

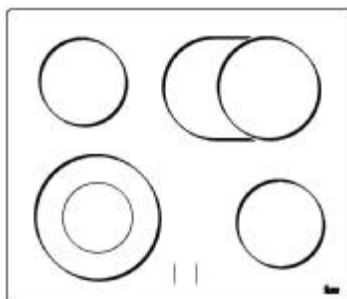
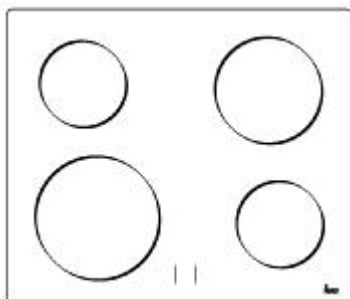
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN  
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO  
**ENCIMERAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS**

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO  
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO  
**PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS**

INSTALLATION INSTRUCTIONS  
AND RECOMMENDATIONS FOR USE AND MAINTENANCE  
**CERAMIC HOBS**

EINBAU-ANLEITUNG  
UND EMPFEHLUNGEN FÜR GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG  
**GLASKERAMIK KOCHFELDER**

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION  
ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
**PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES**



  
**barcelona**  
world race

  
**teka**



# Índice / Contents / Inhalt / Table des Matières

<b>ES</b>			
<b>Presentación</b>	<b>Página 5</b>	Conselhos para a boa utilização das placas VT	21
Guía de Uso	7	Limpeza e conservação	21
<b>Instalación</b>	<b>8</b>	<b>Se alguma coisa não funciona</b>	<b>24</b>
Emplazamiento de las encimeras de cocción	8		
Emplazamiento del horno	8		
Anclaje de la encimera de cocción	9		
Conexión eléctrica	9		
Acoplamiento de la cocina al horno	9		
<b>Información técnica</b>	<b>10</b>		
<b>Uso y Mantenimiento</b>	<b>11</b>		
Requisitos especiales antes de la puesta en servicio	11		
Funcionamiento de las placas vitrocerámicas	11		
Consejos para la buena utilización de las placas VT	12		
Limpeza y conservación	13		
<b>Si algo no funciona</b>	<b>15</b>		
<b>PT</b>			
<b>Apresentação</b>	<b>Página 5</b>		
Guía de Utilização	16		
<b>Instalação</b>	<b>17</b>		
Colocação da placa de cozinha	17		
Instalação do forno	17		
Instalação da placa de cozinha	17		
Ligação eléctrica	18		
Ligação da placa de cozinha ao forno	18		
<b>Informação técnica</b>	<b>19</b>		
<b>Utilização e Manutenção</b>	<b>20</b>		
Requisitos especiais antes da sua utilização	20		
Funcionamento das placas vitrocerámicas	20		
<b>GB</b>			
		<b>Introduction</b>	<b>Page 5</b>
		User Guide	25
		<b>Installation</b>	<b>26</b>
		Positioning the hobs	26
		Positioning the oven	26
		Fixing the hob	26
		Connecting the electricity	27
		Joining the hob to the oven	27
		<b>Technical information</b>	<b>28</b>
		<b>Use and maintenance</b>	<b>29</b>
		Requirements before first use	29
		Ceramic hobs with controls	29
		Advice on using the hotplates effectively	30
		Cleaning and care	31
		<b>If something doesn't work</b>	<b>33</b>
<b>DE</b>			
		<b>Einführung</b>	<b>Seite 5</b>
		Hinweise zum Gebrauch	34
		<b>Einbau</b>	<b>35</b>
		Einbauort für die Kochfelder	35
		Einbauort für den Ofen	36
		Verankerung des Kochfelds	36
		Elektrischer Anschluss	36
		Anschluss des Kochfeldes an den Backofen oder an das Bedienfeld	36
		<b>Technische information</b>	<b>37</b>
		<b>Gebrauch und Instandhaltung</b>	<b>38</b>
		Besondere Vorbedingungen für die Inbetriebnahme	38

---

Funktionsweise der Glaskeramik-Kochfelder	38
Tipps für den korrekten Gebrauch der VT-Kochzonen	39
Reinigung und Pflege	40
<b>Im Störfall</b>	<b>42</b>

---

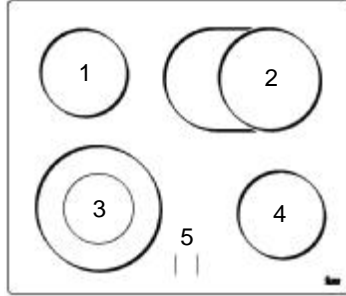
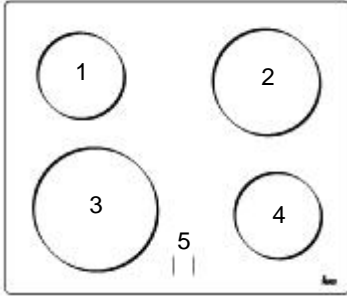
FR

---

<b>Presentation</b>	<b>Page 5</b>
Guide d'utilisation	43
<b>Installation</b>	<b>44</b>
Logement des tables de cuisson	44
Logement du four	44
Ancrage de la table de cuisson	44
Branchement électrique	45
Raccordement de la table de cuisson au four	45
<b>Informations techniques</b>	<b>46</b>
<b>Utilisation et entretien</b>	<b>47</b>
Conditions spéciales avant la mise en marche	47
Fonctionnement des plaques vitrocéramiques a commande	47
Recommandations pour une bonne utilisation des plaques VT	48
Nettoyage et stockage	48
<b>Si quelque chose ne fonctionne pas</b>	<b>51</b>

---

# Presentación / Apresentação / Introduction Einführung / Présentation



**ES** La decoración puede diferir de la representada en las figuras.

- 1 Zona de cocción trasera izquierda.
- 2 Zona de cocción trasera derecha.
- 3 Zona de cocción delantera izquierda.
- 4 Zona de cocción delantera derecha.
- 5 Pilotos indicadores de calor residual.

**FR** La décoration peut être différente de celle des figures.

- 1 Zone de cuisson arrière gauche.
- 2 Zone de cuisson arrière droite.
- 3 Zone de cuisson avant gauche
- 4 Zone de cuisson avant droite
- 5 Pilotes indicateurs de chaleur résiduelle.

**PT** A decoração pode diferir da representada nas figuras.

- 1 Zona de cozedura traseira esquerda.
- 2 Zona de cozedura traseira direita.
- 3 Zona de cozedura dianteira esquerda
- 4 Zona de cozedura dianteira direita.
- 5 Luzes indicadoras de calor residual.

**GB** The layout may differ for the one shown in the drawings.

- 1 Back left cooking zone
- 2 Back right cooking zone
- 3 Front left cooking zone
- 4 Front right cooking zone
- 5 Residual heat indicators

**DE** Die Dekoration kann von der Darstellung in den Abbildungen abweichen.

- 1 Kochfeld hinten links
- 2 Kochfeld hinten rechts
- 3 Kochfeld vorne links
- 4 Kochfeld vorne rechts
- 5 Restwärmeanzeigen



# Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

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

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

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

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 y modelos de las gamas E o ES.

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.

### Atención:



**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.**

# 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

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.


Estas cocinas sólo pueden ser conectadas a un horno TEKA modelo E ó ES.

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.

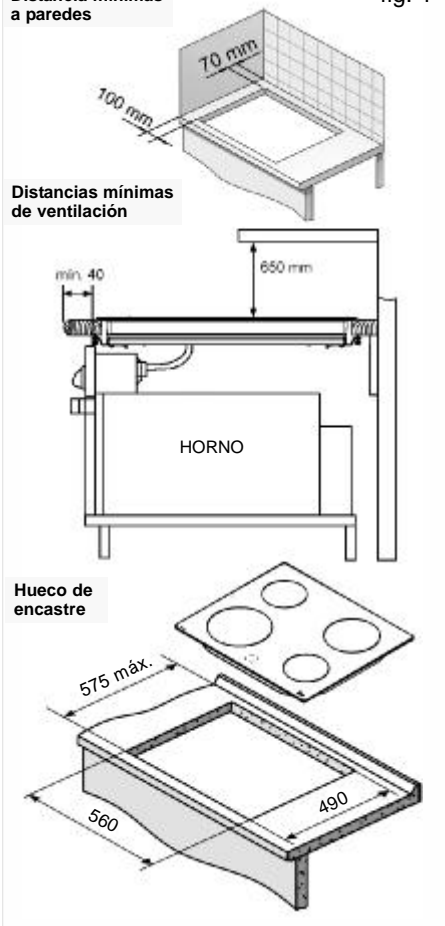
### Advertencias:

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

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

Distancia mínima a paredes

fig. 1



 Durante la instalación de la cocina se deberá tener cuidado de no romper el vidrio.

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

## Emplazamiento del horno

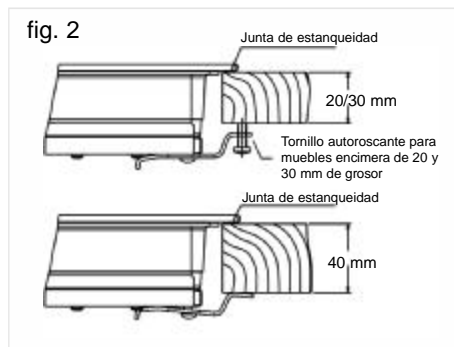


Véase el manual correspondiente.



## Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la parte inferior de la encimera, 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 2, fijándolas a los orificios de la parte inferior de la carcasa mediante los tornillos suministrados.

Para espesores del mueble encimera igual o menores de 30 mm. utilice los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él, lo cual se debe realizar antes de fijar la grapa en la encimera.

## 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 el certificado de garantía o, 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 omnipolar o clavija siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm., que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Evitar que el conjunto de cables quede en contacto tanto con la carcasa de encimera como con la del horno.

## Acoplamiento de la encimera de cocción al horno

- 1 Quitar la corriente eléctrica.
- 2 Introducir parcialmente el horno en su emplazamiento.
- 3 Para la conexión entre ambos aparatos, acoplar el conector o conectores de la encimera en el del horno (Ver fig. 3 y 4). **Asegurar que los conectores entran completamente en su alojamiento y que su inserción no haya provocado la salida de los terminales. Para su comprobación, tire ligeramente de los cables uno a uno para verificar que permanecen clipados.**
- 4 Terminar de introducir el horno en su emplazamiento definitivo.

