

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

EM/30 2G – EM/30 2G AI – EM/30 2G AI AL
EM/30 2P – EM/30 2P T – VM/30 2P – VM/30 2P T

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS PARA COZINHAR

EM/30 2G – EM/30 2G AI – EM/30 2G AI AL
EM/30 2P – EM/30 2P T – VM/30 2P – VM/30 2P T



Teka

CL
Chile

La instalación del producto deberá ser realizada
solamente por instaladores autorizados por la
Superintendencia de Electricidad y Combustibles

Índice

ES

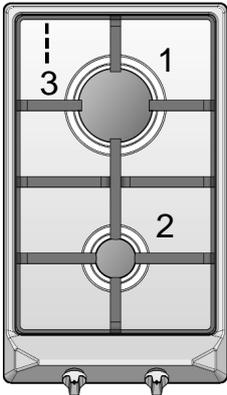
Presentación	Página 3
Guía de Uso	4
Instalación	5
Emplazamiento de las encimeras de cocción	5
Emplazamiento del horno	6
Anclaje de la encimera de cocción	6
Conexión del gas	6
Conexión eléctrica	7
Transformación del gas	7
Información técnica	9
Dimensiones y potencias	9
Datos técnicos	10
Uso y Mantenimiento	11
Requisitos especiales antes de la puesta en servicio	11
Encendido de los quemadores	11
Sistema antigiro accidental en mandos de gas	12
Componentes de un sistema con seguridad	12
Consejos para la buena utilización de los quemadores	13
Limpieza y conservación de los quemadores	13
Mantenimiento de los quemadores	14
Funcionamiento de los modelos con placas eléctricas	14
Consejos para la buena utilización de las placas eléctricas	15
Limpieza y conservación de las placas eléctricas	15
Funcionamiento de las placas VT	16
Consejos para la buena utilización de las placas VT	17
Limpieza y conservación de las encimeras vitrocerámicas	18
Si algo no funciona	21

Índice

PT

Apresentação	Página 3
Guia de Utilização	22
Instalação	23
Colocação das placas de cozinha	23
Colocação do forno	24
Fixação da placa de cozinha	24
Ligação ao gás	24
Ligação eléctrica	25
Transformação do gás	25
Informação técnica	27
Dimensões e potências	27
Dados técnicos	28
Utilização e Manutenção	29
Requisitos especiais antes da sua utilização	29
Acender os queimadores	29
Sistema para impedir rodar o botão de gás acidentalmente	30
Componentes de um sistema com segurança	30
Conselhos para uma boa utilização dos queimadores	31
Limpeza e conservação dos queimadores	31
Manutenção dos queimadores	32
Funcionamento dos modelos com discos eléctricos	32
Conselhos para uma boa utilização dos discos eléctricos	33
Limpeza e conservação dos discos eléctricos	34
Funcionamento das placas VT	34
Conselhos para uma boa utilização das placas VT	35
Limpeza e conservação das placas vitrocerâmicas	36
Se alguma coisa não funciona	39

Presentación / Apresentação

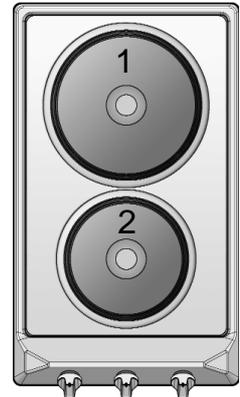
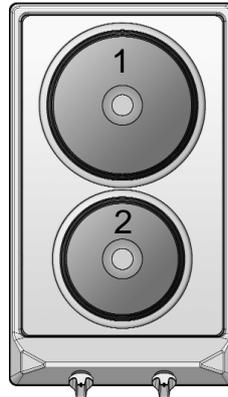


ES Modelos EM/30 2G AI AL, EM/30 2G AI y EM/30 2G

- 1 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
- 2 Quemador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
- 3 Parrilla.
- * Potencia calorífica máxima: 3.440 Kcal/h - 4 kW.

PT Modelos EM/30 2G AI AL, EM/30 2G AI e EM/30 2G

- 1 Queimador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kW.
- 2 Queimador auxiliar de 860 Kcal/h - 1 kW.
- 3 Grelha.
- * Potência calorífica máxima: 3.440 Kcal/h - 4 kW.



3

ES Modelos EM/30 2P y EM/30 2P-T

- 1 Placa eléctrica de 1.500 W, Ø 180 mm.
- 2 Placa eléctrica de 1.500 W, Ø 145 mm.
- 3 Temporizador
- * Potencia nominal máxima: 3.000 W.

PT Modelos EM/30 2P e EM/30 2P-T

- 1 Disco eléctrico de 1.500 W, Ø 180 mm.
- 2 Disco eléctrico de 1.500 W, Ø 145 mm.
- 3 Temporizador
- * Potência nominal máxima: 3.000 W.



4

ES Modelos VM/30 2P y VM/30 2P-T

- 1 Placa eléctrica de 1.700 W, Ø 180 mm.
- 2 Placa eléctrica de 1.200 W, Ø 145 mm.
- 3 Piloto de calor residual.
- 4 Temporizador
- * Potencia nominal máxima: 2.900 W.

