

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

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS
AND RECOMMENDATIONS FOR USE AND MAINTENANCE
INDUCTION HOBS

EINBAU-ANLEITUNG
UND EMPFEHLUNGEN FÜR GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG
INDUKTIONSKOCHFELD

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION
ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES À INDUCTION

IR 321 - IR 421



Teka

Índice / Contents / Inhalt / Table des Matières

ES

Presentación	Página 6
Guía de Uso	10

Instalación	12
Emplazamiento de las encimeras de cocción	12
Anclaje de la encimera de cocción	14
Conexión eléctrica	14

Información técnica	15
Dimensiones y características	15

Uso y Mantenimiento	16
----------------------------	-----------

Instrucciones de Uso del Control Táctil	16
--	-----------

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción	17
Detector de recipientes	17
Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado	18
Función Power	18
Función Fondue	19
Desconexión de seguridad	19
Reloj	20
Función Cronómetro	20
Función Temporizador	20
Seguridad frente a sobrecalentamientos	22
Sobretensiones en la red	22
Sugerencias y recomendaciones	22
Limpieza y conservación	22
Consideraciones medioambientales	24

Si algo no funciona	26
----------------------------	-----------

PT

Apresentação	Página 6
Guía de Utilização	28

Instalação	30
Colocação da placa para cozinhar	30
Fixação da placa para cozinhar	32
Conexão eléctrica	32

Informação técnica	33
Dimensões e características	33

Utilização e Manutenção	34
--------------------------------	-----------

Instruções de uso e Control Táctil	34
---	-----------

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha	35
Deteção de recipientes	35
Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado	36
Função Power	36
Função Fondue	36
Desligação de segurança	37
Relógio	37
Função cronómetro	37
Função programador	38
Protecção contra sobreaquecimentos	39
Sobretensões na rede	39
Sugestões e recomendações	40
Limpeza e conservação	40
Considerações ambientais	42

Se alguma coisa não funciona	43
-------------------------------------	-----------

Introduction	Page 6
User Guide	46
Installation	48
Positioning the hob	48
Fastening the hob	49
Connecting the electricity	50
Technical information	51
Dimensions and characteristics	51
Use and Maintenance	52
Touch Control User Instructions	52
Locking the hob sensors	53
Detecting pans	53
Power supplied according to the power level selected	54
Power function	54
Fondue function	54
Safety disconnection	54
Clock	55
The clock as a countdown timer	55
Timer function	56
Overheating safety feature	57
Power surges	57
Suggestions and recommendations	57
Cleaning and care	58
Environmental considerations	59
If something doesn't work	61

Allgemeines	Seite 6
Bedienungsanleitung	63
Einbau	65
Einbauumgebung	65
Verankerung	67
Netzanschluss	67
Technische Angaben	68
Abmessungen und Eigenschaften	68
Bedienung und Pflege	69
Sensorbedienung	69
Blockierung der Sensoren	70
Topferkennung	70
Energiezufuhr	71
Power-Funktion	71
Fondue-Funktion	72
Sicherheitsabschaltung	72
Uhr	73
Countdown-Funktion	73
Timer-Funktion	73
Überhitzungsschutz	75
Verhalten bei Überspannung	75
Hinweise und Empfehlungen	75
Reinigung und Pflege	76
Umweltangelegenheiten	78
Störungsbehebung	79

Présentation	Page 6
Guide d'utilisation	81

Installation	83
Logement des plaques de cuisson	83
Ancrage de la plaque de cuisson	84
Connexion électrique	85

Information technique	86
Dimensions et caractéristiques	86

Utilisation et Maintenance	87
Instructions d'utilisation de la commande tactile	87
Verrouillage des touches de la table de cuisson	88
Détection des récipients	88
Énergie fournie selon le niveau de puissance sélectionné	89
Fonction Power	89
Fonction Fondue	90
Déconnexion de sécurité	90
Horloge	91
Fonction chronomètre	91
Fonction minuterie	91
Sécurité de surchauffes	93
Surintensions sur la ligne	93
Suggestions et recommandations	93
Nettoyage et stockage	94
Considérations environnementales	95

Si quelque chose ne fonctionne pas	97
---	-----------

Presentación / Apresentação

Introduction / Allgemeines / Présentation

ES

Notas sobre los recipientes a utilizar en su encimera de inducción

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

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

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

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

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

PT

Notas sobre os recipientes a utilizar na sua placa de indução

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

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

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

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

⚠ **Tenha em conta que o recipiente que utiliza, pode ter grande influência no rendimento da placa de indução. Pode encontrar**

recipientes no mercado, que apesar de serem aptos para a indução, têm baixo rendimento ou dificuldades em serem reconhecidos pela placa de indução, devido à pouca quantidade de material ferromagnético existente na base do recipiente.

GB

Notes about the cookware to be used with your induction hob.

The size of the base of the cookware to be used should be large enough to completely cover the cooking zone drawn on the glass.

Depending on the type of cookware (material and size), the induction zones may work with smaller cookware.

Please remember that in order to work, the induction elements need to be used with cookware that has a ferromagnetic base (material attracted by a magnet).

⚠ **Always use cookware with a flat, smooth base on the induction elements. Using cookware with a deformed, concave or curved base can lead to overheating that can damage the glass or the cookware.**

⚠ **Please take into account that the cookware that you use can greatly affect the how well the induction element works. You may find cookware on the market that, although marked as being suitable for induction hobs, does not work very well or is not easily recognised by the induction element due to the little amount or poor quality of the ferromagnetic material that the cookware has in its base.**

DE

Hinweise zum Kochgeschirr


Der Boden des verwendeten Kochgeschirrs sollte die gesamte Fläche der auf der Glaskeramik gekennzeichneten Kochzone bedecken.

Dennoch kann ebenso Kochgeschirr kleineren Durchmessers verwendet werden, sofern Material und Größe des Geschirrs eine Magnetisierung erlauben.

Die Induktionszonen sind ausschließlich für Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden geeignet (magnetisierbares Material).

⚠ **Der Boden des Kochgeschirrs sollte glatt und vollkommen eben sein. Andernfalls**

können Geschirr und Glaskeramik durch Überhitzung beschädigt werden.

 Die Leistung der Induktionskochzonen hängt wesentlich von der Art des verwendeten Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr für Induktionskochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet, jedoch ist dies keine Garantie dafür, dass das Geschirr vom Kochfeld erkannt wird oder dass die Leistung der Kochzonen effektiv ausgenutzt werden kann. Ausschlaggebend sind hier in jedem Fall Qualität und Menge des im Boden des Geschirrs verarbeiteten ferromagnetischen Materials.


FR


Notes sur les récipients à utiliser sur votre plan de travail à induction.

Le récipient à employer doit avoir un fond dont la dimension de fond couvre complètement la zone de cuisson qui figure sur la vitre.

Selon le type de récipient (matériel et dimension), les zones à induction peuvent fonctionner avec des récipients plus petits.

Il convient de tenir compte que les plaques à induction nécessitent pour fonctionner des récipients à fond ferromagnétique (matériau attiré par un aimant).

