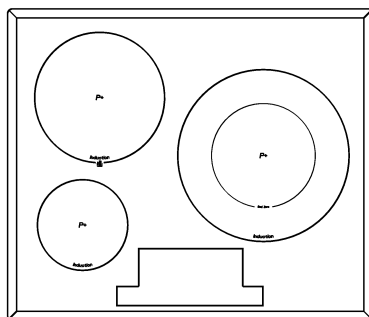


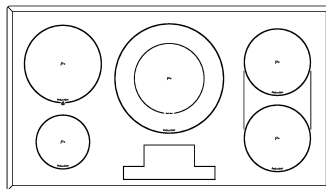
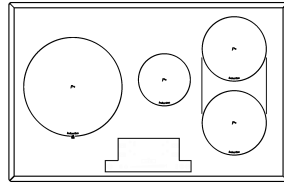
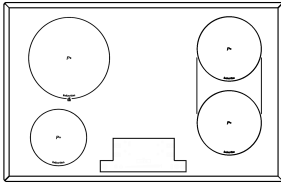
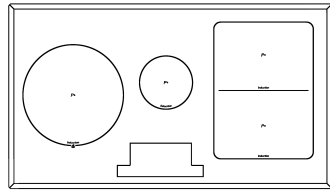
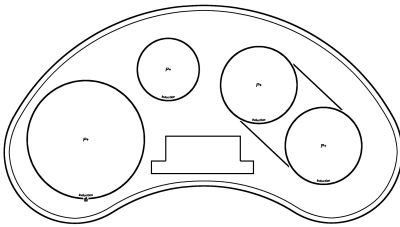
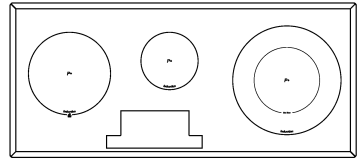
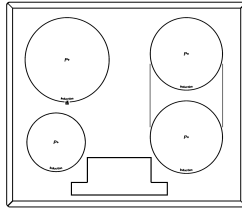
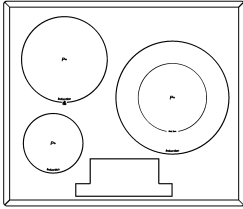


- ES** INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL
- PT** INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL
- GB** INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR 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
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL



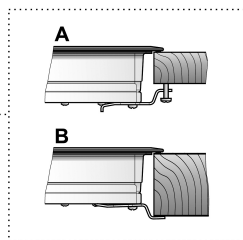
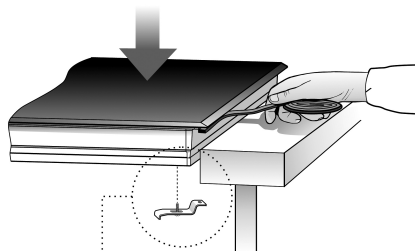
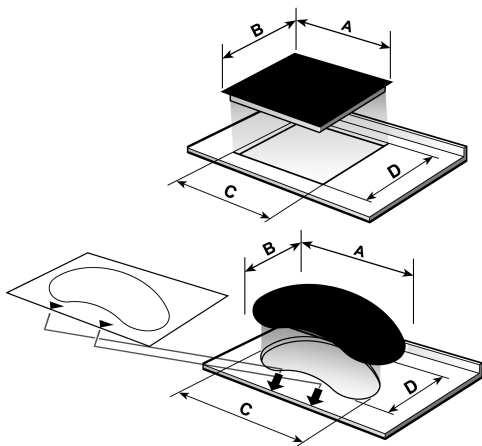
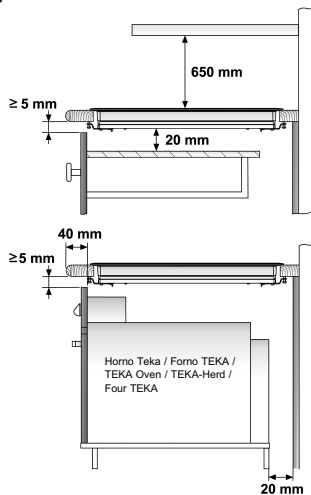
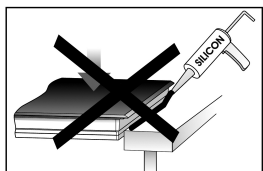
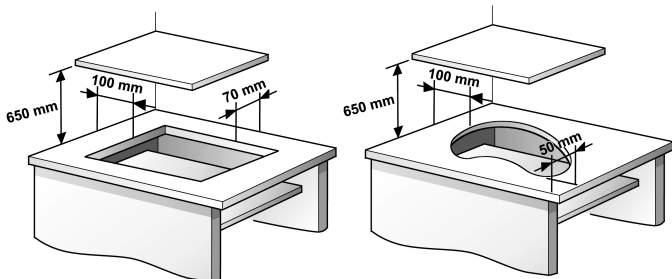
ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL pag. 5
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL 11
GB	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR 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 30

Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation / Présentation



Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales



	A	B	C	D
	600	510	560	490
	800	510	750	490
	900	400	860	380
	950	520	930	500
	900	510	860	490

Unidades en mm / Unidades em mm
/ Units in mm / Einheiten in mm /
Unités en mm

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 omnipolar o clavija, siempre que sea acce-

sible, 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 DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 2)

- ① Sensor de encendido/apagado general.
- ② Cursor slider para selección de potencia.