PT Modelos VM/30 2P e VM/30 2P-T

- 1 Placa eléctrica de 1.700 W, Ø 180 mm.
- 2 Placa eléctrica de 1.200 W, Ø 145 mm.
- 3 Indicador de calor residual.
- 4 Temporizador
- * Potência nominal máxima: 2.900 W.

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**.

Atención:



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



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

Instalación

Importante

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

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Se practicará en la encimera del mueble o fogón 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 ó 40 mm.

En los modelos independientes se debe colocar una balda en el interior del mueble, siendo la distancia mínima entre la parte inferior de la placa de cocción y la parte superior de la balda de 20 mm.

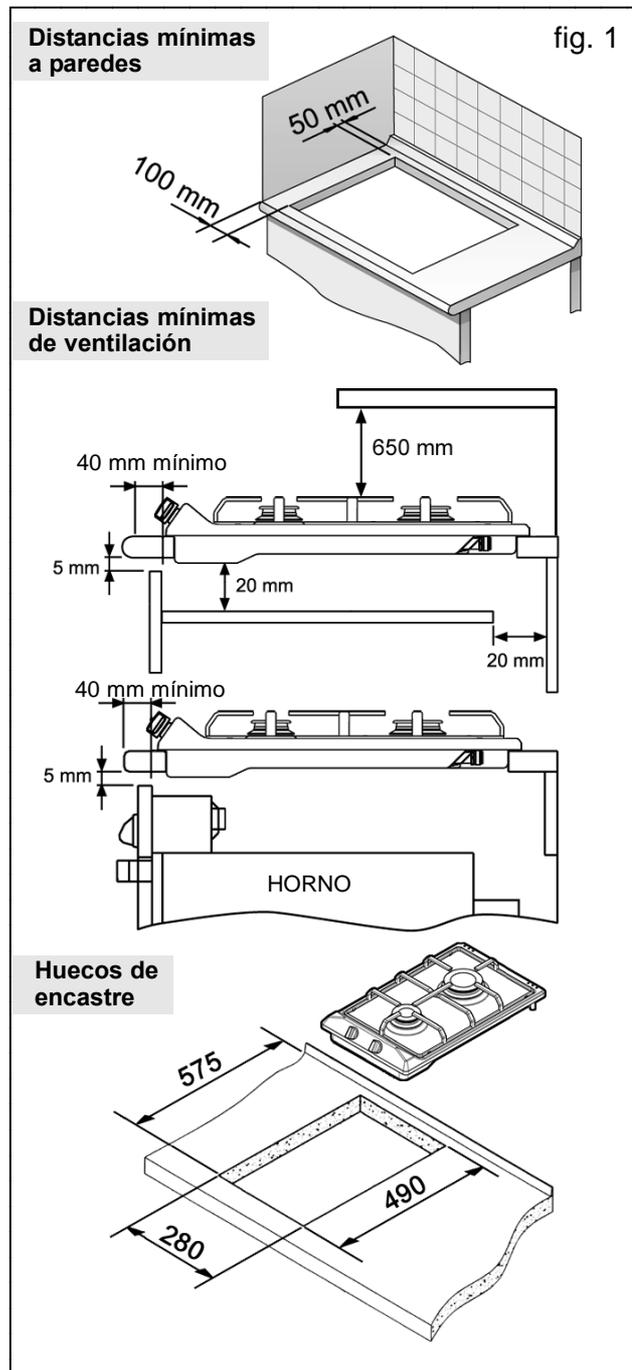
Las encimeras descritas en este manual únicamente pueden ser instaladas con hornos TEKA.

La distancia 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.

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ Las colas utilizadas en la fabrica-

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

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

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

Emplazamiento del horno

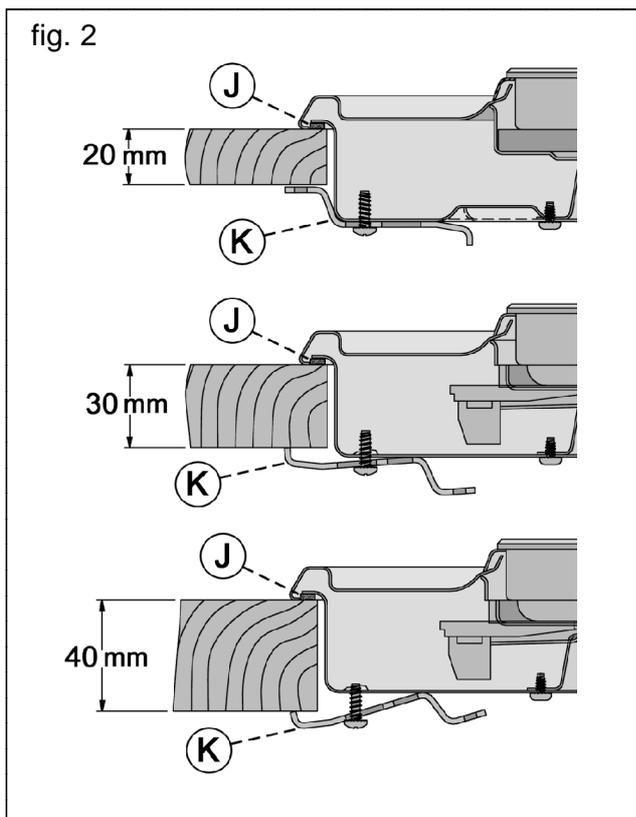


Véase el manual correspondiente.

Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad (J), sobre la parte inferior de la cocina.

Coloque las grapas (K) como se indica en



la figura 2, fijándolas a los orificios de la parte inferior de la carcasa mediante los tornillos rosca chapa suministrados (\varnothing 4,2 mm).

Las grapas (K) y la junta de estanqueidad (J) se suministran y se localizan dentro del embalaje.

Conexión del gas

La conexión de la toma de gas de la encimera de cocción a la red, debe realizarse siguiendo las normas o reglamentos de instalación en vigor.

Además deben realizarse las rejillas de ventilación en el local según indica la normativa vigente.

La encimera viene preparada con una conexión roscada según ISO 228-1 de 1/2" de diámetro. Se suministran como accesorio un tubo de cobre de \varnothing 10/12 mm. en el cual se soldará el tubo de toma de gas.

Cada vez que se desmonta la tuerca de conexión de gas debe cambiarse la junta que lleva la misma.

Para no dañar la encimera al apretar la tuerca del tubo de la conexión de gas, debe utilizarse un par de apriete máximo de 350 cm * Kgf.

Una vez realizada la conexión del gas debe comprobarse la estanqueidad de la instalación. Si la comprobación se hace con aire, ha de tenerse en cuenta que la presión de prueba no sea superior a 200 gr./cm². En caso de no disponer de aire, aplicar agua jabonosa para comprobar la ausencia de fugas en las uniones. **Es totalmente desaconsejable hacer la comprobación con una llama.**

Una vez instalada la encimera comprobar que los mínimos de los quemadores están bien regulados. Para ello encender los quemadores y comprobar que no se apagan al pasar bruscamente del máximo al mínimo.

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

La conexión 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.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de estos aparatos, deberá ser sustituido por el SAT oficial de TEKA, al ser necesarias herramientas especiales.

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

La transformación del gas

¡Importante!

Cualquier modificación del aparato para su adaptación a un gas diferente del que viene preparado, debe ser realizada únicamente por personal autorizado y de acuerdo a las normas en vigor.



Información para el Servicio Técnico: en caso de conversión del tipo de gas o presión en el aparato, deberá colocarse la nueva etiqueta de regulación sobre la existente, con el fin de identificar las nuevas características después del cambio.

Las intervenciones necesarias para la transformación son:

- * La sustitución de los inyectores.
- * La regulación de mínimos de los grifos.

Los inyectores necesarios para cada tipo de gas son los indicados en la tabla 1.

Para **sustituir los inyectores** es necesario seguir las instrucciones siguientes:

- 1 Quitar las parrillas y las partes superiores del quemador para que el inyector quede visible.
- 2 Mediante una llave de tubo de 7 quitar los inyectores y sustituirlos por los deseados. Debe tenerse la precaución de apretar bien el inyector para evitar fugas.
- 3 Colocar la parrilla y quemadores anteriormente quitados.

Una vez que se han cambiado los inyectores, para **regular los mínimos** se procederá de la siguiente manera:

- 1 Encender los quemadores al mínimo.
- 2 Retirar los mandos de la cocina para acceder a los grifos de gas.

- 3 Mediante un destornillador fino de ranura actuar sobre el tornillo que está a la izquierda o en el centro del vástago de la llave de gas (giro a la izquierda más llama y giro a la derecha menos llama).
- 4 Una vez regulado comprobar que al mover de máximo a mínimo bruscamente el mando no se apaga la llama.

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.

Tabla 1

Quemador	Familia	
	Segunda	Tercera
	Grupo H	Grupo 3+
Rápido	116	85
Auxiliar	72	50

Ø inyector expresado en 1/100 mm.

Dimensiones y potencias

Modelos	EM/30 2G	EM/30 2G AI EM/30 2G AI AL	EM/30 2P EM/30 2P T	VM/30 2P VM/30 2P T
Dimensiones de la encimera				
Alto (mm)	90	90	90	90
Largo (mm)	510	510	510	510
Ancho (mm)	300	300	300	300
Dimensiones del emplazamiento en el mueble				
Largo (mm)	490	490	490	490
Ancho (mm)	280	280	280	280
Profundidad (mm)	40	40	40	40
Potencias por quemador y placa				
Quemador de gas rápido 3 kW.	1	1		
Quemador de gas auxiliar 1 kW.	1	1		
Placa eléctrica Ø 180 mm, 1.500 W			1	
Placa eléctrica Ø 145 mm, 1.500 W			1	
Placa radiante 1.700 W				1
Placa radiante 1.200 W				1
Eléctrico:				
Potencia Nominal (W) para 230V*	---	0,6	3.000	2.900
Tensión de alimentación (V)	VER PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO			
Frecuencia (Hz)	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50-60
Gas:				
Potencia máxima kW	4	4		

* Para tensiones distintas a 230 V consulte la placa de características del aparato.

Datos técnicos

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON PLACAS ELÉCTRICAS Y ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La tensión de alimentación y la frecuencia será la que se indica en la placa de características.

Si se agrieta una placa eléctrica deberá desconectar la encimera de la corriente eléctrica.

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS CON QUEMADORES DE GAS

Advertencias:

a) Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.

b) Las condiciones de reglaje de este aparato están inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).

c) Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

 El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural, o abriendo una ventana, o instalando un eficaz dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).