 **Sur les plaques à induction, utilisez toujours des récipients à fond plat et lisse. L'emploi de récipients à fond déformé, concave ou ondulé provoque des surchauffes qui peuvent endommager la vitre ou le propre récipient.**

 Il convient de tenir compte que le récipient que vous utilisez peut avoir une grande influence sur le rendement de toute plaque à induction. Il existe sur le marché des récipients qui, malgré le fait d'être signalé comme aptes pour l'induction, ont un rendement très faible ou des problèmes pour être reconnus par la plaque à induction, en raison de la légère quantité ou qualité du matériel ferromagnétique qu'a le fond du récipient.



ES Modelo IR 321

- 1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
- 2 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 3.200 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

FR Modèle IR 321

- 1 Plaque à induction de 2.100/3.000* W.
- 2 Plaque à induction de 1.100/1.800* W.
- * Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction: 3.200 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.

PT Modelo IR 321

- 1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
- 2 Placa indução de 1.100/1.800* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 3.200 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.

GB Model IR 321

- 1 2,100/3,000* W. induction hotplate.
- 2 1,100/1,800* W. induction hotplate.
- * Induction power with the Power function enabled.
- Residual heat indicator (H)
- Maximum electric power: 3,200 W.
- Supply power: 230 Volts.
- Frequency: 50/60 Hertz.

DE Modell IR 321

- 1 Induktionskochzone mit 2.100/3.000* W.
- 2 Induktionskochzone mit 1.100/1.800* W.
- * Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 3.200 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz



ES Modelo IR 421

- 1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
- 2 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
- * Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 3.200 Watos.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo IR 421

- 1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
- 2 Placa indução de 1.100/1.800* W.
- * Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 3.200 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.

GB Model IR 421

- 1 2,100/3,000* W. induction hotplate.
- 2 1,100/1,800* W. induction hotplate.
- * Induction power with the Power function enabled.
- Residual heat indicator (H)
- Maximum electric power: 3,200 W.
- Supply power: 230 Volts.
- Frequency: 50/60 Hertz.

DE Modell IR 421

- 1 Induktionskochzone mit 2.100/3.000* W.
- 2 Induktionskochzone mit 1.100/1.800* W.
- * Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 3.200 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

FR Modèle IR 421

- 1 Plaque à induction de 2.100/3.000* W.
- 2 Plaque à induction de 1.100/1.800* W.
- * Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction: 3.200 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.


Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

 **Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.**

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la

marca **TEKA**.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA**, incluida la sustitución del cable de red.

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, 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.



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.



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.



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

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

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

La distancia entre la superficie de la encimera de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, ésta debe ser tenida en cuenta.

El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TERMOVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.

Si la encimera se instala con horno debajo, se aconseja que el mismo sea un horno termoventilado de la marca TEKA, para asegurar un buen funcionamiento de la encimera.

Se dejará un espacio en el frente del mueble para la evacuación del aire caliente. La abertura será de, al menos, 5 mm de alto. Su longitud será la del ancho del mueble.

En la parte trasera del mueble se deberá realizar una abertura de 20 mm para per-

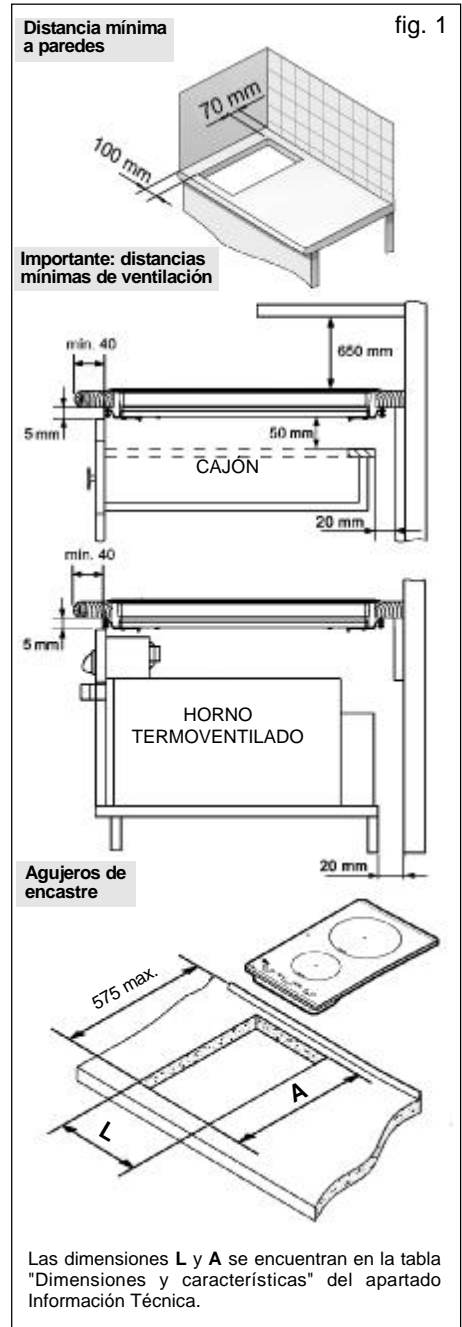
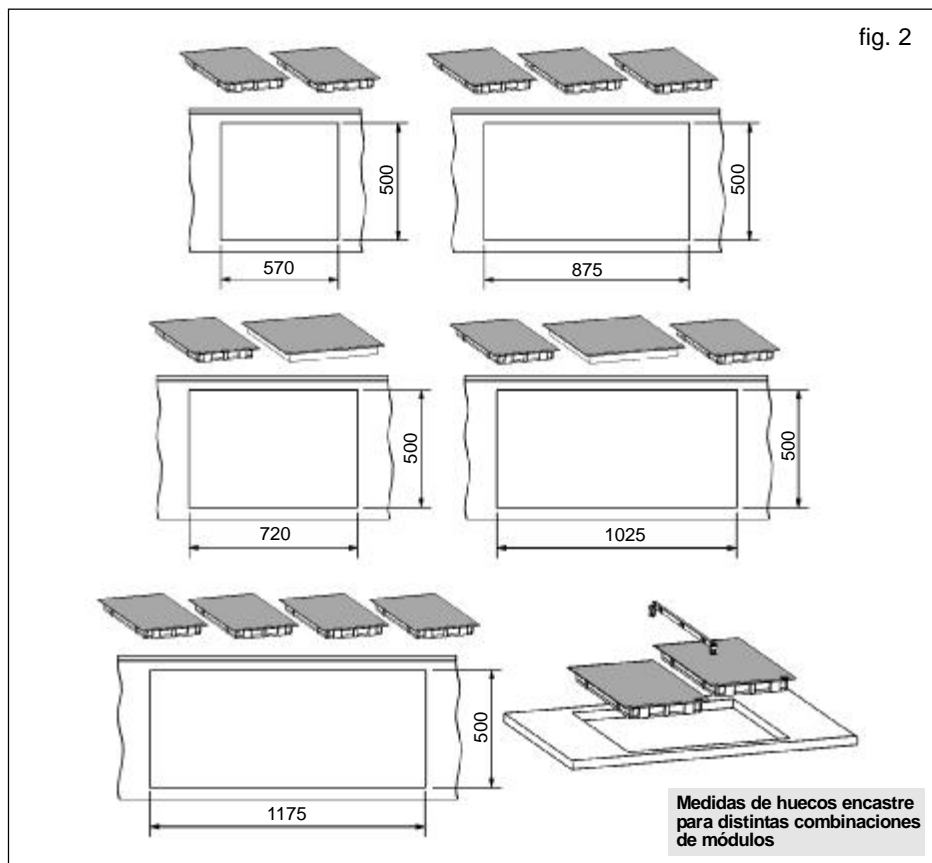


fig. 2



mitir la entrada de aire frío (ver figura 1).