## Vista posterior del horno.

### Modelos ES:

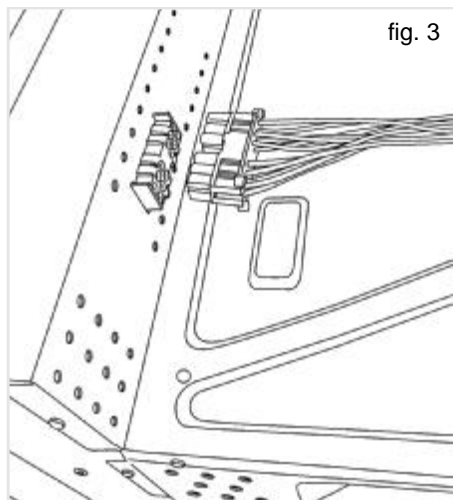


fig. 3

### Modelos E:

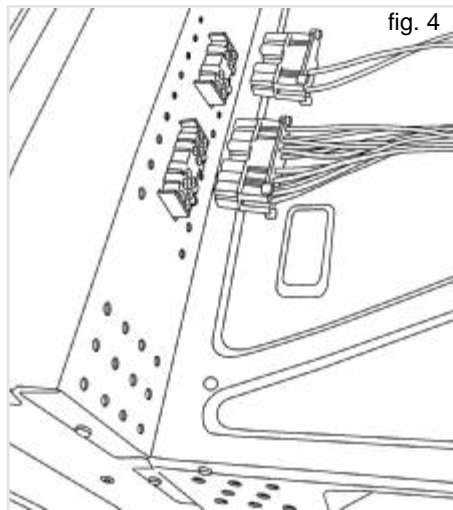


fig. 4



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.

## Información técnica

Ver la placa de características de la encimera en la parte inferior del aparato.

## 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 el certificado de 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. 5)

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

En la posición "0" el calefactor 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, por razones de seguridad, corta el paso de la corriente al alcanzar la temperatura máxima permitida.

Antes de encender un 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.

## Placas de doble circuito (ver fig. 6)

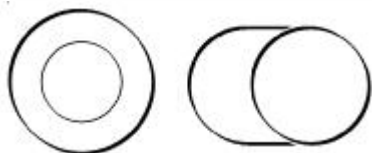
Los elementos calefactores de doble circuito, son placas compuestas de dos elementos calefactores independientes entre sí, están controlados por un regulador de energía que permite encender la placa



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.

fig. 6



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 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.**

### Pilotos de calor residual

Cuando un calefactor 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

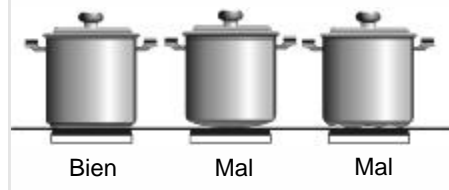
deberá prestar especial atención a la temperatura que tiene la zona de cocción puesto que existe la posibilidad, afortunadamente remota, de que el piloto se estropee y no indique la temperatura de la mencionada zona.

## 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 7 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.

fig. 7



- \* 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 (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante.

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



### 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	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	<b>NO</b>
Estropajos de acero	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Estropajos sintéticos duros (verdes)	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	<b>NO</b>
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

**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 (por ejemplo, VitrocLEN).

**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 (por ejemplo, VitrocLEN), 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.

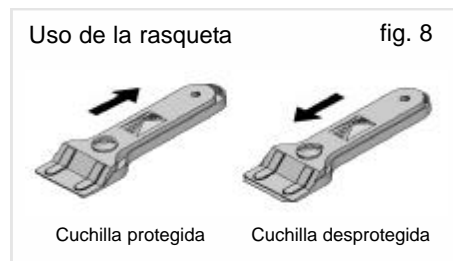
**⚠ Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!**

**⚠ Actuar sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.**

**⚠ Utilizar cuchillas en perfecto estado, reemplazando inmediatamente**

**la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.**

**⚠ Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 8).**




**⚠ 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 INOX.

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.

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 o con la tienda donde compró el producto.

## Si algo no funciona

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

Defecto	Posible causa	Posible solución
<b>No funcionan las placas ni los pilotos</b>		
	El cable de red del horno no está conectado	Conectar el cable del horno a la red
	El cable de conexión de la cocina al horno no está bien conectado	Asegurar la correcta conexión.
<b>El recipiente se adhiere al vidrio</b>		
	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 deslizarlos sobre el vidrio

# Guía de Utilização do Livro de Instruções

PT

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.**



# 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

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.


As placas só pode ser ligada a um forno TEKA modelo E ou ES.


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.

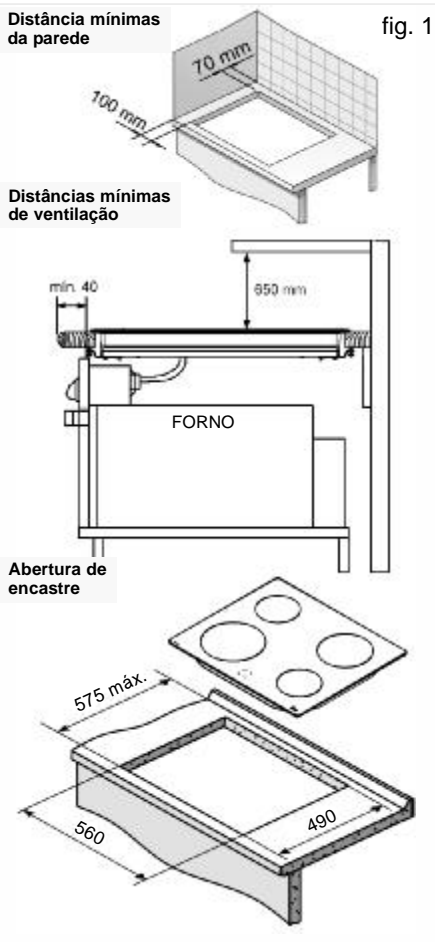
O móvel, onde se coloca a placa e o forno, tem de estar correctamente fixo.

### Advertencias:

 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.

 Durante a instalação da placa devemos ter cuidado para não partir o vidro.



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

## Colocação do forno

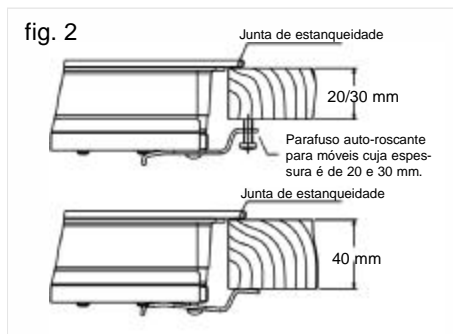


Ver o manual correspondente.

## Instalação da placa de cozinha

Uma vez dimensionado o local, coloque a

junta de vedação sobre a parte inferior da placa, 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 2 fixando-os aos orifícios da parte inferior da carcaça através dos parafusos fornecidos.

Para espessuras do móvel igual ou inferiores a 30 mm, utilize os parafusos auto-roscentes 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.

## Ligação eléctrica

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, verifique se a tensão (voltagem) e a frequência correspondem ao que está indicado na placa de características, que se encontra na parte inferior da placa, na garantia ou então na folha de características técnicas, a qual deve estar junto ao manual.

A ligação eléctrica deverá ser efectuada através de um interruptor de corte omnipo-

lar, 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.

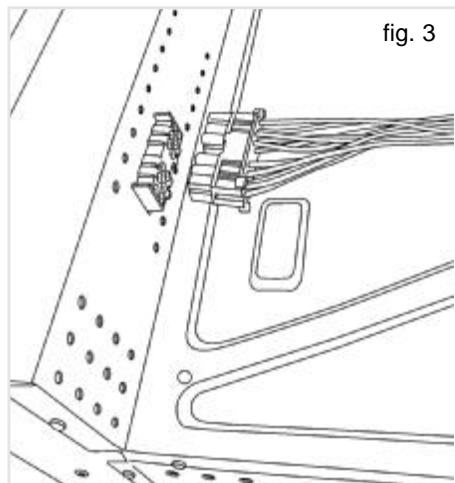
Evite que a cablagem entre em contacto com a estrutura tanto da placa como do forno.

## Ligação da placa de cozinha ao forno

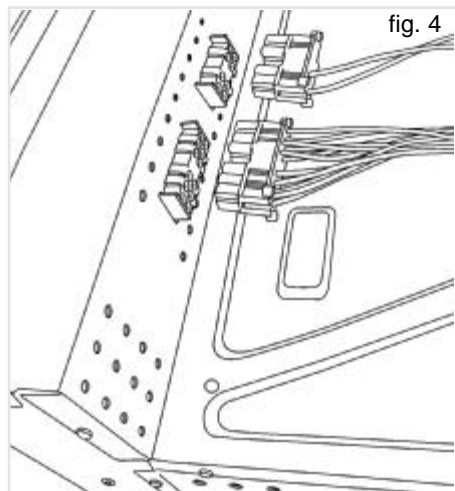
- 1 Corte a corrente eléctrica.
- 2 Introduza parcialmente o forno no local de instalação.
- 3 Para fazer a ligação entre os dois aparelhos, acople o conector ou conectores da placa ao do forno (veja fig. 3 e 4). **Assegure-se que os conectores entram completamente no seu alojamento e que ao colocá-los não provocou a saída dos terminais. Para comprovação, puxe ligeiramente os cabos um a um, para verificar que permanecem presos.**
- 4 Termine de introduzir o forno na sua localização definitiva.

## Vista posterior do forno.

### Modelos ES



### Modelos E:



O local de instalação do forno deve ser o indicado no manual de instruções, que também deverá ser consultado para efectuar a ligação eléctrica. Antes de ter acesso ao interior do aparelho será preciso desligá-lo da tomada.

## Informação técnica

Ver a placa de características da placa na parte inferior do aparelho.

# Utilização e Manutenção

PT

## 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. 5)

Em cada botão está desenhada a numeração de "0" a "12".

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.



## Instruções para elementos de duplo circuito (ver figura 6)

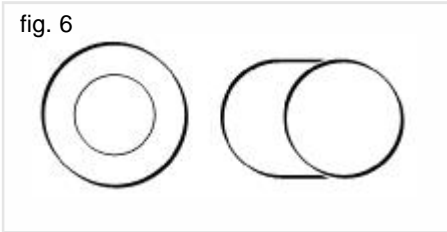
Os elementos de calor de duplo circuito, são zonas de cozinhado compostas por dois elementos de calor independentes entre si, são controlados por um regulador de energia que permite ligar o elemento interior ou os dois simultaneamente (interior e exterior). Para que funcione apenas o circuito interior, 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 ligeira-

mente o "0" e sentir um "CLICK". De seguida, coloque o botão na posição desajada. 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.**

fig. 6



### Pilotos de calor residual

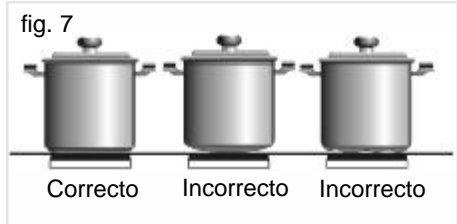
Quando uma zona de cozinhado atinge uma temperatura superior a  $60 \pm 15^\circ\text{C}$ , acende-se o piloto de calor residual mantendo-se aceso, mesmo que o botão esteja a zero, até que a temperatura baixe. De qualquer modo, preste especial atenção à temperatura das zonas de cozinhado, pois existe 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 7, como com os recipientes amolgados e côncavos, a superfície de contacto é menor.

fig. 7



- \* 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 pose 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 (por exemplo, Vitroclen) 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 (por exemplo, Vitroclen).