 La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

 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.

Encimera de clase 3.

Tabla 2

País	Categoría
España	II2H3+
Portugal	II2H3+

Tabla 3

Quemador			Rápido	Auxiliar
Consumo Calorífico Nominal	kW	mbar	3	1
Consumos Nominales*	G-20 (Nm ³ /h)	20	0,29	0,10
	G-30 (Kg/h)	29	0,22	0,07
	G-31 (Kg/h)	37	0,21	0,07
Consumo calorífico reducido	kW		0,77	0,33
Rendimiento	%		>52	–

* Consumo sobre Poder Calorífico Superior (H_s)

Uso y Mantenimiento

Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

Antes de conectar la cocina 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 cocina, la cual está situada en la parte inferior y en la garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual.

Recuerde, en su caso, retirar el plástico protector adherido a la encimera.

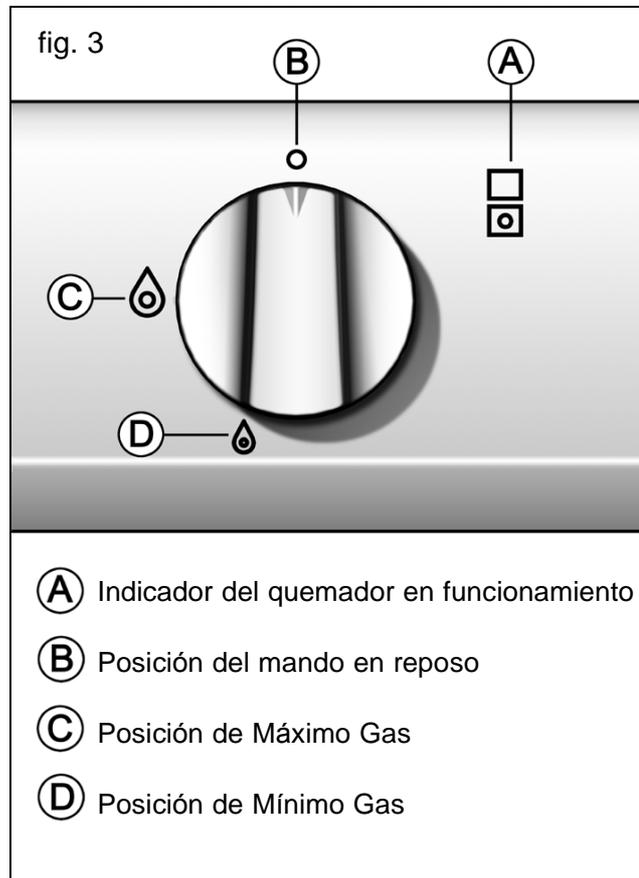
Encendido de los quemadores

- * Verifique que los mandos están en posición correcta.
- * Abra la llave de corte general o la llave de la bombona.
- * Aproxime una llama o chispa al quemador si no se dispone de encendido automático.

Presionar el mando y al mismo tiempo girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máximo (llama grande "C" en figura 3). En este momento el quemador funcionará a la potencia máxima; seguidamente, si conviene, podrá girarse el mando hasta la posición de mínimo (llama pequeña "D").

En los modelos de encimeras que disponen de encendido automático y seguridad, operar de la forma siguiente:

- 1 Pulsar el mando del quemador hacia abajo.
- 2 Pulsando el mando del quemador, girarlo a lo largo de todo su recorrido, hasta que se produzca la ignición del gas,



manteniendo pulsado aproximadamente 2 segundos, para que permita actuar el termopar de seguridad.

- 3 Situar el mando en la posición deseada.

Para el correcto funcionamiento del sistema de encendido automático, es indispensable limpiar periódicamente y con mucho cuidado el encendedor (cerámica y electrodo) para evitar problemas de encendido. Verifique también que las ranuras de los quemadores no estén obstruidas.

En el panel de mandos se dibujan unas zonas marcadas (A) que indican el mando que corresponde a cada quemador.

Si se aprecia olor a gas debe cerrarse la llave de paso de gas a la encimera y ventilar la habitación. Además debe ser comprobada la instalación de gas y la encimera por un técnico especializado.

Utilizar recipientes de fondo plano y comprobar que los mismos asientan correctamente sobre la parrilla, para evitar que los recipientes se deslicen al hervir los alimentos (no utilizar recipientes con base cóncava o convexa).

El diámetro mínimo de los recipientes a utilizar es de 140 mm. Para usar recipientes de diámetro menor, utilizar siempre el quemador auxiliar.

Atención:

⚠ Cuando los quemadores están funcionando o después de haber funcionado, en la placa de la encimera hay zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

⚠ Por razones de seguridad, recomendamos sigan las instrucciones de la compañía suministradora de gas cerrando la llave de suministro cuando no se utilice la encimera.