Advertencias:

⚠ Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.

⚠ Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.

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

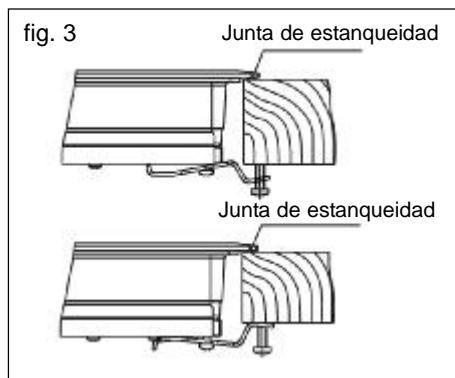
⚠ TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.

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

Anclaje al mueble

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio. No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran un conjunto de grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa. Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 3.



Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o cla-

vija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

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

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

⚠ Durante la puesta en marcha de la encimera por primera vez, tenga la precaución de no tener luces halógenas potentes como, por ejemplo, las de una campana, incidiendo sobre la zona de sensores de la encimera. Dichas luces pueden interferir en el arranque del sistema.

⚠ 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).

Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelo	IR 321	IR 421
Dimensiones de la encimera de cocción		
Alto (mm)	60	60
Largo (mm)	520	450
Ancho (mm)	300	520
Dimensiones del emplazamiento en el mueble		
Largo (mm) (L)	500	420
Ancho (mm) (A)	270	500
Profundidad (mm)	55	55
Configuración		
Placa Inducción 1.100 / 1.800* W	1	1
Placa Inducción 2.100 /3.000* W	1	1
Datos eléctricos		
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V	3.200	3.200
Tensión de Alimentación (V)	230	230
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60

* Potencia de las placas con la función *Power* activada.

Instrucciones de uso del control táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 4)

- ① Sensor de encendido/apagado.
- ② Indicadores de placa.
- ③ Indicadores de potencia y/o calor residual.
- ④ Sensor de reducción de potencia (menos).
- ⑤ Sensor de aumento de potencia (más).
- ⑥ Indicador de temporizador/reloj.
- ⑦ Indicador de tiempo seleccionado (reloj).
- ⑧ Sensor de bloqueo (del resto de sensores, excepto del encendido/apagado).
- ⑨ Piloto indicador de placa temporizada.
- ⑩ Piloto indicador de bloqueo activado.
- ⑪ Sensor de reducción de tiempo en reloj (menos).
- ⑫ Sensor de aumento de tiempo en reloj (más).
- ⑬ Indicador de cuenta atrás (parpadea una vez por segundo).


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.

Cada acción es confirmada con un pitido.

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. Si alguna zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una **H** y un **0** alternadamente.

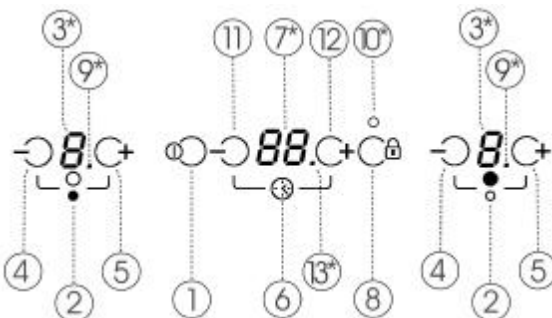
La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.

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


Las placas se encontrarán desactivadas, con sus respectivos indicadores de potencia (3) a **0**, hasta que seleccione un nivel



fig. 4




de potencia. Si todas las placas se encuentran a **0**, dispone de 10 segundos para activar alguna de ellas, de lo contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Utilice los sensores  y  (4/5) para seleccionar un nivel de potencia. Si toca el sensor  (5), la placa pasará a encontrarse en el nivel 1 y por cada pulsación adicional se irá subiendo un nivel hasta alcanzar el valor máximo de **p**. Mediante el sensor  (4), podrá reducir el nivel de potencia.



Para un encendido rápido a máxima potencia: estando la placa a **0**, toque una vez el sensor  (4). La placa se activará directamente a nivel 9.

Si mantiene pulsado cualquiera de estos dos sensores  ó  (4/5), éstos repetirán la acción cada medio segundo, sin necesidad de realizar sucesivas pulsaciones.

APAGADO DE LAS PLACAS


Baje, con el sensor  (4), la potencia hasta llegar al nivel **0**.

La placa se apagará automáticamente.


Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores  y  (5/4), la placa se apagará inmediatamente.



Al apagar una placa aparecerá una **H** en su indicador de potencia, si la superficie del vidrio se encuentra a una temperatura elevada, indicando que existe riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura haya disminuido, su indicador se apagará si la encimera está desconectada o, en caso de que esté encendida, indicará un **0**.


APAGADO DEL APARATO

En cualquier momento podrá desconectar la encimera pulsando el sensor  (1). Al hacerlo, se generará una señal acústica y los indicadores de potencia (3) se apagarán, salvo que deba haber algún indicador de calor residual **H** activo debido a la temperatura de la placa.

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

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

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

Para activar o desactivar la función, basta con mantener pulsado el sensor  (8) durante aproximadamente 1 segundo. Cuando la función está activa, el piloto (10) luce.

Detección de recipientes (placas de inducción)

Las placas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente situado encima o cuando éste sea inadecuado, por ejemplo, si es de aluminio o de otro material no metálico.

El indicador de potencia parpadea si, estando la placa encendida, se detecta que no hay recipiente o si éste es inadecuado.


Si los recipientes se retiran de la placa durante su funcionamiento, esta dejará automáticamente de suministrar energía y el indicador de potencia parpadeará. Cuando vuelva a colocar el recipiente sobre la placa 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 placa de cocción se desactiva.

Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado

Los valores que aparecen en la siguiente tabla 1 son valores de referencia. Tenga en cuenta que en una placa de inducción el recipiente colocado encima juega un papel importante. Por ello es posible que algún recipiente de tamaño mucho menor que la placa o de material no habitual, reciba un valor de potencia distinto al esperado, o incluso no sea detectado.

Tabla 1


Nivel de Potencia	PLACAS DE INDUCCIÓN Potencia en vatios*	
	Placa Ø 210 mm	Placa Ø 145 mm
	70	40
1	110	70
2	150	100
3	240	140
4	380	200
5	600	300
6	850	450
7	1100	600
8	1550	800
9	2100	1100
P	3000	1800

* La potencia exacta dependerá del tamaño y material del recipiente.

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, (ver valores indicados con * en el apartado presentación), pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

CONEXIÓN FUNCIÓN POWER

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

La función Power tiene una duración máxima que se encuentra reflejada en la tabla 2. Transcurrido este tiempo el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel **9**.

DESCONEXIÓN FUNCIÓN POWER



La función Power se puede desconectar pulsando el sensor  asociado a esa placa.



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

Función Fondue

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

1 Active la placa deseada a nivel de potencia **1**.

2 Pulse el sensor  (4) y el indicador pasará a mostrar el símbolo .

Para desactivar la función basta con tocar los sensores  ó  (4/5), y el indicador pasará a mostrar respectivamente un nivel de potencia inferior **0** ó superior **1**.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si por olvido alguna placa no fuese apagada, ésta se desconectará automáticamente después de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 2).

