

TEKA



User Manual

ES DE
PT FR
TR PL
EN RU

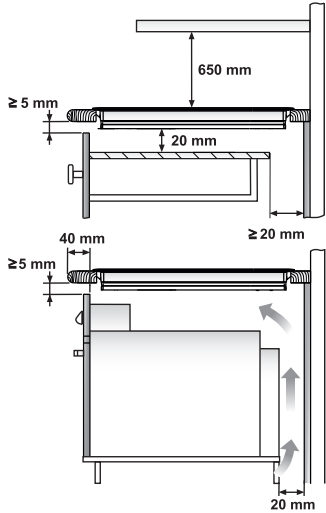
www.teka.com

ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	1
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	15
TR	KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ SERAMİK İSITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL	20
EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	33
DE	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL	45
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	58
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL	71
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ	83

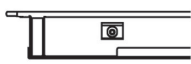
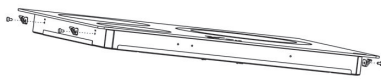
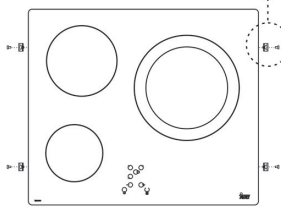
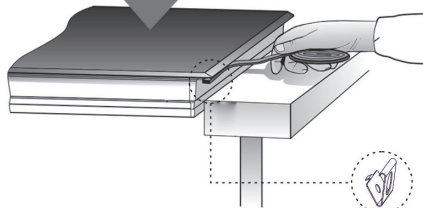
Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montáž / Instalace / Inštalácia / Instalare / Installazione / Installatie التركيب

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales / Minimum mesafeler /
Minimalne odleglości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime / Distanze minime / Minimumafstanden
/ الحد الأدنى للمسافات

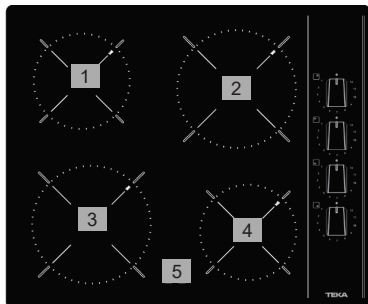
FAST-CLICK SYSTEM



Horno Teka / Forno TEKA / TEKA Oven / TEKA-Herd /
Four TEKA / TEKA/Piekarnik TEKA/TEKA štít / Trouba TEKA/ Rúra na pečenie TEKA
/ TEKA Cuptor / TEKA Ugn / TEKA Ovn / TEKA-ovni / Teka-uuni / Forno Teka / TEKA Oven /



Presentación / Apresentação



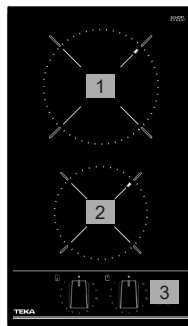
ES

TBC 64000 XFL BK

- 1 Placa de 1.200 Watios.
 - 2 Placa de 1.800 Watios.
 - 3 Placa de 1.800 Watios.
 - 4 Placa de 1.200 Watios.
 - 5 Pilotos indicadores de calor residual.
- Potencia eléctrica máxima: 6.000 Watios.

PT

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



ES

TBC 32000 XFL BK

- 1 Placa de 1.800 Watios.
 - 2 Placa de 1.200 Watios.
 - 3 Pilotos indicadores de calor residual.
- Potencia eléctrica máxima: 3.000 Watios.

PT

- 1 Elemento de 1.800 Watts.
 - 2 Elemento de 1.200 Watts.
 - 3 Pilotos indicadores de calor residual.
- Potência eléctrica máxima: 3.000 Watts.

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.

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.

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

Instalación

Importante

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

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Dependiendo del modelo a instalar se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

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

En modelos independientes se debe colocar una balda en el interior del mueble, siendo la distancia entre la parte inferior de la placa de cocción y la parte superior de la balda de 20 mm. En la encimera TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK también se puede sustituir dicha tabla por un protector suplementario que podrá adquirir en el SAT con referencia 81253176.

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

El modelo TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK puede instalarse independientemente, ya que lleva los mandos incorporados.

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

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

Advertencias:



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



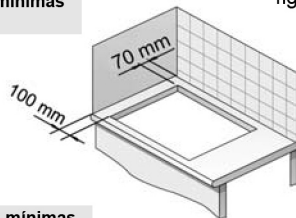
Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.



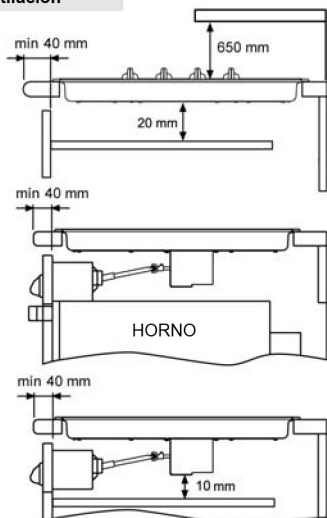
Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo,

Distancias mínimas a paredes

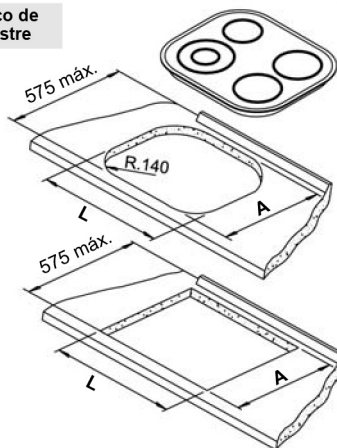
fig. 1



Distancias mínimas de ventilación



Hueco de encastre



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

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.

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

Emplazamiento del horno o del panel de mandos



Véase el manual correspondiente.

Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la parte inferior de la encimera. En el modelo VR 622 se pegará la junta en la cara inferior del vidrio. **No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.**

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

Para espesores del mueble encimera igual o menores de 30 mm. utilice los tornillos autorroscantes (M5) que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él, lo cual se debe realizar antes de fijar la grapa en la encimera.

Modelos: TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK (fig. 2)

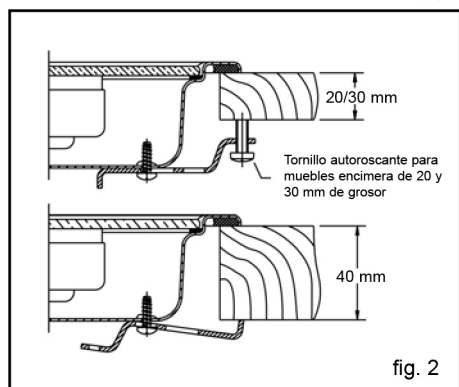


fig. 2

Modelo: VR 622 (fig. 3)

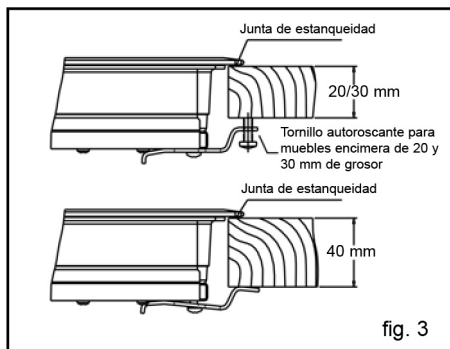


fig. 3

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

Conexión eléctrica

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

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

En el modelo de encimera de cocción TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK, cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

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

Información técnica

Dimensiones y Características

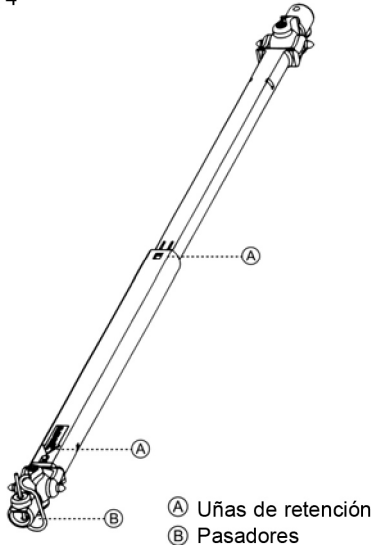
Modelos	TBC 64000 XFL BK	TBC 32000 XFL BK
Dimensiones de la encimera de cocción		
Alto (mm)	85	90
Largo (mm)	600	300
Ancho (mm)	510	510
Dimensiones del emplazamiento en el mueble		
Largo (mm) (L)	580	280
Ancho (mm) (A)	492	490
Profundidad (mm)	60	40
Configuración		
Placa radiante doble circuito 700/2.100W		
Placa radiante doble circuito 1.400/2.000W		
Placa radiante 2.100W		
Placa radiante halógena 1.800W		
Placa radiante 1.800W	2	1
Placa radiante 1.500W		
Placa radiante 1.200W	2	1
Eléctrico		
Potencia Nominal (W) para 230 V*	6.000	3000
Tensión de Alimentación (V)	230	230
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60

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

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

- 1 Quitar la corriente eléctrica.
- 2 Desanclar los accionamientos telescópicos cardan presionando la uña de retención (A), señalizada con PUSH, con un destornillador fino y extraer el extensible unos centímetros.
- 3 Quitar los cuatro pasadores de los extremos (B).

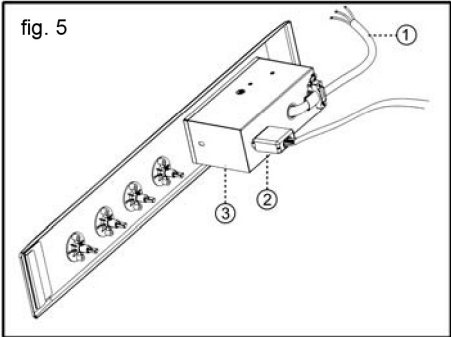
fig. 4



- 4 Introducir parcialmente el horno en su emplazamiento teniendo cuidado de no arrastrar los accionamientos telescópicos cardan que cuelgan de la encimera de cocción, y dejándolo fuera el espacio suficiente para poder introducir los otros extremos de los mencionados accionamientos en los vástagos de la parte posterior del frente de mandos, colocando después los pasadores. (Ver fig. 5)
- 5 Para la conexión eléctrica entre ambos aparatos, acoplar el conector de la encimera en el del horno.
- 6 Acabar de introducir el horno en su emplazamiento definitivo teniendo cuidado de que los accionamientos telescópicos cardan estén bien acoplados en los vástagos y que los tubos telescópicos estén introducidos entre sí, bien alineados para favorecer el deslizamiento.
- 7 Colocar los mandos en el frente del horno.

- 8 Para maniobrar todos los mandos deben presionarse hacia adentro y después girar para liberar el dispositivo de seguridad.

fig. 5



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

Vista posterior del Panel de Mandos:

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



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

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

Uso y Mantenimiento

Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

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



El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas ca-

pacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.



Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.



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

Funcionamiento de las placas vitrocerámicas

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

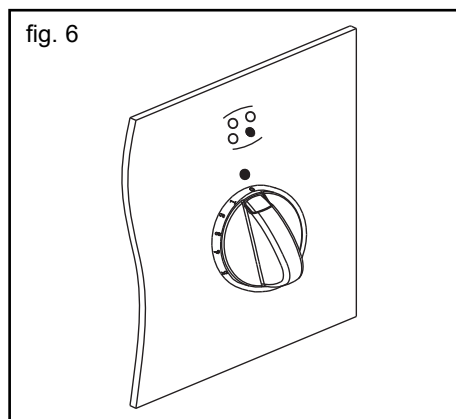
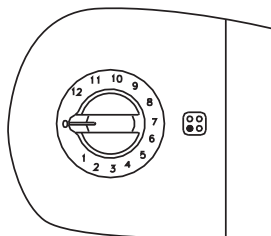


fig. 6

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

En la encimera de cocción que lleva los mandos incorporados (modelo TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK) la numeración va marcada en el vidrio. (Ver fig. 7).

fig. 7



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

Instrucciones doble circuito

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

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

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

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

El funcionamiento de uno o más calefactores se hace visible mediante el piloto ámbar del frente de mandos. En el modelo TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK el piloto va instalado bajo el vidrio.

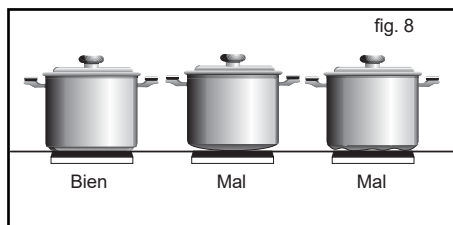
Pilotos de calor residual

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

Consejos para la buena utilización de las placas VT

Para obtener el máximo rendimiento durante el cocinado deben cumplirse los siguientes requisitos:

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



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

puntiaguados.



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.

Limpieza y conservación

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

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

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

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

Suciedad ligera

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

Suciedad profunda

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

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

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

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

Cambios de color del vidrio.

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

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

varias veces la limpieza.

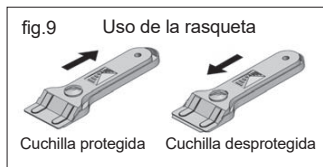
Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

! 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. 9).



! 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 causar lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

MANTENIMIENTO DEL MARCO


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

No use estropajos metálicos o sintéticos duros.

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

Consideraciones medioambientales



El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

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

eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar con la tienda donde compró el producto.

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

Si algo no funciona

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

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

Guia de Utilização do Livro de Instruções

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

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

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

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

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

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



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

Instruções de Segurança

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

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

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

Atenção:



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



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



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

Instalação

Importante

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

Colocação das placas de cozinha

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

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

Nos modelos independentes é necessário colocar uma prateleira no interior do móvel, sendo a distância entre a parte inferior da placa de cozinha e a parte superior da prateleira de 20 mm. No caso das placas de cozinha TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK é possível substituir a referida tábua por uma protecção que pode adquirir através do SAT com a seguinte referência 81253176.


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


O modelo TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK pode ser instalado independentemente, uma vez que os comandos estão incorporados.


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

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

Advertencias:

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

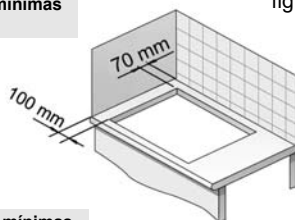
 Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar a ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.

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

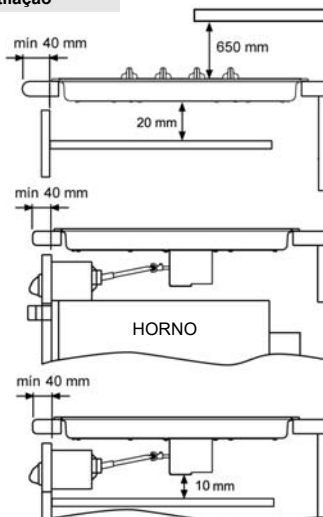
A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.

Distância mínimas da parede

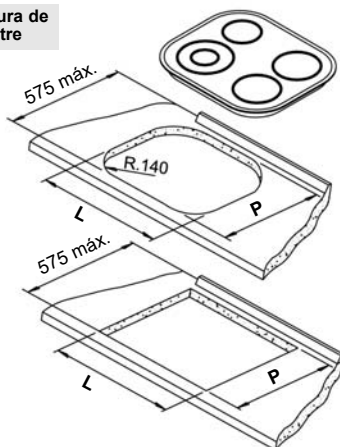
fig. 1



Distâncias mínimas de ventilação



Abertura de encaste



As dimensões L e P encontram-se na tabela "Dimensões e características" do ponto Informação Técnica

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

Colocação do forno ou do painel de comandos



Ver o manual correspondente.

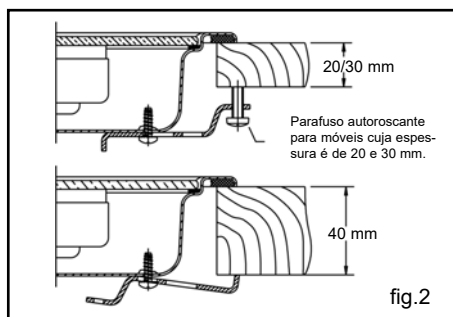
Instalação da placa de cozinha

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

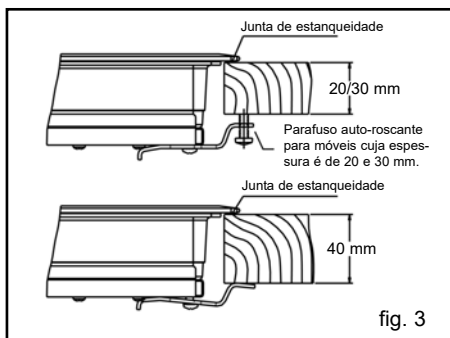
Coloque os grampos como é indicado na figura fixando-os aos orifícios da parte inferior da carcaça através dos parafusos fornecidos ($\varnothing 4,2$ mm).

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

Modelos: TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK (fig. 2)



Modelo: VR 622 (fig. 3)



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

Ligação eléctrica

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

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

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

No modelo TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK, qualquer manuseamento ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deverá ser realizado pelo Serviço Técnico oficial da TEKA.

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

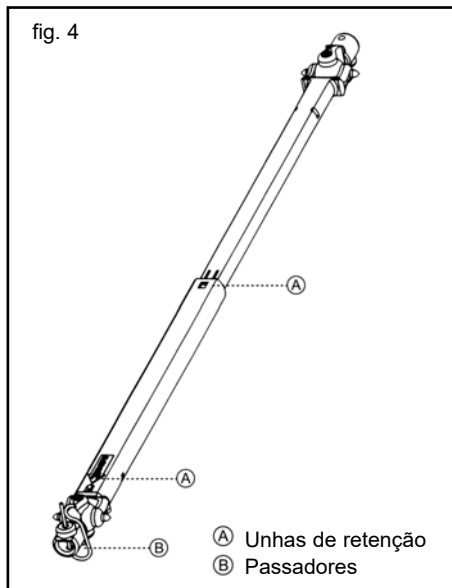
Informação Técnica

Dimensões e potências

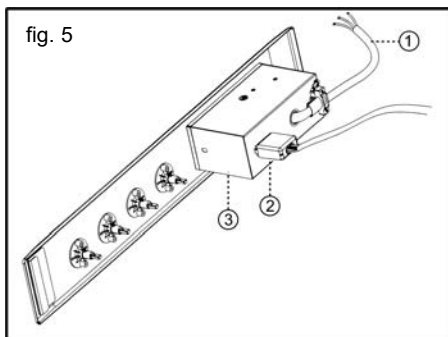
Modelos	TBC 64000 XFL BK	TBC 32000 XFL BK
Dimensões da placa de cozinha		
Altura (mm)	85	90
Largura (mm)	600	300
Profundidade (mm)	510	510
Dimensões de encastre		
Largura (mm) (L)	580	280
Profundidade (mm) (P)	492	490
Altura (mm)	60	40
Configuração		
Elemento radiante de duplo circuito 700/2.100W		
Elemento radiante de duplo circuito 1.400/2.000W		
Elemento radiante 2.100W		
Elemento radiante de halogéneo 1.800W		
Elemento radiante 1.800W	2	1
Elemento radiante 1.500W		
Elemento radiante 1.200W	2	1
Eléctrico		
Potência Nominal (W) para 230 V*	6.000	3000
Tensão Alimentação (V)	230	230
Frequência (Hz)	50/60	50/60

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

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



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



- 1 Cabo flexível de alimentação
- 2 Conector
- 3 Carcaça protectora do conjunto eléctrico

- 5 Para a ligação eléctrica entre a placa e o forno, ligue o conector da placa ao forno.
- 6 Introduza totalmente o forno no local de encaixe, tendo o cuidado de verificar se os cardans estão bem acoplados e se os tubos telescópicos estão bem alinhados para permitir um melhor deslizamento.
- 7 Coloque os botões na frente do forno.
- 8 Para manusear os botões, pressione para dentro e de seguida rode para libertar o dispositivo de segurança.