Sistema antigiro accidental en mandos de gas

📖 En los modelos sin sistema de seguridad (sin dispositivo de corte de gas), los grifos de gas están dotados de un sistema mecánico que impide que los mandos puedan girar libremente desde la posición de cerrado a la posición de abierto (y, por lo tanto, la salida accidental de gas por los quemadores) **si no se empuja previamente el mando.**

⚠ Si en alguna ocasión, durante el uso de la encimera, usted percibiera que algún mando puede girar desde la posición cerrado sin necesidad de empujarlo previamente (por ejemplo: debido a la suciedad que se ha podido introducir y acumular en los grifos de

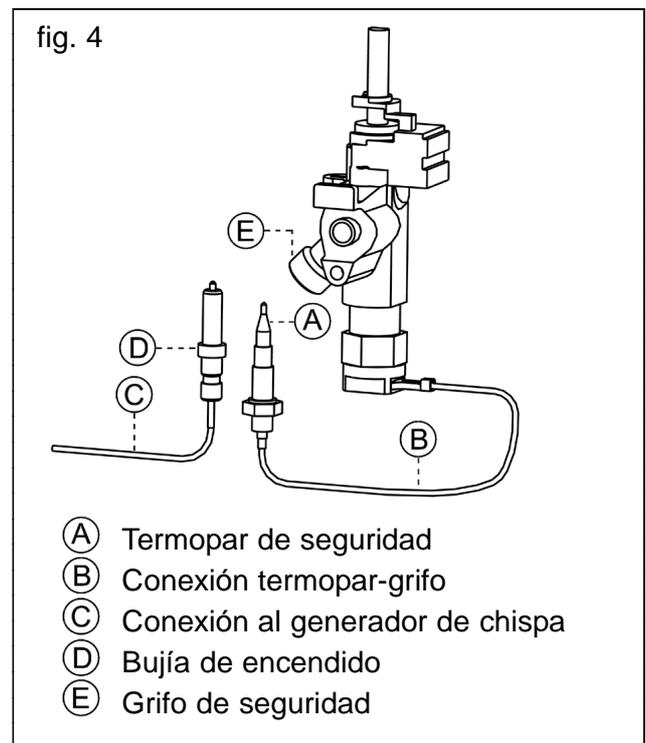
gas) debe usted, por su seguridad, avisar rápidamente al servicio técnico para solucionar esta anomalía.

Componentes de un sistema con seguridad (fig. 4)

En las encimeras de cocción con seguridad (modelos con siglas AL), el dispositivo de corte de gas está formado por los siguientes elementos:

- * Grifo de seguridad
- * Termopar de seguridad junto al quemador
- * Conexión termopar-grifo

El termopar envía una señal eléctrica al grifo, detectando la presencia o no de llama en el quemador. Durante el encendido debe mantener presionado el grifo aproximadamente unos dos segundos, hasta que el termopar se haya calentado y envíe la señal eléctrica suficiente al grifo. En caso de que el quemador se apague, la falta de llama es detectada por el termopar que hace que el grifo de seguridad corte el paso de gas.



Consejos para la buena utilización de los quemadores

- * No se deben emplear quemadores rápidos con recipientes de poco diámetro, pues parte de la llama se difundirá fuera del recipiente, y de esa forma el rendimiento será mucho menor (ver fig. 5).

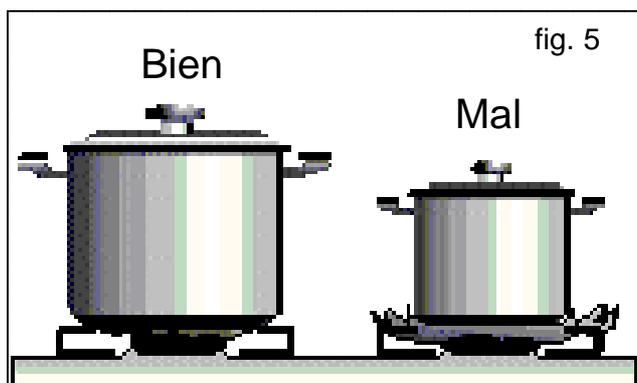


fig. 5

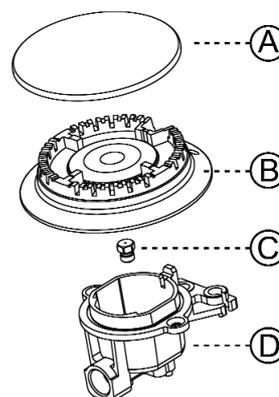
- * Los quemadores no deben funcionar sin un recipiente sobre ellos, así se evitará un gasto inútil de gas y que la parrilla se caliente en exceso. Es importante que el recipiente esté tapado, ahorrará energía.
- * Cuando los quemadores están funcionando no deben estar expuestos a corrientes de aire fuertes, pues además de la pérdida de potencia calorífica, se tiene el peligro de que se apague la llama, con lo que el gas se escapará, salvo en las encimeras con seguridad, pudiendo producir cualquier accidente. Esto se debe tener en cuenta sobre todo al funcionar con los quemadores a potencia mínima.
- * Si el quemador ahuma los recipientes o las puntas de la llama son amarillas, deberá limpiar dicho quemador. Si esta anomalía persiste se avisará al Servicio de Asistencia Técnica.
- * No se recomiendan las planchas o rejillas para conseguir una ebullición a fuego lento, debido a que dañan la encimera.

- * No utilizar placas de fundición sobre la parrilla, ya que estas reflejan un calor excesivo a la encimera de cocción.
- * Los recipientes colocados sobre los quemadores no deberán sobresalir fuera de los límites de la encimera de cocción, para que el efecto del rebote de la llama no perjudique las encimeras con superficies no resistentes a las altas temperaturas.