Tabla 2

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
	8
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9


Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece el indicador de calor residual **H**, si la temperatura del vidrio es suficientemente alta.

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que detecta cuándo algún objeto (recipiente, trapo o ciertos líquidos) cubre los sensores del panel durante más de 10 segundos. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil detecta que algún objeto cubre los sensores, comienza a pitar hasta que sea retirado el objeto que cubre el panel de control. Si el control táctil estaba encendido, se desconecta automáticamente por seguridad.

Si al cabo de unos minutos sigue sin retirarse el objeto que cubre los sensores, cesará el pitido.

 **¡Tenga presente que esta función de seguridad se activa aunque el control táctil se encuentre apagado!**

 **¡Tenga precaución de no situar objetos sobre el control táctil!**





Reloj



La encimera está dotada de un reloj que puede ser empleado para dos funciones distintas: como temporizador de placa o como cronómetro de cuenta atrás.



Función cronómetro

Con esta función podrá Vd. fijar un tiempo, transcurrido el cual se producirá un aviso acústico.

Para activar la función, proceda de la siguiente manera:

- 1 Estando el control táctil encendido, y ninguna placa temporizada, toque uno de los sensores  ó  (11/12) correspondientes al reloj.
- 2 Se enciende el indicador (7), mostrando **00**.
- 3 Toque de nuevo los sensores  ó  (11/12) hasta fijar el tiempo deseado. Al cabo de unos segundos comenzará a parpadear el punto decimal del reloj (13), señalando de esta manera que ha comenzado la cuenta atrás.

Tenga precaución de no tocar otros sensores distintos al  ó  (11/12), correspondientes al reloj, mientras no haya comenzado a parpadear el punto decimal (13). De lo contrario podría acabar temporizando una placa en vez de programando el cronómetro.



Acabada la cuenta atrás, se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores  ó  (11/12) asociados al reloj.

Si, durante el funcionamiento del reloj como cronómetro de cuenta atrás, queden en algún momento todas las placas de inducción a nivel de potencia **0**, el control táctil se apagará transcurridos unos segundos, pero el cronómetro seguirá funcionando hasta acabar la cuenta atrás o hasta que ud. lo anule

Para anular el cronómetro, basta con fijar el tiempo restante a **00**.



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, ésto le permite temporizar todas las placas simultáneamente, si así lo desea.



La función es controlada con los sensores de aumento/disminución de tiempo  y  (11/12) asociados al reloj (7).



Temporizado de UNA placa

Para activar el temporizador en una sola placa, proceda de la siguiente manera:

- 1 Estando la placa encendida y el reloj apagado, toque uno de los sensores  ó  (11/12) correspondientes al reloj.
- 2 Se enciende el indicador (7), mostrando **00**. A la vez aparecerá una **t** parpadeante en los indicadores de cada una de las placas que estén encendidas.



- 3** Dentro de los 5 segundos siguientes, toque uno de los sensores  ó  (4/5) correspondientes a la placa que desee temporizar. En el indicador de dicha placa quedará fija la **⏸**, y comenzarán a parpadear los dígitos del indicador (7) del reloj.
- 4** De nuevo dispone de 5 segundos para escoger el tiempo deseado, simplemente tocando los sensores  ó  (11/12) del reloj. Al cabo de unos segundos dejarán de parpadear los dígitos del indicador (7) del reloj y comenzará a parpadear el punto decimal del reloj (13). En la placa temporizada, una vez que comienza la cuenta atrás, parpadea el punto decimal y el indicador mostrará alternadamente el nivel de potencia y la **⏸**.
- 2** La cuenta atrás se detiene y el indicador (7) pasa a mostrar **00**. A la vez aparecerá una **⏸** parpadeante en los indicadores de cada una de las placas que estén encendidas.
- 3** En ese momento podrá Vd. temporizar una nueva placa, o modificar el tiempo restante de una placa ya temporizada. Para distinguirlas, **tenga en cuenta el punto decimal (9) que aparece abajo a la derecha del indicador (3), solamente en aquella(s) placa(s) que en ese momento esté(n) temporizada(s)**. Toque pues dentro de los 5 segundos siguientes, uno de los sensores  ó  (4/5) correspondientes a la placa que desee temporizar o modificar. En el indicador de dicha placa quedará fija la **⏸**, y comenzarán a parpadear los dígitos del indicador (7) del reloj.



Una vez fijado el tiempo deseado, tenga la precaución de no activar ningún otro sensor, ya que el dispositivo puede interpretar que Vd. desea salir de la función temporizador. Espere a que empiece a parpadear la **⏸** antes de tocar otros sensores distintos al  ó  (11/12).

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  ó  (11/12) asociados al reloj.

Temporizado de más de una placa / Modificación del tiempo programado

Durante una cuenta atrás, tiene Vd. la posibilidad de modificar el tiempo restante, o temporizar una nueva placa.

- 1** Estando el control táctil encendido, y alguna placa temporizada, toque uno de los sensores  ó  (11/12) correspondientes al reloj.

- 4** Toque de nuevo los sensores  ó  (11/12) hasta fijar el tiempo deseado. Al cabo de unos segundos comenzará a parpadear el punto decimal del indicador (7), señalando de esta manera que ha comenzado la cuenta atrás.


Si Vd. desea anular una temporización existente, puede hacerlo simplemente fijando a **00** el tiempo deseado en el paso 4, o directamente apagando la placa deseada.

Cuando tenga Vd. temporizadas más de una placa, por defecto el indicador (7) del reloj mostrará el menor tiempo restante. Dicho tiempo corresponderá a la placa cuyo indicador (3) muestre la **⏸** y el punto decimal parpadeantes.

¡Recuerde que el punto decimal (9) en un indicador de potencia (3) le señala que dicha placa está temporizada! Si además ese punto decimal parpadea y se muestra la **⏸** alternando con el nivel de potencia, está indicando que esa es la cuenta atrás

mostrada en ese momento en el indicador del reloj (7).



¡Tenga en cuenta que si, durante la cuenta atrás, ud. apaga el control táctil mediante la pulsación del sensor de encendido/apagado  (1) la cuenta atrás quedará anulada!

Seguridad frente a sobrecalentamientos

Las zonas de inducción están protegidas contra calentamientos excesivos del sistema electrónico, que pudieran dañarlo.

El ventilador interno se activa y desactiva automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico. Puede, por tanto, ocurrir que estando el ventilador encendido Vd. apague la cocina y el ventilador continúe funcionando unos minutos más, hasta que haya refrigerado suficientemente la electrónica.

Sobretensiones en la Red

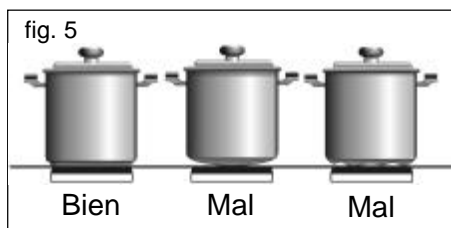


El módulo de inducción puede soportar ciertas variaciones en la tensión de alimentación admisibles en redes de distribución eléctrica. Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como cualquier tipo de aparato eléctrico).

