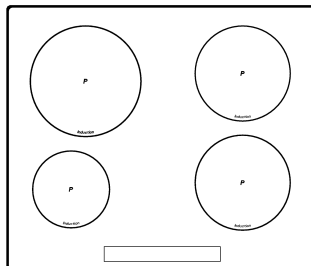


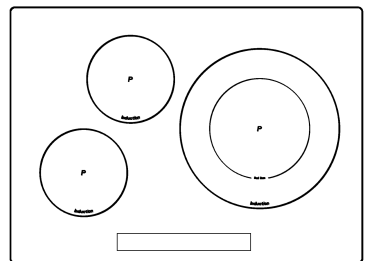
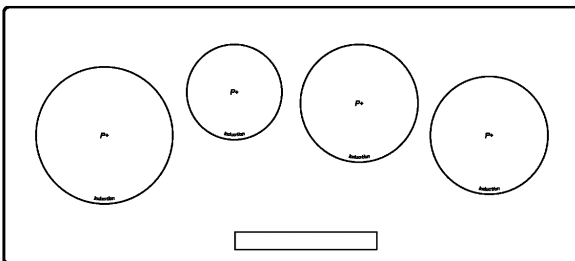
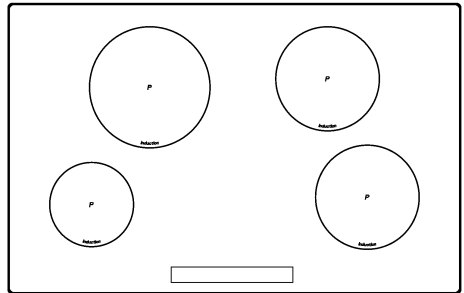
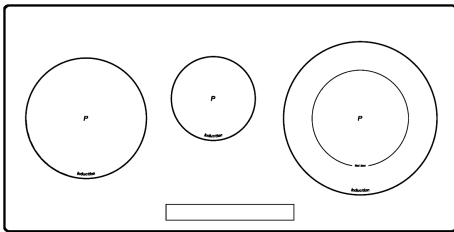
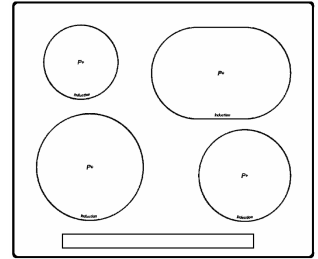
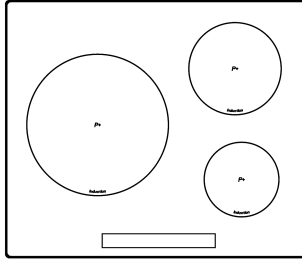
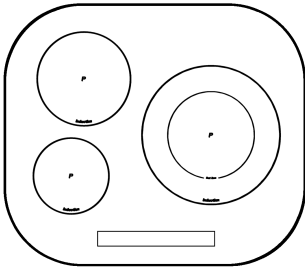
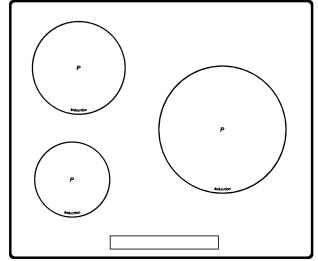
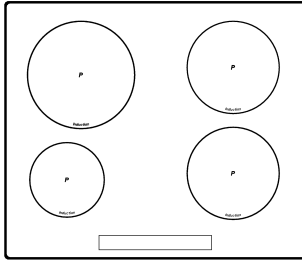
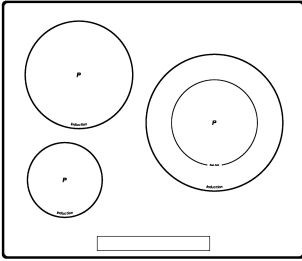