- ③ SENSORES DE SELECCIÓN DE PLACA e indicadores de potencia*
- ④ Indicadores del reloj temporizador.
- ⑤ Acceso directo a la función Power.
- ⑥ Sensor de activación Función *Bloqueo*.
- ⑦ Sensor de activación Función *Stop*.
- ⑧ Piloto indicador Función *Mantenimiento de calor* activada*.
- ⑨ Piloto indicador Función *Control de ebullición* activada*.
- ⑩ Piloto indicador Función *Bloqueo* activada*.
- ⑪ Piloto indicador de Función *Stop* activada*.
- ⑫ Sensor de activación Función *Control de ebullición*.
- ⑬ Sensor de activación Función *Mantenimiento de calor*.
- ⑭ Sensor "menos" del reloj temporizador.
- ⑮ Sensor "más" del reloj temporizador.
- ⑯ Punto decimal.
- ⑰ Sensor de Función *Zona Total*.
- ⑱ Piloto indicador Función *Zona Total**.

- Luce (encendido): Placa seleccionada (preparada para ser maniobrada).

- No luce (apagado): Placa sin seleccionar (no puede ser maniobrada).

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.

No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

El cursor slider (2) permite un ajuste de los niveles de potencia (D- 9, y P) arrastrando el dedo sobre el mismo. Haciéndolo hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá.

También es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor slider.

⚠ En estos modelos la selección de placa se realiza tocando directamente **SOBRE EL DÍGITO INDICADOR DE POTENCIA (3)**.

ENCENDIDO DEL APARATO

La primera vez que se conecta la encimera a tensión (o después de un corte de luz), aparece activada la función

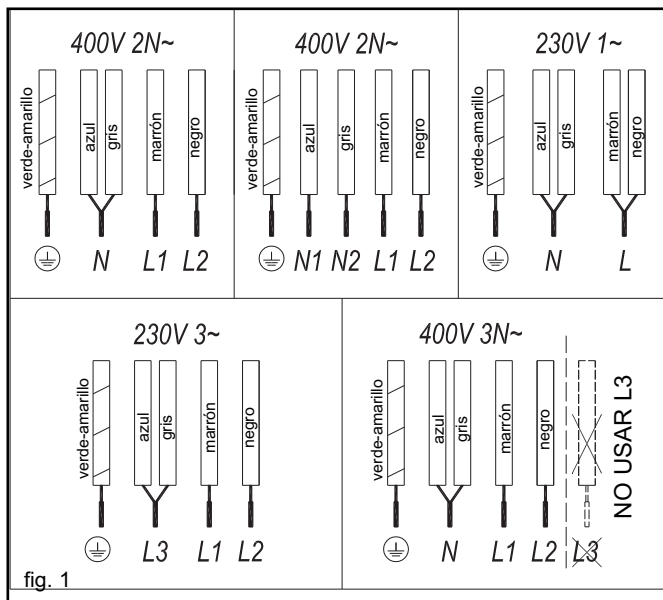
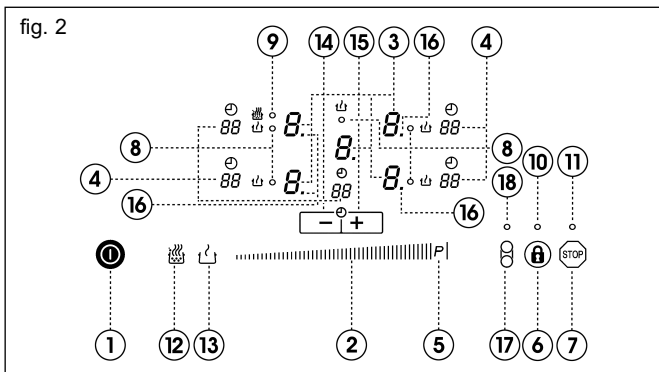


fig. 2



1 Toque el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un \bar{U} . Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un \bar{U} alternadamente.

