

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

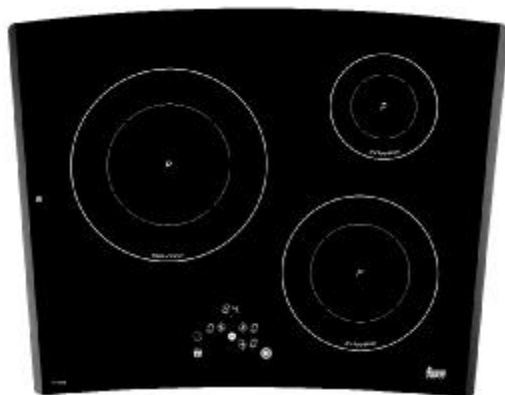
ENCIMERAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

IR 622 - IT 622 - IT 635 - IR 635
IT 645 - IR 645 - IR 735 AB - IR 644
IT 644 - IR 640 - IRC 620 - IBC 620
IR 604 - IQ 640 - IQ 644

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

PLACAS PARA COZINHAR DE INDUÇÃO

IR 622 - IT 622 - IT 635 - IR 635
IT 645 - IR 645 - IR 735 AB - IR 644
IT 644 - IR 640 - IRC 620 - IBC 620
IR 604 - IQ 640 - IQ 644



teka

Apresentação	Página 5	Instrucciones de Uso del Control	
Guía de Utilização	38	Táctil para todos los modelos	53
Instalação	39	Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado	53
Colocação da placa para cozinhar	39	Deteção de recipientes (placas indução)	53
Fixação da placa para cozinhar	41	Golpe de ebulição	54
Conexão eléctrica	41	Função Power	56
Informação técnica	42	Desconexão de segurança	57
Dimensões e características	42	Protecção contra sobreaque-cimentos	57
Utilização e Manutenção	43	Sobretensões na rede	57
Requisitos especiais antes da sua utilização	43	Sugestões e recomendações	58
Instruções de uso e Control Táctil (modelos ..622, ...635, ...645, ...735 y ...620)	43	Limpeza e conservação	59
Bloqueio dos sensores da placa de cozinha	45	Se alguma coisa não funciona	61
Função para manter quente um recipiente	46		
Função temporizador	46		
O relógio como cronómetro	48		
Instruções de uso e Control Táctil (modelos ...644 y ...640)	48		
Bloqueio dos sensores da placa de cozinha	50		
Função <i>Stop</i>	51		
Função para manter quente um recipiente	51		
Função temporizador	51		
O relógio como cronómetro	52		

Presentación / Apresentação

ES Notas sobre los recipientes a utilizar en su encimera de inducción

El recipiente a emplear debe tener un tamaño de fondo tal que cubra completamente la zona de cocción dibujada en el vidrio.

Dependiendo del tipo de recipiente (material y tamaño) las zonas de inducción pueden funcionar con recipientes menores.

Tenga en cuenta que las placas de inducción necesitan para funcionar recipientes de fondo ferromagnético (material atraído por un imán).

⚠ **Utilice siempre sobre las placas de inducción, recipientes de fondo plano y liso. El empleo de recipientes con el fondo deformado, cóncavo u ondulado, provoca sobrecalentamientos que pueden dañar el vidrio o el propio recipiente.**

⚠ **Tenga en cuenta que el recipiente que utiliza puede tener una gran influencia en el rendimiento de cualquier placa de inducción. Puede encontrar recipientes en el mercado que, a pesar de estar marcados como aptos para inducción, tengan un rendimiento muy bajo o problemas para ser reconocidos por la placa de inducción, debido a la poca cantidad o calidad del material ferromagnético que tenga el recipiente en su base.**



PT Notas sobre os recipientes a utilizar na sua placa de indução

O recipiente a utilizar deve ter um tamanho que tape completamente a zona de cozinhado desenhada no vidro.

Dependendo do tipo de recipiente (material e tamanho), a zona de indução pode funcionar com recipientes menores.

Ter em atenção que as placas de indução para funcionar necessitam de recipientes de fundo ferromagnético (material atraído por um íman)

⚠ **Utilizar sempre recipientes de fundo plano e liso. A utilização de recipientes com fundo deformado, côncavo ou ondulado, provoca sobreaquecimento que pode danificar o vidro ou o próprio recipiente.**

⚠ **Tenha em conta que o recipiente que utiliza, pode ter grande influência no rendimento da placa de indução. Pode encontrar recipientes no mercado, que apesar de estarem aptos para a indução, têm baixo rendimento ou dificuldades em serem reconhecidos pela placa de indução, devido à pouca quantidade de material ferromagnético existente na base do recipiente.**



ES Modelos IR 622 / IT 622

- 1 Placa inducción de 2.300 / 3.200* W
- 2 Placa radiante doble circuito de 700 / 2.100 W.
- 3 Placa inducción de 1.400 / 1.800* W
- 4 Placa radiante de 1.500 W.

* Potencia de inducción con la función Power activada.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.300 Watts.
- Potencia máxima de inducción: 3.700 Watts.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 Kiloherzios.

PT Modelos IR 622 / IT 622

- 1 Placa indução de 2.300 / 3.200* W
- 2 Placa radiante duplo circuito de 700/2.100 W.
- 3 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
- 4 Placa radiante de 1.500 W.

* Potência de indução com a função Power activa

- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.300 Watts.
- Potência máxima de indução: 3.700 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.
- Frequência indução: 20 a 60 Kiloherzios.



ES Modelos IR 635 / IT 635

- 1 Placa de inducción de 2.400 / 3.200* W
- 2 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
- 3 Placa de inducción de 2.200 / 3.200* W

* Potencia de inducción con la función Power activada.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 6.800 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kilohertzios.

PT Modelos IR 635 / IT 635

- 1 Placa indução de 2.400 / 3.200* W
- 2 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
- 3 Placa indução de 2.200 / 3.200* W

* Potência de indução com a função Power activa

- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 6.800 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.
- Frequência indução: 20 a 60 kiloHertz.



ES Modelos IR 735 AB

- 1 Placa de inducción de 2.400 / 3.200* W
- 2 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
- 3 Placa de inducción de 2.200 / 3.200* W

* Potencia de inducción con la función Power activada.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 6.800 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kilohertzios.

⚠ El círculo interior en las zonas de cocción de inducción representa el diámetro mínimo del fondo del recipiente, reconocido por el inductor en condiciones normales.

PT Modelos IR 735 AB

- 1 Placa indução de 2.400 / 3.200* W
- 2 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
- 3 Placa indução de 2.200 / 3.200* W

* Potência de indução com a função Power activa

- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 6.800 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.
- Frequência indução: 20 a 60 kiloHertz.

⚠ O círculo interior nas zonas de cozinhado representa o diâmetro mínimo do fundo do recipiente, detectado pelo indutor em condições normais.



ES Modelos IR 645 / IT 645

- 1 Placa de inducción de 2.200 / 3.200* W
- 2 Placa de inducción de 1.800 / 2.500* W
- 3 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
- 4 Placa de inducción de 1.800 / 2.500* W
- * Potencia de inducción con la función Power activa.
- Indicador de calor residual. **(H)**
- Potencia máxima de inducción: 7.200 Watts.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

PT Modelos IR 645 / IT 645

- 1 Placa indução de 2.200 / 3.200* W
- 2 Placa indução de 1.800 / 2.500* W
- 3 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
- 4 Placa indução de 1.800 / 2.500* W
- *Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. **(H)**
- Potência máxima de indução: 7.200 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.
- Frequência indução: 20 a 60 kiloHertz.



ES Modelos IR 640

- 1 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
- 2 Placa de inducción de 2.400 / 3.200* W
- 3 Placa de inducción de 2.300 / 3.200* W
- * Potencia de inducción con la función Power activa.
- Indicador de calor residual. **(H)**
- Potencia máxima de inducción: 6.900 Watts.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

PT Modelos IR 640

- 1 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
- 2 Placa indução de 2.400 / 3.200* W
- 3 Placa indução de 2.300 / 3.200* W
- * Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. **(H)**
- Potência máxima de indução: 6.900 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.
- Frequência indução: 20 a 60 kilohertz.

⚠ El círculo interior en las zonas de cocción de inducción representa el diámetro mínimo del fondo del recipiente, reconocido por el inductor en condiciones normales.


⚠ O círculo interior nas zonas de cozinhado representa o diámetro mínimo do fundo do recipiente, detectado pelo indutor em condições normais.



ES Modelos IR 644 / IT 644

- 1 Placa de inducción de 1.850 / 2.500* W
- 2 Placa de inducción de 1.850 / 2.500* W
- 3 Placa de inducción de 2.300 / 3.200* W
- 4 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kilohertzios.


Las placas 1 y 3 cuentan con un mismo generador de inducción, que dispone de una potencia máxima de 3.700 W. Por tanto, estas dos zonas de cocción no podrán emplearse simultáneamente a máxima potencia.