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al utilizar la encimera deben cumplirse los siguientes requisitos:

- * Utilice recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión del



calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 5 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.

- * Centre bien los recipientes sobre la serigrafía que indica la zona de cocción.
- * Seque los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera.
- * No deslice sobre el vidrio los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
- * El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.
- * Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.



Cuando no se pueda apagar una placa, por haberse producido una ebullición brusca de cremas, sopas o alimentos similares, pase sobre el control táctil una bayeta empapada en agua, retirando el alimento y mantenga la bayeta sobre el sensor de encendido/apagado para que la encimera de inducción se desconecte.

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera de inducción se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción se debe limpiar,

cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría. De esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

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

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

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

Suciedad ligera

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

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para

vitrocerámicas siguiendo las instrucciones del fabricante.

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

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

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

Cambios de color del vidrio

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

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando



PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar...	
	...el vidrio?	...el marco?
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	NO	NO
Limpiadores especiales para vitrocerámicas	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	NO	NO
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	NO
Estropajos de acero	NO	NO
Estropajos sintéticos duros (verdes)	NO	NO
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	NO
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

do de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

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

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. 6)

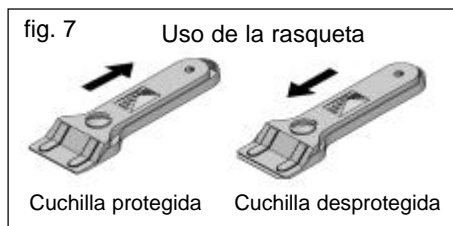


⚠ Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.

⚠ 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, plegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 7)




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

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

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

Consideraciones medioambientales

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

con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

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

Si algo no funciona

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

Defecto	Posible causa	Solución
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		
	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. Si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo mas grueso, y/o de una pieza.
El control táctil no responde		
	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.	El ventilador 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 electrónica o en el vidrio.	Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Defecto	Posible causa	Solución
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.
Después de un corte de tensión (o la primera vez que se conecta la cocina), el control queda bloqueado		
	Hay una luz potente incidiendo sobre el panel de control.	Evite aplicar luces potentes (por ejemplo, focos halógenos) sobre el panel de control en el momento en el que se conecte la encimera a la tensión. Una luz muy potente puede provocar que los sensores no se calibren correctamente tras un corte de tensión.

Guía de Utilização do Livro de Instruções

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.


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

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um severo controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guardar este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.

 **Guardar o Certificado de Garantia e a folha de dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.**

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verificar atentamente as instruções de instalação e ligação.

Estes modelos de placas de cozinha podem instalar-se nos mesmos módulos dos fornos **TEKA**.

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da **TEKA**, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

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

 **Aconselha-se** que não utilize a placa de indução durante a função de pirólise nos fornos pirolíticos, devido às altas temperaturas que este equipamento atinge.

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

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

Instalação

Importante

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

Colocação da placa para cozinhar

Para instalar este modelo, no tampo do móvel, realizar uma abertura com as dimensões especificadas na figura 1


O sistema de encaixe está previsto para móveis com uma espessura de 20, 30 e 40 mm.

A distância mínima entre a superfície de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no mínimo de 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

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

COLOCAÇÃO DE UM FORNO TERMOVENTILADO

A instalação do forno precisa ser feita de acordo com o manual correspondente. Se a instalação for feita sobre um forno termoventilado, é preciso ter em conta que esta placa foi certificada exclusivamente para o funcionamento com fornos da marca TEKA.

 **Aconselha-se que não utilize a placa de indução durante a função de pirólise nos fornos pirolíticos, devido às altas temperaturas que este equipamento atinge.**

É preciso deixar um espaço na frente do

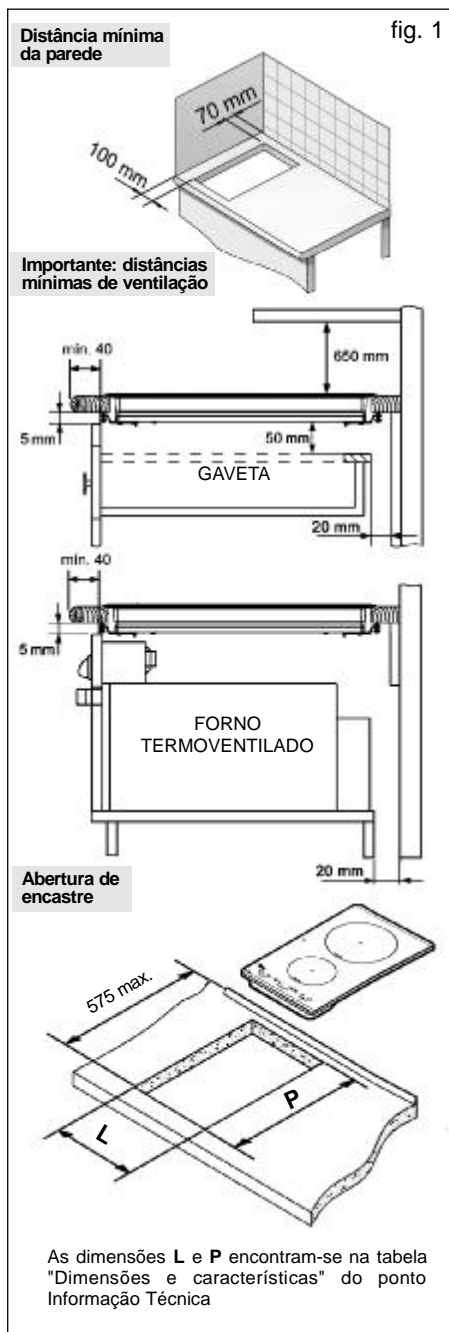
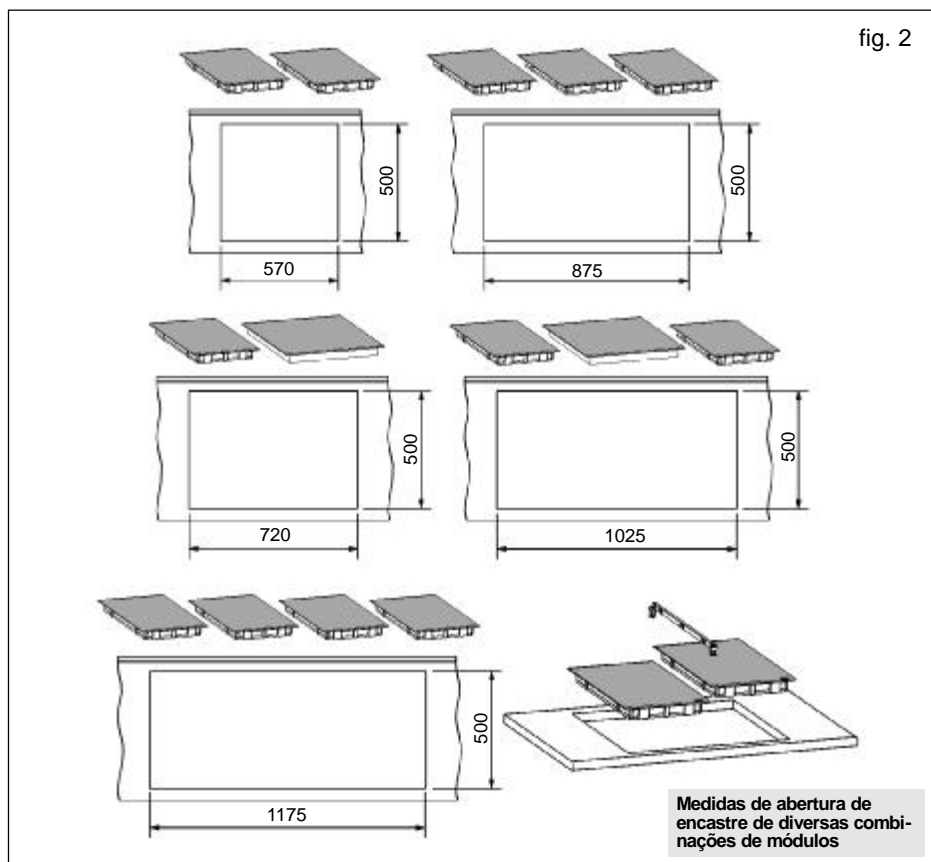