- ES** INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL
- PT** INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL
- GB** INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL
- DE** MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL
- FR** INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL
- GR** ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ
ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ
- BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА
СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ
- TR** KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ
SERAMİK İSITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL
- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI
CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL
- HU** BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK
ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL
- CS** NÁVOD K INSTALACI A DOPORUCENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ
SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL
- SK** NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU
KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE
- RO** INSTRUȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE
PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL
- RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ
- UA** ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ
СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРІЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL
- SV** INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL
KERAMIKHÅLLAR MED TOUCHKONTROLL
- NO** INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD
BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR
- DA** MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE
GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL
- FI** ASENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET
KERAAMISET KEITTOASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA
- IT** ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL
- NL** AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD
KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL
- AR** تعليمات التركيب ونصائح الاستعمال والصيانة
أفران زجاجية للطبخ فيتروسيراميك توتش كونترول



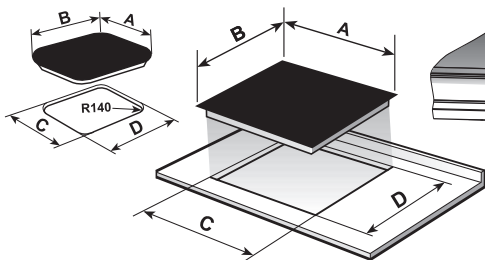
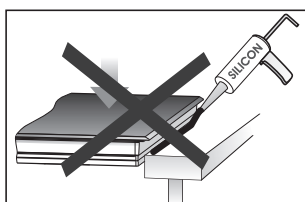
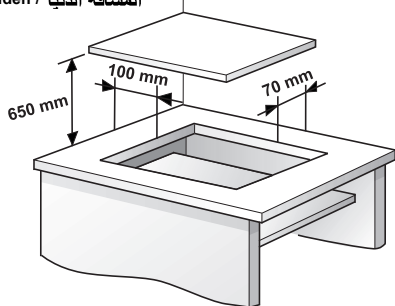
ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	pag. 5
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	11
GB	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	17
DE	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL	23
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	29
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ	35
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ	41
TR	KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ SERAMİK İSITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL	48
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL	54
HU	BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL	60
CS	NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL	66
SK	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE	72
RO	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL	78
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ	84
UA	ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL	91
SV	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL KERAMIKHÅLLAR MED TOUCHKONTROLL	97
NO	INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR	103
DA	MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL	108
FI	ASENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET KERAAMISET KEITOTASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA	114
IT	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL	119
NL	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL	125
AR	تعليمات التركيب ونصائح الاستعمال والصيانة أفران زجاجية للطبخ فيتروسيراميك توتش كونترول	131

**Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation /
 Présentation / Παρουσίαση / Представяне / Tanıtım /
 Wprowadzenie / Bemutató / Provedení / Predstavenie /
 Presentare / Внешний вид / Зовнішній вигляд /
 Presentation / Presentasjon / Præsentation / Esitys /
 Presentazione / Presentatie / العرض**

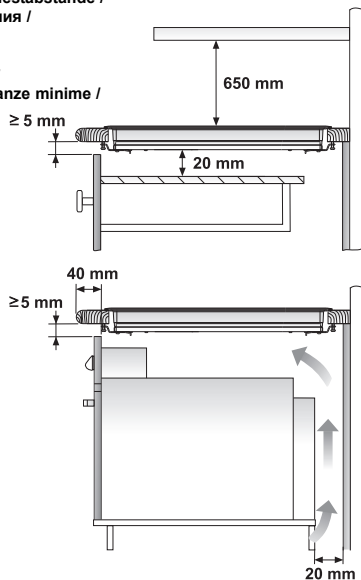


Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Εγκατάσταση / Монтаж / Kurulum / Montaż / Beszerelés / Instalace / Inštalácia / Instalare / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Montering / Asennus / Installazione / Installatie / التركيب

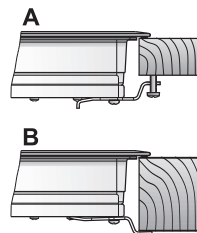
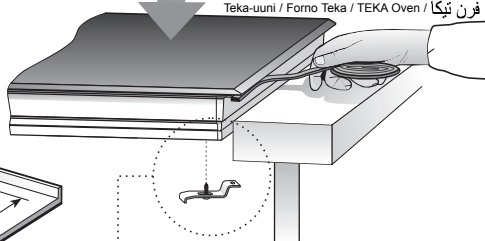
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände /
Distances minimales / Ελάχιστες αποστάσεις / Минимальни разстояния /
Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimális távolságok /
Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanze minime /
Минимальные расстояния / мінімальні відстані / Minimumavstånd /
Minimumsavstanter / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Distanze minime /
Minimumafstanden / المسافة الدنيا