Vista posterior do Painel de Comandos:

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

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

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

Utilização e Manutenção

Requisitos especiais antes da sua utilização

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



O aparelho não deve ser utilizado por pessoas

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



Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.

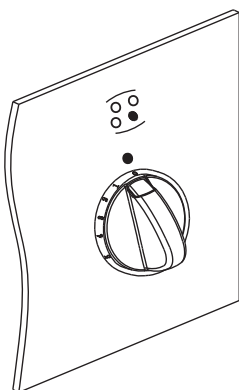


Este aparelho não está projectado para funcionar através de um temporizador externo (não incorporado no próprio aparelho), ou através de um sistema de comando à distância separado.

Funcionamento das placas de vitrocerâmica

Cada elemento de calor das placas de cozinha vitrocerâmicas está ligado a um regulador de energia, que controla o funcionamento e paragem de cada um deles (mais ou menos). (Ver fig. 6)

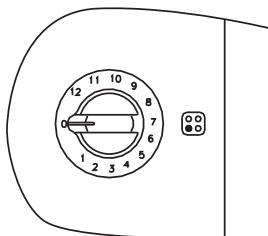
fig. 6



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

Na placa de cozinha com comandos incorporados (modelo TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK) a numeração está indicada no vidro. (Ver fig. 7).

fig. 7



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

Instruções para elementos de duplo circuito

Os elementos de calor de duplo circuito, são zonas de cozinhado compostas por dois elementos de calor independentes entre si, são controlados por um regulador de energia que permite ligar o elemento interior ou os dois simultaneamente (interior e exterior). Para que funcione apenas o circuito interior, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o na posição desejada. Para ligar os dois elementos de calor em simultâneo, rode o botão até à posição "12" continuando a rodar de modo suave até passar ligeiramente o "0" e sentir um "CLICK". De seguida, coloque o botão na posição desejada. Quando toda a zona de cozinhado estiver activa, e se necessitar apenas do elemento mais pequeno (interior), rode o botão até "0" e acenda novamente.

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

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

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

O funcionamento de uma zona ou mais zonas de cozinhado é visível mediante um piloto âmbar na frente do painel de comandos. No modelo TBC 64000 XFL BK - TBC 32000 XFL BK, o piloto está instalado por baixo do vidro

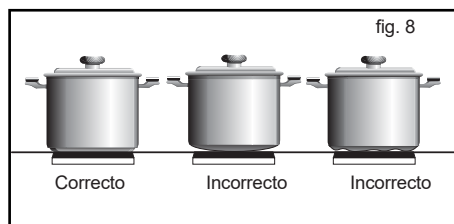
Pilotos de calor residual

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

Conselhos para uma boa utilização das placas VT

Para obter o rendimento máximo, cumpra os seguintes requisitos:

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



- * Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes,

recomenda-se que estes sejam espessos.

- * Não é recomendável utilizar recipientes, cujo diâmetro seja menor que a zona de cozinhado.
- * Centre os recipientes sobre a zona de cozinhado.
- * Seque o fundo dos recipientes antes de os colocar sobre a vitrocerâmica.
- * Não 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 contenham, pois podem reagir com o vidro e originar alterações na superfície.

Limpeza e conservação

Para uma boa conservação da placa vitrocerâmica de-



PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPIEZA

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

ve-se efectuar limpeza, utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha vitrocerâmica deve ser limpa, cada vez que é utilizada e quando estiver arrefecida, pois deste modo a limpeza é mais fácil e evita aderência de sujidade acumulada de vários cozinhados.

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

MANUTENÇÃO DO VIDRO

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

Sujidade leve

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

Sujidade profunda

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

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

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

Utensílios de plástico, açúcar ou alimentos com alto 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 estabilidade da placa vitrocerâmica. Devese essencialmente a uma limpeza inadequada ou à utilização de recipientes defeituosos.

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

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

Atenção:



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



Utilize a espátula de limpeza apenas na superfície vitrocerâmica. Evite qualquer contacto da

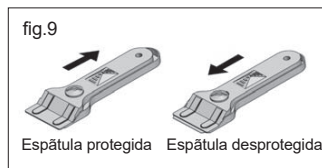
carcaça da espátula de limpeza com o vidro, pois pode originar riscos.



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. 9).



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

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

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

Considerações ambientais



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

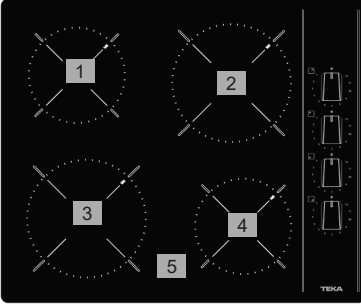
Os materiais da embalagem são ecológicos e totalmente recicláveis. Os materiais plásticos estão identificados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. A embalagem deve ser reciclada nos contentores específicos para a reciclagem.

Se alguma coisa não funciona

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

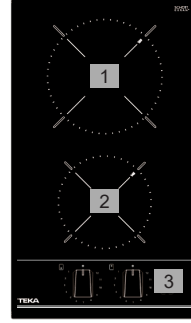
Defeito	Possível causa	Solução
Os pilotos e as placas não funcionam		
	O cabo de rede não está ligado à tomada	Ligue o cabo à rede
O recipiente adere ao vidro		
	Há algum material fundido o recipiente e o vidro. Recipientes com fundos agressivos	Coloque a placa na potência máxima e tentar descolá-lo.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

Sunuş



TBC 64000 XFL BK

- 1 Yanıcı göz 1.200 W.
- 2 Yanıcı göz 1.800 W.
- 3 Yanıcı göz 1.800 W.
- 4 Yanıcı göz 1.200 W.
- 5 Kalan ısı göstergesi
- * Maksimum elektrik gücü : 6.000 W.



TBC 32000 XFL BK

- 1 Elektrikli göz 1.800 W, Ø 180 mm.
- 2 Elektrikli göz 1.200 W, Ø 145 mm.
- 3 Otomatik ateşleme düğmesi
- * Maksimum elektrik gücü : 3000 W.

Kullanım Kılavuzu hakkında

Değerli müşterimiz,


Ocağımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

Eminiz ki satın aldığınız cihaz tüm beklentilerinize tam anlamıyla cevap verecektir.

Modern, fonksiyonel ve çok pratik bir cihaza sahipsiniz. Cihazınız yüksek kaliteli maddelerden imal edilmiş olup üretim esnasında birçok detaylı testten geçmiştir. Ocağınızdan en yüksek verimi elde edebilmek, ocağınızın sağladığı bütün kolaylıkları öğrenmek, yanlış kullanımdan doğabilecek arızaları önlemek ve karşılaşılabileceğiniz küçük sorunları çözebilmek için bu KULLANMA KILAVUZUNU büyük bir dikkatle okumanızı rica ederiz.

Bu kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde tutunuz ve gerekli olduğu anlarda güvenlik talimatları çerçevesinde başvurunuz.

Garanti koşullarından faydalanmak için garanti belgesi ile beraber faturanızı bulundurmanız gerekmektedir.

 **Garanti belgesini ve kullanım kılavuzu ile birlikte verilen teknik veri sayfalarını ocağın kullanım süresi boyunca saklayınız. Ocak ile ilgili önemli teknik verileri içermektedir.**


Güvenlik Talimatları


Cihazınızın ilk kullanımından önce montaj ve bağlantı talimatlarını dikkatlice okuyunuz.


Bu ocak modelleri aynı mutfak ünitesinde TEKA fırınları ile kombine edilebilirler.


Güvenliğiniz için, mevcut montaj standartlarına uygun şekilde montajın yetkili servisler tarafından yapılması gerekmektedir. Aynı şekilde gerektiğinde ocak ile ilgili onarım işlemleri de sadece TEKA yetkili servisleri tarafından yapılmalıdır.

Uyarı :

 **Herhangi bir yanma tehlikesine karşın, ocak çalışırken ya da çalışma işlemi bittikten sonra çocukları ocağın uzak tutunuz.**

 **Ocağın seramik camının kırılması ya da çatlaması durumunda, ocağın olası bir elektrik çarpmasına neden olmaması için elektrik bağlantısı kesilmelidir.**

 **Halojen ısıtma elemanları çalıştığı zaman bunları görünür olarak sabitlenmesi önerilmemektedir, çünkü bazı hasarlara neden olabilirler.**

 **Ocağın pişirme bölgesi üzerinde herhangi bir nesneyi kullanılmayacak şekilde bırakmayınız. Olası yangın tehlikesi oluşabilir.**

Montaj

Önemli

MONTAJ VE AYARLAR YETKİLİ BİR SERVİS ELEMANI TARAFINDAN YAPILMALIDIR.

Ocakların yerleşimi

Montaj için modele bağlı olarak, şekil 2'de göreceğiniz ölçülerde tezgah üzerinde boşluk açılmalıdır.

Ocak 20, 30 ve 40 mm kalınlığındaki mutfak tezgahlarına monte edilebilir.


Bağımsız modellerde, tablanın alt kısmı ile 20 mm'lik rafın üst kısmı arasındaki bir mesafede olmak üzere bir raf mobilya iç kısmına yerleştirilmelidir.


Kullanım kılavuzunda tanımlanan ocaklar sadece TEKA fırınları ile kombine edilebilirler. Kontrol düğmesi olmayan modeller özellikle ME tip TEKA fırınları ve/veya TEKA kontrol düğmesi panelleri ile kurulacaktır.

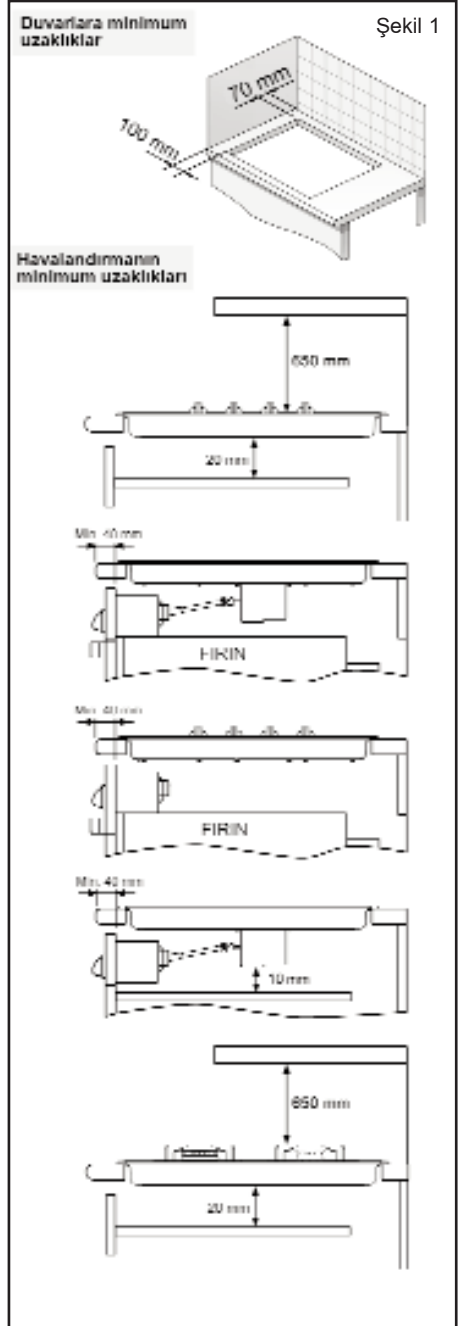
Ocak kaplarının destek yüzeyi ile tezgahın alt kısmı arasındaki minimum uzaklık ya da ocağın üzerine yerleştirilmiş başlık minimum olarak 650 mm olmalıdır. Eğer başlığın montaj açıklamaları daha yüksek bir mesafe gösteriyor ise bu dikkate alınmalıdır.

Fırınlı ocağın konulduğu tezgah uygun bir şekilde sabitlenecektir.

Uyarılar:

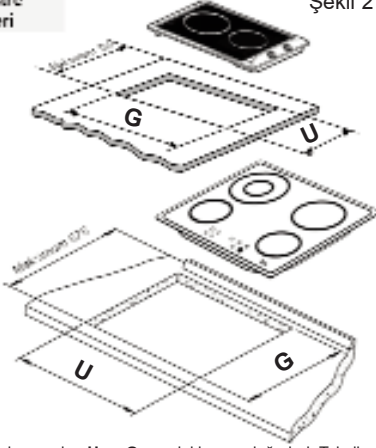
 Ocaklar montajdan önce çalıştırıldığı zaman bu önlemler yapılmalıdır, çünkü bazı yer ya da köşeler kesik oluşturabilir.

 Ocağın üzerine bir mobilya montajı olması durumunda seram



Ankastr
delikleri

Şekil 2



Tabloda yer alan U ve G uzunluklarının değerleri, Teknik Bilgiler bölümündeki tabloda gösterilmiştir.

yüzeyin üzeri herhangi bir darbeye ya da çatlamaya karşı uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

⚠ Ocağın seramik camının kırılması ya da çatlaması durumunda, ocağın olası bir elektrik çarpmasına neden olmaması için elektrik bağlantısı kesilmelidir.

⚠ Çalışma masası yüzey kısımlarını oluşturan mobilyanın üretiminde ya da dekoratif çitelerin yapıştırılmasında kullanılan tutkal 100 °C'ye kadar sıcaklıkları desteklemek için hazırlanmalıdır.

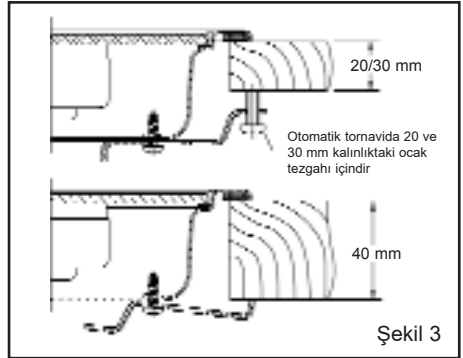
⚠ TEKA yanlış montajlardan doğacak hasarlardan sorumlu değildir.

DİKKATSİZ TAŞIMA YA DA KULLANIM SEBEBİYLE OLUŞACAK HASARLAR GARANTİ KAPSAMI DIŞINDADIR.

Ocağın montajı

Tezgah üzerinde ocak için gerekli ölçülerde boşluk açıldıktan sonra, conta ocağın alt kısmına yerleştirilmelidir.

Klipsleri şekil 3'de gösterildiği gibi, verilen vidalar (Ø 4.2 mm) ile birlikte ocağın alt kısmında bulunan boşluklara yerleştiriniz. 30 mm'den kalın ya da ince tezgahlarda M5 vidalarını klipste bulunan yuvarlak deliklere takın ve el aleti olarak otomatik tornavida kullanınız. Bu işlem klipsleri ocağa takmadan önce yapılmalıdır.



Fırının yerleşimi



İlgili ürünlerin kullanma kılavuzlarına başvurunuz.

Elektrik Bağlantısı

İlk önce ana bağlantı voltajının ve frekansın cihaz değer plakasında belirtilen değerlerle eşit olduğundan emin olun. Garanti belgesi veya bu kullanım kılavuzu ile birlikte verilen teknik bilgiler sayfasında yer alan ocak özellikleri tablosundan belirtilen frekansların doğruluğunu kontrol edin.

Elektrik bağlantısı, ocağın acil durumlarda ya da temizliği için kesilmesi gerekiyorsa, bağlantıyı kesmeyi sağlayan 3 mm'lik kontaklar arasındaki bir minimum delik ile ve şiddete dayanmaya uygun her yerde ve

her zaman erişilebilir bir kutup ya da fiş kesim anahtarı yoluyla yapılacaktır.

Kurullara uygun olarak topraklama bağlantısı yapılmalıdır.

Ocağın kablo değişiminin gerekmesi halinde, bu değişim işlemi TEKA yetkili servisleri tarafından yapılmalıdır.

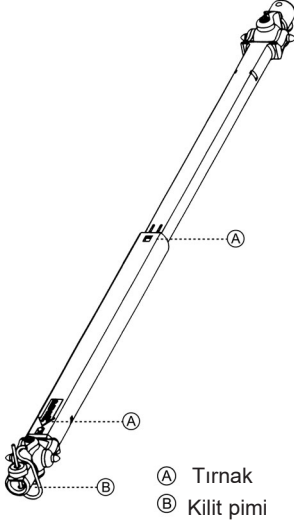
Şayet ocakla fırın aynı ünite içine monte edilmişse ana bağlantı kablosunun ocak ana gövdesi ya da fırının üst kısmı ile temasta olmamasına dikkat edin.

Ocağın fırına ya da kontrol paneline bağlanması

Ocağı fırına bağlamak için dört adet SM bağlantı çubuğu bulunmaktadır (Bkz. Şekil 4). Bağlantıyı yapmak için aşağıdaki adımları takip edin:

- 1 Ana bağlantı noktalarından ayırın.
- 2 Tırnağa (A) basarak bağlantı çubuğunu ayırın ve ince bir tornavida yardımı ile uzantıyı birkaç santim dışarı çıkarın.
- 3 Arka taraftaki dört adet kilit pimini (B) çıkarın.
- 4 Fırını kısmı olarak yerine yerleştirin ve ocaktan sarkan bağlantı noktasının diğer ucundaki noktaları son olarak kilit pimlerini bağlamadan önce kontrol panelinde bulunan millere bağlamak için gerekli mesafeyi bırakın (Bkz. şekil 5).
- 5 İki cihaz arasındaki elektrik bağlantısı için ocak bağlantı noktasını fırın bağlantı noktasına bağlayın.
- 6 SM bağlantı çubuklarının millere sıkı şekilde monte edildiğinden ve bağlantı borularının hareketlerini kısıtlamayacak şekilde hizalandığına emin olduktan sonra fırını yerine yerleştirin.