*Utensílios de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar,* fundidos sobre a placa deverão ser retirados imediatamente com uma espátula .

#### Alteração da cor do vidro.

Não influencia na funcionalidade nem na



### PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPIEZA


Produto	Deve utilizar para limpar...	
	...o vidro?	...o aro?
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	<b>NAO</b>	<b>NAO</b>
Produtos especiais para vitrocerâmicas (por ex.: Vitroclen)	SIM	SIM
Sprays que eliminam gordura (fornos, etc.)	<b>NAO</b>	<b>NAO</b>
Tecidos suaves	SIM	SIM
Papel de cozinha	SIM	SIM
Panos de cozinha	SIM	SIM
Esfregões de níquel (nunca a seco)	SIM	<b>NAO</b>
Esfregões de aço	<b>NAO</b>	<b>NAO</b>
Esfregões duros (verdes)	<b>NAO</b>	<b>NAO</b>
Esfregões macios (azuis)	SIM	SIM
Espátulas para vidros	SIM	<b>NAO</b>
Polimentos líquidos para electrodomésticos e/ou cristais	SIM	SIM


estabilidade da placa vitrocerâmica. Deve-se 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 (por exemplo, Vitroclen), 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.**

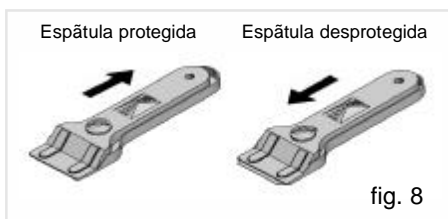
 **Utilize a espátula de limpeza apenas na superfície vitrocerâmica. Evite qualquer contacto da carcaça da espátula de limpeza com o vidro, pois pode originar riscos.**

 **Utilizar raspadores em bom estado, substituindo imediatamente a lâmina, no caso de possuir algum tipo de deterioração.**

 **Depois de terminar o trabalho com a espátula de limpeza, recolha e bloqueie a lâmina. (ver fig. 8).**

 **O recipiente pode aderir ao vidro devido a algum material fundido entre ambos. Não retire o recipiente com o vidro frio, pois este pode quebrar.**


 **Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois este pode quebrar e causar ferimentos. Não utilize o vidro para depositar objectos.**



#### MANUTENÇÃO DO ARO INOX.

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.

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

PT

Defeito	Possível causa	Solução
<b>Os pilotos e as placas não funcionam</b>		
	O cabo de alimentação do forno não está ligado.	Ligue o cabo do forno à rede.
	O cabo de ligação do fogão ao forno não está ligado.	Ligue o cabo ao forno.
<b>O recipiente adere ao vidro</b>		
	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.



# Guide to Using the Instructions Booklet

Dear customer,

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

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

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

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

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

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



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

## Safety instructions

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

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

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

### Please note:



**When the hotplates are in operation or have recently been in operation, some areas will be hot and can burn. Children should be kept well away.**



**If the glass ceramic breaks or cracks, the hob should immediately be disconnected from the electric current in order to avoid the risk of electric shock.**

# Installation

## Important

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

## Positioning the hobs

Depending on the model to be installed, an opening with the dimensions shown in figure 1 will be cut into the unit's worktop.

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

The hobs described in this manual can only be installed with Teka ovens models E or ES.

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

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



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



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



**During installation, care must be taken not to break the glass.**

PLEASE REMEMBER THAT THE GUA-

Minimum distances  
to walls

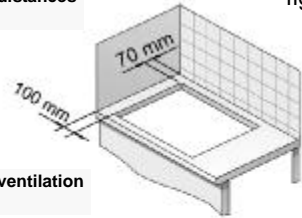
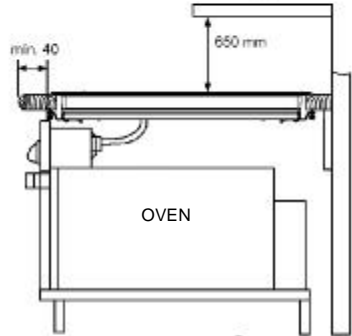
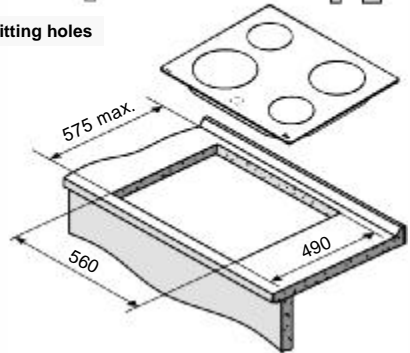


fig. 1

Minimum ventilation  
distances



Fitting holes



RANTEE DOES NOT COVER THE GLASS IF IT SUFFERS A VIOLENT BLOW OR IF IT IS USED IMPROPERLY.

## Positioning the oven

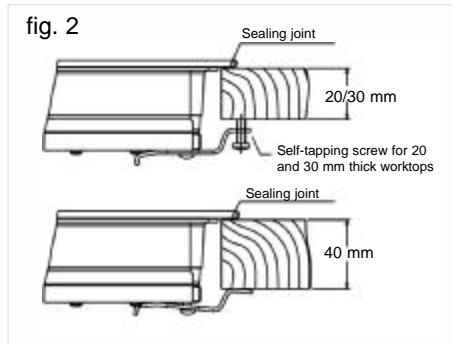


See the corresponding manual.

## Fixing the hob

When the gap has been properly sized, the sealing washer should be put on the

lower part of the hob. **Silicone should not be applied between the glass and the unit worktop because if it becomes necessary to remove the hob from its position, the glass could break when trying to detach it.**



Position the clips as shown in the diagram, fastening them to the openings in the lower part of the body using the screws provided.

For worktop thicknesses of 30 mm. or less, use the self-tapping screws that are provided as a fastening accessory - put them into the clip's round hole. This hole will be threaded as the screw is inserted into it, and this should be done before fixing the clip to the worktop.

## Connecting the electricity

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

The electric connection is made via an omnipolar switch or plug where accessible, which is suitable for the intensity to be tolerated and which has a minimum gap of

3 mm between its contacts, which will ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the hob.

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

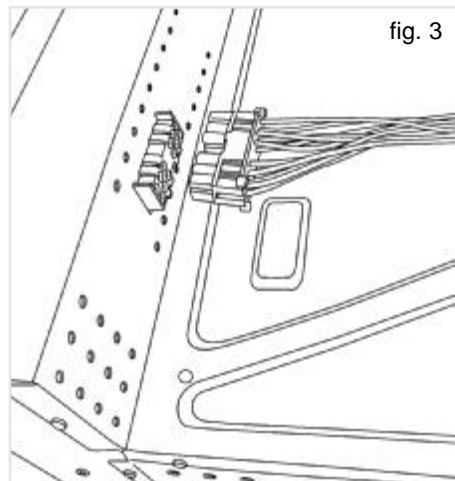
Avoid that the cabling remain in contact with neither the casing of the hotplate nor that of the oven.

## Joining the hob to the oven

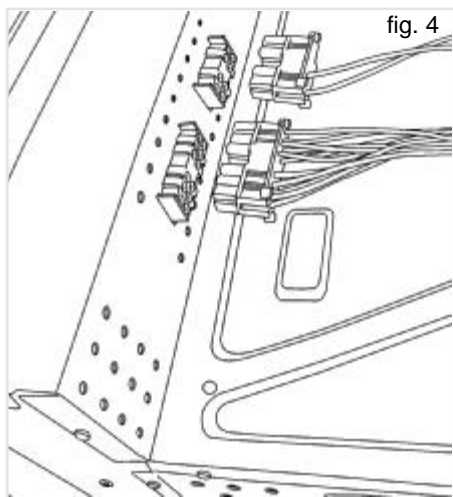
- 1 Disconnect the electricity.
- 2 Partially place the oven in its position.
- 3 Plug in the connection(s) between the cooker and the oven (see fig. 3 and 4) to connect both appliances. **Make sure the connectors fit completely in its sockets and the intersection haven't caused the exit of any of the terminals. To check this, pull slightly the cables, one by one, making sure they have all kept in.**
- 4 Finish inserting the oven into its definitive position.

### Rear view of the oven.

#### ES models:



## E models:



## Technical information

Hob characteristics on device rear part.




The instruction manual indicates how the oven must be positioned as well as how the electrical connectors must be set up. Before accessing the interior of the appliance, it must be disconnected from the power outlet.


# Use and Maintenance

## Special requirements before first use

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

 **The apparatus is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities. It should also not be used by people that do not have experience handling the apparatus or who do not have knowledge of the apparatus, unless they are supervised by a person who is in charge of their safety.**

 **Children should not be allowed to play with the apparatus.**

 **This appliance is not designed to work through an external timer (not incorporated into the appliance itself) or a separate remote control system.**

## Ceramic hobs with controls instructions

Each of the glass ceramic hob's heating elements is connected to a power regulator that controls the operating and stoppage time of each of them (more or less heat). (See fig. 5)

Each power regulator control knob has numbering from "0" to "12".

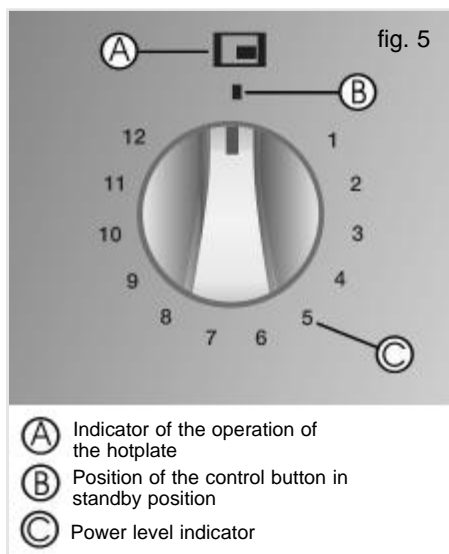
At position "0" the hob does not operate, at position "1" there is not much operating time but a great deal of stoppage time. With the remaining control knob positions,

the operating time increases while the stoppage time decreases, until at position "12" where operation is continuous, only cutting off when the warm hotplate's thermostat cuts in to turn off the power when the maximum permitted temperature is reached.