 El círculo interior en las zonas de cocción de inducción representa el diámetro mínimo del fondo del recipiente, reconocido por el inductor en condiciones normales.

PT Modelos IR 644 / IT 644

- 1 Placa indução de 1.850 / 2.500* W
- 2 Placa indução de 1.850 / 2.500* W
- 3 Placa indução de 2.300 / 3.200* W
- 4 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
- *Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.
- Frequência indução: 20 a 60 kilohertz.

As zonas de cozinhado 1 e 3 pertencem ao mesmo módulo de indução, o qual possui uma potência máxima de 3700W. Por isso, estas duas zonas de cozinhado, não poderão estar simultaneamente à máxima potência.

 O círculo interior nas zonas de cozinhado representa o diâmetro mínimo do fundo do recipiente, detectado pelo indutor em condições normais.



ES Modelos IRC 620 / IBC 620

- 1 Placa de inducción de 2.300 W.
- 2 Placa de inducción de 1.400 W.
- 3 Placa de inducción de 1.400 W
- 4 Placa de inducción de 2.300 W.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 Kiloherzios.

PT Modelos IRC 620 / IBC 620

- 1 Placa indução de 2.300 W
- 2 Placa indução de 1.400 W.
- 3 Placa indução de 1.400 W
- 4 Placa indução de 2.300 W.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50 Hertz.
- Frequência indução: 20 a 60 KiloHertz.



ES Modelo IR 604

- 1 Placa de inducción de 2.300 W.
- 2 Placa de inducción de 1.400 W.
- 3 Placa de inducción de 1.400 W
- 4 Placa de inducción de 2.300 W.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 Kiloherzios.

PT Modelo IR 604

- 1 Placa indução de 2.300 W
- 2 Placa indução de 1.400 W.
- 3 Placa indução de 1.400 W
- 4 Placa indução de 2.300 W.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50 Hertz.
- Frequência indução: 20 a 60 KiloHertz.



ES Modelo IQ 640

- 1 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
- 2 Placa de inducción de 2.400 / 3.200* W
- 3 Placa de inducción de 2.300 / 3.200* W
- * Potencia de inducción con la función Power activada.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 6.900 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

⚠ El círculo interior en las zonas de cocción de inducción representa el diámetro mínimo del fondo del recipiente, reconocido por el inductor en condiciones normales.

PT Modelo IQ 640

- 1 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
- 2 Placa indução de 2.400 / 3.200* W
- 3 Placa indução de 2.300 / 3.200* W
- * Potência de indução com a função Power activa

- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 6.900 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.
- Frequência indução: 20 a 60 kilohertz.

⚠ O círculo interior nas zonas de cozinhado representa o diâmetro mínimo do fundo do recipiente, detectado pelo indutor em condições normais.




ES Modelo IQ 644

- 1 Placa de inducción de 1.850 / 2.500* W
- 2 Placa de inducción de 1.850 / 2.500* W
- 3 Placa de inducción de 2.300 / 3.200* W
- 4 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W

* Potencia de inducción con la función Power activada.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kilohertzios.

Las placas **1** y **3** cuentan con un mismo generador de inducción, que dispone de una potencia máxima de 3.700 W. Por tanto, estas dos zonas de cocción no podrán emplearse simultáneamente a máxima potencia.

 El círculo interior en las zonas de cocción de inducción representa el diámetro mínimo del fondo del recipiente, reconocido por el inductor en condiciones normales.


PT Modelo IQ 644

- 1 Placa indução de 1.850 / 2.500* W
- 2 Placa indução de 1.850 / 2.500* W
- 3 Placa indução de 2.300 / 3.200* W
- 4 Placa indução de 1.400 / 1.800* W

*Potência de indução com a função Power activa

- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.
- Frequência indução: 20 a 60 kilohertz.

As zonas de cozinhado **1** e **3** pertencem ao mesmo módulo de indução, o qual possui uma potência máxima de 3700W. Por isso, estas duas zonas de cozinhado, não poderão estar simultaneamente à máxima potência.

 O círculo interior nas zonas de cozinhado representa o diâmetro mínimo do fundo do recipiente, detectado pelo indutor em condições normais.

Guia de Utilização do Livro de Instruções

PT

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

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

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um severo 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.

Guardar 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 dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verificar 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 funcionado, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Manter afastadas as crianças.



Em caso de ruptura ou fissura do vidro cerâmico, desligar a placa imediatamente da corrente eléctrica.



Não deixar nenhum objecto sobre as zonas de cozinhado da placa, mesmo que não esteja em funcionamento. Evitar possíveis riscos de incêndio.



Não deverá colocar sobre a placa objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois poderiam aquecer.

Instalação

Importante

A INSTALAÇÃO DEVE SER REALIZADA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO SEGUNDO AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Colocação da placa para cozinhar

Para instalar este modelo, no tampo do móvel, realizar uma abertura com as dimensões especificadas na figura 2.

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 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

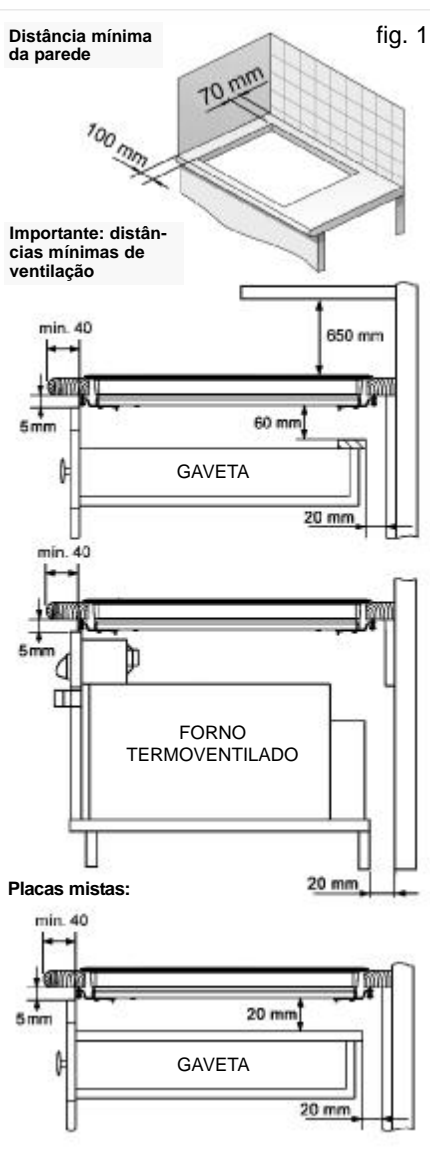
O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.


COLOCAÇÃO DE UMA GAVETA OU MÓVEL

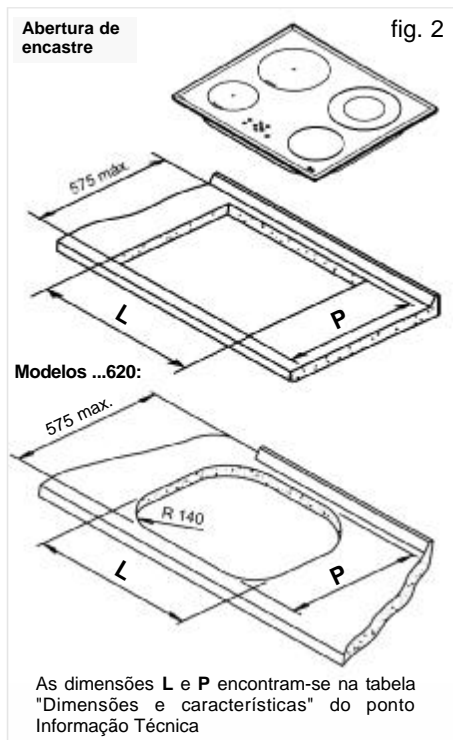
Nas placas mistas, indução-vitrocerâmicas, se desejar colocar um móvel ou gaveta por baixo da placa, deve colocar uma separação entre ambas. A tábua separadora deve estar situada a uma distância de 20mm, por debaixo da parte inferior da placa, deixando um espaço livre, de pelo menos 20mm, até ao fundo do móvel (fig.1).

Deste modo previnem-se contactos acidentais com a superfície quente da carcaça da placa vitrocerâmica (fig.1).

Nas placas de indução, entre a gaveta e a entrada do ventilador deve deixar uma distância mínima de 5cm (não é necessária uma tábua separadora).



 **Tenha o cuidado de não guardar na gaveta objectos que possam obstruir o ventilador da placa de cozinha ou materiais que possam ser inflamáveis.**



COLOCAÇÃO DE UM FORNO TERMOVENTILADO

A instalação do forno precisa ser feita de acordo com o manual correspondente.

Se a instalação for feita sobre um forno termoventilado, é preciso ter em conta que esta placa foi certificada exclusivamente para o funcionamento com fornos da marca TEKA.