şekil 4



Kontrol panelinin arkadan görünüşü:

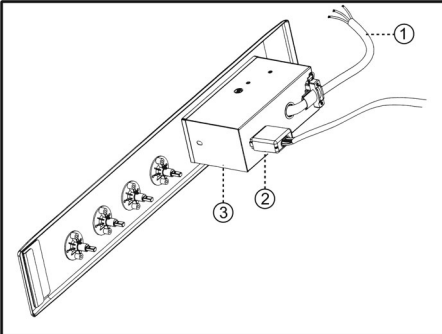
şayet SM bağlantı çubukları kısaysa, uzatmalar kullanılabilir. Bunlar hafif bir basınç uygulanarak yerlerine takılabilir ve ilgili muhafaza ile sağlamlaştırılabilir.



Fırının yerleşimi ve elektrik bağlantısı kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde yapılmalıdır. Cihazın iç kısmına ulaşmadan önce elektrik bağlantısını çıkarın.

- 7 Kontrol panelini fırının ön yüzüne yerleştirin.
- 8 Çalıştırmak ve güvenlik elemanını serbest bırakmak için kontrol düğmeleri basılmalı ve çevrilmelidir.

Şekil 5



- 1 Uzatılabilir güç kablosu
- 2 Konnektör
- 3 Güç ünitesi koruma kapağı

Teknik Bilgiler

Ölçüler ve Özellikler

Modeller	TBC 64000 XFL BK	TBC 32000 XFL BK
Ocağın ölçüleri mm.		
Yükseklik (mm)	84	90
Uzunluk (mm)	600	300
Genişlik (mm)	510	510
Tezgah yerleşim ölçüleri		
Uzunluk (mm) (U)	560	270
Genişlik (mm) (G)	490	490
Derinlik (mm)	54	60
Değerler		
Büyük yanıcı göz 3 kW		
Orta yanıcı göz 1,75 kW		
Çift devreli yanıcı göz 700 / 2.100 W		
Çift devreli yanıcı göz 700 / 1.700 W		
Çift devreli yanıcı göz 1.400 / 2.000 W		
Yanıcı göz 1.700 W		
Halojen yanıcı göz 1.800 W		
Yanıcı göz 1.800 W	2	1
Yanıcı göz 1.200 W	2	1
Yanıcı göz 1.500 W		
Elektrik		
230 V* için nominal güç (W)	6.000	3.000
Besleme gerilimi (V)	230	230
Frekans (Hz)	50/60	50/60

Kullanım ve Bakım

İlk kullanımdan önce tavsiyeler

İlk önce ana bağlantı voltajının ve frekansın cihaz değer plakasında belirtilen değerlerle eşit olduğundan emin olun. Garanti belgesi veya bu kullanım kılavuzu ile birlikte verilen teknik bilgiler sayfasında yer alan ocak özellikleri tablosundan belirtilen frekansların doğruluğunu kontrol edin.

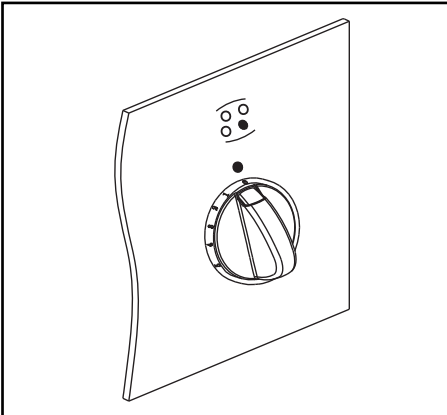
Seramik ocakların kullanılması

Her ısıtıcı göze çalışma süresini, maksimum ve minimum gücü kontrol etmek için bir adet güç ayarlayıcı takılmıştır (Bkz. şekil 6).

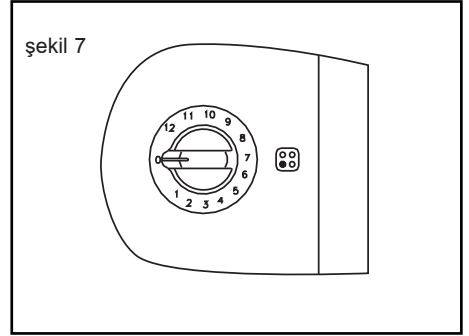
Her güç ayarlayıcının kontrol düğmesi üzerinde "0" dan "12" ye kadar bir numara sırası bulunmaktadır.

Kontrol düğmeleri yüzey üzerinde bulunan modellerde numaralar cam üzerinde bulunmaktadır (Bkz. şekil 7).

"0" pozisyonunda ısıtıcı eleman kapalı ve "1" pozisyonunda çalışma süresi kısa ve kapalı pozisyonu uzun. Takip eden pozis-



şekil 6



şekil 7

yonlarda çalışma süresi uzarken kapalı pozisyon kısalmaktadır. "12" pozisyonunda çalışma süresi süreklidir ve ocağın maksimum ısıya ulaşmasını sağlayan akımı kesen termostat çalışır durumda iken ısıtıcı eleman kapalı pozisyonundadır.

Çift – devreli kullanma talimatları

Çift devreli ısıtıcı elemanları iki ayrı ısıtıcı elemandan oluşurlar. Bu da sadece ufak gözü ya da iki gözü de eş zamanlı olarak çalışmasını kontrol eden güç ayarlayıcı sayesinde olur. Ufak gözü çalıştırmak için kontrol düğmesini saatin tersi istikamete çevirin. İki ısıtıcı gözü de çalıştırmak için kontrol düğmesini "12" konumuna kadar çevirin ve (KLİK) sesi duyana ("0" konumunu biraz geçene kadar) çevirmeye devam edin. Bundan sonra kontrol düğmesini arzu edilen ayara getirin. Şayet tüm ünite açık durumda ise ve sadece ufak göze ihtiyaç duyuluyorsa kontrol düğmesini "0" konumuna getirin ve tekrar arzu edilen sıcaklığı ayarlayın.

Yalnız bir devre iki devrenin çalışması gibi çalışıyorsa, orta pozisyonlarda kontrol düğmesinin yerleşimiyle bir önceki paragrafta tanımlanan normal ve halojen ocaklardakinin aynısı bir sıcaklık düzenlemesi elde edilebilir.

Çift devreli ısıtıcı eleman ayarlayıcısını saatin tersi istikamete "0" pozisyonuna gelene kadar çevirin. Bu arada "0" dan

“12” ye geçmesini engelleyici bir kademe bulunur.

Her bir ısıtıcı gözü (ocağı) çalıştırmadan önce, kontrol düğmesinin buna uygun olması dikkate alınmalıdır. Bu amaçla her komut düğmesinin yanında ısıtıcı göz ile kontrol düğmesine benzer bir gösterge vardır.

Kontrol panelinin üzerinde bulunan işaretler hangi kontrol düğmesinin hangi ısıtıcı gözü kontrol ettiğini gösterir. TBC 64000 XFL BK modelinde bu işlem bir adet pilot ışıkla belirtilmiştir.

Fazla Isı Pilotu

Herhangi bir bölge $60 \pm 15C^{\circ}$ yi geçen bir ısıya yaklaşmış ise, ısı düşmeyip ısı göstergesi 0 (sıfır)ı gösteriyor olsa bile o devrenin "fazla ısı pilotu" devreye girer ve plaka yanmaya devam eder. Uzak bir ihtimal dahi olsa, fazla ısı pilotunun çalışmama ve belirtilen bölgedeki ısı derecesini göstermeme riski bulunduğundan yemek pişirilen yerin sıcaklık derecesine her zaman dikkat edilmelidir.

Aynı kontrol panelinde bir ya da birden fazla plakanın çalıştığını gösteren lambalar mevcuttur.

Kontrol panelinde hangi butonun hangi ocağa ait olduğunu gösteren üçgen şekiller mevcuttur.

VT ocakların doğru kullanımına ait tavsiyeler

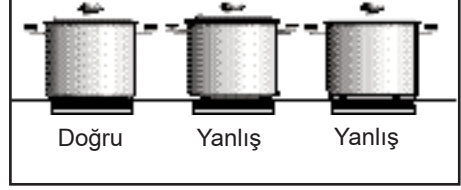
Elektrikli gözlerden maksimum verimi alabilmeniz için aşağıdaki adımları takip ediniz:

- * Tamamen düz tabanlı tencereler kullanınız. Tencere ile elektrikli gözün yüzeyi arasındaki optimum temas maksimum ısı geçirgenliği sağlar. Şekil 9'da hasarlı ve tabanı düz olmayan tencerelerdeki ısı kaybını görebilirsiniz.
- * Tencerelerin tabanlarının eğilme problemlerine karşı mümkün olduğu kadar kalın olmasında fayda bulunmaktadır.
- * Elektrik gözlerinin çaplarından daha küçük taban çaplı pişirme araçları kullanmayın.
- * Tencereleri ısıtıcı gözün işaretli çizimleri üzerine iyi ortalayın.
- * Tencerelerin altını seramik gözlerin üzerine koymadan önce kurulaşın.
- * Plastik ya da alüminyum objeleri ya da kapları ocağın üstüne bırakmayınız.
- * Keskin köşeli olan ve seramiği kazıyan kapları sürüerek kaydırmayınız.
- * Kullanılmadığı zaman seramik ocağın gözlerini çalışır vaziyette bırakmayınız.
- * Plastik ya da alüminyum objeleri ya da kapları gözlerin üzerine koymayınız.
- * Tencerelerin seramik göz üzerinde erimemeleri için ısıya dayanıklı maddelerden üretilmiş olmaları gerekmektedir.
- * Seramik büyük ve keskin kenarları olmayan kapların ufak çarpmalarına dayanmaktadır. Keskin ve büyük kapların etkilerine karşı önlem almalısınız.



Seramik üzerine şeker ya da şeker içeren ürünleri düşürmemek için önlem almalısınız, çünkü sıcakken bunlar cam ile reaksiyona geçebilir ve yüzeyinde değişikliklere neden olabilir.

şekil 9



Temizleme ve Bakım

Vitroseramik gözlerin ömrünü uzatmak için uygun temizlik maddeleri ile temizlenmelidir. Kullandıktan sonra cihazınızın yüzeyini soğumasını bekleyip temizleyiniz. Bu şekilde temizleme daha kolay olur ve değişik pişirme işlemlerinden dolayı birikmiş kirlerin yapışması engellenir.

Keskinlikle çok kuvvetli temizlik maddeleri, örneğin fırın temizlik spreyleri, leke çıkarıcılar ya da bulaşık teli gibi yüzeyi çizecek maddeler kullanmayınız (aşağıdaki tabloda genel ürünler arasında kullanılabilecek olanları gösterdik). Ayrıca, yemek pişirme ocağının temizliği için buhar ile çalışan cihazları kullanmayınız.

CAMIN BAKIMI

Kir oranına göre uygun aletler ve temizlik maddeleri kullanılmalıdır.

Hafif kirler

Yapışmayan hafif kirler ıslak bir bez ve yumuşak bir deterjanla ya da hafif sabunlu su ile temizlenmelidir.

Kuvvetli kirler

Seramik ocaklarda kuvvetli kirler için özel temizlik maddeleri kullanılmalı ve üreticinin açıklamaları takip edilerek temizlenmelidir.

Yanma yoluyla güçlü bir şekilde yapışmış kirler bıçak ağızlı bir kazıyıcı kullanılarak giderilebilir.

Renk kayıpları kurumu, kirlerin ve yağların yüzeyde kalmasıyla oluşur. Bunlar cam yüzeyden nikel tel ile ya da özel temizlik maddeleri ile yapılabilir. Ocağın üzerine erimiş plastik, şeker ya da yüksek derecede şeker içeren yiyecekli nesnelere bir cam kazıyıcı ile sıcak iken hemen giderilmelidir.


Cam renginin değişmesi

Bu ocağın çalışmasını etkilemez ve yetersiz temizleme ya da hasarlı tencerelerin kullanımından dolayı oluşur.

Bu metal tencerelerin cam yüzey üzerinde kaydırılmasından dolayı oluşur. Bu izleri yok etmek için özel temizlik maddeleri kullanılmalıdır. Ancak temizleme işleminin birkaç kez tekrarlanması olasılığı mümkündür.

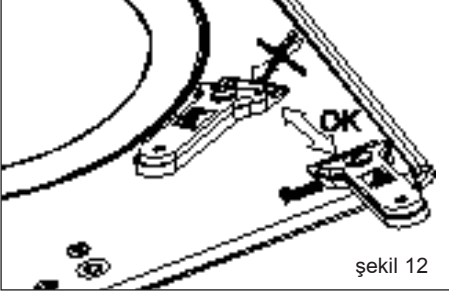
Şekillerin silinmesi kuvvetli temizlik maddelerinin kullanılmasından ya da hasarlı tencerelerin kullanılmasından dolayı oluşur.

Dikkat:

 Eğer cam kazıyıcı doğru olmayan şekilde kullanılmış ise, bıçak ağız yan şerit ve cam arasında kalır ve bir tabaka ile kaplı yerde bazı kırıklar bırakarak kırılabilir. Eğer bu olursa, kalan parçaları elinizle çıkarmaya çalışmayın, düzgün uçlu bir pense ya da bir bıçağı dikkatlice kullanın (şekil 12'ye bakınız).

TEMİZLEME İÇİN TAVSİYE EDİLEN MADDELER

Ürün	Temizleme için kullanılabilir mi?	
	Camın	Çerçevenin
Yumuşak sıvı sabunlar	EVET	EVET
Sabun tozları ya da aşındırıcı ürünler	HAYIR	HAYIR
Seramik ocaklar için özel temizlik maddeleri	EVET	EVET
Yağ çıkarıcı spreylere (fırın, vb...)	HAYIR	HAYIR
Yumuşak fanila	EVET	EVET
Mutfak havlusu (Rulo kağıt)	EVET	EVET
Kumaş	EVET	EVET
Nickel tel padler (kuru olmayan)	EVET	HAYIR
Çelik tel pad	HAYIR	HAYIR
Sert sentetik tel pad (scotch bright-yeşil)	HAYIR	HAYIR
Yumuşak sentetik tel pad (scotch brig- mavi)	EVET	EVET
Cam kazıyıcı	EVET	HAYIR
Elektrikli aletler /cam için temizlik maddeleri	EVET	EVET



şekil 12

⚠️ Cam kazıyıcıyı çok dikkatli kullanınız. Bıçak ağız kısmından dolayı yaralanma tehlikesi olur !

⚠️ Bıçak ağızlı kazıyıcıyı yalnız seramik yüzey üzerine kazıyıcı çerçevesinin cam ile temas etmesinden sakınarak uygulayınız, çünkü bunlar seramik camı üzerinde çizilmelere neden olabilirler.

⚠️ Bıçak ağızlı kazıyıcıları en iyi durumda, bıçak ağızının bozulması durumunda hemen değiştirerek kullanınız.



Kazıyıcı kullanımı şekil 13

Korumsalı bıçak ağızı

Korumasız bıçak ağızı

⚠️ Kazıyıcı ile çalışma bittikten sonra, bıçak ağızını daima katlayınız ve sıkıştırınız (şekil 13'e bakınız).

⚠️ Şayet tencere yüzeye yapışmışsa bu ikisinin arasında erimiş bir madde sebebi ile oluşmuştur.

⚠️ Yüzey soğukken tencereyi kaldırmayı denemeyin, seramik ocak çatlayabilir.

⚠️ Camın üzerine basmayınız ya da dayanmayınız, kırılabilir ve yaralanmanıza neden olabilir.

Not: Cihazınızda yapılacak her türlü bakım ve ayarlar yetkili servis elemanları tarafından yapılmalıdır.

Ayrıca Teka A.Ş. cihazın ana özelliklerini değiştirmeden gerekli gördüğü durumlarda cihaz üzerinde modifikasyon yapma hakkına sahiptir.

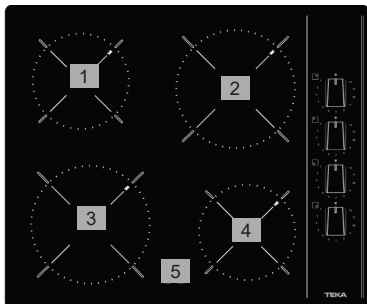
Ürünün ve ürünün ~~ambalajının~~ ambalajının üzerindeki semboller bu ürüne diğer ürünlere davranıldığı gibi davranılmaması gerektiğini belirtir. Ürün, elektrik-elektronik eşyalara ait geri dönüşüm noktalarına iade edilmelidir. Ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olmak ve gerekli şekilde imha edilmediği takdirde kamu sağlığını ve çevreyi olumsuz etkileyebilecek muhtemel sonuçlar doğurmamak için yardımınız gereklidir. Ürünün geri dönüşümü hakkında daha detaylı bilgi edinmek için lütfen şirketin ilgili ofisiyle ya da ürünü satın aldığımız noktayla bağlantıya geçiniz.

Şayet bir şey çalışmıyorsa

Teknik servisi çağırmadan önce, aşağıdaki işlemleri uygulayın:

Hata	Olası nedeni	Çözümü
Ne ocak ne de pilot ışık çalışıyor		
	Ana kablo bağlı değil	Ana kabloyu bağlayın
Tencere cama yapışıyor		
	Cam ve tencere arasında erimiş madde var. Kötü tabanlı tencere	Elektrikli gözü maksimum ayara getirin ve tencereyi kaldırmaya çalışın. Tencerenin tabanını kontrol edin. Tencereleri cam üzerinde sürüklemeyin.

Introduction / Einführung / Présentation / Opis urządzenia

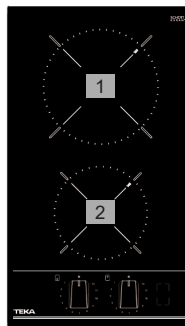


- GB TBC 64000 XFL BK**
- 1 1,200 watt hotplate.
 - 2 1,800 watt hotplate.
 - 3 1,800 watt hotplate.
 - 4 1,200 watt hotplate.
 - 5 Residual heat indicator lights.
- * Maximum electric power: 6000 watts.

- DE**
- 1 Kochzone 1200 W
 - 2 Kochzone 1800 W
 - 3 Kochzone 1800 W
 - 4 Kochzone 1200 W
 - 5 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
- * Maximale elektrische Leistung: 6000 W

- FR**
- 1 Plaque de 1.200 Watts.
 - 2 Plaque de 1.800 Watts.
 - 3 Plaque de 1.800 Watts.
 - 4 Plaque de 1.200 Watts.
 - 5 Témoins de chaleur résiduelle.
- * Puissance électrique maximale: 6.000 Watts.

- PL Model VT CM**
- 1 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 2 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 3 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 4 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 5 Wskaźniki zalegania ciepła
- * Maksymalny pobór mocy 6.000 W



- GB TBC 32000 XFL BKTBC BK**
- 1 1800 watt hotplate.
 - 2 1200 watt hotplate.
 - 3 Residual heat indicator lights.
- * Maximum electric power: 3000 watts.

- DE**
- 1 Kochzone 1800 W
 - 2 Kochzone 1200 W
 - 5 Kontrollleuchten zur Restwärme-Anzeige
- * Maximale elektrische Leistung: 3000 W

- FR**
- 1 Plaque de 1.800 Watts.
 - 2 Plaque de 1.200 Watts.
 - 3 Témoins de chaleur résiduelle.
- * Puissance électrique maximale: 3.000 Watts.