Before turning on one of the hob's heating elements, you should identify the corresponding control. To this end, it is shown beside each control which heating element it corresponds to.

## DOUBLE CIRCUIT INSTRUCTIONS (view fig. 6)

The double circuit heating elements are hotplates made up of two mutually independent heating elements, and they are controlled by a power regulator that allows the smaller, inside ring to be turned on, or both inside and outside at the same time. To only have the inside ring turned on, turn the control knob clockwise and set it to the position you require. To turn on the whole hotplate, set the control to position "12"

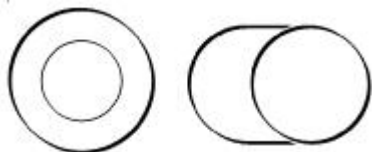


and go on turning, gently, until it goes past "0" and you hear a "CLICK". Then set the control to the position required. When the whole hotplate is turned on, and you only want to have the smaller ring working, set the control to ZERO and then turn it on again.

Whether only one ring is turned on, or both, you can regulate the temperature by setting the control to intermediary positions, just as with the normal and halogen hobs described in the previous paragraph.

**With double circuit regulators, when the control is set to "0" it may only be turned clockwise, as there is a catch which prevents you moving from "0" to "12" and vice-versa.**

fig. 6



## RESIDUAL HEAT INDICATORS

When a heating area reaches a temperature of more than  $60 \pm 15^\circ\text{C}$  the corresponding residual heat indicator comes on, and stays on - even if the control is set to zero - until the temperature drops. However, special attention should be paid to the temperature of the cooking area because there is a possibility, albeit remote, that the indicator will fail and that the temperature in that area will not be shown.

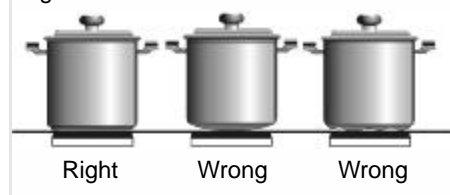
## Advice on using the hotplates effectively

In order to achieve the best results from

cooking, the following guidelines should be followed:

- \* Use pans with a flat base, as the greater the surface contact between the pan and the glass, the greater will be the heat transmission. Figure 7 shows how pans that are dented or concave have a smaller contact surface.

fig. 7



- \* We recommend the use of heavy pans so that the base is more difficult to dent.
- \* The use of pans with a diameter which is smaller than that indicated in the heating area is not recommended.
- \* Make sure that the pans are well centred on the outlines shown on the heating area.
- \* Dry the pans' bases before putting them on the glass ceramic hob.
- \* Do not leave any plastic object or utensil, or any aluminium foil, lying on the glass hob.
- \* Do not drag pans with corners or edges that could damage the glass.
- \* Do not use the glass ceramic hob without a pan on the area that is switched on.
- \* Do not cook with plastic pans.
- \* Pans should be made of a material which is heat-resistant so that they do not melt on the glass.
- \* The glass will tolerate bangs from big pans that do not have sharp edges. Be careful with impacts from small, sharp instruments.



**Avoid spilling sugar, or products containing sugar, on the glass, since**

these may react with the glass and damage the surface.

## Cleaning and care

To maintain the glass ceramic hob in good condition, it should be cleaned with suitable products. The glass ceramic hob should be cleaned each time it is used, when it is either lukewarm or cool. This makes cleaning easier and avoids dirt accumulating through repeated use.

Never use aggressive cleaning products or products that can scratch the surfaces (the table below shows various common products that may be used). Neither should steam-based appliances be used to clean the hob.

### CLEANING AND CARE THE GLASS

The degree of soiling should be taken into account when cleaning, and the items and products used should vary according to this.

#### Light soiling

Light, non-sticky, soiling can be cleaned with a damp cloth and a soft detergent or warm, soapy water.

#### Heavy soiling

Serious *dirt and grease* should be cleaned using an agent specially made for glass ceramic (for example, Vitroclen). Please follow the manufacturer's instructions.

*Sticky stains that have been burned in* can be removed by using a scraper with a razor blade.

*Rainbow colouring:* Caused by pans that have dry bits of grease on their base or when grease gets between the glass and the pan while cooking. Can be removed from the surface of the glass using a nickel scourer with water or with a special glass ceramic cleaner (for example, Vitroclen).

*Plastic objects, sugar, or food with a high sugar content* that are melted onto the hob should be removed immediately while hot, using a scraper.

#### When the glass' colour changes.

This does not affect its effectiveness or stability, and is generally caused by inadequate cleaning or by poor-quality pans.

*Metallic sheens* are caused by metal pans





### RECOMMENDED CLEANING PRODUCTS


Product	Should it be used to clean...	
	... the glass?	... the surround?
Soft and liquid detergents	YES	YES
Aggressive or powder detergents	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Special glass ceramic cleaning agents (e.g. Vitroclen)	YES	YES
Grease-removing sprays (ovens, etc.)	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Soft cloths	YES	YES
Kitchen towels	YES	YES
Kitchen cloths	YES	YES
Nickel scourers (never use dry)	YES	<b>NO</b>
Steel scourers	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Hard synthetic scourers (green)	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Soft synthetic scourers (blue)	YES	YES
Glass scrapers	YES	<b>NO</b>
Liquid polish for domestic appliances and/or glass	YES	YES


sliding over the glass. They can be removed by thorough cleaning with a special, glass ceramic cleaning agent (for example, Vitroclen), although it may be that the cleaning needs to be repeated more than once.

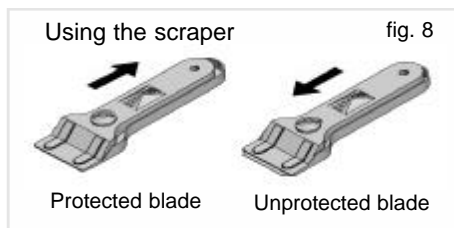
*Worn trim* is the result of using abrasive cleaning products or pans with uneven bases which wear down the serigraphy.


 **Take great care when using the glass scraper. The blade can cause injury!**


 **Only use the blade on the glass ceramic surface - avoid the body of the scraper coming into contact with the glass, since this could scratch the glass ceramic.**

 **Use blades that are in perfect conditions, and change the blade as soon as it shows any sign of wear.**

 **When you finish using the scraper, fold it away and cover it well up. (See fig. 8).**



 **Pans may stick to the glass if something has melted between them. Do not attempt to unstick the pan when it is cold - you could break the glass ceramic.**


 **Do not stand on the glass or lean on it, for it might break and cause**

**injury. Do not put any objects down on the glass.**

## CLEANING AND CARE THE FRAME

Clean dirt off using a damp cloth or warm, soapy water. With stubborn stains, use a special glass ceramic cleaning agent, or a liquid polish for domestic appliances. Rub the product on without diluting it, leave it to work, and then wipe off with a dry cloth. Do not use metal scourers or hard synthetics.

**TEKA INDUSTRIAL S.A.** reserves the right to alter its manuals in any way it deems necessary or useful while not altering their basic characteristics.

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



# If something doesn't work

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

Fault	Possible cause	Possible solution
<b>Neither the hotplates nor the pilot lights are working</b>		
	The oven's power line is disconnected.	Connect the oven's cable to the power outlet.
	The connecting cable between the cooker and the oven is disconnected.	Connect the cable to the oven.
<b>The pan is sticking to the glass</b>		
	Something has melted between the pan and the glass.	Set the hotplate to full power and try to unstick it.
	Pans with aggressive bases.	Check the bases of your pans and do not slide them across the glass.

GB

# Hinweise zur Benutzung der Gebrauchsanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Wir sind davon überzeugt, dass das TEKA-Kochfeld, das Sie erworben haben, Ihren Bedürfnissen in vollem Umfang gerecht wird.

Dieses moderne, funktionelle und praktische Modell wurde aus erstklassigen Werkstoffen gefertigt. Sowohl die Materialien als auch der gesamte Herstellungsprozess unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Um eine optimale Nutzung des Geräts zu gewährleisten, bitten wir Sie, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und die Anweisungen genau zu befolgen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf, um sie jederzeit konsultieren zu können und auf diese Weise die Garantiebedingungen zu erfüllen.

Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie unbedingt den Garantieschein zusammen mit dem Kaufbeleg für das Gerät vorlegen.



**Bewahren Sie den Garantieschein oder gegebenenfalls das Merkblatt mit den technischen Daten während der gesamten Lebenszeit des Gerätes zusammen mit der Bedienungsanleitung auf. Sie enthalten wichtige Angaben zu den technischen Daten des Geräts.**

## Sicherheitsvorschriften

Lesen Sie vor der erstmaligen Inbetriebnahme die Anweisungen zu Einbau und Anschluss aufmerksam durch.

Diese Kochfeld-Modelle können in die selben Möbel-Module eingebaut werden wie die Herde der Marke TEKA.

Aus Sicherheitsgründen müssen Einbau und Anschluss von autorisiertem Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften ausgeführt werden. Aus dem gleichen Grund dürfen Arbeiten im Innern des Kochfeldes nur von Fachpersonal des TEKA-Kundendienst durchgeführt werden.

### Achtung:



**Bei eingeschalteten Kochzonen bzw. auch einige Zeit, nachdem sie ausgeschaltet wurden, sind einige Bereiche des Feldes so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Halten Sie Kinder davon fern.**



**Bricht die Glaskeramik oder bilden sich Risse, muss das Kochfeld unverzüglich ausgesteckt werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.**

# Einbau

## Wichtiger Hinweis

EINBAU- UND EINSTELLUNGS-ARBEITEN SIND VON AUTORISIERTEM FACHPERSONAL UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN INSTALLATIONS-VORSCHRIFTEN AUSZUFÜHREN.

## Einbauort für die Kochfelder


Für die Installation muss in die Arbeitsplatte des Möbelstücks - passend zum jeweils einzubauenden Modell - eine Öffnung mit den in Abb. 1 angegebenen Abmessungen geschnitten werden.

Das Befestigungssystem für die Arbeitsplatte ist für Schränke mit einer Wanddicke von 20, 30 und 40 mm ausgelegt.