Una vez encendido el Control, debe Vd activar alguna placa 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 de encendido / apagado general (1), incluso si ha sido bloqueado (ver apartado "Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción"). El sensor (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control Táctil mediante el sensor (1), puede encender las placas que desee, siguiendo estos pasos:

1 Seleccionar la placa mediante el sensor correspondiente (3), es decir, tocando con el dedo **SOBRE EL PROPIO DÍGITO INDICADOR**. En caso de que el vidrio se encontrara caliente, dicho indicador pasará de señalar H a marcar el nivel \bar{U} . Se enciende el punto decimal situado a la derecha del dígito, el cual indica que la placa está seleccionada.

2 Mediante el cursor *slider* (2), escoja un nivel de cocción, entre \bar{U} y 9.

Siempre que la placa se encuentre seleccionada, es decir, con el punto decimal encendido, podrá modificar su nivel de potencia.

APAGADO DE UNA PLACA

La placa podrá apagarse disminuyendo su nivel de cocción hasta \bar{U} . Para ello la placa debe estar previamente seleccionada (punto decimal encendido).

Al apagar una placa aparecerá una H en el indicador de potencia correspondiente, 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 apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un \bar{U} , si ésta sigue activa.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

Es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor encendido/apagado general (1). Todos los indicadores de las placas se apagarán.

Detección de recipientes

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente colocado o cuando éste sea inadecuado.

El indicador de potencia mostrará el símbolo de "no hay recipiente" \bar{U} si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente". Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva. El indicador de potencia pasará de mostrar el símbolo "no hay recipiente" a \bar{U} .



Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los tres minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

FUNCIÓN DE BLOQUEO

Mediante la Función de Bloqueo puede Vd. bloquear el resto de sensores, excepto el de encendido/apagado (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como seguro para niños.

Para activar esta función ha de tocar el sensor (6) durante al menos un segundo. Una vez hecho esto, el piloto (10) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor (6) de nuevo.


Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido / apagado (1) mientras el bloqueo está activado, no será posible encender de nuevo la encimera hasta que se desbloquee.

Función Stop


Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activa, también permanecerá en pausa.

Activación de la función Stop

Toque durante un segundo el sensor Stop (7). Se enciende el piloto (11),

y en los indicadores de potencia aparece el símbolo  para indicar que la cocción está en pausa.


Desactivación de la función Stop

Toque de nuevo el sensor Stop  (7), se apaga el piloto (11) y se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

Función Mantenimiento de Calor

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre la zona de cocción.

Esta función está disponible en cada una de las placas, de manera independiente.

Para activarla, seleccionar la placa, el punto decimal estará encendido, pulsar entonces el sensor  (13), tras lo cual aparecerá en el indicador el símbolo *H* y se encenderá el piloto correspondiente (8).

Para desconectar esta función basta con modificar el nivel de potencia de la placa, o directamente apagarla.

Función Power

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, (ver valores indicados con * en el apartado presentación), pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.


- 1 Seleccione la placa deseada, mediante el sensor correspondiente (3). Se enciende el punto decimal.
- 2 Pulse en el cursor Slider directamente sobre la posición *|P|* (5) El indicador de nivel de potencia mostrará el símbolo *P*, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función Power tiene una duración máxima que se encuentra reflejada en la tabla 1. Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9.

Función Control de Ebullición

Esta novedosa función es una gran ayuda si Vd desea cocer pasta, arroz, huevos, hervir algún alimento, etc. A

través de esta función es posible realizar ese cocinado de una forma "casi" automática.

Esta función está disponible únicamente en aquellas placas en las que aparece el símbolo .

Condiciones del recipiente

Para un funcionamiento adecuado del control de ebullición, es necesario utilizar un recipiente que reúna las siguientes condiciones previas:

- Tamaño del fondo lo más cercano posible al diámetro de la placa.
- SIN TAPA.**
- Lleno hasta **más de la mitad de su capacidad de agua a temperatura ambiente** (nunca emplear agua ya templada o caliente).


El incumplimiento de estas condiciones distorsiona el adecuado control de la ebullición.



ADVERTENCIA: no utilizar esta función para un cocinado distinto al de hervir agua. Jamás utilizar aceite, puede llegar a calentarse en exceso y generar llama.

Activación de la función

Seleccionar la placa adecuada, el punto decimal se enciende.

Pulsar el sensor  (12), aparecerá una *H* en el indicador de la placa, y se enciende el piloto (9). En el temporizador de esa placa aparece un segmento en movimiento, que indica que el sistema está ya monitorizando el cocinado.

Cuando el sistema detecte que está cercano el comienzo de la ebullición, se producirá un primer pitido. Aproveche para preparar el alimento que desee hervir o cocer.

Al cabo de 30 segundos se producirá un segundo pitido; si no lo ha hecho aún, es el momento de verter el alimento en la cazuela.

Después del segundo pitido, el sistema activará el temporizador como cronómetro, para que Vd pueda controlar cuanto tiempo lleva siendo hervido el alimento.