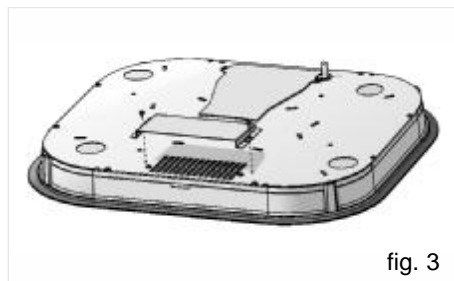
É preciso deixar um espaço na frente do móvel para a ventilação do ar quente. A abertura tem de ter pelo menos 5 mm de altura. A sua longitude deve ter a mesma largura do móvel.

Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a

permitir a entrada do ar frio (figura 1).

COLOCAÇÃO DA GRELHA (MODELOS ...620 y ...604)

Coloque a grelha de ventilação, com a saída de ar virada para a frente da placa, aparafuse com os parafusos fornecidos. Deste modo, a grelha ficará fixa no fundo da placa.



Advertencias:

Ter 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 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.

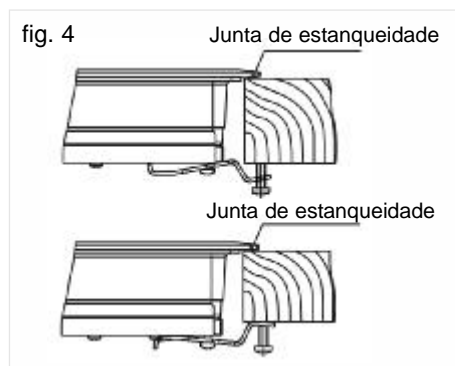
A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.

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

Fixação da placa para conzinhar

Uma vez observadas as dimensões do lugar onde a placa vai ser colocada, colase a junta de vedação sobre a parte inferior do vidro. **Não aplique silicone directamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar de retirar a placa, o vidro pode quebrar e tentar descolá-lo.**

Para instalar a placa de cozinha no móvel, são fornecidos quatro grampos que devem ser fixos nos orifícios existentes na parte inferior da carcaça, dois à frente e dois atrás. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura 4.



Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos autoroscantes (M5), que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se à medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes que o grampo seja fixado na placa.

Conexão 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.

Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação flexível destes aparelhos, este deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da TEKA.

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

Informação Técnica

Datos técnicos

PT

Placa de cozinha da classe 3.

Dimensões e características

Modelos	IR 622 IT 622	IR 635 IT 635	IR 645 IT 645	IR 735 AB	IR 644 IT 644 IQ 644	IR 640 IQ 640	IRC 620 IBC 620 IR 604
Dimensões da placa de cozinha							
Altura (mm)	56	55	55	55	55	55	68
Comprimento (mm)	600	600	600	700	600	600	590**
Largura (mm)	510	510	510	510	510	510	510
Dimensões de encaste no móvel							
Largura (mm) (L)	560	560	560	560	560	560	570
Profundidade (mm) (P)	490	490	490	490	490	490	492
Altura (mm)	52	50	50	50	50	50	64
Configuração							
Elemento de calor de duplo circuito 700/2.100 W	1						
Elemento de calor 1.500W	1						
Placa Indução 2.400 / 3.200* W		1		1		1	
Placa Indução 1.400 / 1.800* W	1	1	1	1	1	1	
Placa Indução 2.300 / 3.200* W	1				1	1	
Placa Indução 1.850 / 2.500* W					2		
Placa Indução 2.200 / 3.200* W		1	1	1			
Placa Indução 1.800 / 2.500* W			2				
Placa Indução 1.400W							2
Placa Indução 2.300W							2
Eléctrico							
Potência Nominal (W) para 230 V**	7.300	6.800	7.200	6.800	7.400	6.900	7.400
Tensão de Alimentação (V)	CONSULTE A CHAPA DE CARACTERÍSTICAS DO APARELHO						
Frequência (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50

* Potência de indução com a função Power activa

**O modelo IR 604 tem uma largura de 600 mm

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.

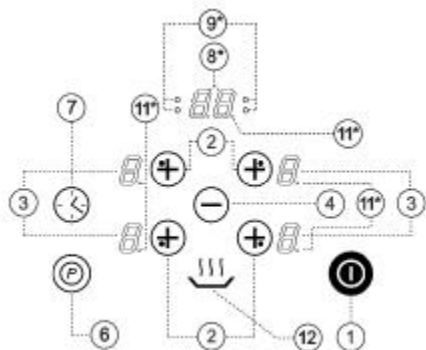
Instruções de uso e controlo táctil (modelos ...635, ...645, ...735 AB, ...620, ...604 e ...622)

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO
(ver fig. 5, 6 e 7)

- 1 Sensor de ligado/desligado.
- 2 Sensores de selecção de placa e de aumento de potência (mais).
- 3 Indicadores de potência e/ou calor residual e activação do bloqueio.
- 4 Sensor de redução de potência/tempo (menos).
- 5 Sensor de bloqueio (modelos ...620 e ...604).
- 6 Sensor de função "Power" (modelos ...635, ...645, ...735 AB e ...622).
- 7 Sensor de selecção/aumento de tempo.
- 8 Indicador de tempo seleccionado (relógio).
- 9 Indicador da placa temporizada.
- 10 Indicador de bloqueio activado (modelos ...620 e ...604).
- 11 Luzes indicadoras de potência e de

Modelos ...622

fig. 5



Modelos ...635, ...645 e ...735 AB

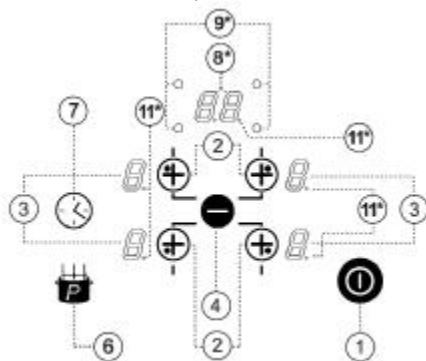
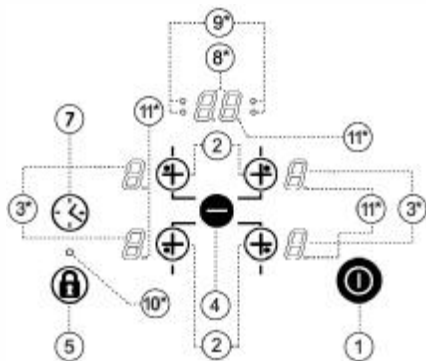


fig. 6

Modelos ...620 e ...604

fig. 7



tempo.

- Intermitente (aceso): Placa seleccionada (preparada para ser utilizada).
- Não intermitente (apagado): Placa bloqueada (não pode ser utilizada).

12 Sensor para manter quente um recipiente (**modelos ...622**).


NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

As instruções são feitas com os sensores indicados no painel de controlo.

Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sensor e activará a função pretendida.

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

LIGAR O APARELHO



1 Carregue no sensor ligado  (1) durante pelo menos um segundo.

O Painel de controlo táctil será activado. Irá aparecer em todos os indicadores de potência (3) um **0** e a luz indicadora (11) ficará intermitente, indicando que não está seleccionado nenhum elemento naquele momento. Se um elemento estiver quente, o indicador correspondente irá mostrar um **H** e um **0**, alternadamente.


Se a função de bloqueio de segurança estiver activada, os indicadores dos elementos indicarão um **L**. Se os elementos tiverem calor residual, o indicador correspondente irá indicar um **L** e um **H**, alternadamente.


A indicação seguinte tem de ser dada no espaço de 20 segundos; caso contrário, o Painel de controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o painel de controlo táctil está

activado, pode ser desligado em qualquer altura, tocando no sensor  (1), mesmo se tiver sido bloqueado (ver parágrafo "Bloqueio dos sensores da placa de cozinha"). O sensor  (1) tem sempre prioridade para desligar o painel de controlo táctil.



ACTIVAÇÃO DAS PLACAS



Uma vez activado o painel de controlo táctil através do sensor  (1), pode ligar as placas pretendidas.

1 Seleccionar a placa carregando no sensor correspondente (2). *Nota: o sensor  tem dupla função: selecção de placa (premindo uma vez) e aumento da potência (premindo com a placa já activada).*

No indicador de potência correspondente, irá aparecer um **0** e a luz indicadora (11) fica acesa, indicando que a placa está seleccionada.

Antes de utilizar uma placa, certifique-se de que está seleccionada, ou seja, que a luz indicadora (11) correspondente está acesa.

2 Com o sensor  ou  (2/4), seleccione o nível de potência pretendido (de 1 a 9).

Os sensores  e  são repetitivos, pelo que, mantendo o dedo sobre eles, avançam ou retrocedem continuamente.

10 segundos depois de ter carregado pela última vez o sensor de selecção correspondente (2), a luz indicadora apaga-se e a placa fica bloqueada.

Só pode seleccionar uma placa de cada vez, ou seja, apenas irá estar acesa uma luz indicadora (11).