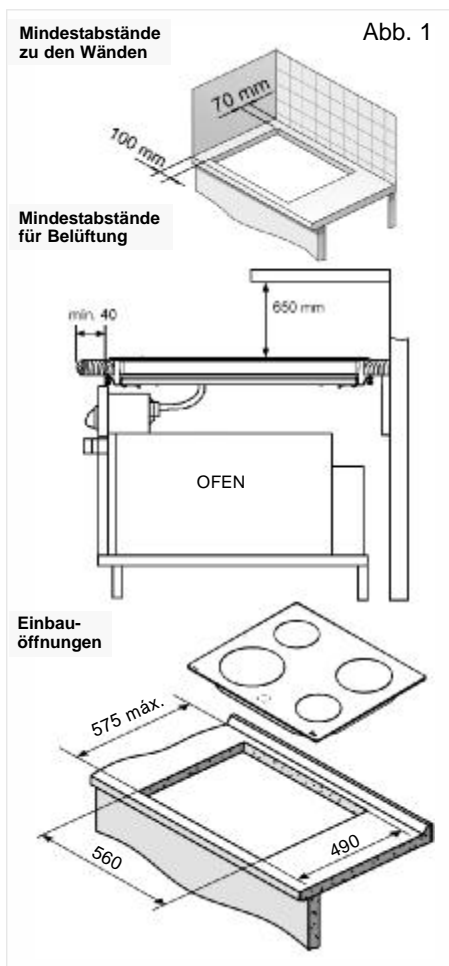
Die in dieser Anleitung beschriebenen Kochfelder dürfen nur mit Herden der Marke TEKA installiert werden, E oder ES modellen.

Zwischen der Auflagefläche für das Kochgeschirr und der Unterseite des oberhalb der Arbeitsplatte angebrachten Möbelstücks bzw. der Dunstabzugshaube muss ein Mindestabstand von 650 mm eingehalten werden. Ist in der Einbauanleitung für die Dunstabzugshaube ein größerer Abstand angegeben, muss dieser Wert beachtet werden.


Der Schrank, in den das Kochfeld mit dem Backofen eingebaut werden soll, muss in geeigneter Weise befestigt sein.

 Die für das Einbaumöbel, die Arbeitsplatte und die Zierstreifen verwendeten Kleber müssen temperaturbeständig bis 100°C sein.

 TEKA haftet nicht für Funktionsstörungen oder Schäden, die durch feh-



**Unrichtige Installation verursacht werden sein können.**

 Beim Anschluss des Kochfelds ist unbedingt darauf zu achten, dass das Glas nicht beschädigt wird.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS BEI UNSACHGEMÄSSER BEHANDLUNG ODER BESCHÄDIGUNG KEINE GARANTIESCHUTZ BESTEHT.

## Einbauort für den Ofen oder das Bedienfeld



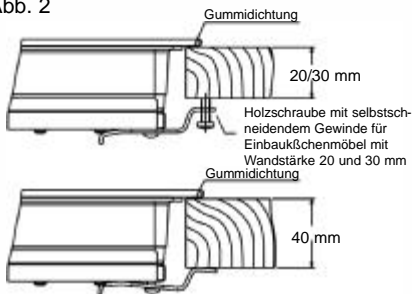
Siehe die betreffende Einbauanleitung.

## Verankerung des Kochfelds

Nach dem Ausschneiden der Einbauöffnung mit den angegebenen Maßen wird auf die Unterseite des Kochfeldes die Gummidichtung aufgeklebt. **Kleben Sie die Glaskeramikplatte nicht direkt mit Silikon auf die Arbeitsplatte des Einbaumöbels. Falls der Herd ausgebaut werden muss, kann die Glaskeramik beim Versuch, sie vom Möbel zu trennen, brechen.**

Schrauben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, die Halteklammern mit den mitgelieferten Blechschrauben in den dafür vorgesehenen Bohrungen auf der Gehäuseunterseite fest.

Abb. 2



Verwenden Sie zum Einbau in Arbeitsplattenmöbel mit einer Stärke von 30 mm oder darüber die als Befestigungszubehör mitgelieferten selbstschneidenden Schrauben, und schrauben Sie diese durch die runden Bohrungen der Klammer. Das Schraubengewinde schneidet beim Festdrehen das entsprechende Gewinde in die Bohrung. Das Gewinde muss ges-

chnitten werden, bevor die Klammer an der Arbeitsplatte befestigt wird.

## Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz muss sichergestellt werden, dass Netzspannung und -frequenz mit den Werten übereinstimmt, die auf dem auf der Geräteunterseite angebrachten Kochfeld-Typenschild, auf dem Garantieschein oder gegebenenfalls auf dem Merkblatt mit den technischen Daten angegeben sind, die zusammen mit dieser Anleitung aufzubewahren sind.

Der elektrische Anschluss muss über einen zugänglichen, für die angegebene Stromstärke ausgelegten und mit einer Kontaktöffnung von min. 3 mm versehenen Stecker oder Schalter mit allpoliger Trennung vom Netz erfolgen, um eine wirksame Unterbrechung der Stromversorgung im Notfall oder bei der Reinigung des Kochfelds zu gewährleisten.

Es ist zu vermeiden, dass die Kabelstränge mit dem Gehäuse des Kochfelds oder dem Gehäuse des Backofens in Berührung kommen.

Der Anschluss muss vorschriftsgemä geerdet werden.

## Anschluss des Kochfeldes an den Backofen oder an das Bedienfeld

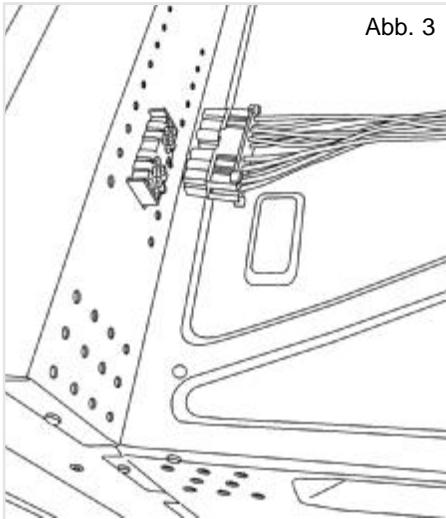
- 1 Das Gerät vom Stromnetz trennen.
- 2 Den Backofen etwas in die Einbauöffnung hineinschieben.
- 3 Um beide Geräte miteinander zu verbinden, den bzw. die Stecker des Kochfelds am Backofen anschließen (siehe Abb. 3 und 4). **Sicherstellen, dass die Anschlüsse vollständig in den entsprechenden Gehäusen stecken, und**

dass der Kabelschuh weiterhin fest in der Verankerung sitzt. Zur Überprüfung reicht ein leichtes Ziehen an den entsprechenden Kabeln.

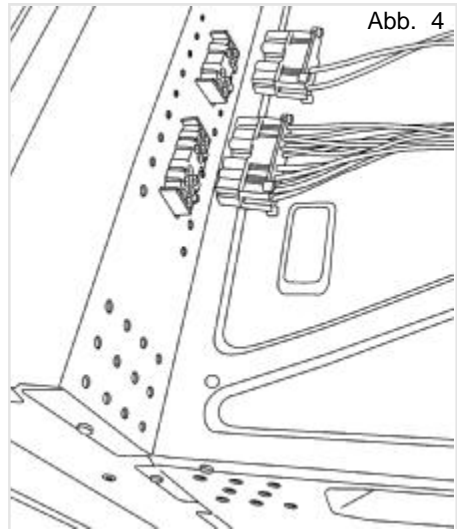
- 4 Den Backofen vollständig in die Einbauöffnung einsetzen.

**Rückansicht des Backofens.**

**Modelle ES:**



**Modelle E:**



Der Einbauort des Backofens muss den Angaben in der Betriebsanleitung entsprechen. Die Betriebsanleitung des Backofens ist außerdem für Informationen zur Durchführung des elektrischen Anschlusses zu konsultieren. Vor dem Zugriff auf das Geräteinnere muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

## Technische Informationen

Siehe Typenschild des Kochfelds auf der Unterseite des Geräts.

# Gebrauch und Instandhaltung

## Besondere Vorbedingungen für die Inbetriebnahme

Vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz muss sichergestellt werden, dass Netzspannung und -frequenz mit den Werten übereinstimmt, die auf dem auf der Geräteunterseite angebrachten Kochfeld-Typenschild, auf dem Garantieschein oder gegebenenfalls auf dem Merkblatt mit den technischen Daten angegeben sind, die zusammen mit dieser Anleitung aufzubewahren sind.



**Das Gerät ist nicht für die Bedienung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten geeignet und sollte ebenfalls nicht von Personen ohne Erfahrung bzw. Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verwendet werden, sofern dies nicht im Beisein einer für die Sicherheit verantwortlichen Person erfolgt.**



**Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.**



**Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, über einen externen Timer (nicht im Gerät eingebaut) oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem betätigt zu werden.**

## Funktionsweise der Glaskeramik-Kochfelder

Alle Heizkörper der Glaskeramik-Kochfelder sind an einen Energieregler angeschlossen, der deren jeweilige Ein- und Ausschaltzeit steuert (mehr oder weniger Hitze). (Siehe Abb. 5)

Auf dem Bedienregler für jede Kochzone ist eine Skala mit der Nummerierung von

“0” bis “12” markiert.

In der Stellung “0” ist das Kochfeld ausgeschaltet, in der Stellung “1” ist die Einschaltzeit kurz und die Ausschaltzeit lang. In den folgenden Reglerstellungen nimmt die Einschaltzeit sukzessive zu, während die Ausschaltzeit entsprechend kürzer wird. In der Stellung “12” schließlich funktioniert der Heizkörper im Dauerbetrieb und schaltet sich nur aus, wenn der Thermostat der Heizplatte bei Erreichen der zulässigen Höchsttemperatur den Stromfluss unterbricht.

## ANLEITUNG FÜR ZWEIKREIS-ZONEN (siehe Abb. 6)

Zweikreis-Heizelemente sind Kochzonen mit zwei voneinander unabhängigen Heizelementen, die von einem Stromregler gesteuert werden, mit dem wahlweise nur die kleinere Kochzone im Innenkreis oder beide Zonen gleichzeitig (Innen- und Außenkreis) eingeschaltet werden können. Um nur den Innenkreis einzuschalten, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn in die

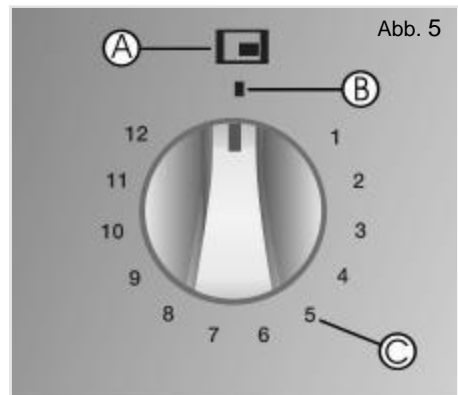


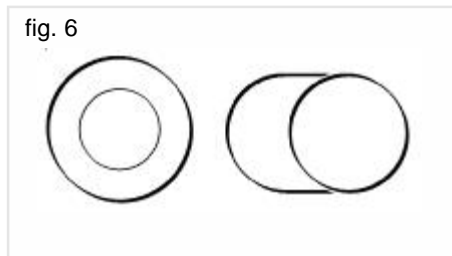
Abb. 5

- A** Anzeige des verwendeten Kochfelds
- B** Ruhestellung des Schalters
- C** Leistungsstufen

gewünschte Position. Zum Einschalten bei der Heizkreise drehen Sie den Regler auf die Stufe "12" und weiter etwas über "0" hinaus bis ein "Klick" zu hören ist. Danach bringen Sie den Regler in die gewünschte Stellung. Sind beide Heizkreise im Betrieb und Sie möchten auf den kleineren Kreis zurückschalten, drehen Sie den Regler auf NULL und beginnen Sie von vorn.