30 segundos después de la activación del cronómetro, se escuchará un tercer pitido avisando de que a partir de

ese momento el sistema reducirá la potencia suministrada, con el fin de mantener una ebullición suave y continua. El cronómetro se mantendrá activo hasta el fin del cocinado.

Si lo desea, puede desactivar el cronómetro y fijar un tiempo para que se produzca la cuenta atrás y el apagado automático de la placa (ver apartado *Función Temporizador*).

Desactivación de la función

Puede Vd anular la función en cualquier momento, simplemente apagando la placa o modificando el nivel de potencia.

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)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
<i>P</i>	10 minutos, se ajusta al 9

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un *U* 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.

Función temporizador (reloj de cuenta atrás)

Esta función le facilitará el cocinado, al

no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo deseado.

En estos modelos usted podrá programar cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos desde 1 a 90 minutos.

Temporizado de una placa

Para temporizar una placa, deberá seguir los siguientes pasos.

- 1 Seleccione la placa deseada, tocando directamente sobre su correspondiente indicador (3) y elija un nivel de potencia mediante el cursor slider (2).
- 2 Verá que se encienden los 2 dígitos del temporizador de la placa seleccionada, mostrando "- -". Mediante los sensores **-** (14) y **+** (15) puede Vd establecer el tiempo deseado.
- 3 Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.

Acabada la cuenta atrás, se apagará la placa temporizada, y se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores **-** (14) o **+** (15) asociados al reloj.

Desconexión del reloj

Si Vd. desea parar el reloj antes de que finalice el tiempo programado, esto es posible en cualquier momento simplemente ajustando su valor a '--'.

- 1 Seleccione la placa en la que desee anular la temporización, tocando directamente sobre su correspondiente indicador (3)
- 2 Ajuste el valor del reloj a "--", empleando el sensor "menos" **-** (14), o también de manera más rápida, pulsando a la vez los sensores "menos" y "mas" **-** (14) y **+** (15).

Función Zona Total

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 el sensor **|<|** ó **|>|** (17). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (16) de las placas y ambas pasan a encontrarse en el nivel de potencia 5.

El temporizador (4) de la placa inferior se apagará, y a partir de entonces será el superior el que indique los valores del reloj para ambas.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor **|<|** ó **|>|** (17).

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 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 requemado podrá eliminarse utilizando

una rasqueta con cuchilla de afeitar.

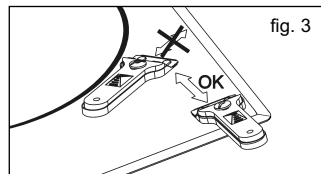
Las irisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos 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!

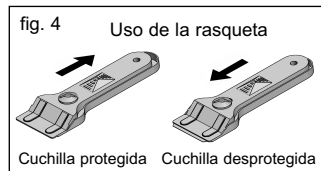
⚠ Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas



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 inmediata-



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



Después de terminar el trabajo con la rasqueta, plegar 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 desechó 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 está 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.

En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye ("la placa calienta menos"):

Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando. Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada.

Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.

Se apaga una placa y aparece el mensaje C en los indicadores:

Temperatura excesiva en la electróni-

ca o en el vidrio.

Espera un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

La cocina de repente comienza a pitar:

Hay algún trapo, recipiente o líquido sobre el control táctil. Retire cualquier objeto que cubra el control táctil, y/o limpie los líquidos derramados sobre él. Tenía el temporizador activado, y ha concluido el tiempo programado. Toque el sensor del reloj para desactivar el pitido.

La cocina (o alguna de las placas) se apaga durante la cocción:

Hay algún recipiente, trapo o líquido cubriendo el control táctil. Retire cualquier objeto que cubra el control táctil. Se ha sobrecalentado una o varias de las placas. Deje enfriar unos minutos las placas sobrecalentadas antes de volver a encenderlas.

Tenía una placa temporizada y no se apagó al finalizar el tiempo:

No había temporizado correctamente la placa. Compruebe que la temporización se realizó siguiendo las instrucciones del manual.

Al cocinar a un nivel inferior a 6, se observan fluctuaciones en la potencia:

El generador de inducción de la cocina se enciende y apaga de forma alternada, para mantener el nivel de potencia elegido. Esto no supone ningún defecto.

Avisos de segurança

⚠ Se a vitrocerâmica se partir ou rachar, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.

⚠ Este aparelho não se destina a trabalhar com um temporizador externo (que não esteja incorporado no aparelho) ou com um sistema de controlo remoto separado.

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

⚠ O dispositivo e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas da placa, excepto se estiverem sob supervisão constante.

⚠ Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos, devem utilizá-lo **APENAS** sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas

sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

⚠ **Precaução.** É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem a presença de uma pessoa, pois pode ocorrer um incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água! Neste caso, desligue o dispositivo e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.

⚠ Não armazene objectos nas áreas de cozedura da placa. Evite possíveis riscos de incêndio.