fig. 2



móvel para a ventilação do ar quente. A abertura tem de ter pelo menos 5 mm de altura. A sua longitude deve ter a mesma largura do móvel.

Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a permitir a entrada do ar frio (figura 1).

Advertencias:

⚠ Ter cuidado no manuseamento das placas de cozinha antes da instalação para evitar possíveis ferimentos nas zonas que possuem arestas.

⚠ Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.

⚠ As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100°C.

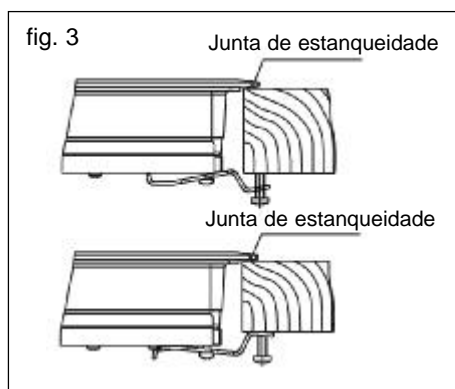
⚠ A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.

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

Fixação da placa para conzinhar

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

Para fixar a placa de cozinha ao móvel, é fornecido um conjunto de grampos os quais devem ser fixos aos orifícios existentes na parte inferior da carcaça. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura 3.



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

Conexão eléctrica

A ligação eléctrica deverá ser efectuada através de um interruptor de corte omnipolar, ou cavilha sempre que seja acessível, adequada à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3mm, de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa de cozinha.

Qualquer manuseamento ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deverá ser realizado pelo Serviço Técnico oficial da TEKA.

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

⚠ Durante a colocação em funcionamento pela primeira vez, tenha a precaução de não ter focos halogéneos potentes a incidir sobre o painel de comandos. Este tipo de luzes podem interferir no arranque do sistema.

⚠ 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).

Informação Técnica

Datos técnicos

Placa de cozinha da classe 3.

PT

Dimensões e características

Modelos	IR 321	IR 421
Dimensões da placa de cozinha		
Altura (mm)	60	60
Comprimento (mm)	520	450
Largura (mm)	300	520
Dimensões de encaixe no móvel		
Largura (mm) (L)	500	420
Profundidade (mm) (P)	270	500
Altura (mm)	55	55
Configuração		
Placa Indução 1.100 / 1.800* W	1	1
Placa Indução 2.100 / 3.000* W	1	1
Eléctrico		
Potência Nominal (W) para 230 V	3.200	3.200
Tensão de Alimentação (V)	230	230
Frequência (Hz)	50/60	50/60

* Potência de indução com a função Power activa.

Utilização e Manutenção

Instruções de uso e controlo táctil

PT

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 4)

- ① Sensor de ligar/desligar.
- ② Indicadores de placa.
- ③ Indicadores de potência e/ou calor residual.
- ④ Sensor de redução de potência (menos).
- ⑤ Sensor de aumento de potência (más).
- ⑥ Indicador de programador/relogio.
- ⑦ Indicador de tempo seleccionado (relogio).
- ⑧ Sensor de bloqueio (do resto de sensores, excepto do ligar/desligar).
- ⑨ Luz indicadora de placa programada.
- ⑩ Luz indicadora de bloqueio activado.
- ⑪ Sensor de redução de tempo em relógio (menos).
- ⑫ (Sensor de aumento de tempo em relógio (más).
- ⑬ Indicador de contagem do tempo restante (pisca uma vez por segundo).


NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

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



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

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

LIGAR O APARELHO

1 Toque o sensor de ligação  (1) durante, pelo menos, um segundo. O controlo táctil passará a estar activado, ouvimos um som e acendem-se os indicadores. Se alguma zona de cozedura está quente, o indicador correspondente mostrará um **H** e um **0** alternadamente.

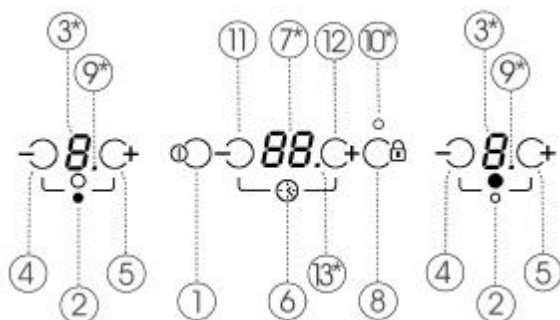
A indicação seguinte tem de ser dada no espaço de 10 segundos; caso contrário, o Painel de controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer momento tocando o sensor  (1), inclusive se foi bloqueado (função de bloqueio activada). O sensor  (1) sempre tem prioridade para desligar o controlo táctil.





ACTIVAÇÃO DAS PLACAS


As placas estarão desactivadas, com os



fig. 4




seus respectivos indicadores de potência (3) a **0**, até que seleccione um nível de potência. Se todas as placas estiverem a **0**, dispõe de 10 segundos para activar alguma delas, em caso contrário o controlo táctil apaga-se automaticamente.

Utilize os sensores  e  (4/5) para seleccionar um nível de potência. Se toca o sensor  (5), a placa passará a estar no nível 1 e por cada pulsação adicional irá subindo um nível até atingir o valor máximo de **p**. Com o sensor  (4), poderá reduzir o nível de potência.



Para uma ligação rápida a máxima potência: estando a placa a **0**, toque uma vez o sensor  (4), a placa activa-se directamente no nível **9**.

Se mantiver premido qualquer um destes dois sensores  ou  (4/5), os mesmos repetirão a acção cada meio segundo, sem necessidade de realizar sucessivas pulsações.

DESLIGAR AS PLACAS


Baixe, com o sensor  (4), a potência até chegar ao nível **0**.

A placa apaga-se automaticamente.


Para apagar rapidamente: Qualquer que seja o nível de potência, tocando simultaneamente os sensores  e  (5/4), a placa apaga-se imediatamente.



Ao apagar uma placa aparecerá um **H** no indicador de potência, se a superfície do vidro estiver a uma temperatura elevada, indicando que existe risco de queimaduras. Quando a temperatura tiver diminuído, o indicador apaga-se se o fogão estiver desligado ou, em caso de estar aceso, indicará um **0**.


DESLIGAR O APARELHO

Em qualquer momento pode desligar o fogão premindo o sensor  (1). Ao fazer isto, saltará um sinal acústico e os indicadores de potência (3) apagam-se, a não ser que haja algum indicador de calor residual **H** activo devido à temperatura da placa.