- PL**
- 1 Pole grzejne o mocy 1.800 W
 - 2 Pole grzejne o mocy 1.200 W
 - 3 Wskaźniki zalegania ciepła
- * Maksymalny pobór mocy 3.000 W

Guide to Using the Instructions Booklet

Dear customer,

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

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

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

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

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

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



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


Safety instructions


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


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


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


Safety warnings:


 **If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.**


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


 **Do not steam clean this device.**

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

 **This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, ONLY when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.**

 **Children must not play with the device.**

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

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

Installation

Important

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

Positioning the hobs

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

The system for fixing the hob is intended for use with kitchen units with a thickness of 20, 30 and 40 mm. In the packaging of the models VTN DC and TC 620, there is a template included that is for use in sizing the space for these glass ceramic hob models.

See the fitting hole's dimensions for each model on the "dimensions and characteristics" table of this manual. 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 hobs described in this manual can only be installed with Teka ovens. Models with no control knobs are only to be installed with Teka ovens and/or Teka control panels.

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

INSTALLATION WITH A CUTLERY DRAWER OR LOW CUPBOARD (TOUCH CONTROL MODELS)

If you wish to have a cupboard or cutlery drawer beneath the hob, you should install

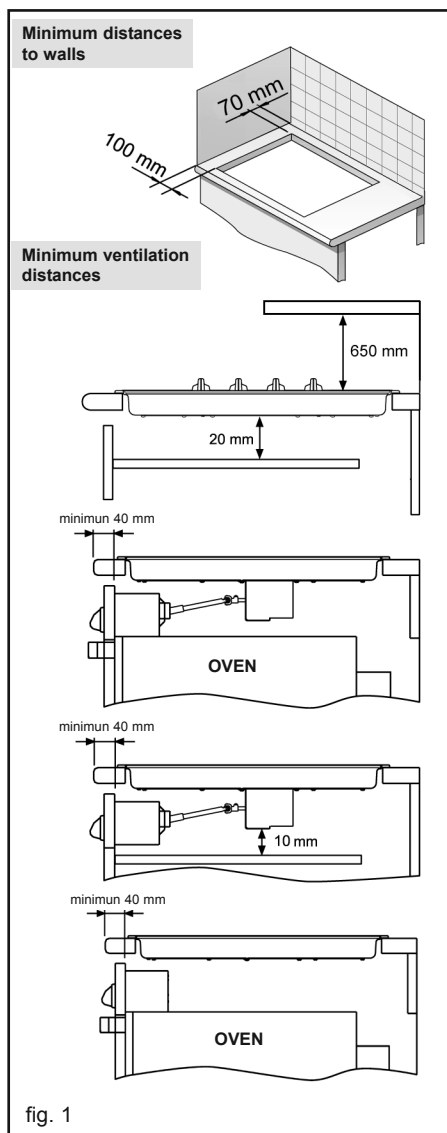
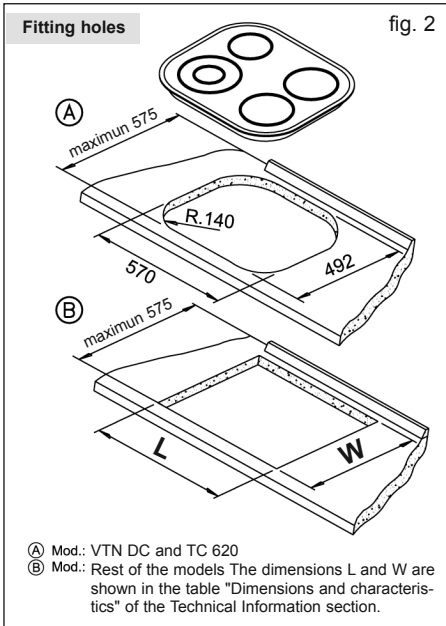


fig. 1

a panel to separate them. This will prevent accidental contact with the hot surface of the body of the appliance.

The board should be installed 20 mm below the bottom of the hob and an empty



space of at least 20 mm should be left at the back of the cupboard. As an alternative to this type of panel, you can install a detachable protective cover to the bottom of the hob, which can be obtained from our Technical Services using the reference indicated.

Protective cover

Ref.	Models
81253177	TT 600, TB 600, TR 640, TT 640, TR 620, TT 630, TR 600, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601 and TB 641
81253176	TT 620 and TC 620

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

⚠ When installing units or appliances above the hob, the hob should be

protected by a board so that the glass cannot be damaged by accidental blows or heavy weights.

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

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

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

Fixing the hob (see figs. 3 and 4)

When the gap has been properly sized, the sealing washer should be put on the lower part of the hob. With models VR 622, TR 620, TR 640, TT 640, TT 600, TB 600, TR 600, TT 630, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601 and TB 641 the washer will be stuck to the lower face of the glass.

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

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.

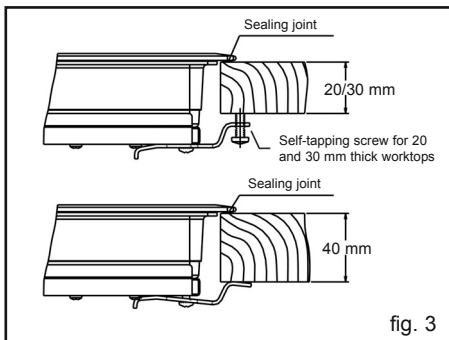


fig. 3

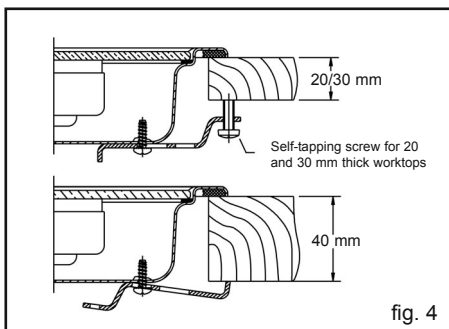


fig. 4

The clips and the sealing joint are provided, and can be found in the packaging.

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.

If the flexible supply cable fitted to the VT CM hob model ever needs to be changed, it should be replaced by TEKA's official service.

The input cable should not be in contact either with the body of the hob or with the body of the oven, if the oven is installed in the same unit.

Positioning the oven



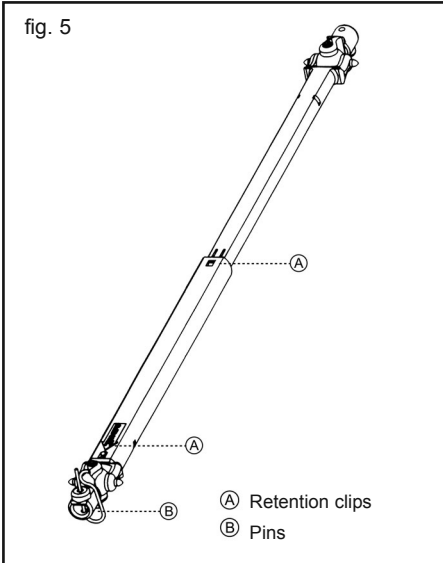
See the corresponding manual.

The oven's placement should be as shown in your instruction manual, and the manual should also be referred to when connecting the electricity. Before accessing the inside of the appliance, the appliance should be disconnected from the power.

Joining the hob to the oven or the control panel

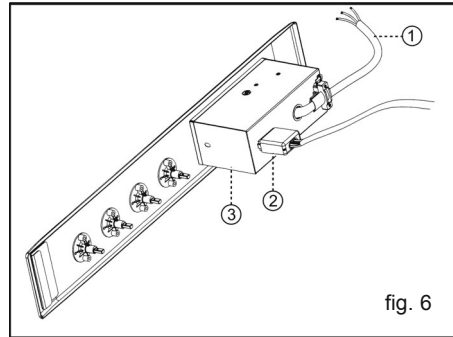
For this purpose, four cardan telescopic shafts are included with the hob. (See fig. 5). The way to join them is as follows:

- 1 Turn off the electricity.
- 2 Detach the cardan telescopic shafts by pressing on the retention clip (A), where it says PUSH, with a slim screwdriver, and pull the extension out a few centimetres.
- 3 Remove the four pins from the ends (B).
- 4 Put the oven part-way into its space, taking care not to drag the cardan telescopic shafts coming from the hob, and leaving enough space to put in the other ends of the telescopic shafts into the shafts in the rear part of the control panel, and then replace the pins. (See fig. 5)



- 5 To make the electric connection between the two appliances, attach the hob's connector to oven's connector.
- 6 Complete the definitive positioning of the oven, ensuring that the cardan telescopic shafts are firmly in position and that the telescopic pipes are well-aligned when inserted so that sliding is quite simple.
- 7 Position the controls on the front of the oven.
- 8 To operate the control knobs, they first have to be pressed in, and then turned in order to release the safety device.

Rear view of the Control Panel:



- ① Flexible supply cable
- ② Connector
- ③ Protective box for electrical assembly

If the cardan telescopic shafts are too short, extensions can be added (not provided, but available as an accessory). These are added by pressing, and they are fixed by the cover that is included.

Technical information

Dimensions and Characteristics

Models	TBC 64000 XFL BK	TBC 32000 XFL BK
Hob dimensions		
Height (mm)	85	90
Length (mm)	600	300
Width (mm)	510	510
Dimensions of the placement in the unit		
Length (mm) (L)	580	280
Width (mm) (W)	492	490
Depth (mm)	60	40
Configuration		
Double radiant hotplate 700/2100W circuit		
Double radiant hotplate 1400/2000W circuit		
2100W radiant hotplate		
1800W radiant hotplate	2	1
1500W radiant hotplate		
1200W radiant hotplate	2	1
Electrics		
Nominal Power (W) for 230 V	6000	3000
Supply voltage (V)	230	230
Frequency (Hz)	50/60	50/60

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. 9)

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

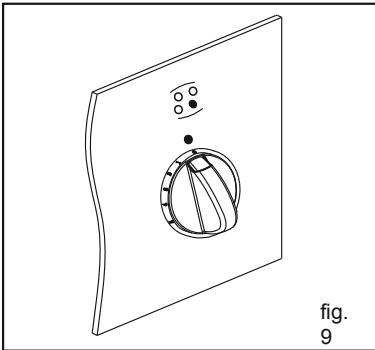


fig.
9

The hob with the integrated controls (model VT CM) has the numbering on the glass. (See fig. 10).

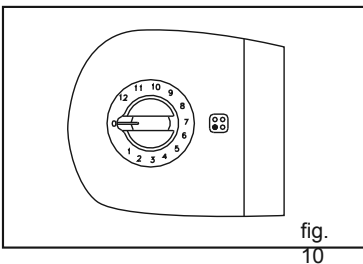


fig.
10

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.

DOUBLE CIRCUIT INSTRUCTIONS

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.

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.

The amber indicator light at the front of the controls shows that one or more heaters is in operation. The indicator light is situated below the glass on the model VT CM.

RESIDUAL HEAT INDICATORS

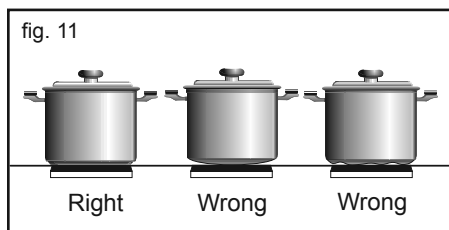
When a heating area reaches a temperature of more than $60 \pm 15^\circ\text{C}$ the corresponding residual heat indicator comes on, and stays on - even if the control is set to zero - until the temperature drops. However,

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 11 shows how pans that are dented or concave have a smaller contact surface.



- * 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. 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.

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 sliding over the glass. They can be removed by thorough cleaning with a special, glass ceramic cleaning agent, although it may be that the cleaning needs to be re-

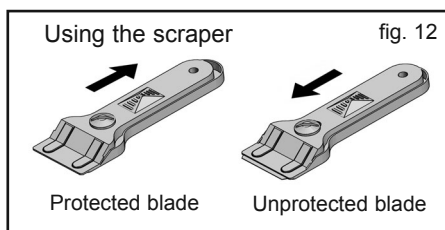
peated more than once.

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.




RECOMMENDED CLEANING PRODUCTS

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

 When you finish using the scraper, fold it away and cover it well up. (See fig. 12).

 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.

Environmental considerations

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

ce, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

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

If something doesn't work

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

Fault	Possible cause	Possible solution
FOR ALL THE MODELS:		
Neither the hotplates nor the pilot lights are working		
	The cable is not connected to the mains	Connect the cable to the mains
The pan is sticking to the glass		
	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.

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.

Sicherheitshinweise:



Bei Brüchen oder Sprüngen im Glaskeramik-Kochfeld sofort außer Betrieb nehmen und vom Netz abschalten. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr.



Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einem externen Zeitschalter (der nicht im Gerät selbst integriert ist) bzw. mit einem Fernsteuerungssystem konzipiert.



Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät reinigen.



Das Gerät und einzelne Bauteile können sich während des Betriebs erhitzen. Das Heizelement nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sind von Kochfeldern fernzuhalten außer sie befinden sich unter ständiger Aufsicht.



Dieses Gerät ist NICHT dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen.

zen ist. Kinder dürfen die benutzerseitige Reinigung und Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



Vorsicht. Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Öle und Fette niemals mit Wasser löschen! Bei Brand das Gerät abschalten und die Flammen mit einem Deckel, Teller oder einer Decke löschen.



Das Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden. Treffen Sie Maßnahmen gegen mögliche Brandrisiken.

Einbau

Wichtiger Hinweis

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

Einbauort für die Kochfelder

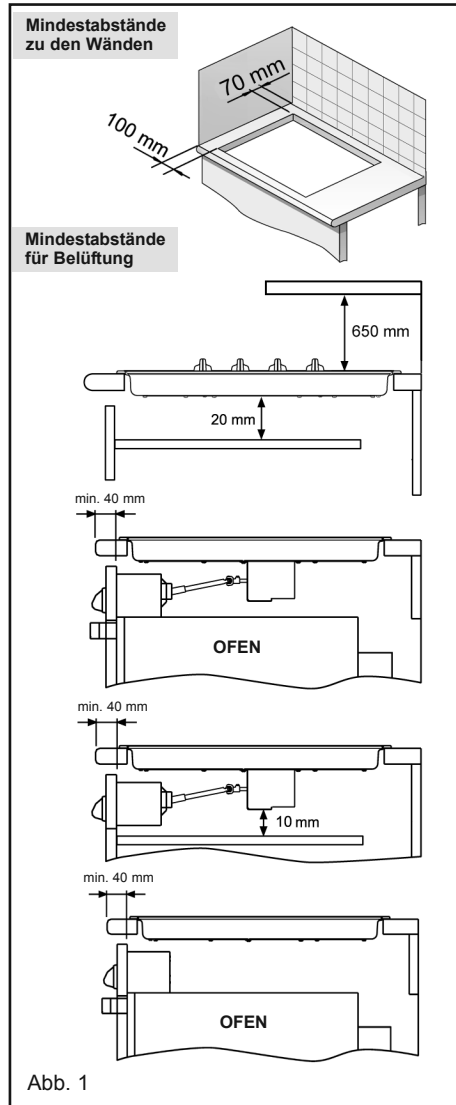
Für die Installation muss in die Arbeitsplatte des Möbelstücks - passend zum jeweils einzubauenden Modell - eine Öffnung mit den in Abb. 2 angegebenen Abmessungen geschnitten werden.

Das Befestigungssystem für die Arbeitsplatte ist für Schränke mit einer Wanddicke von 20, 30 und 40 mm ausgelegt. Die Modelle VTN DC und TC 620 werden mit einer Schablone für das Ausschneiden der zum jeweiligen Glaskeramik-Kochfeld-Modell passenden Einbauöffnung ausgeliefert.

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.

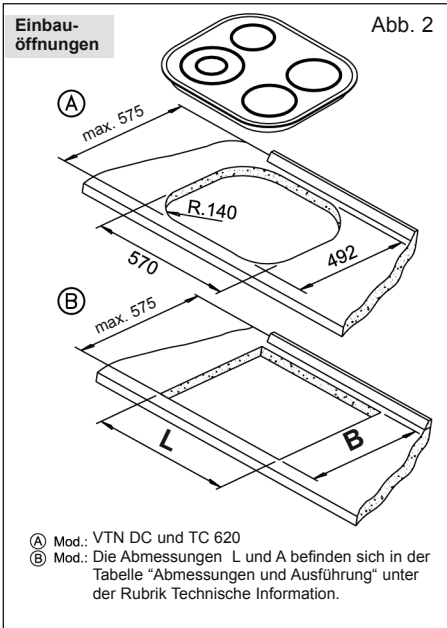
Die in dieser Anleitung beschriebenen Kochfelder dürfen nur mit Herden der Marke TEKA installiert werden. Die Modelle ohne Bedienelemente sind insbesondere mit Mehrzwecköfen der Marke Teka bzw. Teka-Bedienfeldern zu installieren.

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



EINBAU MIT BESTECKSCHUBLADE ODER UNTERGESTELTLEM MÖBEL (TOUCH CONTROL MODELLE)

Falls Sie unter dem Kochfeld ein Möbelstück oder eine Besteckschublade ein-



bauen möchten, muss eine Trennplatte dazwischen montiert werden. Damit wird ein versehentlicher Kontakt mit der heißen Oberfläche des Kochfeldgehäuses ausgeschlossen.

Die Trennplatte muss unterhalb der Kochfeldunterseite mit einem Abstand von mindestens 20 mm montiert werden, wobei der Abstand zwischen Hinterkante der Trennplatte und Rückwand des Einbaumöbels mindestens 20 mm betragen muss (siehe Abb. 1). Alternativ zu dieser Platte kann an die Unterseite des Kochfelds auch eine Schutzhaube angebracht werden, die unter Angabe der entsprechenden Referenz bei unserem Kundendienst erhältlich ist.

Kochfeld Schutzhaube

Ref.	Modelle
81253177	TT 600, TB 600, TR 640, TT 640, TR 620, TT 630, TR 600, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601 und TB 641
81253176	TT 620 und TC 620

⚠ Vor dem Einbau sind die Kochfelder mit Vorsicht zu handhaben, um Schnittverletzungen durch scharfe Kanten oder Ecken zu vermeiden.

⚠ Während des Einbaus von Möbeln oder der Installation von Geräten über dem Kochfeld muss dieses mit einer Platte abgedeckt werden, um zu vermeiden, dass die Glaskeramik aufgrund übermäßiger Gewichtsbelastung oder Schläge bricht.

⚠ 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 fehlerhafte Installation verursacht worden sein können.

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

Verankerung des Kochfelds (siehe Abb. 3 und 4)

Nach dem Ausschneiden der Einbauöffnung mit den angegebenen Maßen wird auf die Unterseite des Kochfeldes die Gummidichtung aufgeklebt. Bei den Modellen VR 622, TR 620, TR 640, TT 640, TT 600, TB 600, TR 600, TT 630, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601 und TB 641 wird die Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramik geklebt.

