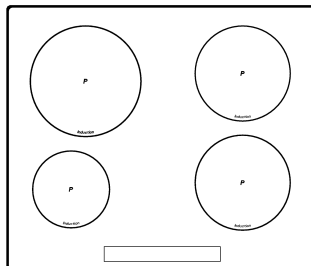




- ES** INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO  
**ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL**
- PT** INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO  
**PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL**
- GB** INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS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

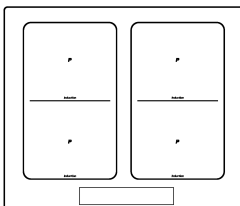
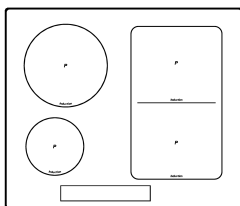
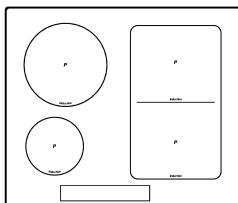
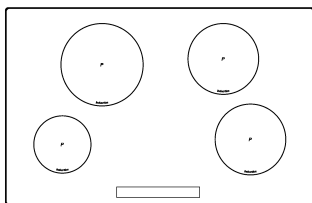
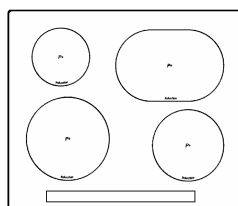
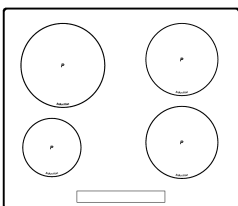
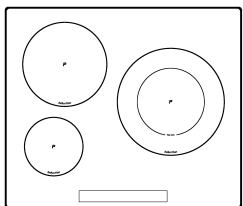




<b>ES</b>	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO <b>ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL</b> .....	pag. 8
<b>PT</b>	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO <b>PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL</b> .....	14
<b>GB</b>	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING <b>CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL</b> .....	20
<b>DE</b>	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG <b>GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL</b> .....	26
<b>FR</b>	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN <b>PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES TOUCH CONTROL</b> .....	32
<b>GR</b>	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ <b>ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ</b> .....	38
<b>BG</b>	ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА <b>СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ</b> .....	44
<b>TR</b>	KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ <b>SERAMİK İSITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL</b> .....	50
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI <b>CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL</b> .....	56
<b>HU</b>	BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK <b>ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL</b> .....	62
<b>CS</b>	NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ <b>SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL</b> .....	68
<b>SK</b>	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU <b>KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE</b> .....	74
<b>RO</b>	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE <b>PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL</b> .....	80
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ <b>КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ</b> .....	86
<b>UA</b>	ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЙ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ <b>СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРІЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL</b> .....	93
<b>SV</b>	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL <b>KERAMIKHÄLLAR MED TOUCHKONTROLL</b> .....	99
<b>NO</b>	INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD <b>BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR</b> .....	105
<b>DA</b>	MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE <b>GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL</b> .....	110
<b>FI</b>	ASENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET <b>KERAAMISET KEITTOTASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA</b> .....	116
<b>IT</b>	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE <b>PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL</b> .....	121
<b>NL</b>	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD <b>KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL</b> .....	127
<b>AR</b>	تعليمات التركيب ونصائح الاستعمال والصيانة أفران زجاجية للطبخ فيتروسيراميك توتش كونترول.....	133

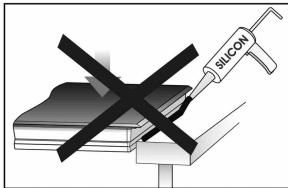
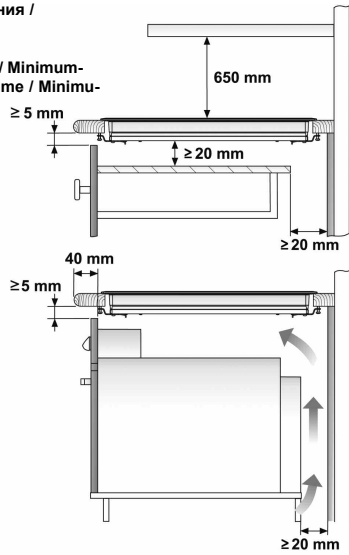
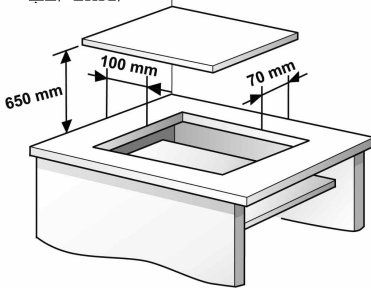


**Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation /  
Présentation / Παρουσίαση / Представяне / Tanıtım /  
Wprowadzenie / Bemutató / Provedení / Predstavenie /  
Prezentare / Внешний вид / Зовнішній вигляд / Presenta-  
tion / Presentasjon / Præsentation / Esitys / Presentazione  
/ Presentatie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

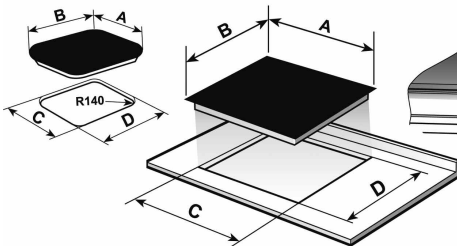


# Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Εγκατάσταση / Монтаж / Kurulum / Montaj / Beszerelés / Instalace / Inštalácia / Instalare / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Montering / Asennus / Ins- tallazione / Installatie / التركيب

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

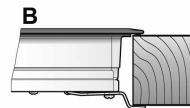
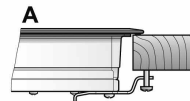


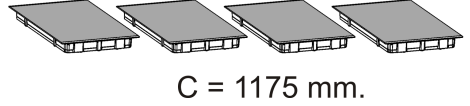
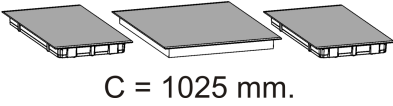
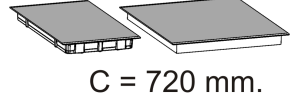
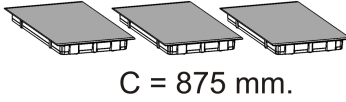
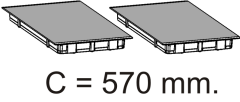
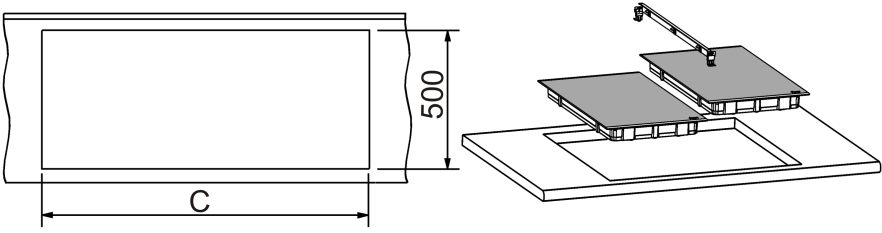
Homo TeKa / Forno TEKA / TEKA Oven / TEKA-Herd /  
Forn TEKA / φούρος TEKA / Фурна TEKA / TEKA-Firin /  
Piekarnik TEKA / TEKA sütő / Trouba TEKA /  
Rúra na pečenie TEKA / TEKA Cuptor / Духовка TEKA / Духова  
шафка TeKa / TEKA Ugn / TEKA-ovn / TEKA-uuni / For-  
no TeKa / TEKA Oven / فرن تيكا



	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
	300	520	270	500


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








Encastre para combinaciones de módulos / Encastre para combinações de módulos / Cut out for combinations of modules / Einbauöffnungen / Encastrement pour combinaisons de modules


## Advertencias de seguridad:

 **Atención.** 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 cono-

cimientos, **SÓLO** 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.


 **Atención.** 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 induc-

ción.

 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!

 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

 **PRECAUCIÓN:** Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede



causar accidentes.

**⚠** Es necesario permitir la desconexión del aparato después de la instalación. Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.

## 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.

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 instalados bajo ella, debido a la alta tempe-

ratura 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 el aparato de la red recomendamos apagar el sistema de desconexión de la instalación fija y esperar aproximadamente 25 segundos antes de desconectar el aparato de la red eléctrica. Este tiempo es necesario para la completa descarga del circuito electrónico y así excluir la posibilidad de descarga eléctrica en los terminales del cable de red.