Para activação rápida na potência

máxima: seleccione a placa e carregue uma vez no sensor \ominus (4). A placa será activada na potência máxima (nível 9).

DESLIGAR A PLACA

- 1 A placa tem de estar previamente seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.
- 2 Baixe, com o sensor \ominus (4), a potência até chegar ao nível 0. A placa irá desligar-se automaticamente.

Para desligar rapidamente a placa: Qualquer que seja o nível de potência, se tocar simultaneamente nos sensores \oplus e \ominus (2/4), a placa desliga-se imediatamente.

Se todas as zonas de cozedura estiverem na posição 0, todos os pontos dos indicadores irão ficar intermitentes.

Ao desligar uma placa, irá surgir um **H** no indicador de potência correspondente, caso a superfície do vidro na zona de cozedura correspondente alcance uma temperatura elevada, com risco de queimaduras. Quando a temperatura baixa, o indicador apaga-se (se a placa estiver desligada) ou aparece um **0**, caso a placa continue ligada.

DESLIGAR O APARELHO

O aparelho pode ser desligado em qualquer altura carregando no sensor de ligar/desligar geral \bullet (1). No modo de espera irá aparecer um **H** nas zonas que estiverem quentes. Os indicadores das restantes placas não se acenderão.

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

FUNÇÃO DE SEGURANÇA (modelos ...635, ...645, ...735 AB e ...622)

A função de segurança pode ser activada depois de ligar a placa. Para isso, carregue no sensor \bullet (1), para activar o controlo táctil. Carregue imediatamente no sensor \ominus (4) durante cinco segundos. Irá aparecer um **L** nos visores (do inglês Locked). Se o elemento estiver quente, irão aparecer, no vis or correspondente, um **L** e um **H**, alternadamente.



Esta operação deverá ser realizada num período de 10 segundos sem se activar outro sensor para além dos indicados durante este tempo; caso contrário, não ficará bloqueada.


O controlo electrónico irá continuar bloqueado enquanto o utilizador não o desbloquear, mesmo depois de desligar o controlo com o sensor \bullet (1) ou de reiniciar o aparelho após uma falha de energia.

Desbloquear para cozinhar



Para desbloquear o controlo e poder trabalhar, carregue no sensor \bullet (1) para activar o painel de controlo táctil (touch control). Toque imediatamente nos dois sensores \oplus da direita ao mesmo tempo. O **L** desaparece dos visores e aparece um **0** com o ponto decimal (11) intermitente ou um **H**, caso a placa correspondente esteja quente; a placa de cozinha estará então pronta para ser utilizada. Quando desligar o controlo, com o sensor ligar / desligar \bullet (1), a função de segurança será reactivada e aparecerá novamente da próxima vez que activar o painel de controlo táctil.


Cancelamento da função da segurança

A função de segurança pode ser desactivada permanentemente carregando no sensor  durante 5 segundos imediatamente depois de ter activado o painel de controlo táctil. Esta operação deverá ser realizada no espaço de 10 segundos depois de ter activado o painel de controlo táctil com o sensor ligar / desligar  (1); a função de segurança ficará cancelada. Se a operação não se efectuar correctamente, o painel de controlo táctil mantém-se bloqueado e desliga-se ao fim de 20 segundos.

Depois de cancelar a função de segurança, quando o controlo for novamente activado com o sensor ligar / desligar  (1), a placa estará pronta para ser utilizada.

FUNÇÃO DE BLOQUEIO (modelos ...620 e ...604)



Com o sensor de bloqueio  (5), pode bloquear toda a unidade, excepto o sensor de ligar/desligar  (1), evitando assim manipulações indesejadas. Esta função é útil como segurança para crianças. Com o bloqueio activado, o indicador (10) acende-se.



Se, com o sensor ligar/desligar  (1), desligar o aparelho com o bloqueio activado, este continuará assim quando voltar a ligá-lo.

Función para mantener caliente un recipiente (modelos ...622)

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente colocados sobre uma zona de cozinhado.

1 Um recipiente está sobre uma das zonas de cozinhado, a um nível de potência previamente seleccionado.

2 Tem de tocar o sensor  (12), aparecendo no indicador o símbolo .

Para desactivar esta função, apenas tem de pressionar novamente o sensor  (12) e a zona de cozinhado desliga-se. Se de seguida pressionar o sensor  (2) passa ao nível 1. Esta função só funcionará até um máximo de 120 minutos, após o qual, a placa desligar-se-á.

Função temporizador

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. Pode temporizar uma placa e esta desliga-se automaticamente ao fim do tempo por si escolhido.



À volta do indicador de tempo seleccionado, existem 4 luzes, cuja função é indicar-lhe qual das placas está na função de temporização. Por exemplo, se temporizar a placa superior esquerda, de frente para o aparelho, irá acender-se a luz que se encontra por cima do indicador, à esquerda.


Caso não esteja nenhuma placa programada para o temporizador (nenhuma luz (9) acesa), o relógio pode ser usado como cronómetro regressivo (ver secção "O relógio como cronómetro").





Nestes modelos, poderá usar o relógio como cronómetro para períodos de 1 a 99 minutos e como temporizador de placas para tempos de 1 a 99 minutos. Todos os elementos podem ser programados, independente e simultaneamente.

Temporização de uma placa

1 A placa a temporizar tem de estar seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

2 Seleccione um nível de potência para o elemento, de **1** a **9**, com os sensores  ou  (2-4).

3 Carregue no sensor do relógio  (7). A luz indicadora (11) do indicador de tempo (8) acende-se (indicando **00**) e este fica intermitente, juntamente com o indicador de controlo (9) do elemento correspondente.

4 Carregue novamente no sensor do relógio  (7) para aumentar o tempo pretendido ou em  (4) para o reduzir (de 1 a 99 minutos). Mantendo o dedo sobre os sensores  ou  (7/4), os minutos avançarão automaticamente para uma selecção mais rápida.

O relógio irá começar a controlar o tempo automaticamente. O indicador de controlo (9) correspondente ao elemento temporizado ficará aceso continuamente.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, o elemento temporizado desliga-se e o relógio emite uma série de avisos sonoros durante vários segundos. O indicador de tempo irá mostrar a indicação **00**, que ficará intermitente juntamente com o indicador de controlo do elemento que foi desligado.

Se o elemento desligado estiver quente, o indicador irá mostrar um **H** ou, caso contrário, um **0**. Para desligar o aviso sonoro, carregue em qualquer sensor.


Quando estiverem temporizados vários elementos ao mesmo tempo, o indicador de tempo mostra, por defeito, o tempo de cozedura que resta ao elemento a ser desligado em primeiro lugar. Se quiser verificar o tempo de cozedura que ainda resta a outro elemento, deverá carregar no sensor de selecção do elemento pretendido; o indicador irá mostrar durante



vários segundos o tempo de cozedura restante para esse elemento.

Alteração do tempo programado

O tempo pode ser alterado posteriormente, se assim o desejar.

1 A placa temporizada tem de estar seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.


2 Carregue no sensor do relógio  (7). Acende-se a luz indicadora (11).


3 Com os sensores  ou  (7/4), altere o tempo.

Desligar o relógio

Se pretender parar o relógio antes do fim do tempo programado.


1 A placa temporizada tem de estar seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.



2 Seleccione o sensor do relógio  (7). A luz indicadora (11) tem de estar acesa.

3 Com o sensor  (4) reduza o tempo, até chegar a **00**. O relógio fica anulado, mas a placa continua activa, até que o utilizador a apague.

Desligar rapidamente o cronómetro

1 A placa temporizada tem de estar seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

2 Seleccione o sensor do cronómetro  (7). A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

3 Tocando simultaneamente nos sensores  e  (7 e 4), o tempo restante é anulado.





Também pode desligar a placa temporizada antes de o tempo programado chegar ao fim. Neste caso, o temporizador também será desligado.


O relógio como cronómetro regressivo

Sempre que o relógio não estiver a funcionar com algum elemento, pode ser utilizado como cronómetro. Para isso, deve acertar o relógio sem nenhum elemento ligado ou seleccionado.

LIGAR O CRONÓMETRO



Com o aparelho desligado.

- 1 Carregue no sensor ligar  (1).
- 2 Antes de programar alguma placa, carregue no sensor do relógio  (7). Todos os indicadores de contro-lo (9) estão desligados.
- 3 Introduza o tempo pretendido nos sensores  ou  (7/4).




Uma vez decorrido o tempo programado, soarão vários avisos sonoros, durante vários segundos. Para interromper estes avisos sonoros, carregue no sensor  (7).

DESLIGAR O CRONÓMETRO

Se pretender parar o cronómetro antes do fim do tempo programado:

- 1 Selecione o sensor do cronómetro  (7). A luz indicadora (11) tem de estar acesa.
- 2 Com o sensor  (4), diminua o tempo até 00. O relógio fica anulado.