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

⚠ Não devem ser colocados sobre a superfície objectos metálicos como

facas, garfos, colheres e tampas, pois podem aquecer.

⚠ Depois de utilizar, desligue sempre a placa, não se limite a retirar o recipiente. Caso contrário poderá ocorrer um funcionamento indesejado da placa se for inadvertidamente colocado outro recipiente sobre ela durante o período de detecção de recipiente. Evite possíveis acidentes!

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

Se desejar instalar móveis ou uma gaveta para talheres por baixo da placa, deve ser colocada uma tábua de separação entre as duas. Desta forma, é evitado o contacto accidental com a superfície quente do encaixe do dispositivo.

A tábua deve ser colocada 20 mm abaixo da parte inferior da placa.

Ligação eléctrica

Antes de ligar a placa à rede eléctrica, verifique se a tensão e a frequência correspondem às especificadas na placa de identificação do produto, que se encontra por baixo do mesmo, e na folha da garantia, ou na ficha de dados técnicos aplicável, que tem de ser guardada juntamente com este manual durante a vida útil da placa.

A ligação eléctrica será feita através de um interruptor omnipolar ou cavilha, desde que seja acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm. Isto garante que o circuito é desligado em caso de emergência e permite a limpeza da placa. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o armazenamento da placa ou com o armazenamento do forno, caso estejam instalados na mesma unidade.

Atenção:



A ligação eléctrica tem de ser correctamente ligada à terra, seguindo os regulamentos adequados, caso contrário pode ocorrer um funcionamento incorrecto da placa.



Picos de tensão anormalmente altos podem avariar o sistema de controlo (como com qualquer tipo de aparelho eléctrico).



Recomenda-se que a placa de indução não seja utilizada durante a função de limpeza pirolítica no caso de fornos pirolíticos, devido à elevada temperatura que este aparelho atinge.



Apenas o Serviço de assistência técnica oficial da TEKA está autorizado a manusear ou reparar o aparelho, incluindo substituir o cabo de alimentação.



Antes de desligar a placa da rede eléctrica, recomenda-se que desligue o interruptor de corte e aguarde aproximadamente 25 segundos antes de retirar a ficha. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito electrónico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga eléctrica através dos contactos da ficha.



Guarde o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos juntamente com o manual de instruções durante toda a vida útil do produto. Estes documentos contêm informações técnicas importantes.

Utilização e manutenção

Instruções do controlo táctil

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 2)

- ① Sensor de ligar/desligar geral.
- ② Ponteiro slider para selecção de potência.
- ③ SENSORES DE SELECÇÃO DE PLACA e indicadores de potência*
- ④ Indicadores do relógio temporizador.
- ⑤ Acesso directo à função *Power*.
- ⑥ Sensor de activação *Função Bloqueio*.
- ⑦ Sensor de activação *Função Stop*.
- ⑧ Luz indicadora *Função Manutenção de Calor activada**.
- ⑨ Luz indicadora *Função Controlo de ebulição activada**.
- ⑩ Luz indicadora *Função Bloqueio activada**.
- ⑪ Luz indicadora *Função Stop activada**.
- ⑫ Sensor de activação *Função Controlo de Ebulição*.

- ⑬ Sensor de activação *Função Manutenção de calor*.
- ⑭ Sensor "menos" do relógio temporizador.
- ⑮ Sensor "mais" do relógio temporizador.
- ⑯ Ponto decimal.
- ⑰ Sensor *Função Zona Total*.
- ⑱ Luz indicadora *Função Zona Total**.
 - Há luz (aceso): Placa seleccionada (preparada para ser manobrada).
 - Não há luz (apagado): Placa sem seleccionar (não pode ser manobrada).

NOTA: *Visíveis só em funcionamento.

As manobras realizam-se através dos sensores marcados no painel de controlo.

Não é necessário que faça força sobre o vidro, basta tocar com o dedo sobre o sensor e activará a função desejada.

O ponteiro slider (2) permite ajustar os níveis de potência (D, 9, e P) arrastando o dedo sobre o mesmo. Fazendo-o para a direita o valor aumentará, enquanto que para a esquerda diminuirá.

Também é possível seleccionar directamente um nível de potência tocando com o dedo directamente no ponto desejado do ponteiro slider.



Nestes modelos a selecção de placa realiza-se tocando directamente SOBRE O DÍGITO INDICADOR DE POTÊNCIA (3).