**📖** 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 slider de reducción y aumento de potencia / tiempo.
- ⑦ Indicador de reloj.
- ⑧ Sensor del reloj / bloqueo.
- ⑨ Punto decimal de los indicadores de potencia y/o calor residual\*.
- ⑩ Piloto indicador de bloqueo activado\*.
- ⑪ Señalizador de bloqueo del resto de sensores.

\* 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 tocarle con la yema del dedo, activará la función deseada.

El cursor táctil permite un ajuste de los niveles de potencia (1- 9) y de selec-

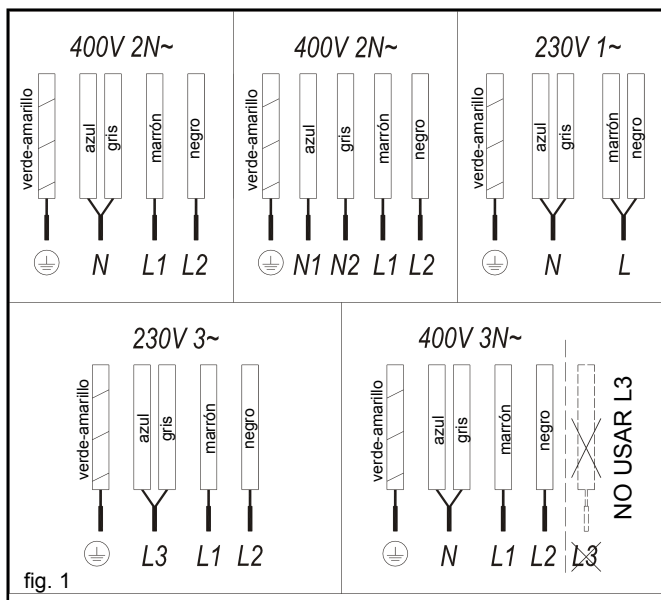
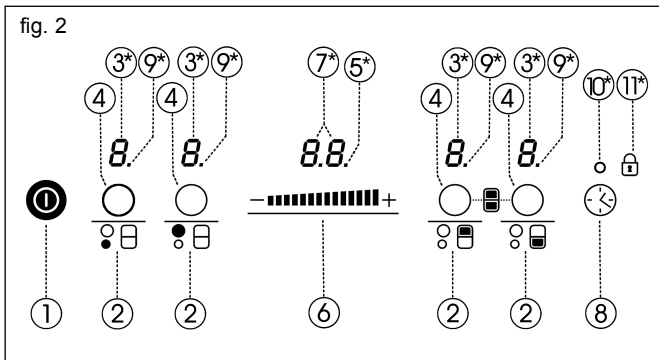


fig. 2



ción de tiempo (1-99) arrastrando el dedo sobre el mismo las veces que sea necesario hasta alcanzar el valor deseado. Haciéndolo a la derecha, el valor aumentará, mientras que a la izquierda disminuirá. También es posible seleccionar el valor elegido tocando con el dedo en los sensores "+" y "-" del cursor táctil.

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) 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 (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo activada). 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 deseadas.

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 Mediante el cursor *slider*, seleccione un nivel de cocción, de entre 0 y 9. De esta forma la placa quedará activada.

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:** tocar durante al menos 2 segundos el sensor "+" del cursor táctil.

## APAGADO DE LA PLACA

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

2 Baje, mediante el cursor *slider* (6), la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará.

**Para un apagado rápido:** en cualquier nivel de potencia, tocando durante al menos 2 segundos el sensor "-" del cursor táctil, 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 desco-

nectada), 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 reloj/bloqueo (8) (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, basta con mantener pulsado el sensor (8) durante más de dos segundos. Cuando la función está activa, el piloto (10) luce.

## 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 "+" del sensor slider (6), 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 slider (6) 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 el sensor slider (6).
- 3 Toque el sensor del reloj (8). Basta un simple toque; no lo mantenga durante más de dos segundos o activará la función bloqueo. El indicador de tiempo (7) mostrará 00.
- 4 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 y

99 minutos, mediante el sensor slider (6). También se puede seleccionar mediante los sensores "+" y "-" del slider (6). Con el primero, el valor comienza con 1, mientras que con el segundo se iniciará en 60. Manteniendo pulsado el sensor "-" durante al menos 2 segundos 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 .