DESLIGAR RAPIDAMENTE

- 1 Selecione o sensor do cronómetro  (7). A luz indicadora (11) tem de estar acesa.
- 2 Carregando simultaneamente nos sensores  ou  (7/4) o cronómetro é desligado.

Instruções de uso e controlo táctil (modelos ...644 e ...640)

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 8)

- 1 Sensor de ligado/desligado.
 - 2 Sensores de selecção de placa.
 - 3 Indicadores de potência e/ou calor residual e activação do bloqueio.
 - 4 Sensor de redução de potência/tempo (menos).
 - 5 Sensor de aumento potência/tempo.
 - 6 Sensor de função "Power".
 - 7 Sensor de selecção de temporizador/cronómetro.
 - 8 Indicador de tempo seleccionado (relógio).
 - 9 Sensor de função "Stop"
 - 10 Indicador da placa temporizada.
 - 11 Luzes indicadoras de potência e de tempo.
 - Intermitente (aceso): Placa seleccionada (preparada para ser utilizada).
 - Não intermitente (apagado): Placa bloqueada (não pode ser utilizada).
 - 13 Indicador do cronómetro de contagem decrescente.
- NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

As instruções são feitas com os sensores indicados no painel de controlo.

Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sensor e activará a função pretendida.

Modelos ...644 e ...640

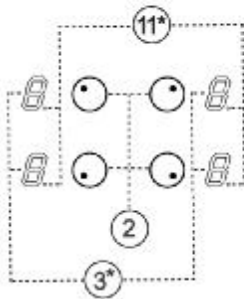
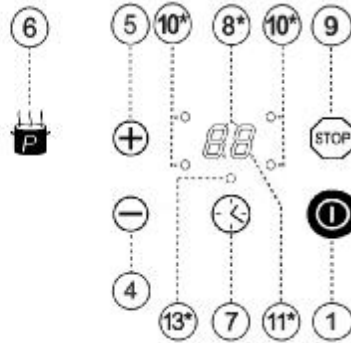


fig. 8



Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

LIGAR O APARELHO

1 Carregue no sensor ligado (1) durante pelo menos um segundo.

O Painel de controlo táctil será activado. Irá aparecer em todos os indicadores de potência (3) um **0** e a luz indicadora (11) ficará intermitente, indicando que não está seleccionado nenhum elemento naquele momento. Se um elemento estiver quente, o indicador correspondente irá mostrar um **H**, em vez do **0**.

Se a função de bloqueio de segurança estiver activada, os indicadores dos elementos indicarão um **L**. Se os elementos tiverem calor residual, o indicador correspondente irá indicar um **L** e um **H**, alternadamente.

A indicação seguinte tem de ser dada no espaço de 10 segundos; caso contrário, o Painel de controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o painel de controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer altura, tocando no sensor (1), mesmo

se tiver sido bloqueado (função de bloqueio de segurança activada). O sensor (1) tem sempre prioridade para desligar o painel de controlo táctil.

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

Uma vez activado o painel de controlo táctil através do sensor (1), pode ligar as placas pretendidas.

1 Seleccionar a placa carregando no sensor correspondente (2).

No indicador de potência correspondente, irá aparecer um **0** e a luz indicadora (11) fica acesa, indicando que a placa está seleccionada.

Antes de utilizar uma placa, certifique-se de que está seleccionada, ou seja, que a luz indicadora (11) correspondente está acesa.

2 Com o sensor (+) ou (-) (5/4), seleccione o nível de potência pretendido (de 1 a 9).

Os sensores (+) e (-) são repetitivos, pelo que, mantendo o dedo sobre eles, avançam ou retrocedem continuamente.

10 segundos depois de ter carregado pela

última vez o sensor de selecção correspondente (2), a luz indicadora apaga-se e a placa fica bloqueada.

Só pode seleccionar uma placa de cada vez, ou seja, apenas irá estar acesa uma luz indicadora (11).

Para activação rápida na potência máxima: seleccione a placa e carregue uma vez no sensor \ominus (4). A placa será activada na potência máxima (nível 9).

DESLIGAR A PLACA

1 A placa tem de estar previamente seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

2 Baixe, com o sensor \ominus (4), a potência até chegar ao nível 0. A placa irá desligar-se automaticamente.

Para desligar rapidamente a placa: Qualquer que seja o nível de potência, se tocar simultaneamente nos sensores \oplus e \ominus (5/4), a placa desliga-se imediatamente.

Se todas as zonas de cozedura estiverem na posição 0, todos os pontos dos indicadores irão ficar intermitentes.

Ao desligar uma placa, irá surgir um **H** no indicador de potência correspondente, caso a superfície do vidro na zona de cozedura correspondente alcance uma temperatura elevada, com risco de queimaduras. Quando a temperatura baixa, o indicador apaga-se (se a placa estiver desligada) ou aparece um **0**, caso a placa continue ligada.

DESLIGAR O APARELHO

O aparelho pode ser desligado em qualquer altura carregando no sensor de ligar/desligar geral \bullet (1). No modo de espera

irá aparecer um **H** nas zonas que estiverem quentes. Os indicadores das restantes placas não se acenderão.

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

A função de segurança pode ser activada após ligar a placa de cozinha. Para tal, pressione o sensor \bullet (1), para activar o touchcontrol. Logo de seguida, pressione simultaneamente os sensores \oplus e \ominus (5/4), e depois o aumento de potência \oplus (5). Nos indicadores de potência aparecerá um **L** (Locked), indicando que o painel de comandos está bloqueado.

O Touchcontrol permanece bloqueado, mesmo que pressione o sensor \bullet (1) para o desligar, até que o utilizador o desbloqueie.

Desbloqueio para cozinhar

Se desejar desbloquear o touchcontrol e cozinhar, pressione o sensor \bullet (1), para o activar. De seguida, pressione simultaneamente os sensores \oplus e \ominus (5/4). O **L** desaparece dos indicadores e o painel pode ser utilizado com normalidade. Quando desligar o touchcontrol com o sensor ON/OFF \bullet (1), a função de segurança activar-se-á novamente e aparecerá quando activar o touchcontrol de uma próxima vez.

Cancelar a função de segurança

A função de segurança pode desactivar-se de modo permanente, pressionando simultaneamente os sensores \ominus e \oplus (4/5), seguido de \ominus (4), após ter activado o touchcontrol através do sensor ON/OFF \bullet (1)


Após isto, quando voltar a activar o touchcontrol com o sensor ON/OFF \bullet (1), a

placa de cozinha está pronta para funcionar. Em caso de falha da rede eléctrica, o bloqueio anular-se-á, se estiver activado.



Função Stop

Com esta função é possível interromper momentaneamente o processo de cozinhado, após o qual pode ser reiniciado. No caso do temporizador estar activado, este ficará suspenso, podendo ser restabelecido mais tarde.

Activação da função Stop

- 1 Os recipientes estão nas zonas de cozinhado, as quais funcionam a um determinado nível.
- 2 Pressione o sensor Stop  (9). Nos indicadores de potência (3), aparecerão sucessivamente as letras S-T-O-P, em vez dos níveis de cozinhado seleccionados.



Desactivação da função Stop


- 1 Pressione o sensor Stop  (9), de seguida, pressione outro qualquer, à excepção do ON/OFF  (1). As zonas de cozinhado funcionarão novamente às mesmas condições (níveis de potência, tempo estabelecido) existentes antes da pausa.

O segundo sensor deve ser pressionado, antes de decorrer 10s, caso contrário, a placa de cozinha desligar-se-á. Se não reiniciar o cozinhado após 10 minutos de espera, o aparelho desligar-se-á.

Função para manter quente um recipiente

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente colocados sobre uma zona de cozinhado.

- 1 Colocar um recipiente sobre uma das zonas de cozinhado, a um nível de cozinhado previamente seleccionado.
- 2 Pressionar o sensor  (4), mantendo-o pressionado de modo a reduzir o nível de cozinhado até ao . Se trata de um nível intermedio entre o 0 e 1,

Para desligar esta função, só tem de pressionar novamente o sensor  (4) até chegar ao 0 Esta função só funcionará até um máximo de 120 minutos, após o qual, a placa desligar-se-á.

Função temporizador

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. Pode temporizar uma placa e esta desliga-se automaticamente ao fim do tempo por si escolhido.

À volta do indicador de tempo seleccionado, existem 4 luzes, cuja função é indicar-lhe qual das placas está na função de temporização. Por exemplo, se temporizar a placa superior esquerda, de frente para o aparelho, irá acender-se a luz que se encontra por cima do indicador, à esquerda.

Caso não esteja nenhuma placa programada para o temporizador (nenhuma luz (10) acesa), o relógio pode ser usado como cronómetro regressivo (ver secção "O relógio como cronómetro").

Nestes modelos, poderá usar o relógio como cronómetro para períodos de 1 a 99 minutos e como temporizador de placas para tempos de 1 a 99 minutos. Todos os elementos podem ser programados, independente e simultaneamente.

