um pouco o "0" e ouvir um "CLIC". Depois, coloque o comando na posição que desejar. Se a placa inteira estiver em funcionamento e quiser utilizar somente o circuito pequeno leve o comando até o ZERO e abra-o de novo. A regulação de temperatura

pode ser feita, tanto se funciona somente um circuito, quanto se funcionam os dois. Para isso coloque o botão na posição intermédia, como nas encimeiras normais e alogénias que foram descritas no parágrafo anterior.

Nos reguladores de circuito duplo, quando o comando estiver em "0" somente é possível girá-los no sentido horário já que não é possível passar do "0" ao "12" ou vice-versa.

Antes de acender cada elemento calefactor (encimeira) lembre-se do comando que corresponde a cada um. Ao lado dos comandos encontra-se uma indicação de correspondência entre o elemento calefactor e o seu correspondente comando.

O funcionamento de um ou mais calefactores é visível através do piloto âmbar que está na frente dos comandos. No modelo VT CM está instalado sobre o vidro.

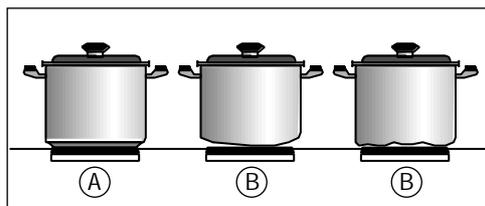
Pilotos de calor residual

Quando uma região de calefação alcança uma temperatura superior a 60+ 15°C o piloto de calor residual correspondente acende-se, mantendo-se aceso, mesmo se o comando estiver em zero, enquanto a temperatura não diminua. No entanto, sempre deva prestar-se especial atenção à temperatura da região que se está utilizando pois existe a possibilidade, felizmente remota, de que o piloto não funcione ou se trague e, portanto, não indicará a temperatura da mencionada região.

Conselhos para a boa utilização das placas VT

Para obter o máximo rendimento das encimeiras, devem cumprir-se os seguintes requisitos: utilize recipientes de fundo completamente plano pois quanto maior for a zona de

contacto entre o cristal e o recipiente, maior será a transmissão de calor. Por isso, para evitar amolgaduras nas bases dos recipientes, recomendamos que estas sejam espessas. Observe na figura 18 que os recipientes com amolgaduras ou côncavos tem uma superfície de contacto menor.



(A) Correcto (B) Incorrecto fig. 18

- Não é aconselhável utilizar recipientes cujo diâmetro seja menor ao da zona de calefação.
 - Seque o fundo dos recipientes antes de colocá-los sobre a encimeira de vitrocerâmica.
 - Não deixe nenhum objecto ou utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre a encimeira de vidro.
 - Não deslize os recipientes que tenham esquinas ou partes afiadas para não riscar o vidro.
 - Não utilize a encimeira de vitrocerâmica sem ter um recipiente sobre a zona acesa.
 - Não cozinhe com recipientes de plástico.
 - O material dos recipientes deve ser resistente para evitar que se funda sobre o vidro.
 - O vidro pode aguentar alguns golpes de recipientes grandes e que não tenham frestas salientes.
- É preciso ser precavido com os impactos dos utensílios pequenos e pontiagudos.

Quando os elementos alogéneos estiverem funcionando, é recomendável não fixar a vista neles pois poderiam produzir algum dano à vista.

Tenha cuidado para que não caia açúcar ou outro produto que cole no vidro. Com o calor estes produtos podem reagir com o vidro e causar alterações na sua superfície.

Limpeza e conservação

Para uma boa conservação da encimeira de vitrocerâmica devem-se utilizar para a limpeza produtos apropriados e utensílios adequados. A encimeira de vitrocerâmica deve limpar-se

cada vez que for utilizada, quando estiver morna ou fria. Esta forma é mais fácil e evita possíveis aderências de sujeira acumulada de vários preparos.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar a superfície (na tabela exposta mais abaixo indicamos-lhe alguns produtos quotidianos que devem ser empregados). Para a limpeza da encimeira tampouco devem ser utilizados aparelhos que funcionem a vapor.