	A	B	C	D
	600	510	560	490
	600	435	580	415
	800	400	780	380
	590	510	570	490
	900	400	860	380
	800	510	750	490



Horno Teka / Forno TEKA / TEKA Oven / TEKA-Herd /
Four TEKA / Φούρνος TEKA / Фурна TEKA / TEKA Fırın /
Piekarnik TEKA / TEKA sütő / Trouba TEKA /
Rúra na pečenie TEKA / TEKA Cuptor / Духовка TEKA /
Духова шафка Teka / TEKA Ugn / TEKA Ovn / TEKA-ovn /
Teka-uuni / Forno Teka / TEKA Oven / فرن تیکا



Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm /
Μονάδες σε mm / Елементите в мм / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm /
Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / Размеры в мм /
розміри в мм / Enheter i mm / Enheter i mm / Enheder i mm / Mittayksikkö mm /
Unità in mm / Eenheden in mm / الوحدات بالمم

Advertencias de seguridad:

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

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

⚠ No se debe utilizar un limpiador de vapor sobre este aparato.

⚠ El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la encimera, a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.

⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, **SOLO**

bajo supervisión, o si se les ha dado la instrucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin supervisión.

⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ Precaución. Es peligroso cocinar con grasas o aceites sin estar presente, ya que pueden producir fuego. ¡NUNCA trate de extinguir un fuego con agua! en ese caso desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.

⚠ No almacene ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera. Evite posibles riesgos de incendio.

⚠ El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.

⚠ No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.

⚠ Después de su uso, desconecte siempre la placa de cocción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la placa si, inadvertidamente, se colocara otro recipiente sobre ella durante el periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!

Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

Si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa del aparato.

La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera.

Conexión eléctrica

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

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omni-

polar 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.

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

¡Atención!

⚠ La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

⚠ Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como ocurre con cualquier tipo de aparato eléctrico).

⚠ Se aconseja no utilizar la cocina de inducción durante la función de limpieza pirolítica en el caso de hornos pirolíticos, debido a la alta temperatura que alcanza este aparato.

⚠ Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

⚠ Antes de desconectar la cocina de la red eléctrica, se recomienda apagar el interruptor de corte y esperar aproximadamente 25 segundos antes de sacar la clavija. Este tiempo es necesario para la total descarga del circuito electrónico y así evitar la posibilidad de una descarga eléctrica a través de los contactos de la clavija.

📄 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.

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DE MANIOBRA (fig. 2)

- ① Sensor de encendido/apagado.
 - ② Señalizador de placa.
 - ③ Indicadores de potencia y/o calor residual*.
 - ④ Sensores de selección de placa.
 - ⑤ Punto decimal del reloj*.
 - ⑥ Sensor del reloj.
 - ⑦ Indicador de reloj.
 - ⑧ Sensor de bloqueo del resto de sensores.
 - ⑨ Punto decimal de los indicadores de potencia y/o calor residual*.
 - ⑩ Piloto indicador de bloqueo activado*.
 - ⑪ Sensor "menos" de reducción de potencia / tiempo.
 - ⑫ Sensor "más" de incremento de potencia / tiempo.
- * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio en el sensor deseado, simplemente con tocarlo con la yema del dedo, activará la función deseada.

Cada acción se constata con un pitido.

Si uno o varios sensores permanecen pulsados durante más de diez segundos, la cocina se apaga automáticamente por motivos de seguridad y comenzará a pitar para alertar de la posible situación de peligro.

ENCENDIDO DEL APARATO

- 1 Toque el sensor de encendido ① (1) durante, al menos, un segundo. El Control táctil pasará a estar activado, se escuchará un pitido y se encenderán los indicadores (3) mostrando un " - ". Si alguna zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H de forma intermitente.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor ② (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo activada). El sensor ④ (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor ② (1), puede encender las placas deseadas.