Temporização de uma placa

- 1 A placa a temporizar tem de estar seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.
- 2 Selecciona um nível de potência para o elemento, de **1** a **9**, com os sensores \oplus ou \ominus (5/4).
- 3 Carregue no sensor do relógio \odot (7). A luz indicadora (11) do indicador de tempo (8) acende-se.
- 4 Pressione o sensor do relógio \odot (7) até o piloto indicador da zona de cozinhado temporizada (10) piscar.
- 5 De seguida, insira um tempo de cozinhado, de 1 a 99 minutos, através dos sensores \oplus ou \ominus (5/4). Com o primeiro, o valor iniciará com 1, enquanto com o segundo iniciar-se-á em 30. Pressionando simultaneamente ambos os sensores, o valor volta a **00**.

O relógio iniciará a controlar o tempo automaticamente. O piloto de controlo (10) correspondente à zona temporizada fica fixo. Se desejar temporizar outra zona de cozinhado, repita os passos 4 e 5.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, o elemento temporizado desliga-se e o relógio emite uma série de avisos sonoros durante vários segundos. O indicador de tempo irá mostrar a indicação **00**, que ficará intermitente juntamente com o indicador de controlo do elemento que foi desligado.

Se o elemento desligado estiver quente, o indicador irá mostrar um **H** ou, caso contrário, um **0**. Para desligar o aviso sonoro, carregue em qualquer sensor.

Modificação do tempo programado

Para modificar o tempo programado, pressione o sensor do relógio \odot (7) até que o piloto da zona de cozinhado temporizada (10) correspondente pisque. Já será possível ler e modificar o seu valor.

DESCONEXÃO DO TEMPORIZADOR

Se desejar parar o temporizador antes que o tempo programado finalize.

- 1 Pressione o sensor do relógio \odot (7) quantas vezes seja necessário, até que o piloto indicador da zona de cozinhado correspondente (10) acenda, ou selecione directamente a zona de cozinhado e depois pressione o sensor do relógio \odot (7).
- 2 Assegure-se que o ponto decimal (11) nos indicadores de relógio (8) está aceso.
- 3 Através do sensor \ominus (4) reduza o tempo até **00**. O relógio fica anulado.

DESLIGAR RÁPIDO

Repita os passos anteriores 1 e 2.




- 3 Pressione simultaneamente os sensores \ominus e \oplus (5 e 4) e o temporizador desliga-se.


O relógio como cronómetro regressivo

Nestes modelos o relógio pode ser utilizado como cronómetro mesmo que alguma zona de cozinhado esteja temporizada.


LIGAR O CRONÓMETRO

Com o aparelho desligado.

- 1 Prima o sensor do relógio  (7) as vezes que for necessário, até que o piloto de controlo (13) situado no centro, abaixo dos indicadores (8) acenda.
- 2 Assegure-se que o ponto decimal (11) nos indicadores de relógio (8) está aceso.
- 3 Introduza o tempo pretendido nos sensores  ou  (5/4).



Uma vez decorrido o tempo programado, soarão vários avisos sonoros, durante vários segundos. Para interromper este alarme sonoro, prima qualquer um dos sensores, excepto o ligar/desligar  (1).

Modificação do tempo programado


Para modificar o tempo programado, pressione o sensor do relógio  (7) até que o piloto da zona de cozinhado temporizada (13) correspondente pisque. Já será possível ler e modificar o seu valor.

DESLIGAR O CRONÓMETRO



Se pretender parar o cronómetro antes do fim do tempo programado:

- 1 Prima o sensor do relógio  (7) as vezes que for necessário, até que o piloto de controlo (13) situado no centro, abaixo dos indicadores (8) acenda.
- 2 Assegure-se que o ponto decimal (11) nos indicadores de relógio (8) está aceso.
- 3 Através do sensor  (4) reduza o tempo até 00. O relógio fica anulado.

DESLIGAR RAPIDAMENTE

- 1 Prima o sensor do relógio  (7) as vezes que for necessário, até que o pilo-

to de controlo (13) situado no centro, abaixo dos indicadores (8) acenda.

- 2 Assegure-se que o ponto decimal (11) nos indicadores de relógio (8) está aceso.
- 3 Carregando simultaneamente nos sensores  e  (5 e 4) o cronómetro é desligado.

Instruções de utilização do touchcontrol para todos os modelos


Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado



Tenha em conta que as placas de indução ajustam a energia fornecida em função do tamanho e do tipo (material) de recipiente colocado sobre elas. Um recipiente mais pequeno irá receber menos energia do que outro maior. Assim, dependendo do recipiente utilizado, a energia fornecida pode diferir dos valores indicados na Tabela 1 no final do capítulo.

Deteção de recipientes (Placas de indução)

As placas de indução dispõem de um detector de recipientes. Assim, evita-se o funcionamento da placa sem que esteja colocado sobre ela qualquer recipiente ou em caso de um recipiente não adequado.

O indicador de potência irá mostrar o símbolo de "nenhum recipiente presente"  se, estando a placa ligada, não houver nenhum recipiente sobre ela ou o recipiente for inadequado.

Se os recipientes forem retirados de cima da placa durante o funcionamento, a placa deixará automaticamente de fornecer energia e aparecerá o símbolo de "nen-

hum recipiente presente" \cup . Quando voltar a colocar o recipiente sobre o elemento, o fornecimento de energia é retomado no nível de potência seleccionado anteriormente.

O tempo de detecção de recipiente é de 10 minutos. Se, durante esse tempo, não for colocado nenhum recipiente sobre a placa ou se o recipiente não for adequado, a placa é desactivada. O indicador de potência deixará de mostrar o símbolo de "nenhum recipiente presente" e aparecerá um 0.



Depois de o utilizar, desligue o elemento no painel de controlo táctil. Caso contrário, poderia ocorrer um accionamento indesejado do elemento caso se colocasse inadvertidamente um recipiente sobre ele no espaço de 10 minutos. Evite possíveis acidentes!.

Golpe de ebulição (Início automático da cozedura)

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. O Painel de controlo táctil pré-programa a placa seleccionada na potência máxima e reduz posteriormente para a potência desejada (seleccionada por si) ao fim de determinado tempo. (Ver tabela 2 no final do capítulo).

ACCIONAR A COZEDURA RÁPIDA

- 1 Accione a placa carregando no sensor correspondente (2).
- 2 Selecciona a potência 9 e, em seguida, carregue no sensor \oplus . Irá aparecer um A no indicador enquanto mantiver premido o sensor \oplus . Quando largar o sensor, o indicador de potência alternará entre A e 9.

Nos 15 segundos seguintes à activação da cozedura, reduza com o sensor \ominus para o nível de potência contínua que pretende (por exemplo, 6). O indicador ficará intermitente alternadamente entre 6 e A.

Exemplo:

Pretende cozinhar com o nível de potência 6 numa placa de indução e seleccionar um aquecimento inicial rápido. Selecciona a potência 9, carregue novamente no sensor \oplus e irá aparecer a indicação A; em seguida, reduza a potência para 6 com o sensor \ominus . O sistema mantém a placa na potência 9 (máximo) durante 120 segundos, ficando intermitente alternadamente entre 6 e A; passado este tempo, reduz automaticamente para o nível de cozedura contínua 6.

ALTERAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA DURANTE A COZEDURA RÁPIDA

- 1 A placa pretendida tem de estar activada. A luz indicadora correspondente tem de estar acesa (11).
- 2 Altere a potência pretendida com o sensor \oplus (2 ou 5 em modelos ...644 e ...640).

Ao aumentar a potência com o sensor \oplus (2 ou 5 em modelos ...644 e ...640), tem-se em conta o tempo decorrido até então.

Exemplo:

Está a utilizar uma placa radiante e seleccionou a potência 1 (90 segundos de cozedura rápida) e, aos 30 segundos, altera para 4 (210 segundos). O restante tempo de cozedura rápida será de 180 segundos (210 menos 30).

Nas placas de indução, o tempo da cozedura rápida é interrompido caso se retire o recipiente. Caso se volte a colo-

Tabela 1

Nível de Potência	% aproximada de energia fornecida em relação à potência nominal		
	Modelos ...635 / ...645 / ...735 AB / ...640 / ...644	Modelos ...622	Modelos ...620 e ...604
0	0	0	0
1	3	3	3
2	6,5	6,5	6,5
3	11	11	11
4	15,6	15,6	15,6
5	22	22	22
6	35,5	35,5	35,5
7	48	52	48
8	64,5	64,5	64,5
9	100	100	100
[P]*	130-140	130-140	Não disponível

* Função Power, apenas nas zonas de indução

Tabela 2

Nível de Potência seleccionado	Função de início automático de cocção (tempo em segundos)	
	PLACAS RADIANTES (modelos ...622)	PLACAS DE INDUÇÃO
1	60	48
2	180	144
3	288	230
4	390	312
5	510	408
6	150	120
7	210	168
8	270	216
9	10	--

Tabela 3


Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)	
	Modelos ...620 e ...604	Restantes modelos
1	6	6
2	6	6
3	5	5
4	5	5
5	4	4
6	1,5	1,5
7	1,5	1,5
8	1,5	1,5
9	1,5	1,5
[P]	No disponible	1,5 (10 min. [P] y 80 min. [9])

car um recipiente dentro do tempo de detecção de recipiente (10 minutos), o tempo restante da cozedura rápida será retomado.