Limpieza y conservación de los quemadores

- * Las parrillas deben limpiarse con un estropajo que no sea abrasivo, una vez que se hayan enfriado.
- * Los quemadores (fig. 6) deben limpiarse periódicamente, sobre todo las ranuras; para ello serán sumergidos en agua jabonosa templada y frotados con un estropajo o con un cepillo de púas rígidas.
- * No limpiar las tapas difusoras esmaltadas cuando estén todavía calientes. Son perjudiciales los productos abrasivos: vinagre, café, leche, agua salada y jugo de tomate, que permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas.

fig. 6



- Ⓐ Tapa difusora
- Ⓑ Corona difusora
- Ⓒ Inyector
- Ⓓ Porta-inyector

- * El acero inoxidable se debe lavar con agua jabonosa y un paño suave. Si después de esto la chapa queda amarillenta, recomendamos emplear: limón, vinagre, amoníaco rebajado con agua o algún producto de limpieza que contenga este último elemento.
- * Al limpiar el aparato con los quemadores desmontados debemos tener cuidado de que no se introduzcan líquidos u objetos en el orificio del inyector.
- * No utilizar para la limpieza productos que ataquen el aluminio, como sosa, aceite, etc.

Nota: Compruebe cada vez que monte un quemador, que todos los elementos se ajustan correctamente. Un componente mal colocado puede producir mala combustión y/o sobrecalentamientos.

Mantenimiento de los quemadores

Siempre que se desmonten los grifos de gas debe cambiarse la junta que lleva entre éstas y el tubo distribuidor. El funcionamiento de los quemadores es correcto cuando su llama es estable y de color azul verdoso. Si las puntas fueran amarillas deben limpiarse bien los quemadores; si aun persisten, consulte con el Servicio Técnico.

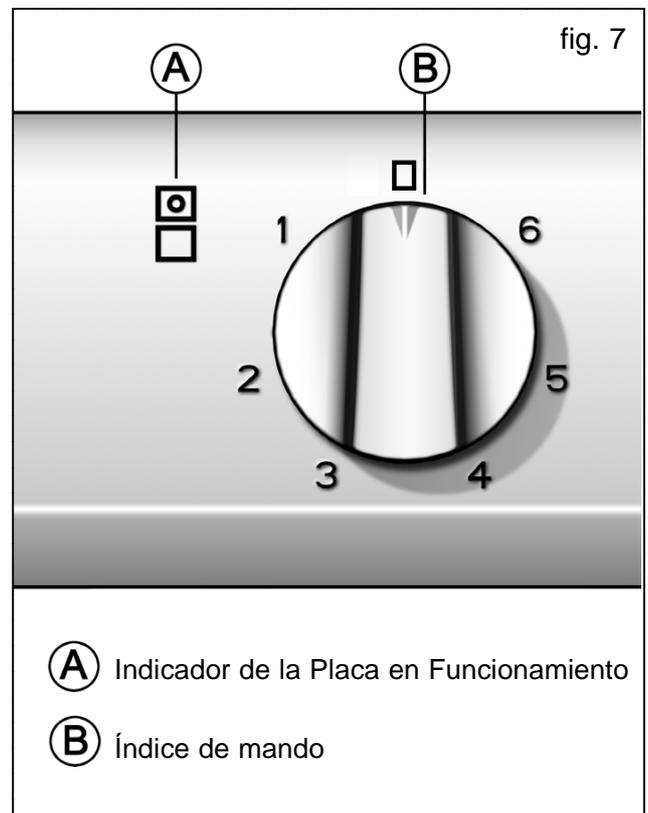
Para garantizar la estanqueidad de la instalación de gas y el buen funcionamiento de los quemadores es necesario que la encimera sea revisada por el Servicio Técnico especializado por lo menos una vez cada 4 años.

Nota: Cualquier modificación o reglaje que deba realizarse sobre el aparato debe ser realizado por personal técnico autorizado.

Funcionamiento de los modelos con placas eléctricas

Las placas eléctricas están controladas por un conmutador de siete posiciones (ver fig. 7). Para obtener distintas potencias, basta con girar el mando correspondiente y llevarle a la posición deseada. En el panel de mandos va dibujado unas zonas marcadas (A) donde se indica con un círculo el mando que corresponde a cada placa.

Antes de encender la placa se debe colocar el recipiente sobre ella.



Las potencias que corresponden a cada posición del conmutador son las que indicamos a continuación:

Placa Ø 180 - 1500 W.	
Mando en	Potencia
0	Apagado
1	135 W.
2	220 W.
3	300 W.
4	850 W.
5	1150 W.
6	1500 W.

Placa Ø 145 - 1500 W.	
Mando en	Potencia
0	Apagado
1	135 W.
2	165 W.
3	250 W.
4	500 W.
5	750 W.
6	1500 W.

La placa de Ø 145 mm a 1500 W (de punto rojo) calienta de una forma rápida a su potencia máxima durante los primeros cinco minutos aproximadamente, pasados los cuales su potencia baja a 750 W, con lo que se consigue mantener la temperatura.