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 (8). 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 (8).
- 2 Mediante el sensor slider (6) o el sensor "-" reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

**Para un apagado rápido:** repita el paso 1 anterior. Si mantiene pulsado el sensor "-" durante al menos dos segundos, el temporizador se pondrá a cero y, por tanto, se desconectará.

## 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 "-" del sensor slider (6). El indicador pasará a mostrar el símbolo .

Para desactivar la función basta con utilizar el sensor slider (6) para seleccionar un nivel de potencia superior a 0.

## 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 sensores 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 sensores 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 (7), 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  $\bar{U}$  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.**

## 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.

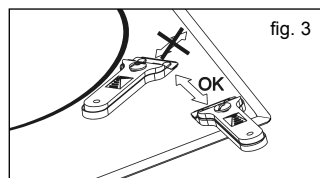
Las irisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos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


 **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)**



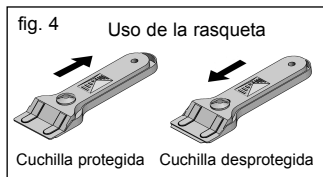
 **Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.**

 **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 desecha 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.

#### 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.

## 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 DE MANUSEAMENTO (fig. 2)

- ① Botão táctil ligar/desligar.
- ② Sinalizador de placa.
- ③ Indicadores de potência e/ou calor residual\*.
- ④ Botões tácteis de selecção da placa.
- ⑤ Indicador decimal do relógio\*.
- ⑥ Botão táctil slider de redução e aumento de potência/tempo.
- ⑦ Indicador de relógio.
- ⑧ Botão táctil do relógio/bloqueio.
- ⑨ Indicador decimal dos indicadores de potência e/ou calor residual\*.
- ⑩ Piloto indicador de bloqueio activado\*.
- ⑪ Sinalizador de bloqueio para os restantes botões tácteis.

\* Visíveis apenas durante o funcionamento.

As manobras são realizadas através dos botões tácteis. Não é necessário

exercer muita força nos botões prendidos, é necessário apenas tocar neles com a ponta do dedo para activar a função desejada.

O cursor táctil permite um ajuste dos níveis de potência (1-9) e de selecção de tempo (1-99) deslizando o dedo sobre o mesmo as vezes que seja necessário até alcançar o valor desejado. Para a direita, aumenta o valor, enquanto que para a esquerda, diminui o valor. Também é possível seleccionar o valor escolhido tocando com o dedo nos botões tácteis "+" e "-" do cursor táctil.

Cada acção é confirmada por um sinal sonoro.

Se um ou vários botões tácteis permanecerem premidos durante mais de dez segundos, a placa desliga-se automaticamente por motivos de segurança e começará a apitar para alertar da possível situação de perigo.

#### LIGAR O DISPOSITIVO

- 1 Prima o botão táctil de ligar ① (1) durante, pelo menos, um segundo. O Controlo táctil passará a estar activado, será emitido um sinal sonoro e os indicadores (3) irão acender-se, mostrando um "-". Se uma zona para cozinhar estiver quente, o indicador correspondente irá mostrar um H de forma intermitente.

Se não efectuar qualquer acção nos 10 segundos seguintes, o controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer momento tocando no botão táctil ② (1), mesmo se tiver sido bloqueado (função de bloqueio activada). O botão táctil ② (1) tem sempre prioridade para desligar o controlo táctil.

#### ACTIVAR AS PLACAS

Depois de activar o Controlo táctil através do botão táctil ② (1), pode acender as placas desejadas.

- 1 Seleccione a placa tocando no botão táctil correspondente (4).

No indicador de potência correspondente aparece um U, e o indicador decimal fica aceso indicando que a placa está seleccionada.