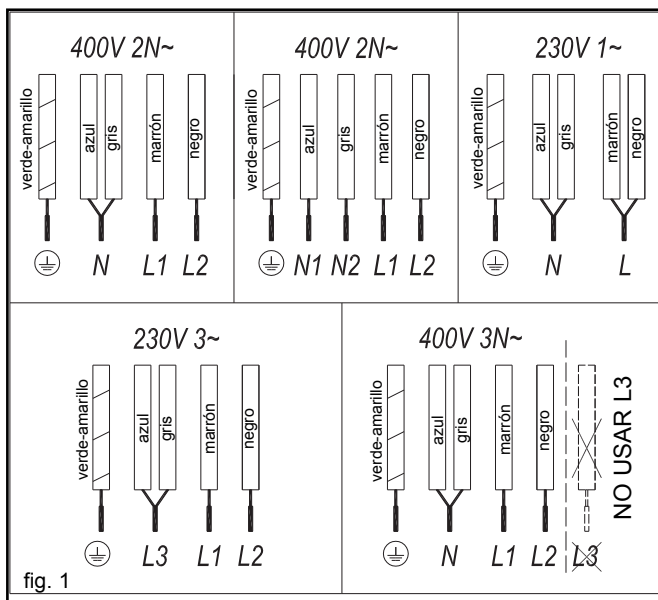
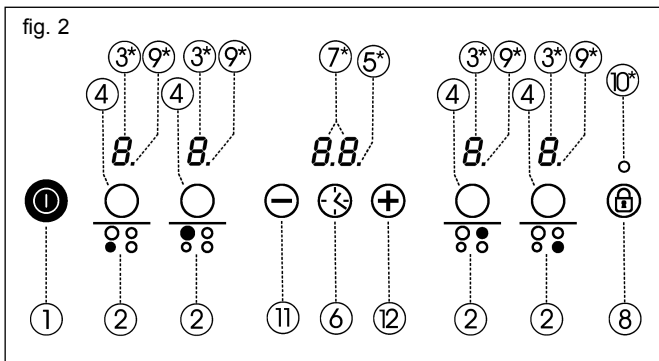


fig. 2



1 Seleccionar la placa tocando el sensor correspondiente (4).

En el indicador de potencia correspondiente aparece un 0, y el punto decimal queda encendido indicando que la placa está seleccionada.

2 Con el sensor \oplus ó \ominus (12/11) elija el nivel de potencia deseado (del 1 al 9).

Los sensores \oplus y \ominus son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden de manera continua.

Sólo puede estar seleccionada una sola placa a la vez, es decir, solamente estará encendido un punto decimal (9) (excepto cuando se temporiza más de una placa).

Para un encendido rápido a máxima potencia: Seleccione la placa y toque una vez el sensor \ominus (11). La placa se activará a su máxima potencia (nivel 9).

APAGADO DE LA PLACA

1 La placa ha de estar seleccionada previamente. El punto decimal (9) correspondiente ha de estar encendido.

2 Baje, con el sensor \ominus (11), la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará.

Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores \oplus y \ominus (12/11), la placa pasará a nivel 0.

Al apagar una placa, aparecerá una H en su indicador de potencia si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el

riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye, el indicador se apagará (si la encimera está desconectada), o bien luce un "-" si la encimera sigue conectada.

APAGADO DEL APARATO

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido/ apagado general (1). En el modo de espera (Stand-by) una H aparecerá en las zonas que estén calientes. Los indicadores del resto de las placas no se iluminarán.

El apagado del aparato o de cada placa individual viene acompañado de un pitido de una duración mayor que el resto.



Después de su uso, desconectar el aparato mediante su control y no confiar en el detector de recipientes.

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

Mediante el sensor de bloqueo (8) podrá bloquear todos los sensores del panel de control táctil. Esto le permitirá evitar que se produzcan accidentalmente operaciones no deseadas o que los niños puedan manipular el control.

Tenga en cuenta que estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (piloto 10 encendido). En cambio, si el control táctil está apagado, la función bloqueo no permite accionar el sensor de encendido/apagado (1). Deberá Vd. desactivar primero el bloqueo.

Para activar o desactivar la función,

hasta con mantener pulsado el sensor (8) durante aproximadamente 1 segundo. Cuando la función está activa, el piloto (10) luce.