En la primera conexión o si la placa ha estado mucho tiempo sin funcionar, es necesario eliminar la humedad absorbida por el aislamiento. Para conseguir este secado poner la placa en funcionamiento sin ningún recipiente sobre ella durante cinco minutos en la posición 2 del conmutador. El olor y el humo desprendidos no ofrecen ningún peligro, aunque son desagradables, por lo tanto, asegure una buena ventilación, abriendo las puertas y ventanas que conduzcan al exterior.

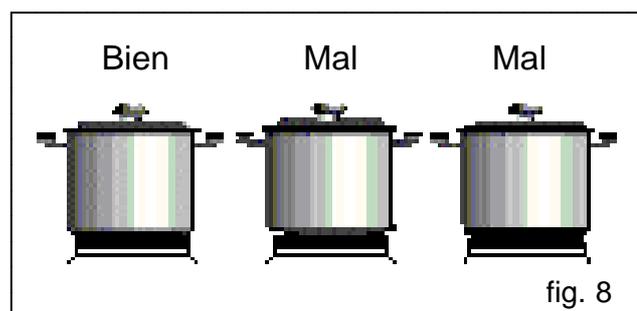
El modelo EM/30 2P T lleva incorporado otro mando más, correspondiente a un temporizador, el cual limita el calentamiento

de las placas en función del tiempo marcado previamente. Para que las placas funcionen es imprescindible que el temporizador no esté en cero.

Consejos para la buena utilización de las placas

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las encimeras deben cumplirse los siguientes requisitos:

- * Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre la placa y el recipiente, mayor será la transmisión de calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura cómo en los recipientes con golpes y abombados la superficie de contacto es más pequeña. (ver fig. 8)



- * No utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el de la placa, de esta manera también se evita que los alimentos, cuando están en ebullición, se derramen sobre las placas.
- * Secar el fondo exterior de los recipientes antes de colocarlos sobre las placas.
- * Cuando se acabe de cocinar es conveniente tener la placa al mínimo o apagarla instantes antes de quitar el recipiente; de esta manera se aprovecha la energía almacenada y además evitará que la placa trabaje en vacío.



No utilizar nunca la placa eléctrica sin un recipiente encima.

Limpieza y conservación de las placas

- * Antes de proceder a la limpieza debe desconectarse la toma de corriente eléctrica.
- * Para la limpieza no deben utilizarse productos que sean agresivos para el aluminio, como sosa, ácidos, etc.
- * Las placas eléctricas se deben limpiar con agua jabonosa y un estropajo que no raye. Si después de cocinar observa que el aro de acero inoxidable de la placa o de encimera amarillean ligeramente podrá evitarlo con limón, vinagre, amoníaco rebajado con agua o cualquier producto que contenga este último elemento.
- * Si eventualmente se derramara algún líquido sobre la placa deberá quitarse al instante con un paño. Nunca deje que se carbonicen sobre la placa, pues la transmisión de calor sería mucho más pequeña.
- * Si la placa no se va a utilizar durante un prolongado periodo de tiempo, debe ser engrasada, pues de esta manera la superficie quedará brillante y además se evita la oxidación.
- * Recuerde que para mayor duración de la placa debe evitar, en lo posible, la humedad y la temperatura excesivas.
- * No se deben utilizar, para la limpieza de la encimera de cocción, aparatos que funcionen mediante vapor.



No limpiar las placas cuando están todavía calientes.

Funcionamiento de las placas vitrocerámicas

Las placas de las encimeras vitrocerámicas están controladas por un conmutador de siete posiciones. Para obtener distintas potencias tan sólo hay que girar el mando correspondiente y llevarle a la posición deseada.

Antes de encender la placa se debe colocar el recipiente sobre ella.

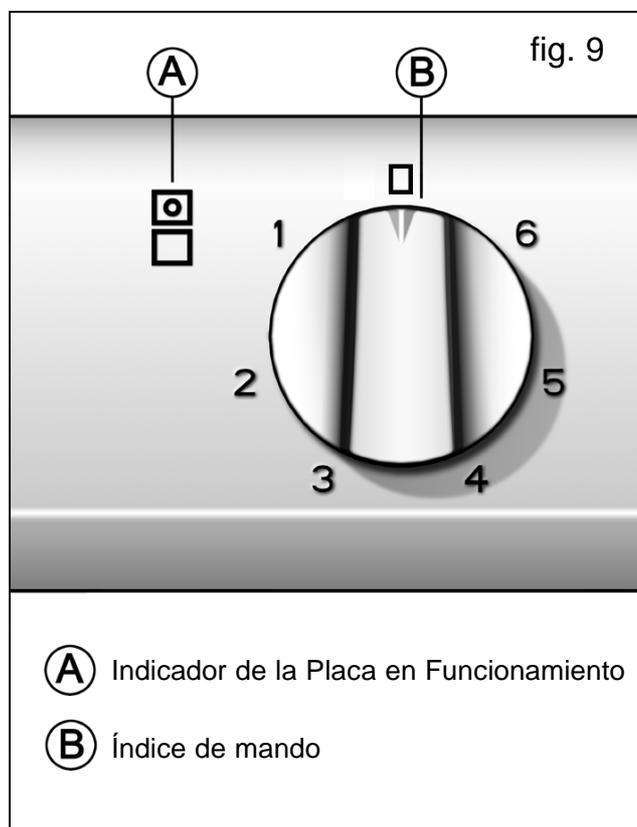
Las potencias que corresponden a cada posición del conmutador son las que indicamos a continuación:

Placa 1700 W.	
Mando en	Potencia
0	Apagado
1	180 W.
2	290 W.
3	470 W.
4	760 W.
5	1230 W.
6	1700 W.