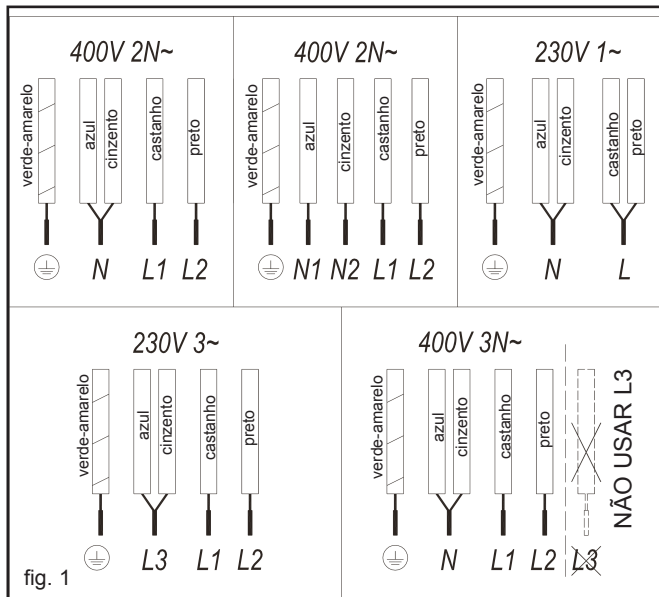
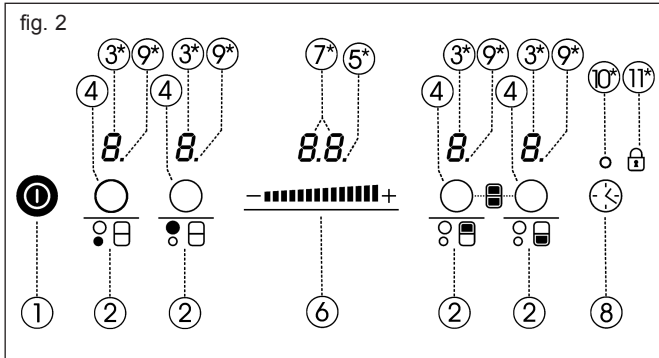


fig. 2



- 2 Através do cursor slider, selecione um nível de cozedura, entre 8 e 9. Desta forma a placa ficará activada.

Só pode seleccionar uma placa de cada vez, ou seja, irá ficar aceso apenas um indicador decimal (9) (excepto se temporizar mais de uma placa).

**Ligar rapidamente a placa na potência máxima:** toque durante pelo menos 2 segundos no botão táctil "+" do cursor táctil.

## DESLIGAR A PLACA

- 1 A placa tem de ter sido seleccionada. O indicador decimal (9) correspondente tem de estar aceso.
- 2 Utilizando o cursor slider (6), reduza a potência até chegar a 8. A placa vai desligar-se.

**Desligar rapidamente:** qualquer que seja o nível de potência, tocando durante pelo menos 2 segundos no botão táctil "-" do cursor táctil, a placa passará para o nível 0.

Quando desligar uma placa, aparecerá um H no indicador de potência correspondente, se a superfície do vidro alcançar, na zona de cozedura correspondente, uma temperatura elevada, existindo o risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui, o indicador apaga-se (se a placa estiver desligada), ou aparece um "-" se a placa continuar ligada.

## DESLIGAR O DISPOSITIVO

O dispositivo pode ser desligado em qualquer altura premindo o botão geral ligar/desligar (1). No modo de espera (Stand-by) irá aparecer um H nas zonas que estiverem quentes. Os indicadores das restantes placas não irão acender-se.

Quando se desliga o aparelho ou uma placa individualmente é emitido um sinal sonoro com uma duração maior do que os restantes.

**⚠ Depois de utilizar, desligue o aparelho com o respectivo controlo e não dependa totalmente do detector de recipientes.**

## Bloquear os botões tácteis da placa de cozedura

Com o sensor relógio/bloqueio (8) poderá bloquear todos os sensores do painel de controlo táctil. Isto permitirá evitar que se produzam acidentalmente operações não desejadas ou que as crianças possam manipular o controlo.

Tenha em conta que quando o controlo táctil está aceso, o botão táctil ligar/desligar (1) permite desligá-lo mesmo se o bloqueio estiver activado (piloto 10 ligado). Por outro lado, se o controlo táctil estiver desligado, a função de bloqueio não permite accionar o botão táctil ligar/desligar (1). Deverá desactivar primeiro o bloqueio.

Para ativar ou desativar a função, basta manter o sensor (8) premido durante mais de dois segundos. Quando a função está ativa, o piloto (10) acende.

## Função Power (Concentração de potência)

Esta função permite conferir à placa uma potência "extra", superior à nominal. Esta potência depende do tamanho da placa, podendo atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

## LIGAR A FUNÇÃO POWER

- 1 Active a placa correspondente ao nível de potência 9.