Silenciador del pitido

Estando la cocina encendida, si toca simultáneamente el sensor "+" y el sensor de bloqueo (8) durante tres segundos, se desactivará el pitido que acompaña a cada acción.

Esta desactivación no será aplicable a todas las funciones, como por ejemplo el pitido de encendido/apagado, la finalización del temporizador, o bloqueo/desbloqueo de los sensores que permanecen siempre activos.

Para activar de nuevo todos los pitidos que acompañan a cada acción, basta con tocar de nuevo simultáneamente el sensor "+" y el sensor de bloqueo (8) durante tres segundos.

Función Power (Concentración de potencia)

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

CONEXIÓN FUNCIÓN POWER

- 1 Active la placa correspondiente al nivel de potencia 9.
- 2 Desde el nivel de potencia 9, pulse el sensor \oplus (12), y en el indicador se visualizará el símbolo P.

La función Power tiene una duración máxima de 10 minutos. Transcurrido este tiempo el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9.

Al activar la función Power en una placa, es posible que el rendimiento de alguna de las otras se vea afectado, reduciéndose su potencia hasta un nivel inferior, y en ese caso se mostrará en su indicador (3).

DESCONEXIÓN FUNCIÓN POWER

La función Power se puede desconectar pulsando el sensor \ominus (11) para regresar al nivel 9.

También puede desconectarse automáticamente la función si la temperatura en la zona de cocción es muy elevada.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: la(s) placa(s) temporizada(s) se apagará(n) automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo dispone de un temporizador individual para cada placa, esto le permite temporizar todas las placas simultáneamente, si así lo desea.

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

Temporizado de una placa

- 1 La zona de cocción a temporizar ha de estar seleccionada. El punto decimal correspondiente ha de estar encendido.
- 2 Elija un nivel de potencia para la zona de cocción del 1 al 9 mediante los sensores \oplus o \ominus (12/11).
- 3 Toque el sensor del reloj \odot (6). El indicador de tiempo (7) mostrará 00.
- 4 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 y 99 minutos, mediante los sensores \oplus o \ominus (12/11). Con el primero el valor comenzará con 1, mientras que con el segundo se iniciará en 60. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura el valor 00.

Cuando el indicador del reloj (7) deje de parpadear, comenzará a controlar el tiempo automáticamente. El indicador (3) correspondiente a la zona temporizada pasará a lucir de forma alterna el nivel de potencia seleccionado y el símbolo \square .

Cuando el reloj llegue a 01, pasará de contar minutos a segundos.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. El indicador de tiempo mostrará 00 que parpadeará junto con el indicador de la zona que se ha desconectado.

Si desea temporizar simultáneamente otra placa, deberá repetir los pasos 3 y 4.

Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador muestra una H ó, en caso contrario, un 0. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

Modificación del tiempo programado

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor de la placa temporizada (4) para seleccionarla y luego el reloj \odot (6). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo.

DESCONEXIÓN DEL TEMPORIZADOR

Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado.

- 1 Seleccione primero la placa y toque después el sensor de reloj \odot (6).
- 2 Mediante el sensor \ominus (11) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

Para un apagado rápido: repita el paso 1 anterior. Tocando simultáneamente los sensores \oplus y \ominus (12 y 11) se desconecta el temporizador.

Función fondue (según modelo)

Esta función está destinada especialmente para fundir mantequilla, queso, chocolate, etc. Se trata de un nivel de potencia menor que el nivel 1. Para acceder a la función:

- 1 Active la placa deseada a nivel de potencia 1.
- 2 Pulse el sensor \ominus (11). El indicador pasará a mostrar el símbolo \square .

Para desactivar la función basta con tocar los sensores \oplus o \ominus (12/11), y el indicador pasará a mostrar respectivamente un nivel de potencia inferior 0 ó superior 1.

Función Synchro (según modelo)

A través de esta función es posible lograr que dos placas, señaladas en la serigrafía, funcionen de forma conjunta, tanto para seleccionar un nivel de potencia como para activar la función temporizador.

Para activar esta función deberá tocar simultáneamente los dos sensor de selección correspondientes (4). Al

hacerlo, se encienden los puntos decimales (9) de las placas y ambas pasan a encontrarse en el nivel de potencia 0.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo los dos sensor de selección correspondientes (4).