Placa 1200 W.	
Mando en	Potencia
0	Apagado
1	130 W.
2	206 W.
3	350 W.
4	500 W.
5	850 W.
6	1200 W.

Piloto de calor residual

Cuando una zona calefactora alcanza una temperatura superior a los $60 \pm 15^\circ\text{C}$ se enciende el piloto de calor residual correspondiente, manteniéndose encendido



aunque el mando esté en cero mientras no baje la temperatura. Sin embargo, siempre deberá tenerse precaución con la temperatura que tiene la zona de cocción, ya que existe una posibilidad remota de que el piloto se funda y no indique la temperatura de la mencionada zona.

En el mismo panel de mandos se encuentra una lámpara piloto que nos indica el funcionamiento de una o más placas.

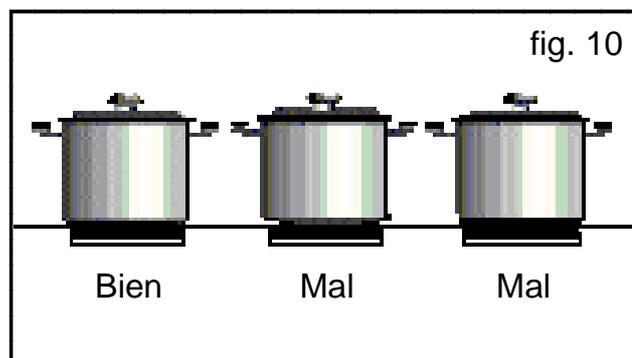
Sobre el panel de mandos van dibujados unos rectángulos que indican a qué placa corresponde cada mando.

El modelo VM/30 2P T lleva incorporado otro mando más, correspondiente a un temporizador, el cual limita el calentamiento de las placas en función del tiempo marcado previamente. Para que las placas funcionen es imprescindible que el temporizador no esté en cero.

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



- * Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos.
- * No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- * Centrar bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
- * Secar los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
- * No dejar ningún objeto o utensilio de plástico o láminas de aluminio sobre la encimera de vidrio.
- * No deslizar los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.

- * No utilizar la encimera vitrocerámica sin un recipiente sobre la zona encendida.
- * No cocinar con recipientes de plástico.
- * El material de los recipientes debe ser resistente para evitar que se funda sobre el vidrio.
- * El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.

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

Limpeza y conservación encimeras vitrocerámicas

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría de esta forma la limpieza

es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

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

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

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

Suciedad ligera

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

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante.



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 (por ejem.: Vitroclen)	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

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

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

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

Cambios de color del vidrio.

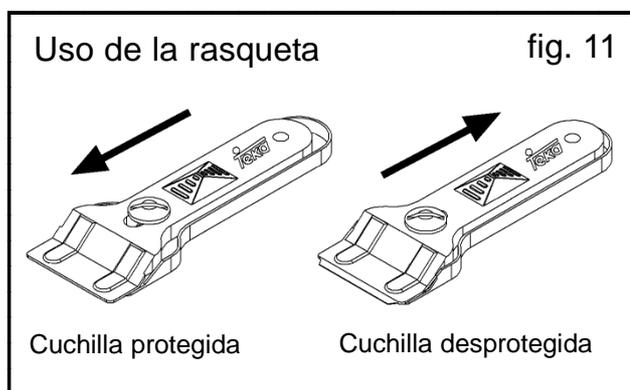
No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

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

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

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

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



⚠ Utilizar cuchillas en perfecto estado, reemplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.

⚠ Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 11).

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

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

MANTENIMIENTO DEL MARCO

Elimine la suciedad usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. En caso de manchas persistentes utilice un limpiador específico de vitrocerámicas o pulimento líquido para electrodomésticos. Aplique frotando el producto sin diluir, déjelo actuar y retírelo con un paño seco. No use estropajos metálicos o sintéticos

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

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Si algo no funciona

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

Defecto	Posible causa	Posible solución
No funcionan las placas ni los pilotos		
	El cable de red no está conectado	Conectar el cable a la red
No salta chispa al pulsar el mando para activar el encendido automático		
	No llega tensión al enchufe	Proceda a revisar/ reparar la red eléctrica
Salta chispa pero no enciende el quemador		
	Está sucia o engrasada la bujía y la zona del quemador donde debe saltar la chispa	Limpiar el extremo de la bujía y el quemador
No encienden los quemadores de gas		
	No llega gas a la encimera	Comprobar que está correctamente abierto el regulador de la bombona
		Abrir la llave de paso si se trata de gas canalizado
El quemador enciende pero al dejar de pulsar el mando que actúa sobre la seguridad se apaga		
	La llama no sale por la zona que calienta el termopar	Limpiar los orificios del quemador
Los quemadores de gas ensucian los recipientes		
	Orificios de los quemadores sucios	Limpiar los orificios de los quemadores
	Inyector o portainyector sucio	Limpiar portainyector e inyector sin utilizar objetos que puedan dañar o variar el diámetro del orificio de salida de gas
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 deslizarlos sobre el vidrio