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿pode ser utilizado para a limpeza...	
	... o vidro?	... o marco?
Detergentes líquidos suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	NÃO	NÃO
Produtos de limpeza especiais para vitrocerâmica (Vitroclen, por exemplo)	SIM	SIM
Sprays eliminadores de gordura (forno, etc.)	NÃO	NÃO
Baetas suaves	SIM	SIM
Papel de cozinha	SIM	SIM
Panos de cozinha	SIM	SIM
Espumas de Níquel (nunca a seco)	SIM	NÃO
Espumas de aço	NÃO	NÃO
Espumas sintéticas duras (verdes)	NÃO	NÃO
Espumas sintéticas suaves (azuis)	SIM	SIM
Espátulas para vidros	SIM	NÃO
Polidores líquidos para electrodomésticos e/ou cristais.	SIM	SIM

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Na hora da limpeza é preciso ter em conta o grau de sujeira e em função desta, utilizar os objectos e produtos apropriados.

Pouca sujeira

Quando há pouca sujeira e esta não se adere, pode-se limpar com um pano húmido e um detergente suave ou água morna com sabão.

Sujeira profunda

As **manchas ou sujeiras gordurosas** profundas devem limpar-se com um produto especial para vitrocerâmica (Vitroclen, por exemplo), seguindo as instruções do fabricante.

Sujeiras muito aderidas devida a detritos queimados poderão ser eliminadas utilizando uma navalha de barbear.

Irisação das cores: São produzidas por recipientes com restos de gordura no fundo ou pela presença de gordura entre o vidro e o recipiente na hora de cozinhar. Podem ser eliminadas da superfície do vidro com uma esponja de níquel e água ou com um limpador especial para vitrocerâmica (Vitreoclen, por exemplo).

Objectos de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar fundido sobre a encimeira devem ser eliminados imediatamente, quando a placa ainda estiver quente utilizando uma espátula.

Atenção:

- A lâmina está muito aguçada. Perigo de ferimento!
- Passar apenas com a lâmina sobre a superfície vitrocerâmica da placa. A estrutura poderá riscar a vitrocerâmica.
- Substituir, de imediato, as lâminas danificadas.
- Depois de utilizar a espátula, deverá, como medida de segurança, recolher a lâmina. (Ver fig. 19).

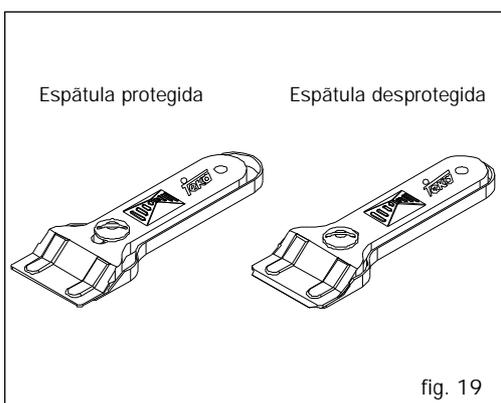


fig. 19

22

Mudanças de cor do vidro.

Esta mudança não influi na sua estabilidade ou funcionalidade. Costuma produzir-se por uma limpeza inadequada ou pela utilização de recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são causados pelos deslizamentos de recipientes metálicos sobre o vidro. Podem ser eliminados limpando o vidro de forma exaustiva com um limpador especial para vitrocerâmica (Vitreoclen, por exemplo), talvez precise repetir várias vezes a limpeza.

Decoração usada se produz pelo uso de produtos de limpeza abrasivos ou pela utilização de fundos irregulares dos recipientes, o que desgasta a serigrafia.

Um recipiente pode aderir-se ao vidro devido à presença de algum material fundido entre eles. **Nunca tente descolar o recipiente a frio!** Pois corre o risco de quebrar o vidro cerâmico.

Não pise no vidro nem se apoie nele, este poderia quebrar-se ou causar-lhe alguma lesão.

MANUTENÇÃO DO MARCO

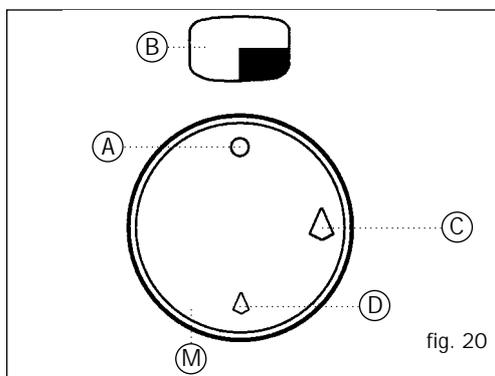
Elimine a sujeira utilizando um pano húmido ou água morna com sabão. Caso persistam algumas manchas, utilize um limpador específico para vitrocerâmica ou algum produto para polimento de electrodomésticos líquido, aplique-o e espalhe-o esfregando o produto sem diluí-lo, deixe-o actuar e retire-o com um pano seco. Não use esponjas metálicas ou sintéticas de textura dura.