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

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

Tenha em conta que estando o controlo táctil aceso, o sensor de ligar/desligar  (1) permite apagá-lo inclusivamente se o bloqueio está activado (luz 10 acesa). Por outro lado, se o controlo táctil está apagado, a função bloqueio não permite accionar o sensor de ligar/desligar  (1). Deverá você desactivar primeiro o bloqueio.

Para activar ou desactivar a função, basta manter premido o sensor  (8) durante aproximadamente 1 segundo. Quando a função está activa, a luz (10) acende-se.

Deteccção de recipientes (placas de indução)

As placas de cozedura por indução têm detector de recipientes. Deste modo evita-se o funcionamento da placa sem que haja recipiente em cima ou quando o mesmo for inadequado, por exemplo, se for de alumínio ou de outro material não metálico.

O indicador de potência pisca se, estando

a placa acesa, se detecta que não há recipiente ou se o mesmo for inadequado.

Se os recipientes se retiram da placa durante o funcionamento, a mesma deixará automaticamente de fornecer energia e o indicador de potência piscará. Quando volte a colocar o recipiente sobre a placa de cozedura, recomeça o abastecimento de energia no nível de potência que estava seleccionado.

O tempo de detecção de recipiente é de 3 minutos. Se decorrer esse tempo sem que se coloque um recipiente, ou o mesmo for inadequado, a placa de cozedura desactiva-se.

Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado

Tenha em conta que as placas de indução ajustam a energia fornecida em função do tamanho e do tipo (material) de recipiente colocado sobre elas. Um recipiente mais pequeno irá receber menos energia do que outro maior. Assim, dependendo do recipiente utilizado, a energia fornecida pode diferir dos valores indicados na Tabela 1.

Tabela 1


Nível de Potência	PLACAS DE INDUÇÃO Potencia en watios*	
	Placa Ø 210 mm	Placa Ø 145 mm
0	70	40
1	110	70
2	150	100
3	240	140
4	380	200
5	600	300
6	850	450
7	1100	600
8	1550	800
9	2100	1100
P	3000	1800

36 * A potência exacta dependerá do tamanho e do material do recipiente.

Função Power (Concentração de potência)


Esta função permite dar à placa uma potência "extra", superior à nominal. Essa potência depende do tamanho da placa (ver valores indicados com * na secção de apresentação), podendo atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

LIGAÇÃO FUNÇÃO POWER

- 1 Active a placa correspondente ao nível de potência 9.
- 2 Desde o nível de potência 9, prima o sensor , e no indicador visualizará o símbolo P.

A função Power tem uma duração máxima de 10 minutos. Ao decorrer este tempo o nível de potência ajusta-se automaticamente ao nível 9.

DESLIGAÇÃO FUNÇÃO POWER

A função Power pode-se desligar premindo o sensor  associado a essa placa.



Também se pode desligar automaticamente a função se a temperatura na zona de cozedura for muito elevada.



Função Fondue

Esta função está destinada especialmente para derreter manteiga, queijo, chocolate, etc. É um nível de potência menor que o nível 1.

Para aceder à função:

- 1 Active a placa desejada a nível de potência 1.

2 Prima o sensor  (4) e o indicador passará a mostrar o símbolo .

Para desactivar a função basta tocar os sensores  ou  (4/5), e o indicador passará a mostrar respectivamente um nível de potência inferior **0** ou superior **1**.

Desligação de segurança

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se por esquecimento alguma placa não for apagada, a mesma desliga-se automaticamente depois de um tempo determinado desde a última acção sobre a placa. (Ver tabela 2).

Tabela 2

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

Quando se efectuar a "desligação de segurança", no indicador de potência da placa correspondente aparece o indicador de calor residual **H**, se a temperatura do vidro for suficientemente alta.


SEGURANÇA CONTRA SENSORES TAPADOS


O Controlo táctil tem 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 aceso, desliga-se automaticamente por segurança.

Se ao cabo de uns minutos continuamos sem retirar o objecto que tapa os sensores, parará o apito.

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

 **¡Tenha o cuidado de não colocar objectos sobre o touch control!**



Relógio

A bancada tem um relógio que pode ser empregue para 2 funções diferentes: como programador de placa ou como cronómetro de conta-atrás.



Função cronómetro



Com esta função pode marcar um tempo, passado o qual receberá um aviso acústico.



Para activar a função, faça o seguinte:

1 Estando o controlo táctil aceso, e nenhuma placa programada, toque um dos sensores  ou  (11/12) correspondentes ao relógio.

2 Acende-se o indicador (7), mostrando **00**.

- 3** Toque de novo os sensores  ou  (11/12) até marcar o tempo desejado. Ao cabo de uns segundos começará a piscar o ponto decimal do relógio (13), assinalando desta maneira que começou a conta-atrás.

Tenha cuidado de não tocar outros sensores a não ser o  ou  (11/12), pois em caso contrário poderia acabar por programar uma placa em vez de programar o cronómetro.



Ao acabar a conta-atrás, ouvirá uma série de apitos que pode ser anulada tocando qualquer um dos sensores  ou  (11/12) associados ao relógio.

Se durante o funcionamento do relógio como cronómetro, todas as zonas de cozinhado de indução ficarem ao nível de potência **0**, o touch control desligar-se-á decorridos alguns segundos, no entanto o cronómetro funcionará até o tempo de contagem terminar ou até que o anule.

Para anular o cronómetro, basta fixar o tempo restante a **00**.










Função programador




Esta função vai-lhe facilitar ao cozinhar, ao não ter de estar presente durante esta acção: a ou as placas programadas apagam-se automaticamente quando decorrer o tempo marcado. O dispositivo tem um programador individual para cada placa, isto permite-lhe programar todas as placas simultaneamente, se assim quiser.



A função é controlada com os sensores de aumento/diminuição de tempo  e  (11/12) associados ao relógio (7).

Programação de UMA placa

Para activar o programador numa só placa, faça o seguinte:









- 1** Estando a placa acesa e o relógio apagado, toque um dos sensores  ou  (11/12) correspondentes ao relógio.
- 2** Acende-se o indicador (7), mostrando **00**. Ao mesmo tempo aparecerá um  a piscar nos indicadores de cada uma das placas que estiverem acesas.
- 3** Dentro dos 5 segundos seguintes, toque um dos sensores  ou  (4/5) correspondentes à placa que quer programar. No indicador dessa placa ficará fixo o , e começarão a piscar os algarismos do indicador (7) do relógio.
- 4** De novo dispõe de 5 segundos para escolher o tempo desejado, simplesmente tocando os sensores  ou  (11/12) do relógio. Ao cabo de uns segundos deixarão de piscar os algarismos do indicador (7) do relógio e começará a piscar o ponto decimal do relógio (13) a A zona de cozinhado temporizada, uma vez que começa a contagem do tempo, o ponto decimal pisca e o indicador mostrará alternadamente o nível de potência e o .

Depois de marcar o tempo desejado, tenha o cuidado de não activar nenhum outro sensor, pois o dispositivo pode interpretar que quer sair da função programador. Aguarde que comece a piscar o  antes de pressionar outros sensores diferentes  ou  (11/12).