Nas placas de indução, não é possível activar a cozedura rápida se a função *Power* estiver activada.

DESLIGAR A COZEDURA RÁPIDA



Ao fim de, pelo menos, 10 segundos desde a activação da cozedura rápida:

- 1 Seleccione a placa. A luz indicadora (11) está ligada.
- 2 Carregue no sensor  (4).

A função cozedura rápida é automaticamente desactivada e a placa mantém-se ligada na cozedura contínua.

Função Power (Concentração de potência) excepto em modelos ...620 e ...604

É possível concentrar uma potência de até 3200 W (ver valores indicados com * na secção "apresentação") nos elementos indutores através da função *Power*.

- 1 Seleccione o elemento pretendido; a luz indicadora (11) acende-se.
- 2 Em seguida, carregue no sensor "Power"  ou  (6). O indicador de nível de potência indicará o símbolo P.




A função *Power* tem uma duração máxima de 10 minutos. Ao fim desse tempo, o nível de potência irá ser automaticamente ajustado para 9.

De cada lado da placa de cozinhar existe um módulo de indução que funciona a uma potência máxima de 3600/3700W.

Por isso, a função *Power* não pode ser activada simultaneamente nas duas zonas de cozinhar do mesmo lado, ou seja, se esta função já estiver activada numa zona de cozinhar à esquerda, só poderá ser outra vez activada numa zona de cozinhar do que esteja no lado direito.

Uma vez activada esta função numa zona de cozinhar, a que estiver situada do mesmo lado, terá a potência limitada à que restar até um total de 3600/3700W. Se o seu nível de potência for demasiado elevado, o touch control diminui-o automaticamente, assinalando-o através do piscar do indicador de potência correspondente (3).

A função *Power* pode ser desligada da seguinte forma:

- * Carregando novamente no sensor *Power*  ou  (6) depois de ter seleccionado o elemento.
- * Carregando na tecla  (4) com o elemento seleccionado.

A função também pode ser automaticamente desligada se a temperatura no elemento for muito alta. De qualquer forma, a placa continua a funcionar no nível de potência 9. Se o recipiente for retirado de cima do elemento durante o funcionamento da concentração de potência *Power*, o tempo restante da função será anulado. Caso se volte a colocar um recipiente sobre o elemento dentro do tempo de detecção de recipiente (10 minutos), o tempo restante começará novamente a contar.

A função *Power* também pode ser activada sem necessidade de haver um recipiente sobre o elemento, mas a placa só fornecerá energia quando o recipiente for colocado sobre a placa.

A função *Power* tem prioridade sobre a cozedura rápida; assim, caso a função *Power* esteja a ser utilizada, a cozedura rápida será cancelada nos elementos do lado correspondente.

Desconexão de segurança no funcionamento

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se, por esquecimento, uma ou várias placas não forem desligadas, estas desligar-se-ão automaticamente ao fim de um certo tempo após a última utilização da placa. (Ver tabela 3 no final do capítulo).

Depois de efectuado o "corte de segurança no funcionamento", aparece um **H** no indicador de potência da placa correspondente, em caso de risco de queimadura. Caso contrário, aparece a indicação **0**.

SEGURANÇA EM CASO DE SENSORES COBERTOS

O Painel de controlo táctil dispõe de uma função que desliga automaticamente o aparelho quando detecta que algum objecto (recipiente, pano ou líquido derramado) está a tapar os sensores do painel. Assim, evita-se que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa inadvertidamente.

Quando o Painel de controlo táctil desliga o aparelho como medida de segurança, emite um aviso sonoro, até o objecto que está a cobrir o painel ser retirado.

Se o painel de controlo táctil estiver em modo de espera, não irá detectar a presença de um objecto a cobri-lo; porém, para poder activar o controlo, deverá retirar previamente o objecto colocado sobre ele.

Protecção contra sobreaquecimentos

As placas de indução estão protegidas contra sobreaquecimentos do sistema electrónico, que poderiam danificá-lo.

O gerador de indução dispõe de três mecanismos que podem ser activados para proteger os componentes electrónicos, caso a temperatura alcançada seja elevada.

- Activação do ventilador interno, para refrigerar a zona electrónica.
- Regulação do nível de potência seleccionado para o elemento.
- Desligar o elemento correspondente.

O ventilador interno é activado e desactivado automaticamente, em função da temperatura do sistema electrónico. Pode, portanto, acontecer que, estando o ventilador ligado, a placa seja desligada e o ventilador continue a funcionar durante alguns segundos, para refrigerar a parte electrónica.

Se uma placa de indução desligar devido a temperatura excessivamente elevada, depois de refrigerada voltará a ligar no nível de potência seleccionado.

Sobretensões na rede



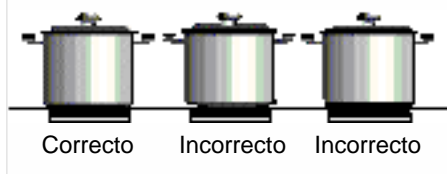
O Touchcontrol pode suportar certas variações da tensão de alimentação admissíveis na rede de distribuição eléctrica. Sobretensões anormalmente altas podem provocar a avaria do sistema de controlo (como qualquer tipo de aparelho electrónico).

Sugestões e recomendações

Para obter o máximo rendimento quando a placa estiver em funcionamento, devem ser cumpridos os seguintes requisitos:

- * Utilizar recipientes com a base completamente plana. Quanto maior for a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, maior será a transmissão do calor. Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes, recomendamos que os mesmos sejam espessos. Observe na figura 9 como nos recipientes amolgados ou côncavos a superfície de contacto é menor.
- * Nas placas radiantes não é recomendável utilizar recipientes com um diâmetro inferior ao diâmetro do desenho da zona de aquecimento pois a energia emitida pela zona exterior ao recipiente seria desperdiçada.
- * Centrar bem os recipientes sobre os desenhos que indicam a zona de aquecimento.
- * Secar o fundo dos recipientes antes de os colocar em cima da placa de vitrocerâmica.
- * Não deixar nenhum objecto, utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre a placa vitrocerâmica.
- * Não deslizar os recipientes que possuam bordos ou fios que possam riscar o vidro.
- * Não utilizar as placas radiantes se não houver um recipiente sobre a zona que estiver acesa.
- * Não cozinhar com recipientes de plástico.
- * O material dos recipientes deve ser resistente para evitar a sua fundição sobre o vidro.
- * O vidro suporta alguns golpes de recipientes grandes e que não possuam cantos salientes. Deve ter cuidado com os impactos de utensílios pequenos e pontiagudos.

fig. 9



PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPEZA

Produto	¿Deve utilizar para limpar...	
	...o vidro?	...o marco?
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	NAO	NAO
Limpadores especiais para vitrocerâmica (por ejemplo: Vitroclen)	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

* Tenha cuidado para não deixar cair sobre o vidro açúcar ou produtos que contenham esta substância pois, quando aquecidos, podem entrar em reacção com o vidro e produzir alterações na sua superfície.

Quando não puder desligar uma zona de cozinhado, devido a uma fervura brusca de creme, sopa ou alimentos similares, deve passar sobre o touch control um tecido de lã ensopado em água, retirando o alimento e mantendo o tecido sobre o sensor ligar/desligar, de modo a que o touch control se desligue.



O gerador de indução cumpre com as normas europeias vigentes. No entanto, recomendamos às pessoas que utilizem aparelhos cardíacos, tipo pace-makers consultem o seu médico ou em caso de dúvida, abstenham-se de utilizar as zonas de indução.

Limpeza e conservação

Para manter a placa vitrocerâmica em bom estado de conservação é preciso efectuar a limpeza utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha deve ser limpa cada vez que for utilizada, quando estiver morna ou fria. Nestas condições a limpeza é mais fácil e evita aderências de sujidade acumulada por várias utilizações.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar as superfícies (ver tabela na qual indicamos, entre alguns produtos habituais, quais devem ser utilizados) Para limpar a placa de cozinha nunca utilizar aparelhos que funcionem com vapor.

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Para a limpeza do vidro é preciso ter em

conta o grau de sujidade e em função da mesma, utilizar objectos e produtos apropriados.

Sujidade leve

A sujidade leve, que não estão aderidas podem ser limpas com um pano húmido e um detergente suave ou água morna com sabão.

Sujidade profunda

As manchas ou gordura profundas devem ser limpas com produtos especiais para vitrocerâmica (por exemplo Vitroclen), e devem ser seguidas as instruções dos fabricantes dos mesmos.