- 2 A partir do nível de potência 9, prima o "+" do sensor slider (6), e no indicador irá visualizar o símbolo P.

A função Power tem uma duração máxima de 10 minutos. Decorrido este tempo, o nível de potência será ajustado automaticamente ao nível 9.

Ao activar a função Power numa placa, é possível que o rendimento de alguma das outras seja afectado, reduzindo a sua potência para um nível inferior, sendo essa situação será reflectida no respectivo indicador (3).

## DESLIGAR A FUNÇÃO POWER

A função Power pode ser desligada premindo o sensor slider (6) para regressar ao nível 9.

A função também pode desligar-se automaticamente se a temperatura na zona para cozinhar estiver muito elevada.

## Função temporizador

Esta função facilita a cozedura, pois não necessita de estar presente enquanto está a ser efectuada: as placas temporizadas irão desligar-se automaticamente uma vez decorrido o tempo seleccionado. O dispositivo dispõe de um temporizador individual para cada placa, o que permite temporizar todas as placas simultaneamente, se assim o desejar.


Nestes modelos, poderá utilizar o relógio como temporizador de placas para tempos de 1 a 99 minutos. Todas as zonas para cozinhar podem ser programadas independentemente e de forma simultânea.

## Temporizar uma placa

- 1 A zona para cozinhar a temporizar tem de estar seleccionada. O indicador decimal correspondente tem de estar aceso.
- 2 Escolha um nível de potência para a zona para cozinhar de 7 a 9 através do botão táctil slider (6).
- 3 Prima o botão táctil do relógio (8) (8). Basta um simples toque; não o mantenha durante mais de dois segundos ou activará a função de bloqueio. O indicador de tempo (7) mostrará 00.



4 Imediatamente a seguir, insira um tempo para cozinhar, de entre 1 e 99 minutos, através do botão táctil slider (6). Também se pode seleccionar com os botões tácteis “+” e “-” do slider (6). Com o primeiro, o valor começará com 1, enquanto que com o segundo será iniciado em 60. Mantendo premido o botão táctil “-” durante pelo menos 2 segundos é reposto o valor 00.

Quando o indicador do relógio (7) deixar de estar intermitente, começará a controlar o tempo automaticamente. O indicador (3) correspondente à zona temporizada passará a iluminar de forma alternada o nível de potência seleccionado e o símbolo .


Quando o relógio chegar a 01, passará de contar minutos a contar segundos.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, a zona temporizada desliga-se e o relógio emitirá uma série de sinais sonoros durante vários segundos. O indicador de tempo mostrará 00 que ficará intermitente juntamente com o indicador da zona que se desligou.

Se desejar temporizar simultaneamente outra placa, deverá repetir os passos 3 e 4.


Se a zona para cozinhar desligada estiver quente, o seu indicador mostra um H ou, caso contrário, um 0. Para desligar o sinal sonoro, prima qualquer botão táctil.

### Modificação do tempo programado

Para modificar o tempo programado, prima o botão táctil da placa temporizada (4) para a seleccionar e depois o relógio  (8). Em seguida, será possível ler e modificar o tempo.

### DESLIGAR O TEMPORIZADOR


Se desejar parar o temporizador antes de terminar o tempo programado:

- 1 Selecione primeiro a placa e prima depois o botão táctil do relógio  (8).
- 2 Com o botão táctil slider (6) ou com o botão táctil “-” reduza o tempo até 00. O relógio fica anulado.

**Para um desligamento rápido:** repita o passo 1 anterior. Se mantiver o sensor “-” premido durante, pelo menos dois segundos, o temporizador ficará a zeros e, portanto, desligar-se-á.

### Função fondue (conforme o modelo)

Esta função destina-se especialmente a derreter manteiga, queijo, chocolate, etc. Trata-se de um nível de potência inferior ao nível 1. Para aceder à função:

- 1 Active a placa desejada ao nível de potência 1.
- 2 Prima “-” do botão táctil slider (6). O indicador passará a mostrar o símbolo .

Para desactivar a função basta utilizar o botão táctil slider (6) para seleccionar um nível de potência superior a 0.

### Função Synchro (conforme o modelo)

Através desta função é possível fazer com que duas placas, assinaladas na imagem, funcionem em conjunto, tanto para seleccionar um nível de potência como para activar a função temporizador.