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.

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.

Der Anschluss muss vorschriftsgemäß geerdet werden.

Falls beim Kochfeldmodell VT CM das flexible Netzkabel ausgetauscht werden muss, ist der offizielle Kundendienst von TEKA zu verständigen.

Einbauort für den Ofen oder das Bedienfeld



Siehe die betreffende Einbauanleitung. Der Ofen muss an dem Ort eingebaut werden, der in der Einbauanleitung angezeigt wird. Die Anleitung ist auch für den elektrischen Anschluss zu konsultieren. Vor dem Öffnen des Gehäuses und Arbeiten im Innern muss der Netzanschluss ausgesteckt werden.

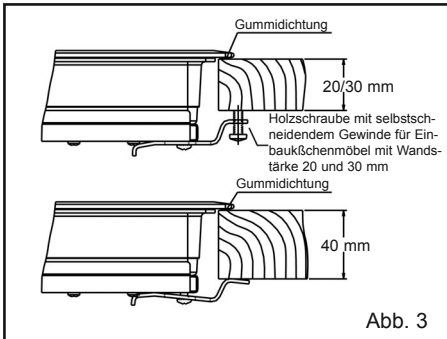


Abb. 3

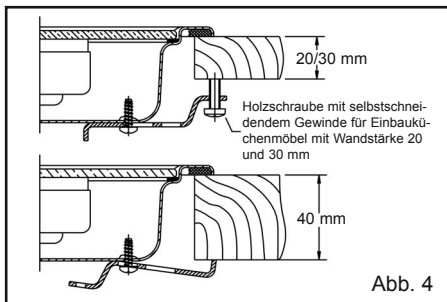


Abb. 4

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

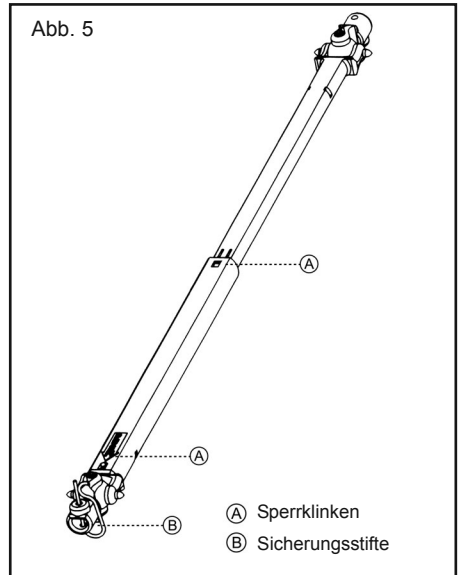
Verwenden Sie zum Einbau in Arbeitsplattenmöbel mit einer Stärke von 30 mm oder darüber die als Befestigungs-zubehör mitgelieferten selbstschneidenden Schrauben, und schrauben Sie diese durch die runden Bohrungen der Klammer. Das Schraubengewinde schneidet beim Festdrehen das entsprechende Gewinde in die Bohrung. Das Gewinde muss geschnitten werden, bevor die Klammer an der Arbeitsplatte befestigt wird.

Die Klammern und die Gummidichtung werden in der Verpackung mitgeliefert.

Anschluss des Kochfeldes an den Backofen oder an das Bedienfeld

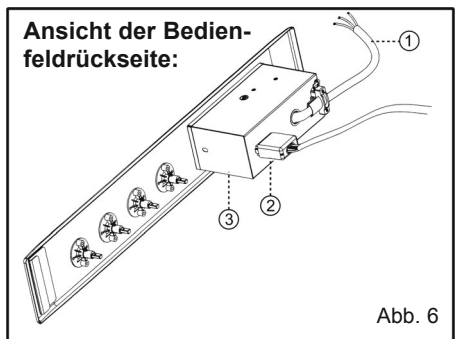
Um dies zu garantieren, wird das Kochfeld mit vier Teleskop-Kardanwellen für die Bedienelemente geliefert. (Siehe Abb. 5). Zum Anschluss ist wie folgt vorzugehen:

- 1 Stromzufuhr unterbrechen bzw. ausstecken.
- 2 Drücken Sie die mit PUSH markierte Sperrklinke (A) nach innen, um die Blockierung der Teleskop-Kardanwellen zu lösen, und ziehen Sie den ausziehbaren Teil um ein paar Zentimeter aus.
- 3 Nehmen Sie die vier Stifte an den Enden heraus (B).
- 4 Fügen Sie den Backofen teilweise in die Einbauöffnung ein. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die am Kochfeld hängenden Teleskop-Kardanwellen nicht einklemmen bzw. verbiegen. Lassen Sie den Backofen so weit herausstehen, dass die freien Enden der besagten Bedienelemente-Wellen in die Stützen auf der Rückseite der Bedienleiste eingeführt werden können. Nach dem Einfügen der Wellen sichern Sie sie mit den Stiften. (Siehe Abb. 5)
- 5 Um die elektrische Verbindung zwischen beiden Geräten herzustellen, stecken Sie den Kochfeldstecker in die Backofenbuchse.
- 6 Schieben Sie nun den Backofen ganz in die endgültige Einbauposition. Achten Sie dabei darauf, dass die Teleskop-Kardanwellen korrekt in die Stützen eingeführt sind und die Teleskoprohre einwandfrei aufeinander gesteckt und exakt ausgerichtet sind, damit sie sich leicht gegeneinander verschieben lassen.
- 7 Die Bedienregler auf die Ofenfront aufstecken.
- 8 Alle Regler müssen zum Verstellen nach innen gedrückt werden, um die



Verstellsicherung zu lösen. Erst dann können sie gedreht werden.

Falls die Teleskop-Kardanwellen zu kurz sind, können sie mit Verlängerungsstangen (kein Teil des Lieferumfangs, als Zubehör lieferbar) auf die passende Länge gebracht werden. Sie werden auf die Wellen aufgedrückt und mit dem beigegeführten Deckel befestigt.



- ① Flexibles Anschlusskabel
- ② Stecker
- ③ Sicherheitsgehäuse der elektrischen Einheit

Technische Information

DE

Abmessungen und Eigenschaften

Modelle	TBC 64000 XFL BK	TBC 32000 XFL BK
Abmessungen des Kochfelds		
Höhe (mm)	85	90
Länge (mm)	600	300
Breite (mm)	510	510
Dimensions of the placement in the unit		
Länge (mm) (L)	580	280
Breite (mm) (B)	492	490
Tiefe (mm)	60	40
Konfiguration		
Zweikreis-Strahlungs-Kochzone 700/2100 W circuit		
Zweikreis-Strahlungs-Kochzone 1400/2000 W circuit		
Strahlungskochzone 2100 W		
Strahlungskochzone 1800 W	2	1
Strahlungskochzone 1500 W		
Strahlungskochzone 1200 W	2	1
Elektrisch		
Nennleistung (W) für 23	6000	3000
Versorgungs-Spannung (V)	230	230
Frequenz (Hz)	50/60	50/60

Funktionsweise der Glaskeramik-Kochfelder

DE

Alle Heizkörper der Glaskeramik-Kochfelder sind an einen Energieregler angeschlossen, der deren jeweilige Ein- und Ausschaltzeit steuert (mehr oder weniger Hitze). (Siehe Abb. 9)

Auf dem Bedienregler für jede Kochzone ist eine Skala mit der Nummerierung von "0" bis "12" markiert.

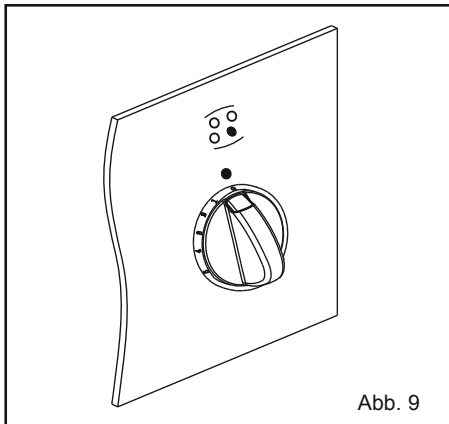


Abb. 9

Bei dem Kochfeld mit eingebautem Regler (Modell VT CM) ist die Nummerierung auf der Glaskeramikfläche angebracht. (Siehe Abb. 10).

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

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 gewünschte Position. Zum Einschalten beider 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. Halogenzonen (siehe oben) - durch Drehen des Reglers auf Zwischenstufen reguliert werden.

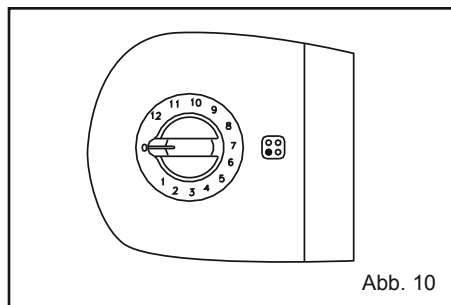


Abb. 10

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.

Vor dem Einschalten eines Heizkörpers (Kochfeld) ist darauf zu achten, welcher Regler zu welchem Heizkörper gehört. Zu diesem Zweck befindet sich neben jedem Regler ein Zugehörigkeitssymbol zur Anzeige des entsprechenden Heizkörpers.

Die gelbe Kontrollleuchte auf der Bedienfeld-Vorderseite zeigt an, dass einer oder mehrere Heizkörper in Betrieb sind. Beim Modell VT CM ist diese Anzeige unter der Glaskeramik angeordnet.

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 11 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 Kochzonen Durchmesser 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 verkrusten, und das Kochfeld ist leichter sauber zu halten.

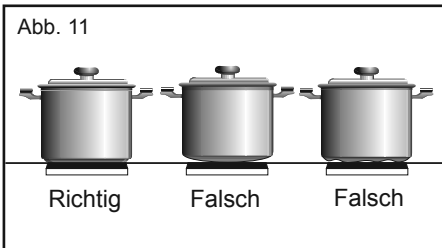
Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Putzmittel oder Scheuermittel (der nachstehenden Tabelle können Sie entnehmen, welche Mittel benutzt werden sollten). Auch Dampfreiniger dürfen zur Kochfeld-Reinigung nicht verwendet werden.

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.

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 ab-

gekratzt 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





EMPFOHLENE REINIGUNGSMITTEL

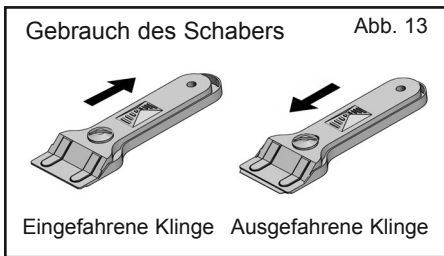
Mittel	Verwendbar zur Reinigung...	
	... der Glaskeramik?	...des Rahmens?
Milde Flüssigreiniger	JA	JA
Scheuerpulver oder aggressive Reiniger	NEIN	NEIN
Spezialreiniger für Glaskeramik (z. B. Vitroclen)	JA	JA
Fettlöser-Sprays (Backofenreiniger usw.)	NEIN	NEIN
Weiche Putztücher	JA	JA
Küchenpapier	JA	JA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


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. 13).



 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.

Umweltangelegenheiten

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.

Die Verpackungsmaterialien sind biologisch abbaubar und vollständig wiederverwertbar. Die Kunststoffteile werden durch > PE <, > PS < usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial mit Ihrem Hausmüll in den entsprechenden Containern Ihrer Gemeinde.

Im Störfall

Prüfen Sie bitte vor Anruf beim Kundendienst folgende Punkte:

DE

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
BEI ALLEN MODELLEN:		
Es funktionieren weder Kochzonen noch Anzeigen		
	Netzkabel ist nicht angeschlossen	Netzkabel anschließen und einstecken
Das Kochgeschirr klebt an der Glaskeramik fest		
	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.


Avertissements sur la sécurité :

 **En cas de rupture ou de fissure de la vitre céramique, la plaque de cuisson devra être immédiatement déconnectée de la prise de courant pour éviter d'éventuels chocs électriques.**

 **Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec un minuteur extérieur (non inclus dans l'appareil), ni sous un système de contrôle à distance.**

 **Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.**

 **L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.**

 **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, SEULEMENT sous un contrôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne**

doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.



Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



Attention. Il est dangereux de cuisiner à base de graisse ou d'huile sans être présent, dans la mesure où celles-ci peuvent s'enflammer. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau ! Le cas échéant, déconnecter l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle, une assiette ou une couverture.



Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque. Veillez à éviter les éventuels risques d'incendie.

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 2.

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 emballages des modèles VTN DC et TC 620 intègrent un patron de découpe qui sera utilisé pour dimensionner l'encastrement de ces modèles de table de cuisson vitrocéramique.

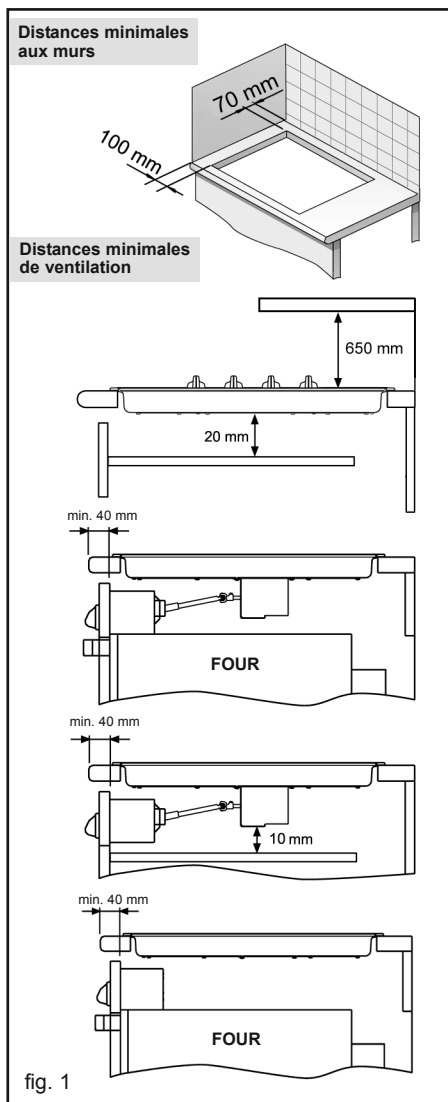
La distance minimale entre la surface de support des récipients et la partie inférieure du meuble ou de la hotte placés au-dessus du plan de travail doit être de 650 mm. Si les instructions d'installation de la hotte indiquent une distance supérieure, elle devra être respectée.

Les tables de cuisson décrites dans ce manuel peuvent être uniquement installées sur des fours TEKA. Les modèles sans commandes seront spécifiquement installés sur des fours multifonctions TEKA et/ou bandeaux de commandes TEKA.

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

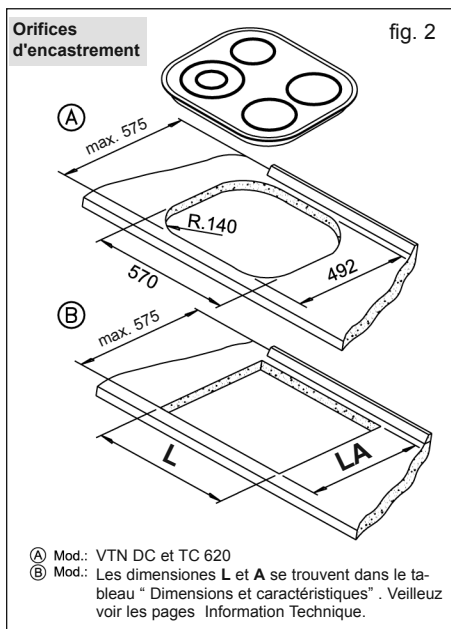
LOGEMENT DU TIROIR À COUVERTS OU MEUBLE INFÉRIEUR (MODÈLES CONTRÔLE TACTILE)

Si vous désirez avoir à votre disposition un meuble ou un tiroir à couverts sous la table



de cuisson, il faudra placer une planche de séparation entre les deux. Ainsi vous évitez les contacts accidentels avec la surface chaude de la carcasse de l'appareil.

La planche devra être située à une distance de 20 mm en dessous de la partie infé-



rière de la table de cuisson, en laissant un espace libre d'au moins 20 mm jusqu'au fond du meuble (voir figure 1). Une autre alternative est d'installer à la place de la planche un revêtement protecteur à adosser à la partie basse de la table de cuisson que vous pourrez acheter chez notre Service Technique sous la référence indiquée.

Recouvrement protecteur table de cuisson

Ref.	Modèles
81253177	TT 600, TB 600, TR 640, TT 640, TR 620, TT 630, TR 600, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601 et TB 641
81253176	TT 620 et TC 620

! Lors de leur installation, les tables de cuisson doivent être manipulées avec précaution, certaines zones ou coins peuvent éventuellement provoquer des coupures.

! Pour la mise en place de meubles ou appareils au-dessus de la table de cuisson, protégez-la convenablement pour éviter que des coups ou un poids excessif cassent le verre.

! Les colles utilisées dans la fabrication des meubles ou pour le collage des couches décoratives et de celles faisant partie de la surface 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.

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

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. Pour les modèles VR 622, TR 620, TR 640, TT 640, TT 600, TB 600, TR 600, TT 630, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601 et TB 641, le joint sera collé sur la partie inférieure du verre.

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.

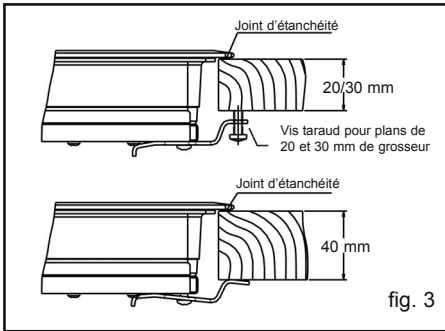


fig. 3

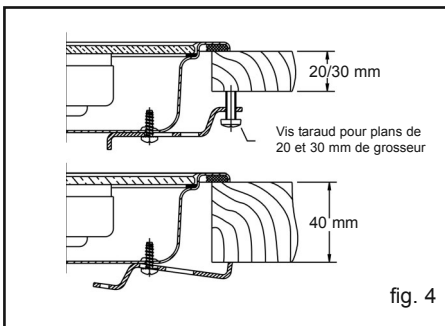


fig. 4

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.

Vous trouverez les agrafes et le joint d'étanchéité dans l'emballage.

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.

En cas de besoin, le remplacement du câble flexible d'alimentation du modèle VT CM ne pourra être effectué que par le service après-vente de TEKA.

Évitez le contact du câble d'entrée avec les structures de la table de cuisson et du four, s'il est installé dans le même meuble.