Sujidade persistente e incrustações podem ser eliminadas com a utilização de uma espátula e uma lâmina de barbear.

Alteração da cor: Produzidas por recipientes com restos secos de gordura no fundo ou pela presença de gordura entre o vidro e o recipiente enquanto se cozinha. Podem ser eliminadas da superfície do vidro com esponja de níquel com água, ou com um produto especial para vitrocerâmicas (Vidroclen, por exemplo).

Objectos de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar fundidos sobre a placa devem ser eliminados imediatamente, enquanto quentes, com uma espátula.

Alteração da cor do vidro

Não influencia a sua funcionalidade, nem a estabilidade, costumam dever-se a uma limpeza inadequada ou a recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos

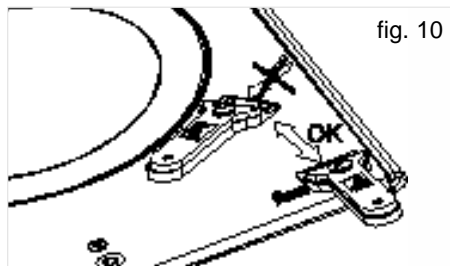
sobre o vidro. Podem ser eliminados com uma limpeza exaustiva com um produto especial para vitrocerâmica (Vitroclen, por exemplo), mas é provável que tenha que repetir a limpeza diversas vezes.

Serigrafia desgastada, produz-se devido ao uso de produtos de limpeza abrasivos ou pela utilização de recipientes com fundos irregulares que danificam a serigrafia.

Atenção:

⚠ Manipular o raspador com cuidado. Perigo de corte.

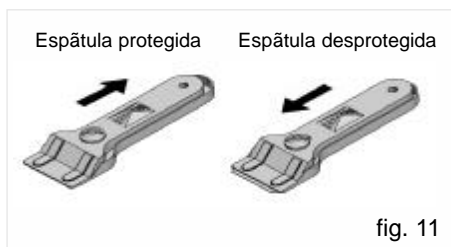
⚠ Se utilizar o raspador incorrectamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estes fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina. (ver fig. 10).



⚠ Utilizar o raspador apenas na superfície vitrocerâmica. Evitar qualquer contacto da carcaça do raspador 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 o raspador, recolher a lamina e bloqueá-la. (Ver fig. 11).



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

⚠ Não pisar o vidro, nem apoiar-se nele, uma vez que este pode quebrar e causar ferimentos. Não utilizar o vidro para depositar objectos.

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


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

Si alguma coisa não funciona

Antes de chamar o Serviço Técnico, realize as comprovações indicadas a seguir:

Defeito	Causa possível	Solução
PARA TODOS OS MODELOS:		
As zonas de indução não aquecem		
	O recipiente é inadequado (não possui fundo ferromagnético ou é demasiado pequeno)	Verificar se o fundo do recipiente é atraído por um ímã, ou utilizar um recipiente maior.
Nas zonas de indução ouve-se um zumbido no início do cozinhado		
	Recipientes com espessura reduzida ou que não são compostos só por peça. O barulho é consequência da transmissão de energia directamente no fundo do recipiente.	Este som não é um defeito. Em todo caso, se o deseja evitar, reduza um pouco o nível de potência seleccionada ou utilize um recipiente com um fundo mais grosso e/ou de uma só peça.
O controlo táctil não acende ou quando está aceso, não responde.		
	Não há nenhuma placa seleccionada.	Verifique que seleccionou uma placa antes de actuar sobre ela.
	Há humidade sobre os sensores, e/ou voê tem os dedos húmidos.	Manter seca a superfície do controlo táctil e/ou dos dedos.
	O cadeado está activado.	Desactive o cadeado.
Enquanto está a cozinhar ouve-se um barulho de ventilação que continua mesmo com a placa desligada		
	As zonas de indução incorporam um ventilador para refrigerar a parte electrónica.	O ventilador só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada. Quando esta diminui, o ventilador desliga-se automaticamente, independentemente da placa estar ou não activada
Quando se faz alguma fritura ou cozido parece que a potência das zonas de indução diminui (“a placa aquece menos”)		
	Se durante o cozinhado a temperatura do vidro ou da parte electrónica alcançar temperaturas excessivas, um sistema de autoprotecção entra em funcionamento, que regula a potência das zonas de cozinhado para que a temperatura não continue a aumentar.	Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilização extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.

Defecto	Posible causa	Solución
Mensagem E3, no painel		
	Recipiente inadequado, devido ás suas baixas propriedades magnéticas.	Esta mensagem desaparece decorridos 8s, caso contrário contacte o Serviço de Assistência Técnica.
No painel de controlo surge um L e este não responde (excepto modelos ...620 e ...604)		
	O painel de controlo está bloqueado	Siga as instruções constantes no manual para desbloquear o painel de controlo.
Ouvem-se ruídos similares a "silvos", quando duas ou mais zonas de indução estão activadas a um nível de potência elevada.		
	Produz-se um acoplamento de energia entre as diferentes zonas de indução.	Não é um defeito, de qualquer modo, experimente modificar os níveis de potência seleccionados.
MODELOS ...635, ...645,...735 AB, ...604 e ...620:		
Mensagem U400 e sinal acústico		
	Sobretensão na rede de distribuição eléctrica	Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnico
Mensagem ER 21 no painel de controlo e desactivação posterior		
	Se durante o cozinhado a temperatura do sistema electrónico do Touch Control for excessiva, este desliga-se para evitar danos. Os problemas de excesso de temperatura, só sucedem em caso de uso extremo (muito tempo de cozinha à temperatura máxima).	Deixe arrefecer a placa durante alguns minutos. Se o problema persistir, verifique se a instalação foi realizada de acordo com as indicações fornecidas por este manual.
Mensagem ER 03 no painel de controlo e sinal acústico. Desactivação do painel de controlo		
	Existe algum objecto ou líquido sobre o Touch Control	Remova todos os objectos ou líquidos que cubram o Touch Control

Defeito	Causa possível	Solução
PARA OS MODELOS ...644 E ...640:		
Aviso sonoro, controlo desligado e símbolo  nos visores		
	Existe algum objecto ou líquido sobre o painel de controlo táctil.	Retire qualquer objecto ou líquido que cubra o painel.
PARA OS MODELOS ...622:		
Ao ligar a placa de cozinhar pela primeira vez ou após um corte de energia, aparece a indicação de calor residual H nas zonas de cozinhado, ainda que o vidro esteja frio.		
	Houve um corte de energia quando a indicação H estava acesa.	Não é um defeito. Os indicadores desaparecem ao fim de algum tempo.
SÓLO MODELOS ...620 e ...604:		
Mensagem E3, no painel		
	Recipiente inadequado, devido às suas baixas propriedades magnéticas.	Esta mensagem desaparece decorridos 8s, caso contrário contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Ao cozinhar a um nível inferior a 9, verificam-se variações de potência.		
	O módulo de indução liga e desliga alternadamente, para manter o nível de potência seleccionado.	Não é nenhum defeito.
Se alguma das zonas de cozinhado desligar aparece a mensagem E2 no respectivo indicador		
	Se durante o cozinhado, a temperatura da electrónica for excessiva, as zonas de cozinhado próximas do touchcontrol podem desligar-se, para evitar danos.	Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilização extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.

GRUPO TEKA

PAÍS	CIUDAD	COMPAÑÍA	CC	TELÉFONO	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	03 9550 6100	03 9550 6150
Austria	Viena	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgica	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 87 40	2466 8740
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	242 731 945	24 386 097
China	Hong Kong	TEKA CHINA LTD.	86	21 623 623 75	21 623 623 79
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING	86	21 51 168841	21 511 688 44
República Checa	Liben	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR S.A.	59	34 225 1744	34 225 0693
Francia	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 072 747	013 430 1598
Grecia	Atenas	TEKA HELLAS A.E.	302	109 760 283	109 712 725
Hungría	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	13542110	13542115
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 3905274	213905279
Italia	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	3333 653 167	0775 898 271
Corea	Seul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malasia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	603	7620 1600	7620 1626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	55 5133 0493	555 762 0517
Polonia	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	35	1234 329500	1234 325457
Rusia	Moscú	TEKA RUS LLC	70	957 374 690	957 374 689
Singapur	Singapur	TEKA SINGAPORE PTE LTD.	65	673 42415	673 46881
Thailandia	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 691
Thailandia	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 667
Holanda	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793451589	793451584
Turquía	Estambul	TEKA TEKNİK MUTFAK A.S.	902	122 883 134	122 745 686
Emiratos Árabes	Dubai	TEKA MIDDLE EAST FZE	971	504 546 125	48 872 913
Reino Unido	Abingdon	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 86 19 16	1235 83 21 37
EE.UU.	Florida	TEKA USA, INC.	18	132 888 820	132 888 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291 2821	212 291 2825



Teka Industrial, S.A:

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

Cód.: 61401219 / 831