LIGAR O APARELHO

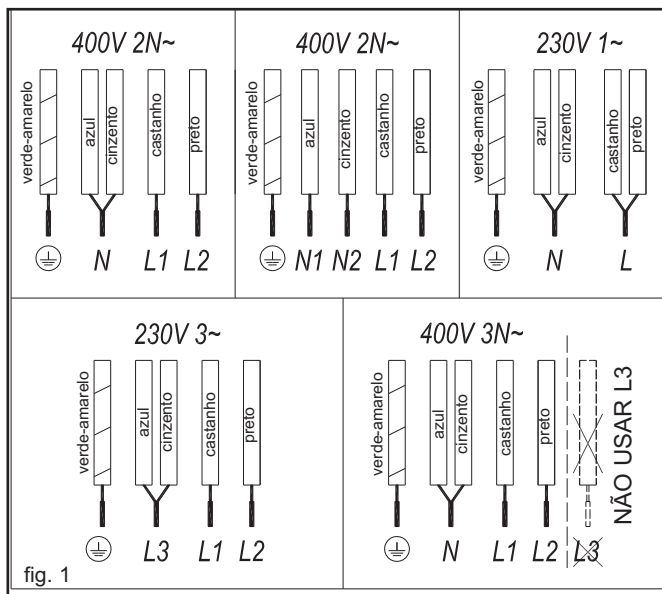
A primeira vez que se liga o fogão à corrente (ou depois de um corte de luz), aparece activada a função Bloqueio (luz 10 acesa). Neste caso, deve desactivar o bloqueio para poder ligar o fogão, carregando no sensor ⑥ (6) até se apagar a luz (10).


- 1 Toque no sensor de ligação ① (1) durante, pelo menos, um segundo.

O Controlo táctil está activado e em todos os indicadores de potência (3) aparece um D. Se uma zona de cozedura estiver quente, o indicador correspondente mostrará um H e um D alternadamente.

Depois de ligar o Controlo, deve activar alguma placa antes de 10 segundos, em caso contrário o Controlo Táctil apagar-se-á automaticamente.

Quando o controlo táctil estiver activa-



ponto decimal estará aceso, carregar então no sensor  (13), após o qual aparecerá no indicador o símbolo *H* e acender-se-á o piloto correspondente (8).

Para desligar esta função basta modificar o nível de potência da placa, ou directamente apagá-la.

Função Power


Esta função permite dotar a placa de uma potência "extra", superior à nominal. Esta potência depende do tamanho da placa (ver valores indicados com * no respectivo capítulo), podendo atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

- 1 Seleccione a placa desejada, com o sensor correspondente (3). Acende-se o ponto decimal.
- 2 Carregue no ponteiro Slider directamente sobre a posição $|P|$ (6) O indicador de nível de potência mostrará o símbolo *P*, a placa começará a fornecer a potência extra.

A função Power tem uma duração máxima, a qual se encontra na tabela 1. Ao decorrer este tempo o nível de potência ajusta-se automaticamente a 9.

Função Controlo de Ebulição

Esta nova função é uma grande ajuda se quiser cozer massa, arroz, ovos, cozer algum alimento, etc. Através desta função é possível cozinhar de uma maneira "quase" automática.

Esta função está disponível unicamente nas placas em que aparece o símbolo .

Condições do recipiente

Para um funcionamento adequado do controlo de ebulição, é necessário utilizar um recipiente que reúna as seguintes condições prévias:

- Tamanho do fundo o mais parecido possível ao diâmetro da placa.
- **SEM TAMPA.**
- Cheio até **mais da metade da sua capacidade de água a temperatura ambiente** (nunca empregar água já morna ou quente).

O descumprimento destas condições impede o adequado controlo da ebulição.




AVISO: não utilizar esta função

ção para cozinhar outras coisas diferentes de ferver água. Nunca utilizar óleo ou azeite, pode chegar a aquecer excessivamente e gerar chama.

Activação da função

Seleccionar a placa adequada, o ponto decimal acende-se.

Carregar no sensor  (12), aparecerá um *H* no indicador da placa, e acende-se a luz (9). No temporizador dessa placa aparece um segmento em movimento, que indica que o sistema está já a monitorizar a cozedura.

Quando o sistema detectar que já está perto a ebulição, apitará pela primeira vez. Aproveite para preparar o alimento que quiser esquentar ou cozer.

Ao fim de 30 segundos apitará pela segunda vez; se ainda não o fez, é o momento de colocar o alimento na caçarola.

Depois de apitar pela segunda vez, o sistema activará o temporizador como cronómetro, para que possa controlar quanto tempo se está a ferver o alimento.

Uns segundos depois da activação do cronómetro, apitará pela terceira vez, avisando de que a partir desse momento o sistema reduzirá a potência fornecida, com o fim de manter uma ebulição suave e contínua. O cronómetro mantém-se activo até ao fim da cozedura.

Se quiser, pode desactivar o cronómetro e marcar um tempo para que se produza a conta atrás e a desligação automática da placa (ver ponto Função Temporizador).

Desactivação da função

Pode anular a função em qualquer momento, simplesmente apagando a placa ou modificando o nível de potência.