Logement du four



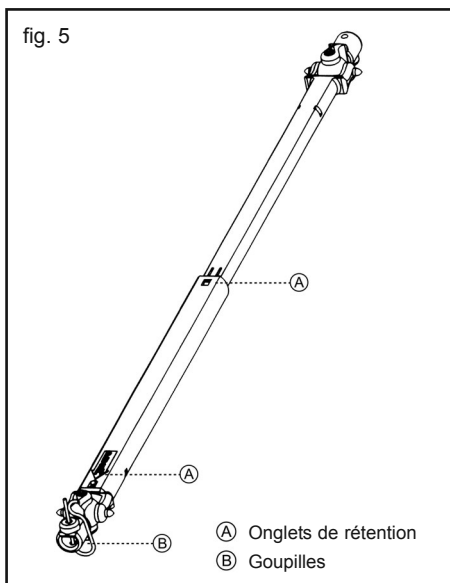
Consultez le manuel correspondant.

Le logement du four doit être celui indiqué dans le manuel d'instructions. Consultez-le également pour le raccordement électrique. Avant de manipuler l'intérieur de l'appareil, veillez à ce qu'il soit débranché.

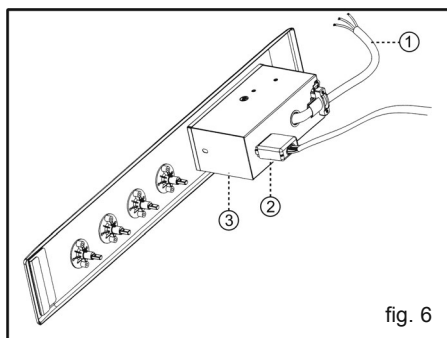
Raccordement de la table de cuisson au four ou au bandeau de commandes

Pour ce faire, nous fournissons quatre cardans télescopiques (Voir fig. 5). Pour le raccordement, suivez les indications suivantes:

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Dégagez les cardans télescopiques en appuyant sur l'onglet de fixation (A), signalé avec PUSH, à l'aide d'un tournevis fin et extraire l'élément extensible de quelques centimètres.
- 3 Retirez les quatre goupilles des extrémités (B).
- 4 Introduire partiellement le four dans l'encastrement correspondant. Faites attention de ne pas entraîner les cardans té-



Vue arrière du bandeau de commandes:



- ① Cable flexible d'alimentation
- ② Connecteur
- ③ Tôle de protection du toron électrique

Si les cardans télescopiques sont trop courts, vous pouvez utiliser des rallonges (non fournies et disponibles en accessoire). Introduisez-les en exerçant une pression et fixez-les au cache incorporé.

- l'éscopiques qui sortent de la table de cuisson et laissez l'espace suffisant pour pouvoir introduire leur extrémités dans les tiges de la partie arrière du bandeau de commandes et placer ensuite les goupilles. (Voir fig. 5)
- 5 Pour la connexion électrique des deux appareils, branchez le connecteur de la table au four.
 - 6 Finissez d'introduire le four dans son emplacement définitif en veillant à ce que les cardans télescopiques soient bien fixés dans les tiges et que les tubes télescopiques soient bien assemblés et alignés pour favoriser leur glissement.
 - 7 Placez les manettes sur le bandeau du four.
 - 8 Pour faire tourner les manettes, appuyez préalablement afin de libérer le dispositif de sécurité.

Informations techniques

Dimensions et caractéristiques

Modèles	TBC 64000 XFL BK	TBC 32000 XFL BK
Dimensions des plaques de		
Hauteur (mm)	85	90
Longueur (mm)	600	300
Largeur (mm)	510	510
Dimensions du logement du meuble		
Longueur (mm) (L)	580	280
Largeur (mm) (LA)	492	490
Profondeur (mm)	60	40
Configuration		
Plaque rayonnante double foyer 700/2100W circuit		
Plaque rayonnante double foyer 1400/2000W circuit		
Plaque rayonnante 2.100W		
Plaque rayonnante 1.800W	2	1
Plaque rayonnante 1.500W		
Plaque rayonnante 1.200W	2	1
Électrique		
Puissance Nominale (W) pour 23	6.000	3000
Tension d'alimentation (V)	230	230
Fréquence (Hz)	50/60	50/60

FR

Fonctionnement des plaques vitrocéramiques a commande

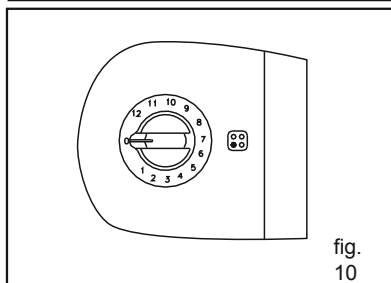
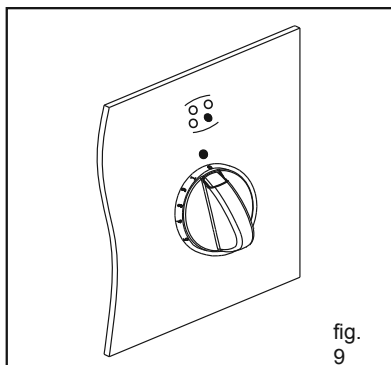
Chaque foyer des tables de cuisson vitrocéramiques est connecté à un régulateur d'énergie qui contrôle le temps de fonctionnement et d'arrêt de chacun d'entre eux (chaleur plus ou moins forte). (Voir fig. 9)

FR

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

Sur les tables de cuisson à commandes incorporées (modèle VT CM), la numérotation est marquée sur le verre. (Voir fig. 10).

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

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.

Avant d'allumer les foyers, identifiez leur commande à l'aide des indications de correspondance commande-foyer dessinées.

Chaque foyer possède un témoin orange de fonctionnement situé sur le bandeau de commandes. Sur le modèle VT CM, le témoin est placé sous le verre.

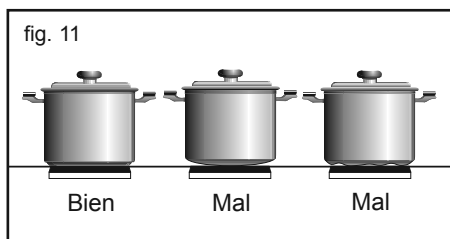
INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE

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 im-



portante. Voyez sur la figure 11 comment les récipients à fonds bombés ou irréguliers ont une surface de contact moindre.

- * 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



PRODUITS RECOMMANDÉS POUR LE NETTOYAGE

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

FR

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 produits 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 (Vitreclen par exemple) conformément aux spécifications du fabricant. Éliminez *les saletés fortement incrustées* à l'aide d'un racloir 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 (Vitreclen par exemple).

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

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 (Vitreclen par exemple). Il sera certainement nécessaire de recommencer plusieurs fois l'opération.

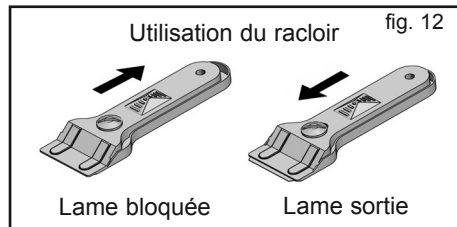
La détérioration des dessins est provoquée par l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs ou de récipients à fonds irréguliers.


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. 12).**

 **Dans le cas où un récipient resterait collé à la plaque, n'essayez pas de le décroquer 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.

Considérations environnementales

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.

Les matériaux d'emballage sont écologique et totalement recyclables. Les composants en plastique sont identifiés avec des marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Triez les matériaux d'emballage avec les résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre commune.


Si quelque chose ne fonctionne pas

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

Défaut	Cause possible	Solution possible
POUR TOUS LES MODÈLES:		
Les plaques et les témoins ne fonctionnent pas		
	L'appareil n'est pas branché	Branchez l'appareil
Le récipient s'adhère au verre		
	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

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi, która dostarcza dokładnych informacji dotyczących instalacji, użytkowania i pielęgnacji, a także szeregu ważnych wskazówek.

 Instrukcję przechowywać wraz z urządzeniem. Zawarte w niej wskazówki i informacje zapewnią Państwu bezpieczne i bezawaryjne korzystanie z urządzenia.

W razie konieczności dokonania naprawy należy powiadomić najbliższy punkt serwisowy.

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Naprawy dokonane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować uszkodzenie urządzenia lub zakłócić jego eksploatację. W przypadku uszkodzenia urządzenia należy go niezwłocznie wyłączyć i zawiadomić serwis. W żadnym wypadku nie podejmować samodzielnych prób naprawy.

Prace instalacyjne mogą być prowadzone wyłącznie przez uprawnione osoby zgodnie z niniejszą instrukcją.

Podczas gotowania powierzchnia urządzenia może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. Należy przede wszystkim uważać, aby dzieci nie dotykały jego powierzchni oraz nie przebywały w pobliżu funkcjonującego lub jeszcze nie wystygłego urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i do przygotowywania potraw; nie może być używane do innych celów

Urządzenie można używać wyłącznie w stanie zabudowanym w meble kuchenne.

Zasady bezpieczeństwa:



W przypadku rozbicia lub pęknięcia powierzchni płyty należy ją natychmiastowo odłączyć od źródła zasilania w celu wyeliminowania możliwości porażenia prądem elektrycznym.



Urządzenie to nie jest zaprojektowane do działania za pośrednictwem zewnętrznego programatora (niestanowiącego integralnej części urządzenia) lub zdalnego systemu sterowniczego.



Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parą do czyszczenia urządzenia.



Urządzenie i jego zewnętrzne części mogą nagrzewać się podczas działania. Należy unikać dotykania elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu płyty, chyba że znajdują się pod nadzorem.




Urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych czy innych oraz osoby niezapoznane z urządzeniem i jego obsługą **WYŁĄCZNIE** pod nadzorem lub jeśli zostały one przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia i rozumieją ryzyko, jakie niesie za sobą jego użycie. Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.




Dzieci nie mogą bawić się

PL

urządzeniem.

 Uwaga! Pozostawienie płyty podczas gotowania przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne, gdyż może dojść do powstania ognia. Nigdy nie należy próbować gasić płomienia wodą! Jeśli dojdzie do powstania płomienia, należy odłączyć urządzenie i zdusić go przy użyciu pokrywką, talerza lub koca.

 Nie pozostawiać żadnych przedmiotów w obrębie obszarów grzewczych płyty. Unikać potencjalnego ryzyka pożaru.

PL

Instalacja

WAŻNE!

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE I CZĘSTOTLIWOŚĆ ZGADZAJĄ SIĘ Z DANymi NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ. PRACĘ INSTALACYJNE MOGĄ BYĆ PROWADZONE WYŁĄCZNIE PRZEZ UPRAWNIONĄ OSOBĘ

Montaż

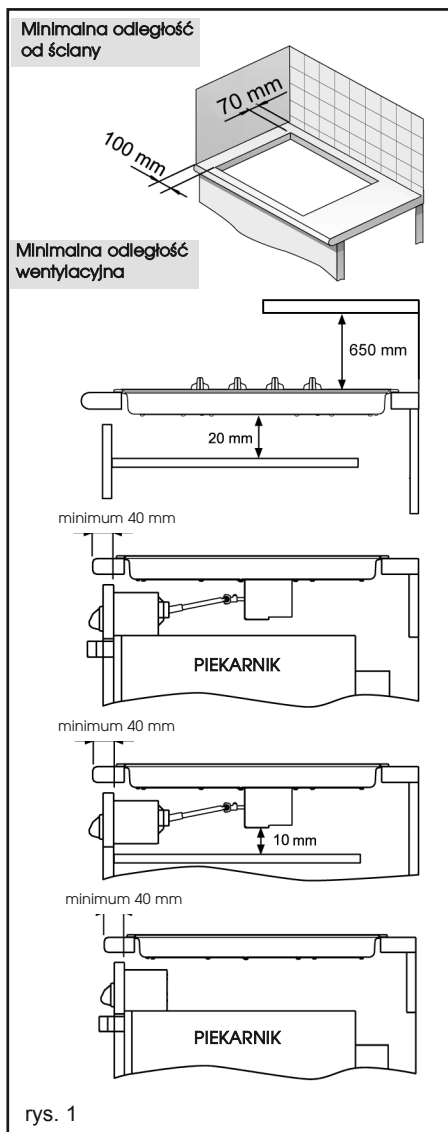
W zależności od modelu należy wyciąć odpowiedni otwór w blacie kuchennym zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku 2.

System zamocowania płyt kuchennych przewidziany jest dla blatów o grubości wynoszącej 20, 30 i 40 mm (w zależności od modelu). Do modeli: VTN DC i TC 620 dołączony jest szablon do zaznaczenia wycięcia otworu. Wymiary dotyczące wycięcia otworów dla poszczególnych modeli znajdują się w tabeli „Wymiary i dane techniczne” w niniejszej instrukcji.

Minimalna odległość pomiędzy płytą, a elementami mebli kuchennych (dolną partią szafki kuchennej, okapu itp.) powinna wynosić 650 mm. Jeśli jednak instrukcja montażu okapu zaleca inaczej, należy wtedy postępować zgodnie z tą instrukcją.


Wszystkie płyty kuchenne bez własnego sterowania opisane w tej instrukcji przystosowane są wyłącznie do montażu razem z odpowiednimi modelami piekarników firmy TEKA.

Jeżeli płyta nie jest montowana bezpośrednio nad piekarnikiem, lecz nad elementami mebli kuchennych (szufladami, ściankami bocznymi, listwami poprzecznymi itp.), należy wówczas w odległości przynajmniej 20 mm od dolnej powierzchni płyty ceramicznej i 20 mm od tylnej ścianki meblowej, zamontować poziomą płytę izolującą, która uniemożli-

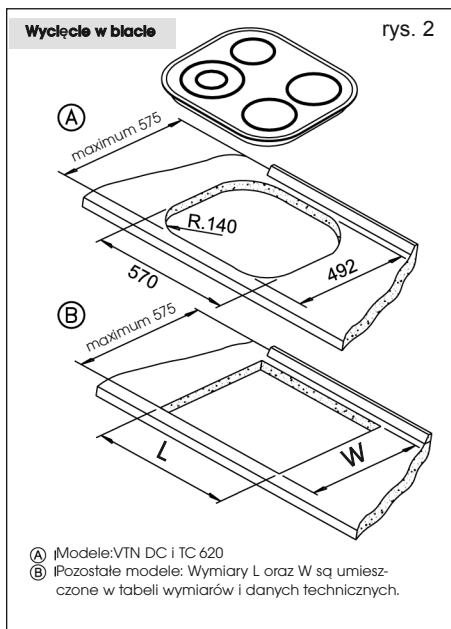


wi kontakt z rozgrzanymi elementami płyty ceramicznej.

WAŻNE!

 W momencie kiedy nad płytą kuchenną montowane są szafki lub

PL



urządzenie kuchenne należy zabezpieczyć płytę grzejną deską, tak aby szkło płyty nie uległo uszkodzeniu na skutek upadku urządzenia lub szafki.



Kleje używane przy produkcji mebli lub do klejenia elementów dekoracyjnych i innych wchodzących w skład blatów roboczych powinny być odporne na temperatury do 100°C.



Teka nie ponosi odpowiedzialności za złe funkcjonowanie lub zniszczenie płyty grzejnej na skutek jej złej instalacji lub nieprawidłowego użytkowania.

Montaż płyty Rysunek 3 i 4

Przed zamontowaniem płyty należy sprawdzić, czy uszczelka przylega na całym obwodzie płyty. Ma to zapobiec dostawaniu się płynów pomiędzy krawędź płyty kuchennej i blat, a następnie do zamontowanego urządzenia, jak również chronić blat kuchenny przed wy-

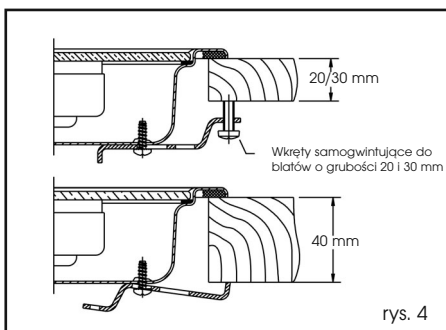
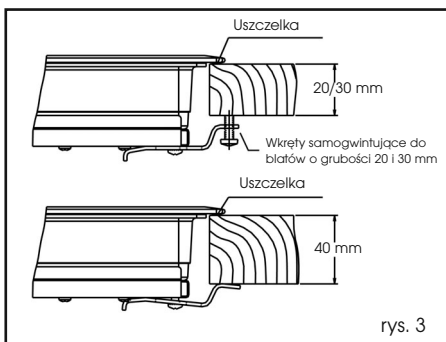
soką temperaturą. W przypadku modeli płyt:

VR 622, TR 620, TR 640, TT 640, TT 600, TB 600, TR 600, TT 630, TR 735 AB, TM 620, TR 641, TM 601 oraz TB 641, uszczelka powinna być ułożona pod spodem szklanej krawędzi.

Nie wolno stosować silikonu bezpośrednio pomiędzy szkło i blat, ponieważ w przypadku ewentualnego demontażu, przy próbach odklejenia, szklana płyta może pęknąć.

Płytę kuchenną włożyć starannie do otworu w blacie i przy pomocy zacisków mocujących na stałe połączyć z blatem (zgodnie z rysunkiem).

W przypadku blatów o grubości 30 mm lub mniejszych, należy dodatkowo użyć wkrętów samogwintujących, wkręcając je



uprzednio w okrągłe otwory zacisku.

Zarówno uszczelka, jak i zaciski mocujące są dostarczone razem z płytą i powinny znajdować się w opakowaniu.

Podłączenie elektryczne

Prace instalacyjne mogą być prowadzone wyłącznie przez uprawnioną osobę.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość w sieci odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej znajdującej się na urządzeniu.

Przy podłączaniu należy pamiętać o właściwym uziemieniu zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W systemie zasilania powinno być zainstalowane zewnętrzne urządzenie, umożliwiające jego wyłączenie z sieci, np. oddzielny bezpiecznik na tablicy rozdzielczej z co najmniej 3 mm przerwą pomiędzy stykami.

Ewentualną wymianę przewodu zasilającego może dokonać tylko autoryzowany serwis firmy TEKA, gdyż wymagane są do tego specjalistyczne narzędzia.

Należy zwrócić uwagę, by niewykorzystana część przewodów nie znajdowała się w pobliżu rozgrzanych elementów płyty ceramicznej lub piekarnika.

Montaż piekarnika



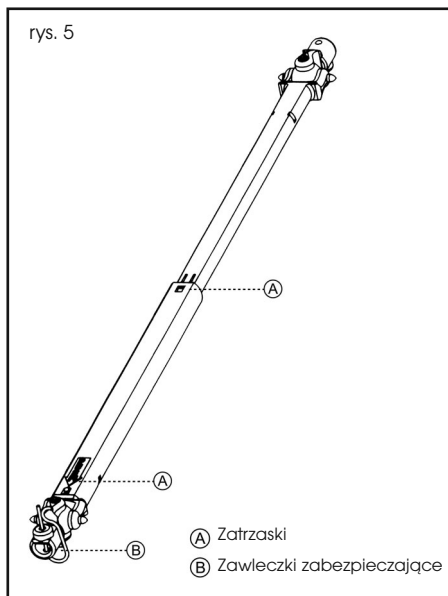
Patrz odpowiednia instrukcja dotycząca danego urządzenia.