Se houver perda do brilho, utilize um produto para polir electrodomésticos para recuperar o seu aspecto original.

Modelo VT DUAL.1

Como acender os queimadores

- Verifique que os comandos estejam na posição correcta.
- Abra a chave de corte geral ou a chave do botijão.
- Aproxime um fósforo aceso ao queimador
- Verifique que está activando o comando correspondente ao queimador que deseja utilizar, para isto, na parte frontal dos comandos e na parte superior de cada um deles há uma indicação que mostra o comando que corresponde ao queimador. Aperte o comando (M) (Figura 20) e gire-o no sentido anti-horário até a posição de máximo (chama grande). Neste momento o queimador funcionará na máxima potência, depois se quiser, poderá girar o comando até a posição de mínimo (chama reduzida).



- (A) Índice de comando
- (B) Indicação de que o queimador está em funcionamento
- (C) Posição de máximo
- (D) Posição de mínimo

Por razões de segurança, recomendamos-lhe que siga as instruções da companhia fornecedora de gás e feche a chave de distribuição do gás quando não estiver utilizando a encimeira.

Se sentir cheiro de gás, feche a chave de distribuição do gás à encimeira e ventile o local. Além disso a instalação de gás e a encimeira devem ser verificadas por um técnico especializado.

Cuidado

Quando os queimadores estiverem em funcionamento ou depois de tê-lo estado, há regiões quentes que podem causar queimaduras. Mantenha as crianças fora do alcance da encimeira.

Utilize recipientes de fundo plano e verifique que os mesmos se assentam correctamente sobre a grelha, isto para evitar que os recipientes deslizem quando os alimentos estiverem fervendo. Não utilize recipientes de base côncava ou convexa.

O diâmetro mínimo dos recipientes a utilizar sobre cada queimador es de **120 mm**. Para usar recipientes de diâmetro menor, colocar recipiente em queimador **semi-rápido**.

Conselhos para a boa utilização dos queimadores

- Os queimadores rápidos não devem ser utilizados para recipientes de pouco diâmetro pois parte da chama difundir-se-à fora do recipiente e dessa forma o rendimento será muito menor. (Ver fig. 21)
- Os queimadores não devem funcionar sem ter um recipiente sobre eles. Desta forma evitará um gasto inútil de gás e que a grelha esquente em excesso. É importante que o recipiente esteja com a tampa pois assim economizará energia.
- Quando os queimadores estiverem funcionando estes não devem ser expostos a correntes de ar fortes pois além da perda de

potência calorífica, corre-se o risco de que a chama se apague, por consequência o gás escapar-se-à, podendo causar algum acidente. Preste atenção quando os queimadores estiverem na potência mínima.

- Se o queimador mancha os recipientes ou as pontas da chama são amarelas, é preciso limpá-lo. Se esta anomalia continua, chame o Serviço de Assistência Técnica.

- Os recipientes colocados sobre os queimadores não devem sobressair fora dos limites da encimeira, isto para que a extensão da chama não prejudique as encimeiras cujas superfícies não forem resistentes à altas temperaturas.

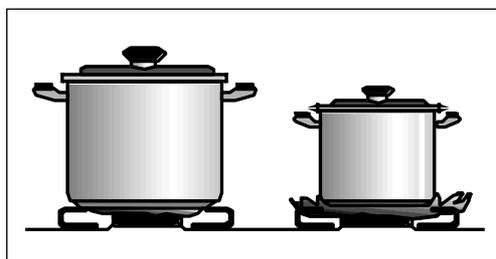


fig. 21

(A) Correcto

(B) Incorrecto

Limpeza e conservação dos queimadores

- As grelhas, uma vez que estiverem frias, devem limpar-se com um estropalho que seja abrasivo

- Os queimadores devem limpar-se periodicamente, sobre tudo nos vãos, para isso serão submergidos em água morna com sabão e posteriormente esfregados com um estropalho ou uma escovinha de puas rígidas.

- Não limpar as tampas difusoras esmaltadas quando estiverem quentes. Os produtos abrasivos, como vinagre, café, leite, água salgada e suco de tomate, são prejudiciais.

24

- Quando limpar o aparelho com os queimadores desmontados deve ter cuidado para que não penetrem líquidos ou objetos no orifício do injecto.