Desligação de segurança

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se, por esquecimento, uma ou várias placas não se apagarem, as mesmas desligam-se automaticamente ao passar um tempo determinado desde a última actuação sobre a placa. (Ver tabela 1).

Tabela 1

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
<i>P</i>	10 minutos, se ajusta al 9

Quando ocorrer a "desligação de segurança", no indicador de potência da placa correspondente aparece o *H* se existir risco de queimadura. Em caso contrário mostra-se o 0.

SEGURANÇA PERANTE SENSORES TAPADOS

O Controlo táctil inclui uma função que detecta quando algum objecto (recipiente, trapo ou certos líquidos) tapa os sensores do painel durante mais de 10 segundos.

Deste modo, evita-se que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa sem que se aperceba.

Quando o Controlo táctil detecta que algum objecto tapa os sensores, começa a apitar até que seja retirado o objecto que tapa o painel de controlo. Se o controlo táctil estava ligado, desliga-se automaticamente por segurança.

Se ao fim de uns minutos continua sem se retirar o objecto que tapa os sensores, pára de apitar.



Tenha em conta que esta função de segurança se activa, embora o controlo táctil esteja apagado!



Tenha cuidado de não situar objectos sobre o controlo táctil!

Função temporizador (relógio de conta atrás)

Esta função vai-lhe facilitar a cozedura, ao não ter de estar presente durante a mesma: Pode temporizar uma placa e a mesma apagar-se-á automaticamente ao decorrer o tempo desejado.

Nestes modelos pode programar cada uma das placas de maneira simultânea, para tempos de 1 a 90 minutos.

Temporizar uma placa

Para temporizar uma placa, deve seguir os seguintes passos.

- 1 Seleccione a placa desejada, tocando directamente sobre o seu correspondente indicador (3) e escolha um nível de potência com o ponteiro slider (2).
- 2 Verá que se acendem os 2 dígitos do temporizador da placa seleccionada, mostrando "-.". Com os sensores **-** (14) e **+** (15) pode estabelecer o tempo desejado.
- 3 Ao decorrer uns segundos, começa a conta atrás. Quando faltar menos de um minuto, a conta atrás será realizada em segundos.

Ao acabar a conta atrás, apaga-se a placa temporizada, e apita uma série de vezes que pode ser anulada tocando qualquer um dos sensores **-** (14) ou **+** (15) associados ao relógio.

Desligação do relógio

Se quiser parar o relógio antes de terminar o tempo programado, isto é possível em qualquer momento simplesmente ajustando o seu valor a "...".

- 1 Seleccione a placa em que queira anular a temporização, tocando directamente sobre o seu correspondente indicador (3)
- 2 Ajuste o valor do relógio a "...", empregando o sensor "menos" **-** (14), ou também de maneira mais rápida, carregando ao mesmo tempo nos sensores "menos" e "mais" **-** (14) e **+** (15).

Função Zona Total

Através desta função é possível seleccionar nas placas de cozinhar funcionamento de forma conjunta, quer para seleccionar um nível de potência quer para activar a função temporizador.

Para activar esta função deverá pressionar o sensor **||** ou **||** (17). Ao fazê-lo, acendem os pontos decimais (16) das zonas e ambas passam ao nível de potência 5.

O temporizador (4) da placa mais pró-

xima apagar-se-á e a partir deste momento será a zona de trás que indicará o valor do relógio para ambas.

Para desactivar esta função, deverá tocar de novo o sensor **||** ou **||** (17).

Sugestões e recomendações

- * Utilize painéis e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- * Não é recomendável utilizar recipientes cujo diâmetro seja menor do que a zona para cozinhar.
- * Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscá-lo.
- * Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os impactos destes utensílios.
- * Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.

⚠ Tenha cuidado para não derramar açúcar ou produtos que o contêm pois, enquanto a superfície estiver quente, podem danificar o vidro.

Limpeza e manutenção

Para manter o produto em boas condições a limpeza deve ser efectuada utilizando produtos e utensílios adequados, depois de arrefecer. Desta forma, a limpeza será mais fácil e evitará a acumulação de sujidade. Nunca utilize produtos ou utensílios de limpeza agressivos que possam riscar a superfície ou equipamentos a vapor.

A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um detergente suave ou água tépida com detergente. As manchas mais profundas e a gordura devem ser limpas utilizando um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, seguindo as instruções da embalagem. A sujidade que tenha aderido totalmente à superfície por ter sido queimada sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

A gordura seca na parte inferior dos recipientes ou a gordura entre o vidro e os recipientes enquanto está a cozinhar provocam ligeiras manchas coloridas. Estas podem ser removidas utilizando um esfregão de níquel com água ou um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica.