Podłączenie płyty do piekarnika lub panelu sterowania

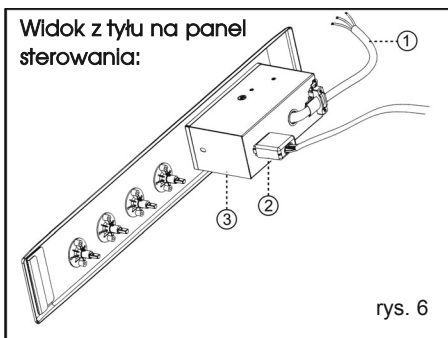
Do podłączenia płyty kuchennej bez własnego sterowania z piekarnikiem służą cztery ramiona teleskopowe z prze-

gubami kardana – Rysunek 5 (dostarczone razem z płytą). Należy je połączyć w następujący sposób:

1. Odłączyć zasilanie elektryczne.
2. Odblokować zatrzask ramiona teleskopowego - w tym celu wcisnąć wąskim śrubokrętem zaznaczony napisem PUSH języczek i wyciągnąć ramię na kilka cm.
3. Zdjąć cztery zawlecзки zabezpieczające (B).
4. Piekarnik wsunąć częściowo do szafki zwracając przy tym uwagę, aby nie uszkodzić zwisających ramion teleskopowych. Należy pozostawić tyle miejsca, aby można było swobodnie nasadzić końcówki przegubów na trzpienie pokręteł od wewnętrznej strony panelu sterującego. Na koniec zabezpieczyć połączenia zawleczkami.
5. Przewód elektryczny płyty kuchennej podłączyć do gniazda na panelu sterującym piekarnika.



6. Wsunąć piekarnik do szafki, zwracając przy tym uwagę na prawidłowe działanie połączenia panelu sterującego (pokręta) z płytą kuchenną.
7. Pokręta na panelu sterowania wcisnąć i przekręcić.



- ① Kabel elektryczny
- ② Wtyczka
- ③ Osłona modułu sterowniczego

Informacje techniczne

Tabela wymiarów i danych technicznych

Modele	TBC 64000 XFL BK	TBC 32000 XFL BK
Wymiary zewnętrzne		
Wysokość (mm)	84	90
Długość (mm)	600	300
Głębokość (mm)	510	510
Wymiary wycięcia otworu w blacie		
Długość (mm) (L)	560	270
Głębokość (mm) (W)	490	490
Głębokość (mm)	54	60
Pola grzejne / Moc W		
Podwójne pole o mocy 700/2100 W		
Podwójne pole o mocy 700/1700 W		
Pole o mocy 2100 W		
Pole o mocy 1800 W	2	1
Pole o mocy 1500 W	2	1
Pole o mocy 1200 W		
Zasilanie elektryczne		
Maksymalny pobór mocy W dla 230 V	6.000	3.000
Napięcie znamionowe (V)	230	230
Częstotliwość (Hz)	50/60	50/60

PL

Płyty ceramiczne ze sterowaniem pokrętłami

Każde z pól grzejnych jest podłączone do odpowiedniego pokrętła, które umożliwia obsługę danego pola: włączanie, wyłączenie i regulację jego mocy (patrz rysunek 9).

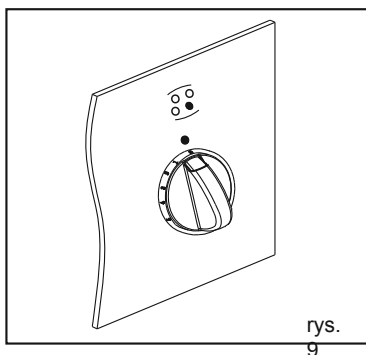
Każde pokrętło mocy wyposażone jest w oznaczenie od „0” do „12” (znajdujące się na pokrętle).

Model VT CM jest wyposażony w pokrętła, do których oznaczenia są umieszczone na szkle płyty ceramicznej (patrz rysunek 10).

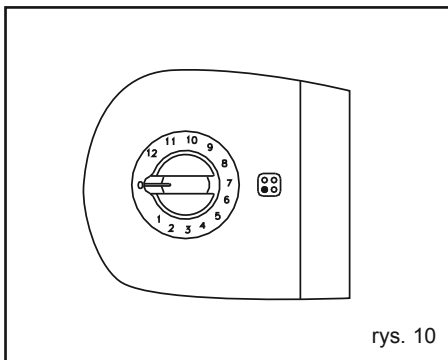
Gdy pokrętła płyty ustawione są w pozycji „0”, urządzenie pozostaje wyłączone. W pozycji „1”, czas gotowania jest krótki, natomiast czas zatrzymania wydłużony. W przypadku pozostałych ustawień pokrętła, im wyższy stopień ustawienia, tym dłuższy czas działania i krótszy czas zatrzymania, aż do pozycji „12”, gdzie gotowanie jest ciągłe. W tym przypadku odcięcie mocy następuje tylko, gdy nastąpi przekroczenie dopuszczalnej temperatury dla danego pola.

PODWÓJNE POLE GRZEJNE

Podwójne pola grzejne są polami składającymi się z dwóch niezależnych obwodów grzejnych, które można uruchamiać niezależnie - albo tylko wewnętrzne (mniejsze) pole, albo zarówno wewnętrzne i zewnętrzne (większe) pole równocześnie. Aby włączyć wewnętrzne pole, przekręć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustaw odpowiednią moc. Aby włączyć oba pola (również zewnętrzne), ustaw pokrętło w pozycji „12” i przekręć delikatnie, aż do pozycji „0” - usłyszysz klik-



rys.
9



rys. 10

nięcie. Następnie ustaw pokrętło w wybranej pozycji mocy. W przypadku, gdy włączone jest podwójne pole grzejne i chcesz zmienić na pojedyncze, ustaw pokrętło w pozycji „0” i następnie ponownie wybierz odpowiednią pozycję mocy.

Niezależnie od tego, czy włączone jest podwójne pole, czy tylko pojedyncze, możesz regulować poziom mocy ustawiając pokrętłem odpowiednią pozycję.

W przypadku pokręteł sterowania podwójnymi polami grzejnymi, gdy pokrętło jest ustawione w pozycji „0”, można je tylko przekręcać tylko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Przed włączeniem któregoś z pól grzejnych, należy dokładnie zlokalizować odpowiadające mu pokrętło sterowania. Przy każdym z pokręteł znajduje się odpowiednia grafika informująca, które pole obsługuje dane pokrętło.

Świecąca, pomarańczowa kontrolka znajdująca się przy każdym z pokręteł, informuje, że dane pole jest włączone.

WSKAŹNIK ZALEGANIA CIEPŁA

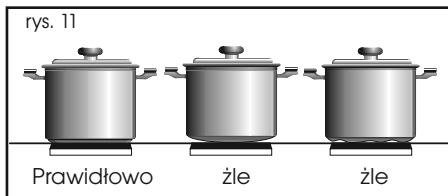
Kiedy dane pole grzejne osiąga temperaturę ponad 60 ± 15 C, zapala się odpowiedni wskaźnik zalegania ciepła i pozostaje zapalony do momentu - nawet, gdy pokrętło

jest ustawione w pozycji „0”, a temperatura danego pola obniży się. Jeśli zostanie odcięty dopływ energii podczas, gdy palniki będą jeszcze gorące, a następnie z powrotem przywrócony, wskaźnik nagrzania pola może nie pojawić się ponownie mimo, że powierzchnia pola będzie nadal gorąca i będzie istniało ryzyko oparzenia.

Wskazówki i zalecenia dotyczące korzystania pól grzejnych

PL

- Należy używać naczyń z zupełnie płaskim dnem, im większa powierzchnia kontaktu pola grzejnego i naczynia, tym lepsza transmisja ciepła - patrz rys. 11.



- Zalecane są naczynia o grubym dnie – mniejsze prawdopodobieństwo odkształcenia dna.
- Należy odpowiednio dobrać średnicę garnka do średnicy pola grzejnego – nie może być ona mniejsza od średnicy pola (kręgu).
- Należy wysuszyć naczynia przed postawieniem ich na szkło płyty grzejnej.
- Niedozwolone jest przygotowywanie potraw w folii aluminiowej i w naczyniach z tworzyw sztucznych, jak również stawianie pustych garnków na włączone, ewentualnie rozgrzane pole grzejne. Płyty nie należy włączać, jeżeli nie stoją na niej garnki.
- Należy uważać, aby twarde przedmioty nie spadały na płytę ceramiczną. Materiał, z którego jest ona wykonana, w określonych warunkach jest wrażliwy na obciążenia mechaniczne. Uderzenie punktowe może doprowadzić do

pęknięcia szklanej powierzchni. W przypadku uszkodzenia płyty (pęknięcie, zarysowania, odpryski), należy bezzwłocznie zaprzestać jej użytkowania i powiadomić serwis.

⚠ Należy unikać rozsypania na powierzchnię płyty grzejnej cukru lub produktów zawierających cukier ponieważ może on wejść w reakcję z płytą i zniszczyć jej powierzchnię.

⚠ Urządzenie to nie powinno być stosowane przez osoby (łącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, bądź przez osoby nieposiadające doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki dotyczące sposobu korzystania z urządzenia.

⚠ Należy zwracać uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja

Powierzchnię płyty ceramicznej należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu i po uprzednim ostudzeniu się płyty. Nawet najmniejsze zabrudzenia przypalają się podczas następnego użycia płyty.

Należy stosować tylko zalecane środki czyszczące. Druciaki, gąbki do szorowania, proszki i mlecza szorujące mogą zarysować szklaną powierzchnię płyty. Nie stosować środków do czyszczenia piekarników – są bardzo agresywne i powodują trwałe uszkodzenie powierzchni płyty.

Lekkie zabrudzenia

Lekkie zabrudzenia usuwać wilgotną ściereczką ewentualnie dodając płyn do

mycia naczyń. Resztki płynu zmyć zimną wodą, a płytę wytrzeć do sucha. Plamy po wodzie usuwać octem, sokiem z cytryny lub środkiem do usuwania kamienia wapiennego. W przypadku dostania się takiego środka na metalowe obramowanie płyty, należy je natychmiast wytrzeć wilgotną ściereczką, gdyż w przeciwnym wypadku mogą powstać matowe plamy.

Silne zabrudzenia

Silne zabrudzenia usuwać za pomocą specjalnych środków do czyszczenia stali nierdzewnej lub płyt ceramicznych. Nierozcieńczony środek nałożyć papierową serwetką lekko go wcierając na całej powierzchni płyty. Odczekać kilka minut, a następnie spłukać zimną wodą i wytrzeć do sucha. Nie usunięte resztki środka czyszczącego mogą przy podgrzaniu uszkodzić powierzchnię płyty. Przypalone zabrudzenia najlepiej usuwać specjalnym skrobakiem (rys. 15) zwracając uwagę, aby nie zarysować szklanej powierzchni płyty ceramicznej. Taki skrobak nie może być wykonany z tworzywa sztucznego ze względu na możliwość roztopienia i przypalenia do rozgrzanej powierzchni płyty ceramicznej.

Cukier i potrawy zawierające cukier mogą się roztopić na gorącej powierzchni płyty ceramicznej. Takie zabrudzenia należy natychmiast usuwać skrobakiem póki są jeszcze gorące. W przeciwnym wypadku nastąpią trwałe uszkodzenia powierzchni płyty.

Zmiany zabarwienia płyty grzewczej

Zmiany zabarwienia powierzchni płyty nie wpływają na prawidłowe funkcjonowanie płyty ceramicznej. Są one wynikiem nie przestrzegania ww. warunków użytkowania urządzenia.

Zabarwienie z metalowym połyskiem powstają na skutek używania naczyń ze

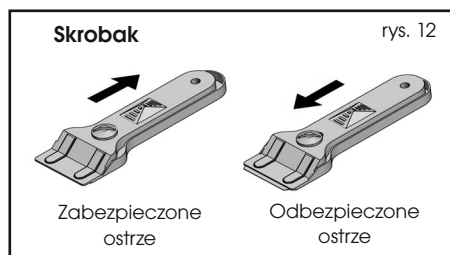
z użytym dnem lub przy użyciu nieodpowiednich środków do czyszczenia.

Zużyty ornament.

Przy wielokrotnym używaniu agresywnych środków do czyszczenia i naczyń z porysowanym dnem ornament się po pewnym czasie zdziera a na ich miejscu powstają ciemne plamy.

Szczególną uwagę należy zwrócić na czystość dna garnków. Najmniejsze zabrudzenia przypalają się podczas gotowania do powierzchni płyty ceramicznej.

Zmiany zabarwienia powierzchni płyty nie wpływają na prawidłowe funkcjonowanie płyty ceramicznej. Są one wynikiem nie przestrzegania ww. warunków użytkowania urządzenia.




Stosowanie szorujących środków czyszczących oraz przesuwanie garnków po płycie ceramicznej może spowodować ścieranie się grafiki – rysunku rozmieszczenia pól grzejnych.

Nie wolno wchodzić na płytę kuchenną, ani się o nią opierać.

W razie wątpliwości zawsze należy zwrócić się do serwisu.

Kwestie ochrony środowiska

Symbol  umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Ten produkt powinien być dostarczony do punktu zbierania sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Zapewniając prawidłowe złomowanie, przyczyniają się Państwo zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wystąpić, jeśli produkt nie jest właściwie traktowany. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.

Materiały użyte w opakowaniach są ekologiczne i w pełni przetwarzalne. Komponenty z tworzyw sztucznych są identyfikowane oznaczeniami >PE<, >LD<, >EPS< itd. Utylizować wszystkie materiały użyte w opakowaniach w lokalnym kontenerze, gdyż są to odpady komunalne.

PL

Przed wezwaniem serwisu

Ważne! Przed wezwaniem obsługi technicznej należy dokonać sprawdzenia następujących usterek:

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
DLA WSZYSTKICH MODELI:		
Żadne pole grzejne ani kontrolki nie działają		
	Kabel nie jest podłączony do zasilania.	Podłączyć kabel do zasilania.
Naczynie przywarło do powierzchni płyty		
	Pomiędzy naczyniem a płytą coś się stopiło.	Ustawić pole na największą moc i spróbować odkleić naczynie.
	Spód naczynia nie jest gładki.	Sprawdź spód naczynia, nie przesuwaj naczynia po szkle płyty grzejnej.

Руководство пользователя

Уважаемый покупатель,

Мы рады, что Вы выбрали именно нашу продукцию.

Мы уверены, что новая варочная панель, которую Вы приобрели, будет полностью отвечать Вашим потребностям.

Эта современная, функциональная и практичная модель изготовлена из материалов высшего качества, прошедших строгий контроль качества на протяжении производственного процесса.

Перед установкой и использованием, следует внимательно прочитать данное руководство и следовать его инструкциям, поскольку это будет гарантировать лучшие результаты при использовании прибора.

Храните данное Руководство по эксплуатации в надежном месте, чтобы можно было легко получать информацию, и таким образом соблюдать условия гарантии.

Для того, чтобы воспользоваться этой гарантией, Вам необходимо представить товарный чек вместе с гарантийным сертификатом.

Необходимо хранить сертификат гарантии, либо, в соответствующих случаях, технический паспорт, вместе с Руководством по эксплуатации на протяжении всего срока службы прибора. В сертификате, либо в паспорте, содержится важная техническая информация о приборе.

Инструкции по технике безопасности

Перед первым использованием необходимо внимательно прочитать инструкции по монтажу и подключению.

Данные модели варочной панели могут встраиваться в ту же кухонную мебель, что и духовки производства компании «ТЕКА».

Для вашей безопасности монтаж должен осуществляться уполномоченным техническим специалистом и должен соответствовать существующим стандартам монтажа. Кроме того, любые работы внутри варочной панели должны выполняться только техническим персоналом компании «ТЕКА», в том числе замена гибкого кабеля питания прибора.

Следует обратить внимание:

Если стеклокерамическая панель ломается или трескается, следует немедленно отключить варочную панель от электросети, чтобы избежать удара электрическим током.

Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером (не встроенным в прибор) или отдельной системой дистанционного управления.

Паровая чистка прибора не предусмотрена.

Устройство и его доступные части могут нагреваться во время работы. Старайтесь не касаться нагревательных элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны держаться подальше от варочной панели, если они не находятся под постоянным контролем.

Данный прибор может быть использован детьми исключительно в возрасте 8 лет и старше, людьми с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями, или теми, кто не обладает достаточными опытом и знаниями, только под контролем или если они получили соответствующий инструктаж по использованию прибора и понимают опасность его использования. Дети не могут проводить чистку и техническое обслуживание без соответствующего контроля.

Дети не должны играть с прибором.

Предосторожности. Опасно готовить с использованием жира или масла, не находясь около панели, так как это может привести к возгоранию. Никогда не пытайтесь тушить пожар водой! В таком случае отключите прибор и накройте пламя крышкой, тарелкой или одеялом.

Не храните предметы на конфорках варочной панели, в целях предотвращения возможной опасности возгорания.

Установка

Важно

МОНТАЖ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ТЕХНИЧЕСКИМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ МОНТАЖНЫМИ НОРМАМИ.

Расположение варочных панелей

В зависимости от монтируемой модели следует вырезать в столешнице прибора отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке 2.

Система крепления варочной панели предназначены для использования с кухонной мебелью толщиной 20, 30 и 40 мм. В комплект моделей VTN DC и TC 620 входит трафарет, который используется для измерения пространства для данных моделей стеклокерамической варочной панели.

См. размеры калибровых отверстий для каждой модели в таблице «Размеры и характеристики» данного руководства. Минимальное расстояние между поверхностью для готовки и нижней частью кухонной мебели, либо вытяжки, расположенной над варочной панелью, должно быть 650 мм. Если инструкции по монтажу вытяжки рекомендуют большее расстояние, чем это, необходимо следовать этим инструкциям.

Варочная панель, описанная в данном руководстве, может быть установлена только с духовыми печами «Тека». Модели без каких-либо кнопок управления могут быть установлены только с духовыми печами «Тека» и/или панелями управления «Тека».

Часть кухонной мебели, где варочная панель и духовка будут располагаться, должна быть соответствующим образом закреплена.

МОНТАЖ С ЯЩИКОМ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ИЛИ НИЗКИМ ШКАФОМ ДЛЯ ПОСУДЫ (МОДЕЛИ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ)

Если вы хотите поставить шкаф для посуды или ящик для столовых приборов под варочной панелью, необходимо установить панель, чтобы разделить их. Это позволит избежать случайного контакта с горячей поверхностью корпуса прибора.