Sowohl wenn nur ein Kreis funktioniert, als auch, wenn beide eingeschaltet sind, kann die Temperatur - auf die gleiche Art und Weise wie bei normalen Kochzonen bzw. Halozonen (siehe oben) - durch Drehen des Reglers auf Zwischenstufen reguliert werden.

**Bei den Reglern für Zweikreis-Zonen kann der Regler, wenn er auf "0" steht, nur im Uhrzeigersinn gedreht werden, da eine Sperre ein Drehen von "0" auf "12" und umgekehrt verhindert.**



### KONTROLLEUCHTEN ZUR RESTWÄRME-ANZEIGE

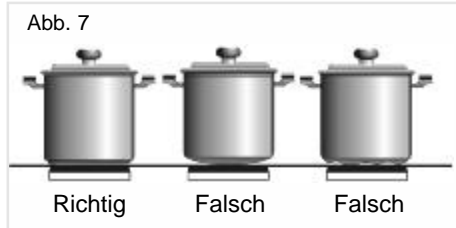
Sobald die Temperatur einer Kochzone auf über  $60 \pm 15^\circ\text{C}$  ansteigt, schaltet sich die entsprechende Restwärmeanzeige-Kontrollleuchte ein und bleibt eingeschaltet, bis die Temperatur absinkt, selbst wenn der Regler auf Null steht. Trotzdem muss die Temperatur der Kochzone beobachtet werden, denn es ist möglich, wenn auch unwahrscheinlich, dass die Kontrollleuchte ausfällt und die

Temperatur nicht korrekt anzeigt.

## Tipps für die korrekte Verwendung der VT-Kochzonen

Um beim Kochen optimale Ergebnisse zu erzielen, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- \* Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem vollkommen ebenen Boden. Je größer die Kontaktfläche zwischen Glaskeramik und Kochgeschirr, desto besser ist die Wärmeübertragung. In Abbildung 7 ist dargestellt, wie verbeulte bzw. gewölbte Böden die Kontaktfläche verringern.



- \* Wir empfehlen, Kochgeschirr mit dicken Böden zu verwenden, um Beulen und Unebenheiten zu vermeiden.
- \* Es sollte kein Kochgeschirr verwendet werden, dessen Bodendurchmesser kleiner als der Kochzonenradius ist.
- \* Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf den Markierungen der betreffenden Heizzone.
- \* Trocknen Sie die Böden des Kochgeschirrs ab, bevor Sie es auf das Glaskeramik-Kochfeld stellen.
- \* Lassen Sie keine Plastikgegenstände oder Aluminiumfolie auf dem Glaskeramik-Kochfeld liegen.
- \* Ziehen bzw. schieben Sie Töpfe oder Pfannen mit scharfen Kanten bzw. Rändern, die Kratzer verursachen können, nicht über das Kochfeld.
- \* Schalten Sie das Glaskeramik-Kochfeld

nicht ohne Kochgeschirr ein.

- \* Kochen Sie nicht mit Plastikgeschirr.
- \* Das Kochgeschirr muss aus hitzebeständigem Material sein, damit es nicht auf der Glaskeramik schmilzt.
- \* Die Glaskeramik hält leichten Stößen von großen Töpfen oder Pfannen ohne scharfe Kanten stand. Schläge mit kleinen, spitzen bzw. scharfkantigen Gegenständen können jedoch leicht zu Beschädigungen führen.



**Achten Sie darauf, dass kein Zucker oder Produkte, die Zucker enthalten, auf die Glaskeramik gelangen. Im heißen Zustand kann es zu chemischen Reaktionen mit der Glaskeramik kommen, die die Keramikoberfläche verändern.**

## Reinigung und Pflege

Um Beschädigungen bzw. übermäßige Abnutzung des Glaskeramik-Kochfelds zu vermeiden, sind zur Reinigung geeignete Reinigungsmittel und Utensilien zu verwenden. Das Glaskeramik-Kochfeld muss nach jedem Gebrauch in abgekühltem Zustand gereinigt werden. Auf diese Weise wird vermieden, dass sich Verunreinigungen ansammeln und ver-

krusten, und das Kochfeld ist leichter sauber zu halten.

Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Putzmittel oder Scheuermittel (der nachstehenden Tabelle können Sie entnehmen, welche Mittel benutzt werden sollten). Auch Dampfreiniger dürfen zur Kochfeld-Reinigung nicht verwendet werden.

### PFLEGE DER GLASKERAMIK

Zur Reinigung sind, je nach Verschmutzungsgrad, geeignete Reinigungsprodukte und Hilfsmittel zu verwenden.

#### Leichte Verschmutzung

Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel oder lauwarmem Seifenwasser abgewischt werden.

#### Starke Verschmutzung

*Hartnäckige Flecken oder Fettspritzer* können mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik (z. B. Vitroclen) entfernt werden. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.



### EMPFOHLENE REINIGUNGSMITTEL

Mittel	Verwendbar zur Reinigung...	
	... der Glaskeramik?	...des Rahmens?
Milde Flüssigreiniger	JA	JA
Scheuerpulver oder aggressive Reiniger	<b>NEIN</b>	<b>NEIN</b>
Spezialreiniger für Glaskeramik (z. B. Vitroclen)	JA	JA
Fettlöser-Sprays (Backofenreiniger usw.)	<b>NEIN</b>	<b>NEIN</b>
Weiche Putztücher	JA	JA
Küchenpapier	JA	JA
Küchentücher	JA	JA
Nickelvlies (keine Trockenreinigung)	JA	<b>NEIN</b>
Stahl-Scheuerschwämme	<b>NEIN</b>	<b>NEIN</b>
Harte Kunststoffschwämme (grün)	<b>NEIN</b>	<b>NEIN</b>
Weiche Kunststoffschwämme (blau)	JA	JA
Glasschaber	JA	<b>NEIN</b>
Flüssige Poliermittel für Elektrogeräte und/oder Glas	JA	JA



*Stark festgebrannte Verschmutzungen* können mit einem Glasschaber mit Rasierklinge abgekratzt werden.

*Irisierende Flecken:* werden von ange-trockneten Fettresten auf dem Topfboden bzw. durch Fett verursacht, das beim Kochen zwischen Kochgeschirr und Glaskeramik gerät. Sie können von der Glaskeramik-Oberfläche mit Nickel-Putzvlies und Wasser oder mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik (z. B. Vitroclen) entfernt werden.

*Plastik, Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt,* die auf dem Kochfeld geschmolzen sind, müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik abgekratzt werden, bevor diese abkühlt.

### Farbänderungen der Glaskeramik

Farbänderungen haben keinerlei Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit bzw. Stabilität der Glaskeramik. Sie werden normalerweise durch die Verwendung ungeeigneter Reiniger oder fehlerhaften Kochgeschirrs verursacht.

*Metallisch glänzende Streifen* werden durch das Hin- und Herschieben von Kochgeschirr aus Metall auf der Glaskeramik verursacht. Sie können durch gründliche Reinigung mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik-Kochfelder (z. B. Vitroclen) beseitigt werden. Es ist jedoch möglich, dass sie erst nach mehreren Malen verschwinden.

*Abgenutzte Markierungen* sind auf die Verwendung von scheuernden Reinigern oder Kochgeschirr mit unregelmäßigem Boden zurückzuführen.

### Achtung:



**Benutzen Sie den Glasschaber mit**

**Vorsicht. Die scharfe Klinge kann Verletzungen verursachen!**



**Achten Sie darauf, dass nur die Klinge mit der Glaskeramik-Oberfläche in Berührung kommt. Das Schabergehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.**



**Benutzen Sie nur Klingen in einwandfreiem Zustand. Wechseln Sie abgenutzte Klingen sofort aus.**



**Schieben Sie die Klinge nach der Benutzung immer zurück und klemmen Sie sie in eingefahrenem Zustand fest. (Siehe Abb. 8).**

Gebrauch des Schabers

Abb. 8



Eingefahrene Klinge    Ausgefahrene Klinge



**Ein Topf oder eine Pfanne kann auf der Glaskeramikfläche festkleben, wenn eine Substanz zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramik schmilzt. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Topf vom kalten Feld zu lösen! Es ist möglich, dass die Glaskeramik dabei bricht.**



**Treten sie nicht auf die Glaskeramik und lehnen Sie sich nicht darauf. Es besteht Bruch- und Verletzungsgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Glaskeramikfeld ab.**


### PFLEGE DES RAHMENS

Entfernen Sie Schmutz mit einem feuchten Tuch oder lauwarmem Seifenwasser. Bei hartnäckiger Verschmutzung einen speziellen Reiniger für Glaskeramikflächen

oder flüssiges Poliermittel für Elektro-Haushaltsgeräte verwenden. Tragen Sie das Produkt unverdünnt auf, lassen Sie es einwirken und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahl-Scheuerschwämme oder harten Kunststoffschwämme.

**TEKA INDUSTRIAL S.A.** behält sich vor, an seinen Geräten ohne Ankündigung notwendige Änderungen bzw. Verbesserungen ohne Beeinträchtigung grundlegender Charakteristika vorzunehmen.



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin,

**dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.**

## Im Störfall

Prüfen Sie bitte vor Anruf beim Kundendienst folgende Punkte:

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
<b>Es funktionieren weder Kochzonen noch Anzeigen</b>		
	Das Netzkabel des Backofens ist nicht angeschlossen.	Das Netzkabel des Backofens an das Stromnetz anschließen.
	Das Verbindungskabel von Kochfeld und Backofen ist nicht angeschlossen.	Das Kabel an den Backofen anschließen.
<b>Das Kochgeschirr klebt an der Glaskeramik fest</b>		
	Zwischen Kochgeschirr und Glaskeramik befindet sich eine geschmolzene Substanz.  Kochgeschirr mit aggressiven Böden.	Das Kochfeld auf die maximale Leistung einstellen und versuchen, den Topf von der Oberfläche zu lösen.  Kochgeschirrböden überprüfen und Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramik hin- und herziehen.