Ao acabar a conta-atrás, apaga-se a placa programada, e ouvirá uma série de apitos que pode ser anulada tocando qualquer um dos sensores  ou  (11/12) associados ao relógio.

Programação de mais de uma placa / Modificação do tempo programado

Durante uma conta-atrás, tem a possibilidade de modificar o tempo restante, ou de programar uma nova placa.


- 1 Estando o controlo táctil aceso, e alguma placa programada, toque um dos sensores  ou  (11/12) correspondentes ao relógio.
- 2 A conta-atrás pára e o indicador (7) passa a mostrar **00**. Ao mesmo tempo aparecerá uma  a piscar nos indicadores de cada uma das placas que esteve rem acesas.
- 3 Nesse momento poderá programar uma nova placa, ou modificar o tempo restante de uma placa já programada. Para distingui-las, **tenha em conta o ponto decimal (9) que aparece em baixo à direita do indicador (3), somente na placa ou placas que nesse momento estiverem programadas.** Toque assim, dentro dos 5 segundos seguintes, um dos sensores  ou  (4/5) correspondentes à placa que quiser programar ou modificar. No indicador dessa placa ficará fixa a luz , e começarão a piscar os algarismos do indicador (7) do relógio.
- 4 Toque de novo os sensores  ou  (11/12) até marcar o tempo desejado. Ao cabo de uns segundos começará a piscar o ponto decimal do indicador (7), assinalando desta maneira que começou a conta-atrás.

Se quiser anular uma programação existente, pode fazer o mesmo simplesmente marcando a **00** o tempo desejado no passo 4, ou directamente apagando a placa desejada.

Quando tiver programado mais de uma placa, por predefinição o indicador (7) do relógio mostrará a  o menor tempo restante. Esse tempo corresponderá à placa cujo indicador (3) mostre o ponto decimal a piscar.

Recorde que o ponto decimal num indicador de potência (3) lhe assinala que essa placa está programada! Além disso, se o ponto decimal piscar e se mostrar o T alternando com o nível de potência, está a indicar que essa é a contagem activa nesse momento no indicador do relógio (7).



Tenha em atenção, que se durante a contagem desligar o touch control mediante o toque do sensor ligar/desligar  (1), a contagem ficará anulada.”

Protecção contra sobreaquecimentos

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

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

Sobretensões na rede

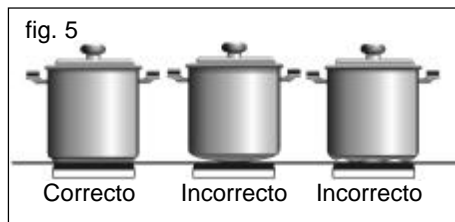


O Touchcontrol pode suportar certas variações da tensão de alimentação admissíveis na rede de distribuição eléctrica. Sobretensões anormalmente altas podem provocar a avaria do sistema de controlo (como qualquer tipo de aparelho electrónico).

Sugestões e recomendações

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

- * Utilizar recipientes com a base completamente plana. Quanto maior for a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, maior será a transmissão do calor. Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes, recomendamos que os mesmos sejam espessos. Observe na figura 5 como nos recipientes amolgados ou côncavos a superfície de contacto é menor.



- * Centrar bem os recipientes sobre os desenhos que indicam a zona de aquecimento.
- * Secar o fundo dos recipientes antes de os colocar em cima da placa de vitrocerâmica.
- * Não deixar nenhum objecto, utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre a placa vitrocerâmica.
- * Não deslizar os recipientes que possuam bordos ou fios que possam riscar o vidro.
- * Não utilizar as placas radiantes se não houver um recipiente sobre a zona que estiver acesa.
- * Não cozinhar com recipientes de plástico.
- * O material dos recipientes deve ser resistente para evitar a sua fundição sobre o vidro.

- * O vidro suporta alguns golpes de recipientes grandes e que não possuam cantos salientes. Deve ter cuidado com os impactos de utensílios pequenos e pontiagudos.
- * Tenha cuidado para não deixar cair sobre o vidro açúcar ou produtos que contenham esta substância pois, quando aquecidos, podem entrar em reacção com o vidro e produzir alterações na sua superfície.



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

Limpeza e conservação

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

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

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Para a limpeza do vidro é preciso ter em conta o grau de sujidade e em função da mesma, utilizar objectos e produtos apropriados.

Sujidade leve

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

Sujidade profunda

As manchas ou gordura profundas devem ser limpas com produtos especiais para vitrocerâmica, e devem ser seguidas as instruções dos fabricantes dos mesmos. *Sujidade persistente e incrustações* podem ser eliminadas com a utilização de uma espátula e uma lâmina de barbear.

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

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

espátula.

Alteração da cor do vidro

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

Os brilhos metálicos são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos sobre o vidro. Podem ser eliminados com uma limpeza exaustiva com um produto especial para vitrocerâmica, mas é provável que tenha que repetir a limpeza diversas vezes.

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

Atenção:



Manipular o raspador com cuidado. Perigo de corte.



Se utilizar o raspador incorrectamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado



PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPIEZA

Produto	¿Deve utilizar para limpar...	
	...o vidro?	...o marco?
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	NAO	NAO
Limpadores especiais para vitrocerâmica	SIM	SIM
Sprays eliminadores de gordura (fornos, etc.)	NAO	NAO
Baetas suaves	SIM	SIM
Papel de cozinha	SIM	SIM
Panos para a de cozinha	SIM	SIM
Estropalho de Níquel (nunca à seco)	SIM	NAO
Estropalho de aço	NAO	NAO
Estropalho sintéticos duros (verdes)	NAO	NAO
Estropalho sintéticos moles (azules)	SIM	SIM
Estropalho para vidros	SIM	NAO
Polidores líquidos para electrodomésticos e/ou vidros	SIM	SIM

entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estes fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina (ver fig. 6).



fig. 6

⚠ Utilizar o raspador apenas na superfície vitrocerâmica. Evitar qualquer contacto da carcaça do raspador com o vidro, pois pode originar riscos.

⚠ Utilizar raspadores em bom estado, substituindo imediatamente a lâmina, no caso de possuir algum tipo de deterioração.

⚠ Depois de terminar o trabalho com o raspador, recolher a lamina e bloqueá-la (Ver fig. 7).

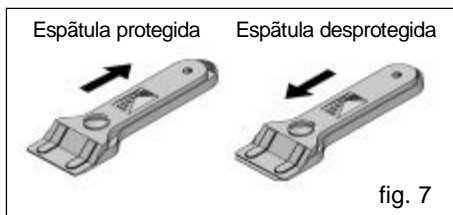



fig. 7

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

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

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

Considerações ambientais

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

Os materiais da embalagem são ecológicos e totalmente recicláveis. Os materiais plásticos estão identificados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. A embalagem deve ser reciclada nos contentores específicos para a reciclagem.

Si alguma coisa não funciona

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

PT

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

Defeito	Causa possível	Solução
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.
Após um corte de energia (ou pela primeira vez que se liga a placa de cozinha), o touchcontrol fica bloqueado		
	Há uma luz potente a incidir sobre o painel de comandos.	Evite utilizar luzes potentes (por exemplo, focos halogéneos) sobre o painel de comandos no momento em que liga a placa. Uma luz muito potente pode provocar o funcionamento incorrecto dos sensores após um corte de energia.