Панель должна быть установлена на 20 мм ниже, чем нижняя поверхность варочной

На рисунке

Минимальные расстояния до стен

Минимальные расстояния до вентиляции

Духовка

рис. 1

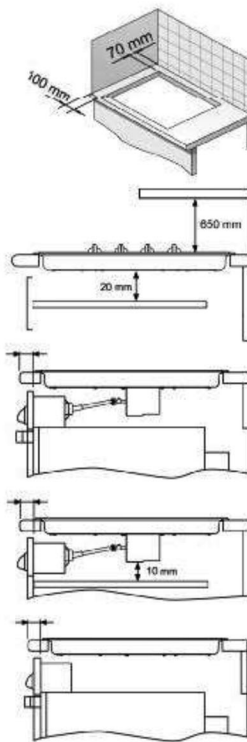
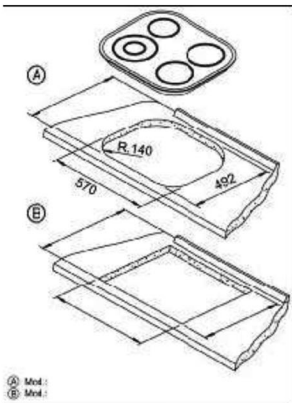


Рис. 2



На рисунке

Калибровые отверстия

А. Модели: VTN DC и TC 620

В. Остальные модели. Размеры Д и Ш приведены в таблице «Размеры и характеристики» в разделе Техническая информация

панели, и пустое пространство не менее 20 мм должно быть оставлено с задней стороны шкафа для посуды. В качестве альтернативы этого вида панели, вы можете установить съемные защитные крышки на дно варочной панели, которые можно получить в нашем отделе технического обслуживания, используя указанный исх. номер.

Защитная крышка

Исх.	Модели
81253177	ТТ 600, ТВ 600, TR 640, ТТ 640, TR 620, ТТ 630, TR 600, TR 735 АВ, ТМ 620, TR 641, ТМ 601 и ТВ 641
81253176	ТТ 620 и TC 620

При транспортировке варочных панелей до монтажа следует проявлять осторожность, поскольку выступающие части или острые края прибора могут привести к травме.

При монтаже кухонной мебели или приборов над варочной панелью, следует закрыть поверхность варочной панели доской таким образом, чтобы стекло не могло быть повреждено при случайном ударе или падении тяжелых деталей.

Клеи, используемые при производстве кухонной мебели, и связующий материал на облицовочном пластике поверхности столешницы должны выдерживать температуры до 100 °С.

Компания «ТЕКА» не несет никакой ответственности за какие-либо неисправности или повреждения, вызванные неправильным монтажом.

СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ, ЧТО ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СТЕКЛЯННУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ПРИ ЕЕ ПОВРЕЖДЕНИИ ОТ СИЛЬНОГО УДАРА, ЛИБО ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕНАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ.

Закрепление варочной панели (см. рис. 3 и 4)

После измерения правильного расстояния, уплотнительная шайба должна быть расположена на нижней части варочной панели. С моделями VR 622, TR 620, TR 640, ТТ 640, ТТ 600, ТВ 600, TR 600, ТТ 630, TR 735 АВ, ТМ 620, TR 641 и ТМ 601 шайба должна быть установлена на нижней поверхности стекла.

Запрещается помещать силикон между стеклом и столешницей кухонной мебели, поскольку стекло может разбиться, при попытке отделить его, если будет необходимо демонтировать варочную панель.

Расположите фиксаторы, как это показано на рисунке, и закрепите их в отверстиях в нижней части корпуса с помощью входящих в комплект винтов.

Для столешницы толщиной 30 мм или менее, используйте самонарезающие винты (M5), которые предоставляются в качестве дополнительных деталей крепления, поместив их в круглое отверстие фиксатора. При вставлении винта в этом отверстии будет нарезана резьба, и это должно быть сделано до закрепления фиксатора по отношению к рабочей поверхности.

Рис.3

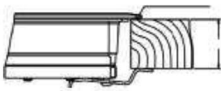
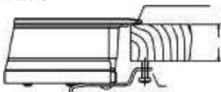
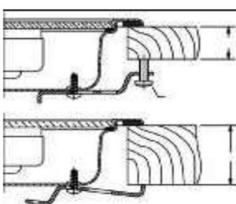


Рис.4



На рисунке:

Рис.3 уплотнительное соединение

Самонарезающий винт для столешниц толщиной 20 и 30 мм

Уплотнительное соединение

Рис.4

Самонарезающий винт для столешниц толщиной 20 и 30 мм

Фиксаторы и уплотнительное соединение предоставляются и входят в комплект поставки.

Подключение электропитания

Прежде чем подключать варочную панель к электрической сети, необходимо убедиться, что напряжение и частота сети соответствуют спецификациям, указанным на заводской табличке варочной панели, которая находится в нижней части прибора, а также в сертификате гарантии, либо, если применяется, во входящем в комплект поставки техническом паспорте, который должен храниться вместе с данным руководством.

Электрическое подключение осуществляется через многополюсный переключатель, либо с помощью вилки, где это возможно, выдерживающий соответствующее напряжение, и который имеет минимальный зазор в 3 мм между контактами, который будет обеспечивать отключение в случае чрезвычайной ситуации или при чистке варочной панели.

Подключение должно включать в себя правильное заземление, проведенное в соответствии с действующими нормами.

Если требуется заменить гибкий кабель питания, установленный для варочной панели модели VT CM, замена должна проводиться специалистами официального сервис технического обслуживания компании «ТЕКА».

Кабель питания не должен касаться корпуса варочной панели или духовой печи, если духовая печь установлена в том же блоке кухонной мебели.

Расположение духовой печи

См. соответствующее руководство.

Расположение духовой печи должно быть выполнено, как это показано в ее руководстве по эксплуатации, руководство должно также предоставляться при подключении электричества. Чтобы получить доступ внутрь прибора, необходимо отключить питание прибора.

Керамические варочные панели с элементами управления

Присоединение варочной панели к духовой печи или панели управления

Для этого, в комплект поставки варочной панели входят четыре телескопических карданных вала. (См. рис. 5). Чтобы их присоединить, необходимо выполнить следующие действия:

1 Отключите электропитание.

2 Раздвиньте телескопические карданные валы, нажав с помощью тонкой отвертки на фиксатор (А) в том месте, где написано PUSH (нажать), и вытащив части валов на нескольких сантиметрах.

3 Удалите четыре предохранительных штифта с концов вала (В).

4 Наполовину вставьте духовую печь в предназначенное для нее пространство, не вытащив при этом ближайšie к варочной панели телескопические карданные валы, и оставив достаточно места, чтобы вставить другие концы телескопических валов в валы задней части панели управления, а затем замените предохранительные штифты. (См. рис. 5)

Рис.5

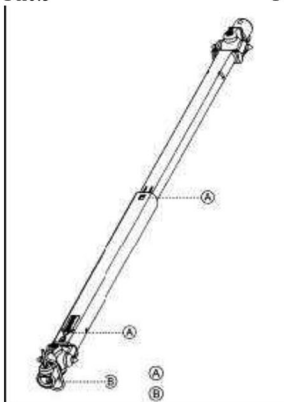
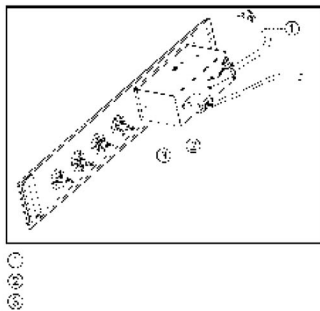


Рис.6 Вид панели управления сзади



На рисунке 5

A Фиксаторы

B Предохранительные штифты

На рисунке 6

1. гибкий кабель питания

2 разъем

3 предохранительная коробка для электрического подсоединения

5. Чтобы подключить электрическое соединение между двумя приборами, прикрепите разъем варочной плиты к разъему духовой печи.

6. Завершите окончательное расположение духовой печи, убедившись, что телескопические карданные валы закреплены в положении, а также, что раздвижные трубы выровнены при вставке, и обеспечивают хорошее скольжение.

7. Расположите элементы управления на передней панели духовой печи.

8. Чтобы ручки управления работали, необходимо сначала нажать на них, а затем повернуть, чтобы освободить устройство безопасности.

Если телескопические карданные валы слишком коротки, к ним можно добавить секции (не поставляются в комплекте, но продаются как отдельные детали). Они добавляются путем нажатия, а затем фиксируются входящей в комплект крышкой.

Техническая информация
Размеры и характеристики

Модели	TBC 64000 XFL BK	TBC 32000 XFL BK
Размеры варочной панели		
Высота (мм)	84	90
Длина (мм)	600	300
Ширина (мм)	510	510
Размеры для встраивания в кухонную мебель		
Длина (мм) (Д)	560	270
Ширина (мм) (Ш)	490	490
Глубина (мм)	54	60
Конфигурация		
Радиантная двухконтурная конфорка 1800/2700 Вт		
Радиантная трехконтурная конфорка 1050/1950/2700 Вт		
Радиантная двухконтурная конфорка 700/2100 Вт		
Радиантная двухконтурная конфорка 700/1700 Вт		
Радиантная двухконтурная конфорка 1400/2000 Вт		
Радиантная конфорка 2100 Вт		
Радиантная галогенная конфорка 1800Вт		
Радиантная конфорка 1800Вт	2	1
Радиантная конфорка 1200Вт	2	1
Радиантная конфорка 1500Вт		
Электрические характеристики		
Номинальная мощность (Вт) для 230В	6.000	3.000
Напряжение источника питания (В)	230	230
Частота (Гц)	50/60	50/60

ИНДИКАТОРЫ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Когда зона нагрева достигает температуры более чем $60 \pm 15^\circ\text{C}$, включается соответствующий индикатор остаточного тепла, и он остается включенным - даже если регулятор установлен на ноль - до тех пор, пока температура не снизится. Тем не менее, следует обратить особое внимание на температуру зоны готовки, поскольку существует возможность, хоть и небольшая, неисправности индикатора, вследствие чего температура

Рис.9

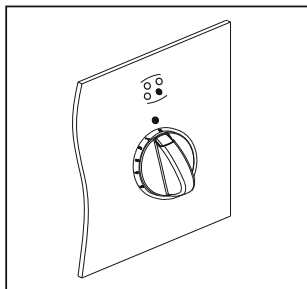
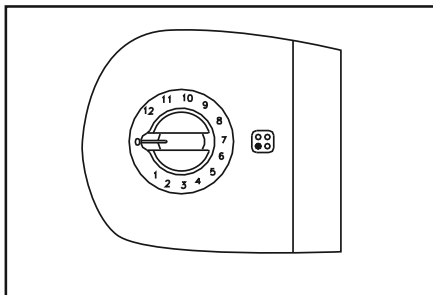


Рис.10



данной зоны не будет показана.

Советы по эффективному использованию стеклокерамических конфорок

Для достижения наилучших результатов при приготовлении пищи, необходимо выполнять следующие рекомендации:

* Используйте кастрюли с плоским дном, так как чем больше поверхность контакта между кастрюлей и стеклом, тем большей будет теплопередача. На рисунке 11 показано, что у кастрюли с помятым или вогнутым дном поверхность контакта меньше.



*Мы рекомендуем использовать тяжелые кастрюли, так как их дно труднее погнуть.

*Использование кастрюли с диаметром, меньшим, чем зона нагрева, не рекомендуется.

*Убедитесь, что кастрюли хорошо центрованы относительно контуров, указанных на зоне нагрева.

*Дно кастрюли должно быть сухим при ее помещении на стеклокерамическую варочную панель.

*Не оставляйте пластиковые объекты или посуду, а также алюминиевую фольгу, на стеклянной панели.

*Не тяните кастрюли, их углы и края могут повредить стекло.

*Не включайте конфорку стеклокерамической варочной панели, если на ней не стоит кастрюля.

*Не используйте для готовки пластиковые кастрюли.

*Кастрюли должны быть изготовлены из термостойкого материала, чтобы они не плавилась на стекле.

*Стекло выдерживает удары больших кастрюль, которые не имеют острых краев. Будьте осторожны при использовании мелких острых инструментов.

Избегайте попадания сахара, или продуктов, содержащих сахар, на стекло, так как они могут вступать в реакцию со стеклом и повредить поверхность.

Очистка и уход

Для поддержания стеклокерамической панели в хорошем состоянии, необходимо очищать ее при помощи подходящих средств. Следует очищать стеклокерамическую панель каждый раз при ее использовании, когда она находится в слабо теплом или холодном состоянии. Это облегчает чистку и позволяет избежать накопления грязи в процессе эксплуатации.

Никогда не используйте агрессивные моющие средства или продукты, которые могут поцарапать поверхность (в приведенной ниже таблице указаны различные средства, которые могут быть использованы). Не следует использовать для очистки варочной панели технику на паровой основе..

ОЧИСТКА И УХОД ЗА СТЕКЛОМ

При очистке панели должна учитываться степень загрязнения, и, в зависимости от этого, должны использоваться различные инструменты и чистящие средства.

Легкое загрязнение

Легкое нелипкое загрязнение можно очистить с помощью влажной ткани и мягких моющих средств или теплой мыльной воды.

Сильное загрязнение

Сильную грязь и жир следует очищать с помощью специального средства для стеклокерамики. Пожалуйста, следуйте инструкциям производителя.

Липкие пригоревшие пятна могут быть удалены с помощью скребка с острым

лезвием.

Радужные разводы: возникают, если на дне кастрюли имеются пятна жира или когда жир при варке попадает между стеклом и кастрюлей. Могут быть удалены с поверхности стекла при помощи никелевой мочалки с использованием воды или специального чистящего средства для стеклокерамики.

Пластиковые предметы, сахар или пища с высоким содержанием сахара, которые плавятся на варочной панели, должны быть немедленно удалены с помощью скребка, пока они находятся в горячем состоянии.

При изменении цвета стекла.

Это не влияет на его эффективность и стабильность, и, как правило, вызвано недостаточной очисткой или некачественными кастрюлями.

Металлические разводы бывают вызваны скольжением металлических кастрюль по стеклу. Они могут быть удалены путем тщательной очистки с использованием специального чистящего средства для стеклокерамики, хотя, возможно, потребуется несколько раз повторить процедуру очистки.

Износ разметки является результатом использования абразивных моющих средств или кастрюль с неровными основаниями, которые приводят к износу трафаретной разметки.

Будьте особенно внимательны при использовании скребка для стекла. Лезвие может привести к травмам!

Используйте лезвие только на стеклокерамической поверхности - избегайте контакта корпуса скребка со стеклом, так как это может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Используйте лезвия, которые находятся в идеальном состоянии, и заменяйте лезвия, как только они демонстрируют какие-либо признаки износа.

Когда вы закончили использовать скребок, закройте его лезвие, и уберите скребок.



Рис. 12 Использование скребка
Лезвие закрыто Лезвие открыто

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА		
Средство	Следует ли использовать данное средство для стекла?	
	для поверхности	вокруг стекла?
Мягкие и жидкие моющие средства	ДА	ДА
Агрессивные моющие средства или порошки	НЕТ	НЕТ
Специальные чистящие средства для стеклокерамики	ДА	ДА
Спреи для удаления жира (для печей и т.д.)	НЕТ	НЕТ
Мягкая ткань	ДА	ДА
Кухонные полотенца	ДА	ДА
Кухонная ткань	ДА	ДА
Никелевые мочалки (никогда не используйте сухими)	ДА	НЕТ
Стальные мочалки	НЕТ	НЕТ
Жесткие синтетические мочалки (зеленые)	НЕТ	НЕТ
Мягкие синтетические мочалки (синие)	ДА	ДА
Скребки для стекла	ДА	НЕТ
Жидкий полироль для бытовой техники и / или стекла	ДА	ДА

Кастрюли могут прилипнуть к стеклу, если между этими поверхностями находится расплавленное вещество. Не пытайтесь оторвать кастрюлю, когда панель находится в холодном состоянии – вы можете сломать стеклокерамическую поверхность.


Не становитесь на стекло или не опирайтесь на него, так как стекло может сломаться и послужить причиной травм. Не кладите какие-либо предметы на стекло.

ОЧИСТКА И УХОД ЗА РАМОЙ

Удаляйте грязь с рамы при помощи влажной ткани или теплой мыльной воды. При наличии стойких пятен используйте специальное чистящее средство для стеклокерамики или жидкий полироль для бытовой техники. Разотрите средство по поверхности изделия, не разбавляя водой, оставьте его на некоторое время, чтобы дать средству подействовать, а затем протрите сухой тряпкой. Не используйте металлические или жесткие синтетические мочалки.

Компания «ТЕКА ИНДАСТРИАЛ С.А.» оставляет за собой право вносить изменения в свои руководства в любом случае, когда она сочтет это необходимым или полезным, при этом, не изменяя их основные спецификации.

Требования по безопасности окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке означает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий приемный пункт для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного продукта, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в случае неправильной утилизации данного изделия; пожалуйста, обратитесь в местную службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы приобрели продукт.

Если что-то не работает

Прежде чем звонить в Службу технической поддержки, пожалуйста, выполните следующие проверки:

Неисправность	Возможные причины	Возможное устранение
ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ		
Ни конфорки, ни сигнальные лампы не работают		
	Кабель не подключен к сети питания	Подключить кабель к сети питания
Кастриля прилипает к стеклу		
	Пригоревшее вещество между сковородкой и стеклом.	Перевести конфорку на полную мощность и попытаться отлепить сковородку.
	Дно кастрюли выполнено из неподходящих материалов.	Проверьте дно ваших кастрюль и не передвигайте их по стеклу.
ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ:		
Сообщение ER 25 и звуковой сигнал		
	Перебой напряжения в сети электропитания	Свяжитесь со Службой технической поддержки
Сообщение ER 21 на панели управления и последующее отключение прибора		
	Если во время приготовления пищи температура управляющей электроники становится слишком высокой, прибор отключится во избежание повреждений. Неисправности вследствие перегрева возникают только во время приготовления пищи при экстремальных условиях эксплуатации (приготовление пищи в течение длительного времени при работе конфорки на полную мощность)..	Дайте варочной панели остыть в течение нескольких минут. Если неисправность сохраняется, проверьте, была ли установка выполнена в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве.
МОДЕЛИ ТТ 600, ТТ 630, ТВ 600, ТР 600, ТС 620, ТР 735 АВ, ТР 641, ТМ 601 и ТВ 641:		
Сообщение ER 03 на панели управления и звуковой сигнал. Отключение управления		
	Посторонний предмет или жидкость закрывает панель сенсорного управления.	Удалите предмет или жидкость, закрывающую панель сенсорного управления.
Индикация A L появляется на панели управления, и она не работает		
	Управление заблокировано	Следуйте инструкциям по разблокировке управления.
МОДЕЛИ ТТ 620, ТР 620, ТР 640, ТТ 640 и ТМ 620:		
Повторяющийся звуковой сигнал, отключение управления и индикация г ¹ на дисплее		
	Посторонний предмет или жидкость закрывает панель сенсорного управления.	Удалите предмет или жидкость, закрывающую панель сенсорного управления.

Teka Subsidiaries

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



www.teka.com

P22117R01