# Guide d'utilisation du manuel d'instruction

Cher client,

Nous vous remercions sincèrement de votre confiance.

Nous sommes certains que notre table de cuisson sera à la hauteur de vos exigences.

Ce modèle moderne, fonctionnel et pratique a été fabriqué avec des matériaux de première qualité. Ils ont été soumis à un contrôle strict de la qualité durant tout le processus de fabrication.

Avant d'installer ou d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et respecter à la lettre les instructions afin de garantir le meilleur résultat lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez ce manuel d'instructions dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter et pour satisfaire les conditions de garantie.

Pour pouvoir bénéficier de cette Garantie, veuillez présenter la facture d'achat de l'appareil ainsi que le Certificat de garantie.



**Conservez le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques avec le Manuel d'instructions durant toute la durée de vie de l'appareil. Ils contiennent d'importantes données techniques concernant l'appareil.**

## Consignes de sécurité

Avant d'utiliser pour la première fois le produit, veuillez lire attentivement les instructions relatives à l'installation et au branchement.

Vous pouvez installer ces modèles de plaques de cuisson dans les mêmes types de meubles que les fours de la marque TEKA.

Par mesure de sécurité, l'installation doit être réalisée par du personnel autorisé et conformément aux normes d'installation en vigueur. De la même manière, seul le personnel du service technique de TEKA a le droit de manipuler les pièces internes de ces plaques et le remplacement du câble flexible d'alimentation.

### Attention:



**Lorsque les plaques sont en fonctionnement ou après leur utilisation, certaines zones peuvent produire des brûlures. Veuillez éloigner les enfants de l'appareil.**



**En cas de cassure ou fissure du verre céramique, la table de cuisson devra être immédiatement débranchée pour éviter une éventuelle électrocution.**

FR

# Installation

## Important

L'INSTALLATION ET LE RÉGLAGE DOIVENT ÊTRE ASSURÉS PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES D'INSTALLATION EN VIGUEUR.

### Logement des tables de cuisson (voir fig.1)


Selon le modèle à installer, l'orifice réalisé pour l'encastrement devra respecter les dimensions spécifiées dans la figure 1.


Le système de fixation de la table de cuisson est prévu pour des plans de travail de 20, 30 et 40 mm d'épaisseur.

Les tables de cuisson décrites dans ce manuel peuvent être uniquement installées sur des fours TEKA.

La distance minimale entre la surface de support des récipients et la partie inférieure du meuble ou de la hotte placés au-dessus du plan de travail doit être de 650 mm. Si les instructions d'installation de la hotte indiquent une distance supérieure, elle devra être respectée.

Le meuble qui accueillera la table de cuisson et le four doit être parfaitement fixé.

 **Les colles utilisées dans la fabrication des meubles ou pour le collage des couches décoratives et de celles faisant partie de la superficie du plan de travail doivent pouvoir supporter des températures de 100°C.**

 **TEKA ne saurait être tenu pour responsable des pannes ou dommages dérivés d'une mauvaise installation.**

 **Durant l'installation de la cuisine, veiller à ne pas briser la vitre.**

Distances minimales aux murs

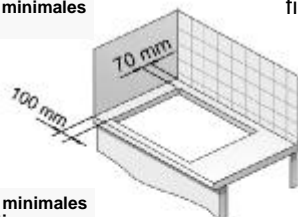
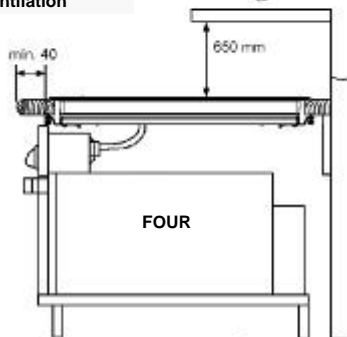
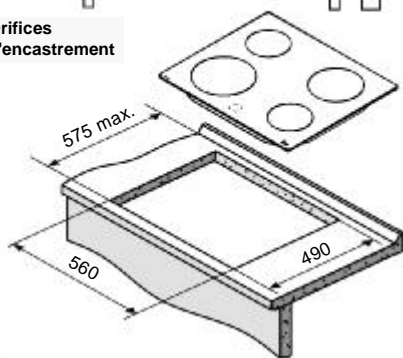


fig. 1

Distances minimales de ventilation



Orifices d'encastrement



LE VERRE NE FERA L'OBJET D'AUCUNE GARANTIE EN CAS DE CHOCS OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION.

### Logement du four



Consultez le manuel correspondant.

### Ancrage de la table de cuisson (voir figs. 3 et 4)

Une fois l'encastrement réalisé, collez le joint

d'étanchéité sur la partie inférieure de la table de cuisson. **N'appliquez pas de silicone directement entre le verre et les plaques du meuble car, en retirant la cuisinière de son logement, le verre pourrait se rompre.**

Placez les agrafes comme indiqué sur la figure et fixez-les aux orifices de la partie inférieure de la structure à l'aide des vis à tôle fournies.

Pour des plans d'épaisseurs inférieures ou égales à 30 mm, utilisez les vis tarauds fournies en supplément et introduisez-les dans l'orifice circulaire de l'agrafe. Le filet du trou sera façonné lors du serrage de la vis; cette opération doit être réalisée avant de fixer l'élément de fixation à la table de cuisson.

## Branchement électrique

Avant de brancher la table de cuisson, vérifiez que la tension (voltage) et la fréquence de la ligne correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson située sur la partie inférieure et sur le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille de caractéristiques techniques jointe à conserver avec ce manuel.

Réalisez le branchement électrique à l'aide d'un interrupteur omnipolaire ou à broche,

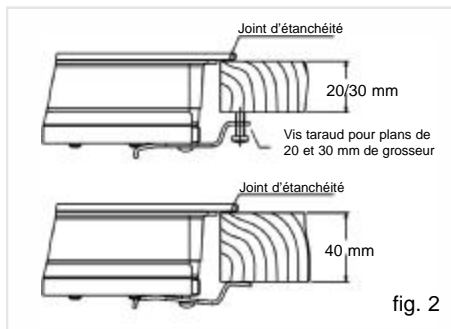
adéquat à l'intensité à supporter et dont les contacts sont séparés de 3 mm minimum, qui assurera la déconnexion en cas d'urgence ou de nettoyage des plaques.

La mise à la terre de l'appareil, conformément aux normes en vigueur, est obligatoire.

Éviter que l'ensemble de câbles reste en contact aussi bien avec la carcasse de la plaque de cuisson qu'avec celle du four.

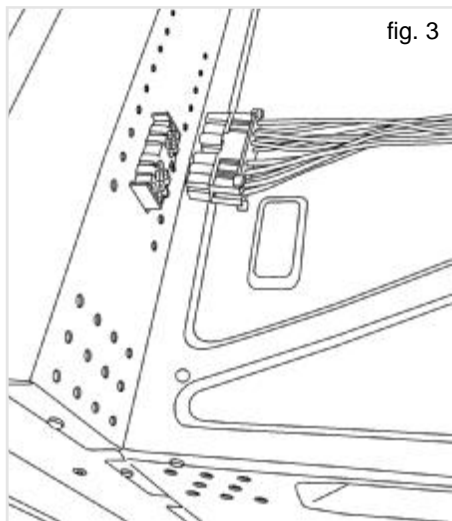
## Raccordement de la table de cuisson au four

- 1 Supprimer le courant.
- 2 Introduire partiellement le four dans son emplacement.
- 3 Pouer le raccordement entre les deux appareils, accoupler le connecteur ou les connecteurs de la plaque de cuisson à celui du four (voir fig. 3 et 4). **Assurez-vous que les connecteurs entrent complètement dans leur emplacement et que cette procédure n'a pas fait sortir les fiches électriques des connecteurs. Pour vérifier ceci, tirez légèrement des câbles un par un pour être sûr qu'ils sont bien emboîtés.**
- 4 Terminer d'introduire le four dans son emplacement définitif.



## Vue postérieure du four.

### Modèles ES:

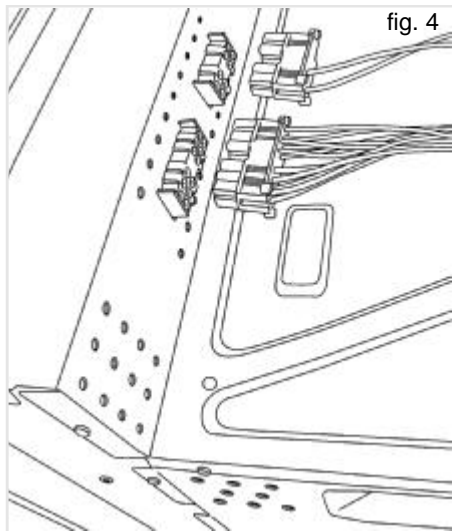


L'emplacement du four doit être celui indiqué dans son manuel d'instructions, que l'on devra également consulter pour réaliser les raccordements électriques. Avant d'accéder à l'intérieur de l'appareil, le débrancher de la prise de courant.

### Information technique

Voir la plaque des caractéristiques du plan de travail dans la partie inférieure de l'appareil.

### Modèles E:



# Utilisation et entretien

## Conditions spéciales avant la mise en marche

Avant de brancher la table de cuisson, vérifiez que la tension (voltage) et la fréquence de la ligne correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson située sur la partie inférieure et sur le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille de caractéristiques techniques jointe à conserver avec ce manuel.

**⚠ L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites. Il ne devrait pas non plus être utilisé par des personnes n'ayant aucune expérience dans la manipulation de l'appareil ou ne connaissant pas celui-ci, sauf sous la supervision d'une personne responsable de sa sécurité.**

**⚠ Vous devez éviter que les enfants jouent avec l'appareil.**

**⚠ Cet appareil n'est pas à être utilisé avec un minuteur externe (qui ne soit pas prévu pour cet appareil) ni avec un système de télécommande externe.**

## Fonctionnement des plaques vitrocéramiques à commande

Chaque foyer des tables de cuisson vitrocéramiques est connecté à un régulateur d'énergie qui contrôle le temps de fonctionnement et d'arrêt de chacun d'entre eux (chaleur plus ou moins forte). (Voir fig. 5)

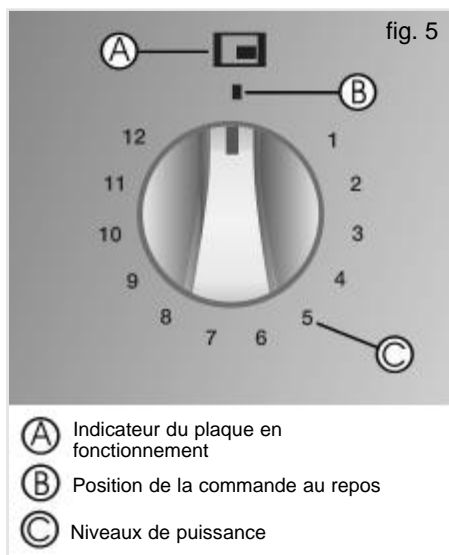
Les commandes de chaque régulateur portent une numérotation de "0" à "12".