Función Power Management (según modelo)

Algunos modelos disponen de una función de limitación de potencia. Esta función permite limitar la potencia total generada por la cocina a diferentes valores escogidos por el usuario. Para ello, durante el primer minuto tras conectar la cocina a la red, es posible acceder al menú de limitación de potencia.

- 1 Toque el sensor "+" durante tres segundos. Aparecerán las letras PL en el indicador del reloj \odot (6), si el modelo posee temporizador, o en los indicadores de las placas (en caso de que no lo tenga).
- 2 Toque el sensor de bloqueo Ⓢ (8). Aparecerán los diferentes valores de potencia a los que es posible limitar la cocina, pudiendo modificarse mediante los sensores "+" y "-".
- 3 Una vez escogido el valor, toque de nuevo el sensor de bloqueo Ⓢ (8). La cocina quedará limitada al valor elegido.

Si desea cambiar de nuevo el valor, deberá desenchufar la cocina y volver a conectarla pasados unos segundos. De este modo, podrá entrar de nuevo en el menú de limitación de potencia.

Cada vez que modifique el nivel de una placa, el limitador de potencia calculará la potencia total que está generando la cocina. Si ha llegado al límite de la potencia total, el control táctil no le permitirá incrementar el nivel de esa placa. La cocina emitirá un pitido, y el indicador de potencia (3) parpadeará en el nivel que no puede sobrepasar. Si desea superar ese valor, deberá bajar la potencia de otras placas; en ocasiones no basta con reducir otra un único nivel, pues dependerá de la potencia de cada placa y el nivel en que se encuentre. Es posible que, para subir el nivel de potencia de una placa grande, deba disminuir varios niveles de otras.

Si utiliza la función de acceso rápido al nivel máximo, y dicho valor se encuentra por encima del valor impuesto por

la limitación, la placa pasará al nivel máximo posible. La cocina emitirá un pitido y parpadeará dos veces dicho valor de potencia en el indicador (3).

Desconexión de seguridad

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 1).

Tabla 1

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)	
	Modelos con función Fondue	Modelos sin función Fondue
0	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 ó 5 min.*	10 ó 5 min.*

* Según modelo

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.

! Mantenga siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

! Ante cualquier problema de maniobrabilidad o anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de TEKA.

Sugerencias y recomendaciones

- * Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- * No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- * No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
- * Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.

* Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.

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

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera se ha de limpiar empleando productos y útiles adecuados, una vez se haya enfriado. De esta forma resultará más fácil y evita la acumulación de suciedad. No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar la superficie, ni tampoco aparatos que funcionen mediante vapor.

Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instrucciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por quemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Las irisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

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

Atención:

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

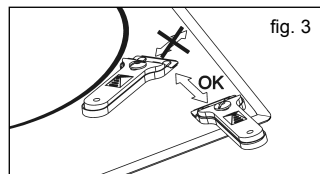


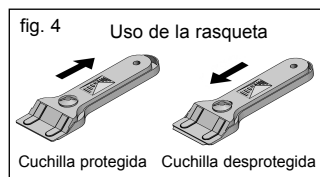
fig. 3

! Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 3)

! Actúe 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. 4)




! 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.

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

Consideraciones medioambientales

El símbolo  en el producto o en

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

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

Si algo no funciona

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

No funciona la cocina:

Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

Las zonas de inducción no calientan:

El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño). Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.

Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción:

En recipientes poco gruesos o que no son de una pieza, el zumbido es consecuencia de la transmisión de energía directamente al fondo del recipiente. Este zumbido no es un defecto, pero si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo más grueso, y/o de una pieza.

El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde:

No tiene ninguna placa seleccionada. Asegúrese de seleccionar una placa antes de actuar sobre ella.

Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos.

Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos.

El bloqueo está activado. Desactive el bloqueo.

Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada:

Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica. Éste sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.



Aparece el símbolo en el indicador de potencia de una placa:

El sistema de inducción no encuentra un recipiente sobre la placa, o éste es inadecuado.

Se apaga una placa y aparece el mensaje C81 ó C82 en los indicadores:

Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Aparece C85 en el indicador de una de las placas:

El recipiente utilizado no es adecuado. Apague la cocina, vuelva a encenderla y pruebe con otro recipiente.