Para activar esta função, prima simultaneamente os dois botões tácteis de selecção correspondentes (4). Ao fazê-lo, acedem-se os indicadores decimais (9) das placas e ambas ficarão no nível de potência 0.

Para desactivar esta função, prima novamente os dois botões tácteis de selecção correspondentes (4).

### Função Power Management (conforme o modelo)

Alguns modelos dispõem de uma função de limitação de potência. Esta função permite limitar a potência total gerada pela placa em diferentes valores escolhidos pelo utilizador. Para isso, durante o primeiro minuto depois de ligar a placa à rede eléctrica, é possível aceder ao menu de limitação de potência.

- 1 Prima o botão táctil “+” durante três segundos. Irão aparecer as letras PL no indicador do relógio (7), se o modelo possuir temporizador, ou nos indicadores das placas (caso não tenha temporizador).
- 2 Prima o botão táctil de bloqueio (8). Irão aparecer os diferentes valores de potência aos quais é possível

limitar a placa, podendo ser modificados através dos botões tácteis “+” e “-”.

3 Depois de escolher o valor, prima novamente o botão táctil de bloqueio (8). A placa ficará limitada ao valor escolhido.

Se desejar mudar novamente o valor, desligue a placa da rede eléctrica e volte a ligá-la passados alguns minutos. Deste modo, poderá aceder novamente ao menu de limitação de potência.

Sempre que modificar o nível de uma placa, o limitador de potência irá calcular a potência total que a placa está a gerar. Se tiver atingido o limite da potência total, o controlo táctil não lhe permitirá aumentar o nível dessa placa. A placa irá emitir um sinal sonoro e o indicador de potência (3) ficará intermitente no nível que não pode ser ultrapassado. Se desejar superar esse valor, reduza a potência de outras placas; por vezes, não basta reduzir outra num único nível, pois dependerá da potência de cada placa e do nível em que se encontre. É possível que, para aumentar o nível de potência de uma placa grande, tenha de reduzir vários níveis de outras.

Se utilizar a função de acesso rápido no nível máximo, e esse valor se encontrar acima do valor imposto pela limitação, a placa passará para o nível máximo possível. A placa emitirá um sinal sonoro e esse valor de potência ficará intermitente duas vezes no indicador (3).

### Função desligar de segurança

Se, devido a um erro, uma ou mais placas não se desligarem, o aparelho irá desligar-se automaticamente após um período de tempo definido (consulte a Tabela 1).

Tabela 1

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (em horas)	
	Modelos com função Fondue	Modelos sem função Fondue
	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 ou 5 min.*	10 ou 5 min.*

\* Conforme o modelo

Quando a função "desligar de segurança" tiver sido activada, é apresentado um  $\square$  se a temperatura da superfície de vidro não for perigosa para o utilizador ou um  $H$  se existir risco de queimadura.

**Mantenha sempre o painel de controlo das áreas de aquecimento limpas e secas.**

**Em caso de problemas de funcionamento ou ocorrências que não estejam mencionadas neste manual, desligue o aparelho e contacte o Serviço de assistência técnica da TEKA.**

### 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 contenham pois, enquanto a superfície estiver quente, podem danifi-**

car 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 contenham 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.

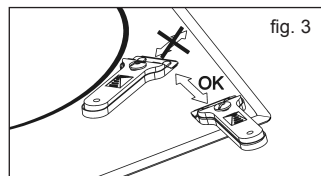
#### Atenção:

**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)**

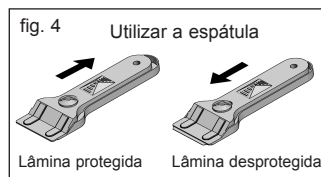
**Utilize a lâmina apenas na superfície de cerâmica, evitando que o invólucro da espátula entre**

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 posar 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

**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 por-**

menorizadas 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.

#### Aparece o símbolo no indicador de potência de uma placa:

O sistema de indução não encontra um recipiente sobre a placa, ou este não é adequado.

#### Uma placa desliga-se e aparece a mensagem C81 ou C82 nos indicadores:

Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que o vidro arrefeça.

#### Aparece C85 no indicador de uma das placas:

O recipiente utilizado não é adequado. Desligue a placa, volte a ligá-la e experimente com outro recipiente.