Sur la position "0" la plaque ne fonctionne

pas, sur "1" le temps de fonctionnement est bref et celui d'arrêt long. Sur les positions suivantes, le temps de fonctionnement augmente tandis que le temps d'arrêt diminue et ce, jusqu'à la position 12 où le fonctionnement est continu et ne s'arrête que lorsque le thermostat du foyer, la température maximale permise atteinte, coupe le courant.

## INSTRUCTIONS DOUBLE FOYER (voir figure 6)

Les plaques à double foyer consistent en des plaques à deux circuits indépendants contrôlés par un régulateur d'énergie qui permet d'allumer uniquement le foyer intérieur ou les deux foyers en même temps (intérieur et extérieur). Pour utiliser uniquement le foyer intérieur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et placez-la sur la position désirée. Pour allumer toute la plaque, placez la manette sur la position "12" et continuez de tourner doucement la manette jusqu'à dépasser légèrement le "0". Vous noterez un "CLICK". Placez ensuite la manette sur la

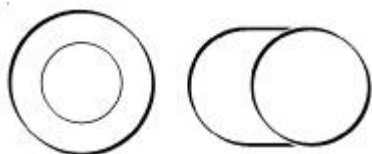


position désirée. Lorsque la plaque complète est en fonctionnement et vous avez uniquement besoin du petit foyer, placez la manette sur ZÉRO et rallumez la plaque.

Le réglage de la température est possible aussi bien avec un seul foyer en fonctionnement qu'avec les deux. Il suffit de placer la manette sur des positions intermédiaires, comme pour les tables de cuissons normales et halogènes décrites dans le paragraphe antérieur.

**Dans le cas des régulateurs à double circuit, lorsque la commande est sur la position "0", elle admet uniquement un mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre. Une pièce d'arrêt empêche de passer du "0" au "12", et vice-versa.**

fig. 6



## INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE

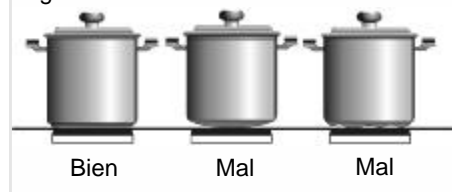
Lorsque la zone chauffante atteint une température supérieure à  $60 \pm 15^\circ\text{C}$ , le témoin de chaleur résiduelle correspondant s'allume et reste allumé tant que la plaque émet de la chaleur, même si la commande est à zéro. Il faudra néanmoins prendre garde à la température de la zone de cuisson au cas où le témoin lumineux tomberait en panne, situation heureusement peu probable, et serait dès lors incapable d'indiquer la température de la zone.

## Recommandations pour une bonne utilisation des plaques VT

Pour tirer le meilleur profit de votre table de cuisson, veillez à respecter les recommandations suivantes:

- \* Utilisez des récipients à fond parfaitement plat car plus la surface de contact entre le verre et le récipient est grande plus la transmission de calories est importante. Voyez sur la figure 7 comment les récipients à fonds bombés ou irréguliers ont une surface de contact moindre.

fig. 7



- \* Pour éviter des fonds irréguliers, nous recommandons l'utilisation de récipients à fonds épais.
- \* Nous recommandons de ne pas utiliser de récipients dont le diamètre est inférieur au diamètre de la zone chauffante.
- \* Centrez convenablement les casseroles sur les limites du foyer.
- \* Séchez les fonds des récipients avant de les placer sur la plaque vitrocéramique.
- \* Ne laissez aucun objet ou ustensile en plastique ou du papier aluminium sur la plaque vitrocéramique.
- \* Évitez de traîner les récipients à bords coupants car ils pourraient rayer le verre.
- \* N'utilisez pas les plaques vitrocéramiques sans récipients.
- \* N'utilisez pas de récipients en plastique.
- \* Les récipients utilisés doivent être conçus en un matériau résistant afin qu'ils ne fondent pas au contact avec la chaleur.



\* Le verre peut supporter certains coups de grands récipients sans arrêtes coupantes. Attention aux coups d'ustensiles petits et pointus.



**Ne renversez sur le verre ni sucre ni produits en contenant car ils pourraient réagir avec le verre chaud et endommager la surface.**

## Nettoyage et stockage

Pour une bonne conservation de votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez pour son nettoyage des ustensiles et des produits adéquats. La plaque doit être nettoyée après chaque utilisation lorsque qu'elle est tiède ou froide. Le nettoyage sera ainsi plus facile et vous éviterez l'adhérence de saletés accumulées après plusieurs cuissons.

N'employez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou pouvant rayer la surface (voir dans le tableau ci-dessous les produits ménagers recommandés). N'utilisez jamais pour le nettoyage de la table de cuisson des appareils à vapeur.

### ENTRETIEN DU VERRE

Pour le nettoyage du verre, utilisez les pro



### PRODUITS RECOMMANDÉS POUR LE NETTOYAGE

Produit	Utiliser pour nettoyer...	
	... le verre ?	... le cadre ?
Détergents liquides et doux	OUI	OUI
Détergents en poudre ou agressifs	<b>NON</b>	<b>NON</b>
Produits spéciaux pour vitrocéramiques (par ex.: Vitroclen)	OUI	OUI
Sprays dégraissants (fours, etc.)	<b>NON</b>	<b>NON</b>
Chiffons doux	OUI	OUI
Papier essuie-tout	OUI	OUI
Chiffons de cuisine	OUI	OUI
Éponges en nickel (toujours humide)	OUI	<b>NON</b>
Tampons à récurer	<b>NON</b>	<b>NON</b>
Éponges à récurer dures (vertes)	<b>NON</b>	<b>NON</b>
Éponges à récurer molles (bleues)	OUI	OUI
Ra cloirs pour verre	OUI	<b>NON</b>
Produits de polissage pour électroménager et/ou vitres	OUI	OUI

duits et ustensiles appropriés en fonction de la saleté accumulée.

### Saleté non incrustée

Nettoyez la saleté non incrustée à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède.

### Saleté incrustée

Nettoyez *les taches profondes et la graisse* avec un produit spécial pour vitrocéramique (Vitroclen par exemple) conformément aux spécifications du fabricant. Éliminez *les saletés fortement incrustées* à l'aide d'un ra cloir à lame de rasoir.

*Irisations de couleurs:* Elles sont produites par les restes de graisse sèche sur le fond des récipients ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient durant la cuisson. Pour les éliminer, utilisez une éponge en nickel et de l'eau ou un produit spécial vitrocéramiques (Vitroclen par exemple).

Les restes de *plastique, sucre ou aliments à haute teneur en sucre* fondus devront être immédiatement éliminés à chaud avec un ra cloir.

FR


## Changements de couleur du verre.


Ces changements n'altèrent pas à la fonctionnalité et la stabilité de la table de cuisson. Ils sont généralement dus à un mauvais nettoyage ou à des récipients défectueux.


Les reflets métalliques sont dus au frottement des récipients sur le verre. Pour les éliminer complètement, utilisez un produit spécial vitrocéramiques (Vitroclen par exemple). Il sera certainement nécessaire de recommencer plusieurs fois l'opération.


La détérioration des dessins est provoquée par l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs ou de récipients à fonds irréguliers.

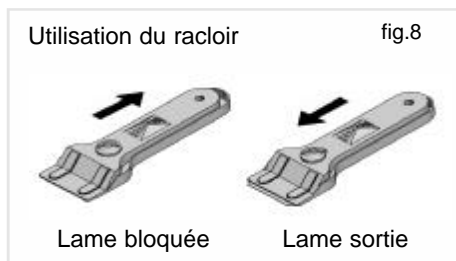
### Attention:


 **Manipulez le racloir avec précaution. Vous pourriez vous couper avec la lame de rasoir!**


 **Utilisez le racloir de manière à ce que seule la lame entre en contact avec le verre et non pas la structure qui pourrait rayer le verre.**

 **Utilisez des lames en parfait état et remplacez-les immédiatement à la moindre détérioration.**

 **Une fois le nettoyage au racloir terminé, rentrez et bloquez la lame. (Voir fig. 8).**




 **Dans le cas où un récipient resterait collé à la plaque, n'essayez pas de le décoller à froid car le verre céramique pourrait se briser!**

 **Ne marchez ni ne vous accoudez sur le verre car il pourrait se briser et vous provoquer des blessures. N'utilisez pas le verre pour y déposer des objets.**

## ENTRETIEN DU CADRE

Éliminez la saleté à l'aide d'une éponge humide ou de l'eau tiède et du savon. Au cas où les taches persisteraient, utilisez un nettoyant spécial vitrocéramiques ou un produit de polissage liquide pour électroménagers. Appliquez-le sans diluer, laissez agir et retirez avec un torchon sec. N'employez pas de tampons métalliques ou synthétiques durs.

**TEKA INDUSTRIAL S.A.** se réserve le droit de réaliser sur l'appareil les modifications jugées nécessaires ou utiles n'altérant pas ses caractéristiques principales.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

# Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le service technique, veuillez vérifier les points suivants:

Défaut	Cause possible	Solution possible
<b>Les plaques et les témoins ne fonctionnent pas</b>		
	Le câble de réseau du four n'est pas connecté.	Raccorder le câble du four au réseau.
	Le câble de raccordement de la cuisine au four n'est pas connecté.	Raccorder le câble au four.
<b>Le récipient s'adhère au verre</b>		
	Présence de matériau fondu entre le récipient et le verre.  Récipients à fonds agressifs.	Allumez le foyer à la puissance maximale et essayez de décoller le récipient.  Vérifiez les fonds des récipients et ne les faites pas glisser sur le verre

FR

## GRUPO TEKA

PAÍS	CIUDAD	COMPAÑÍA	CC	TELÉFONO	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	03 9550 6100	03 9550 6150
Austria	Viena	KÜPPERBUSCH Gesmbh	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgica	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERBUSCH S.P.R.L.	32	2466 87 40	2466 8740
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	820 072 747	013 430 1598
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>

Cód.: 61401258 / 923