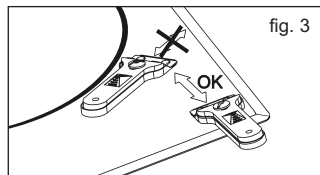
Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que contêm muito açúcar e que tenham derretido sobre a superfície.

O arrastamento de recipientes metálicos sobre o vidro provoca brilhos metálicos. Estes podem ser removidos utilizando, de forma intensiva, um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, podendo ser necessário repetir o processo de limpeza várias vezes.

Atenção:

⚠ Utilize a espátula de limpeza com cuidado. A lâmina pode provocar ferimentos!

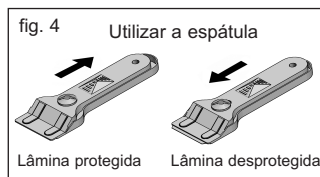
⚠ Se utilizar a espátula de forma incorrecta, a lâmina pode partir-se e ficar algum fragmento entre o aro e o vidro. Se tal acontecer, não tente removê-lo com as mãos. Utilize uma pinça ou uma faca com uma ponta fina. (Consulte a Fig. 3)



⚠ Utilize a lâmina apenas na superfície de cerâmica, evitando que o invólucro da espátula entre em contacto com o vidro, pois pode riscá-lo.

⚠ Utilize lâminas que estejam em perfeitas condições. Substitua imediatamente a lâmina, caso esta tenha qualquer dano.

⚠ Depois de terminar de utilizar a espátula, retire a lâmina e bloqueie-a. (Consulte a Fig. 4)



⚠ Pode suceder que um recipiente fique colado ao vidro devido ao derretimento de qualquer produto entre eles. Não tente remover o recipiente enquanto a placa estiver fria!


Esta tentativa poderá partir o vidro.



Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois pode partir-se e provocar ferimentos. Não utilize o vidro para pousar objectos.

A TEKA INDUSTRIAL S.A. reserva-se o direito de efectuar alterações a estes manuais, conforme considerar necessário ou útil, sem que tal prejudique as características essenciais dos produtos.

Considerações ambientais

O símbolo  no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico normal. Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais utilizados na embalagem são ecológicos e podem ser reciclados. Os componentes de plásticos estão assinados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Elimine os materiais da embalagem, como lixo doméstico, nos contentores adequados.

Se algo não funcionar

Antes de contactar o Serviço de assistência técnica, efectue as verificações descritas abaixo.

O aparelho não funciona:

Verifique se o cabo de alimentação está ligado.

As zonas de indução não aquecem:

O recipiente não é adequado (não tem fundo ferromagnético ou é demasiado pequeno). Verifique se o fundo do recipiente é atraído por um íman, ou utilize um fundo maior.

Ouve-se um zumbido no início da cozedura nas zonas de indução:

Em recipientes pouco espessos ou

que não sejam de peça única, o zumbido é consequência da transmissão de energia directamente para o fundo do recipiente. Este zumbido não é um defeito, mas se desejar evitá-lo, reduza ligeiramente o nível de potência escolhido, ou utilize um recipiente com fundo mais espesso e/ou de uma peça.

O controlo táctil não se acende ou, estando aceso, não responde:

Não está seleccionada qualquer placa. Certifique-se de que selecciona uma placa antes de a utilizar. Existe humidade nos botões tácteis e/ou os seus dedos estão húmidos. Mantenha seca e limpa a superfície do controlo táctil e/ou os dedos. O bloqueio está activado. Desactive o bloqueio.

Ouve-se um som de ventilação durante a cozedura, que continua mesmo com a placa desligada:

As zonas de indução incluem uma ventoinha para refrigerar a parte electrónica. Esta só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada; quando esta desce, desliga-se automaticamente, quer a placa esteja 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.

Se apagar uma placa e aparecer a mensagem C nos indicadores.

Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro.

Espere um tempo para que arrefeça a parte electrónica ou retire o recipiente para que arrefeça o vidro.

O fogão de repente começa a apitar.

Há algum trapo, recipiente ou líquido sobre o controlo táctil.

Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil ou limpe os líquidos derramados sobre o mesmo.

Tinha o programador activado, e terminou o tempo programado.

Toque o sensor do relógio para desactivar o apito.

O fogão (ou alguma das placas) apaga-se durante a cozedura.

Há algum recipiente, trapo ou líquido a tapar o controlo táctil.

Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil.

Aqueceu-se excessivamente uma ou várias das placas.

Deixe arrefecer uns minutos as placas que aqueceram excessivamente antes de as voltar a acender.

Tinha uma placa programada e não se apagou ao finalizar o tempo.

Não tinha programado correctamente a placa.

Comprove que a programação se realizou seguindo as instruções do manual.

Ao cozinhar a um nível inferior a 6, verificam-se variações de potência.

O módulo de indução liga e desliga alternadamente, para manter o nível de potência seleccionado.

Não é nenhum defeito.