- Para a limpeza, não utilize produtos que ataquem o alumínio, como soda cáustica e azeite.

Observação: Cada vez que monte um queimador, comprove que todos os elementos estão adequadamente ajustados. Um elemento mal colocado pode produzir má combustão e/ou esquentamento excessivo.

- Não devem ser utilizados, para a limpeza da placa de encastrar, aparelhos que funcionem mediante vapor.

Manutenção da VT DUAL.1

Sempre que as chaves de gás forem desmontadas, a junta situada entre estas e o tubo distribuidor devem ser trocadas. O funcionamento dos queimadores é o correcto quando a sua chama é de cor azul esverdeado. Se as pontas forem amarelas, os queimadores devem ser bem limpos novamente, se está característica persiste, consulte o Serviço Técnico.

Para garantir a estanqueidade da instalação de gás e o bom funcionamento dos queimadores, é necessário que a encimeira passe por uma revisão pelo menos a cada quatro anos. Procedimento que deve ser feito pelo Serviço Técnico especializado.

Observação: Qualquer modificação ou regulação que deva realizar-se no aparelho, tem de ser efectuada pelo serviço técnico autorizado.

TEKA INDUSTRIAL S.A não se responsabiliza das possíveis imprecisões contidas neste manual causadas por erros de transcrição ou de impressão.

Da mesma forma, se reserva o direito de introduzir em seus aparelhos as modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as suas características essenciais.

Se alguma coisa não funciona

Defeito	Causa possível	Solução
Os pilotos e as placas não funcionam		
	O cabo da rede não ligado na tomada	Ligar o cabo na tomada
No encienden los quemadores de gas el modelo VT DUAL.1		
	O gás não chega à placa da encimeira	Comprobar que o regulador do botijão está correctamente colocado e aberto. Abrir a chave de passagem se é gás canalizado.
Os queimadores de gás sujam os recipientes		
	Os orifícios dos queimadores estão sujos	Limpar o orifício dos queimadores
	O injectador ou o porta-injector está sujo	Limpar o porta-injector ou o injectador sem utilizar objetos que possam danificar ou variar o diâmetro do orifício de saída do gás.
O recipiente adere ao vidro		
	Há algum material fundido o recipiente e o vidro. Recipientes com fundos agressivos	Pôr a placa na potência máxima e tentar descolá-lo. Revisar o fundo dos recipientes e não deslizar os sobre o vidro.

GRUPO TEKA

PAIS	CIUDD	COMPAÑÍA	CC	TELÉFONO	FAX
Austria	Viena	KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H.	43	1 - 86680 - 20	1 - 86680 - 82
Belgica	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 - 8740	2446 - 7687
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	2 - 273.19.45	2 - 273.10.88
China	Shanghai	TEKA CHINA LTD.	86	21 - 6236 - 2375	21 - 6236-2379
República Checa	Brno	TEKA-CZ, S.R.O.	42	05 - 4921 - 0478	05 - 4921 - 0479
Francia	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L .	33	1 - 5836 - 4830	1 - 45836 - 4831
Grecia	Atenas	TEKA HELLAS A.E.	30	210 - 9760283	210 - 9712725
Hungria	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	1 - 354.21.10	1 - 354.21.15
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
Malasia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	60	3 - 762.01.600	3 - 762.01.626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	52	555 - 762.04.90	555 - 762.05.17
Polonia	Pruszków	TEKA POLSKA SP. Z O O.	48	22 - 738.32.80	22 - 738.32.89
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGUESA LTDA.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Rusia	Moscú	TEKA RUS LLC	7	095 - 737 - 4689	095 - 737 - 4690
Singapur	Singapur	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	6 - 73 - 42415	6 - 73 - 46881
Thailandia	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 - 5164954	2 - 9021484
Holanda	Zoetermeer	TEKA BV	31	79 - 345.15.89	79 - 345.15384
Turquia	Estambul	TEKA TEKNİK MUTFAK A.S.	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
Reino Unido	Abingdon	TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
EE.UU.	Tampa	TEKA USA, INC	1	800 - 419 - 9344	813 - 228 - 8604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 - 291.28.21	2 - 291.28.25

**Teka Industrial, S. A.**

Cajo, 17
 39011 SANTANDER (SPAIN)
 Tel.: 34 - 942 35 50 50
 Fax: 34 - 942 34 76 94
<http://www.teka.net>

Cód.: 61401141 / 329