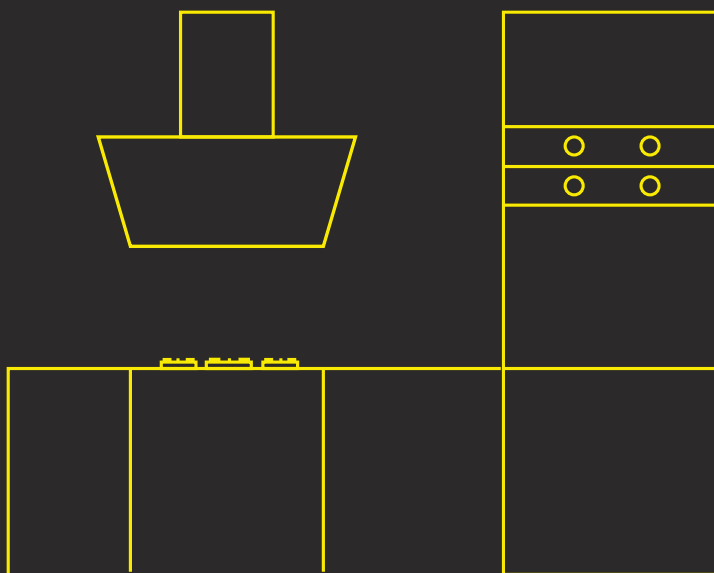


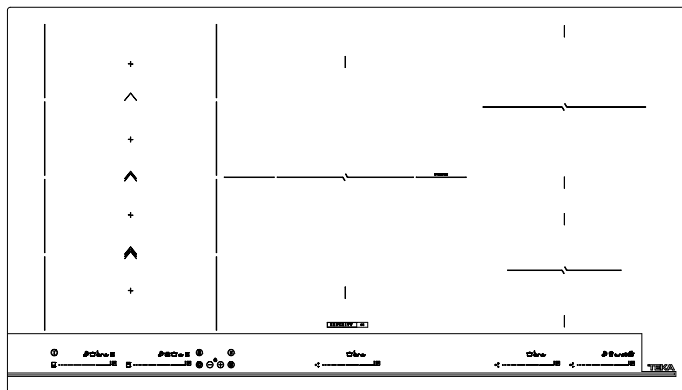
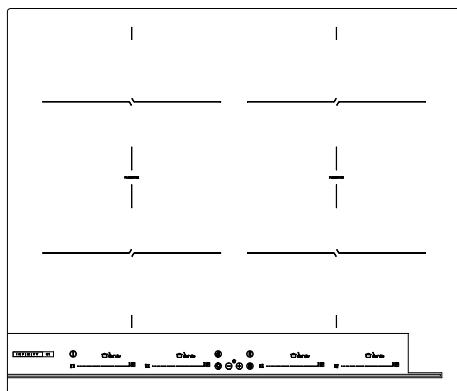
USER MANUAL



ES FR SK EL UK FI
PT TR RO BG SV AR
EN PL IT HU NO HE
DE CS NL RU DA

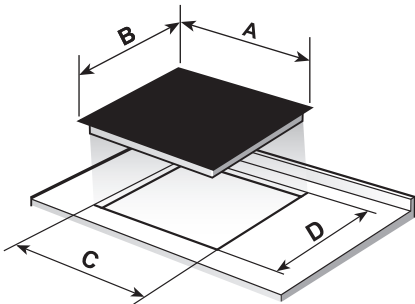
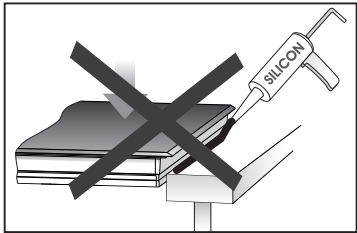
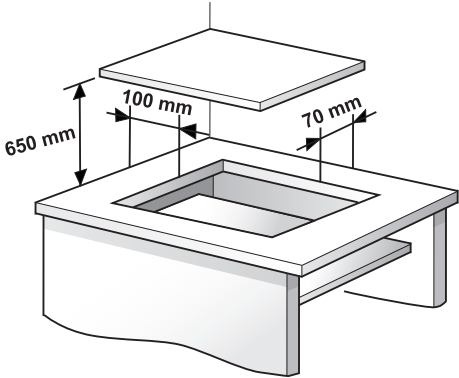
ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	9
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	20
EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	31
DE	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL	41
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	52
TR	KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ SERAMİK İSITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL	64
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELEGNACJI CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL	74
CS	NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL	85
SK	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE	95
RO	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL	105
IT	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL	116
NL	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL	127
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ	138
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ	150
HU	BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL	162
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ	173
UK	ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЙ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРІЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL	186
SV	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL KERAMIKHÅLLAR MED TOUCHKONTROLL	198
NO	INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR	208
DA	MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL	218
FI	ASENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET KERAAMISET KEITTOTASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA	228
AR	تعليمات التركيب وتوصيات للاستخدام والصيانة التحكم باللمس في ألواح التسخين الخزفية	238
HE	הוראות התקנה והמלצות לשימוש ותחזוקה בקרת צלחות חמות קרמיות	246

Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation
/Présentation / Wprowadzenie/ Provedení / Predstavenie
/Prezentare / Presentasjon /Presentazione / Presentatie
Παρουσίαση / Представяне /Bemutatás /Внешний вид /
Зовнішній вигляд / Presentation / Presentasjon / Præsentation
/ Esitys / Tampilan produk / ترکیب / תרשים הכיריים



Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaž / Instalace / Inštalácia / Instalare /Installazione / Installatie Εγκατάσταση /Монтаж / Beszerelés / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Monterng / Asennus / Pemasangan / התקנה בגומחה / مقدمة

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales / Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime/ Distanze minime / Minimumafstanden / Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані / Minimumavstånd / Minimumsavstanter / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal / الحد الأدنى للمسافات / מרווחים מינימליים

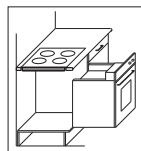


A	B	C	D
600	510	560	490
900	510	860	490

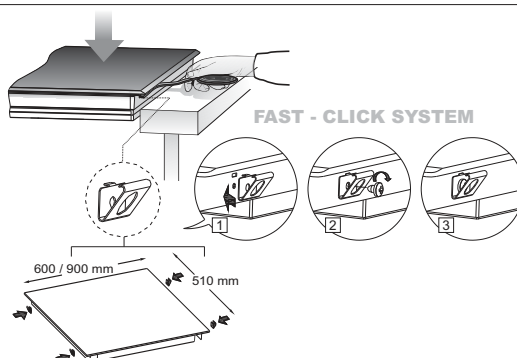
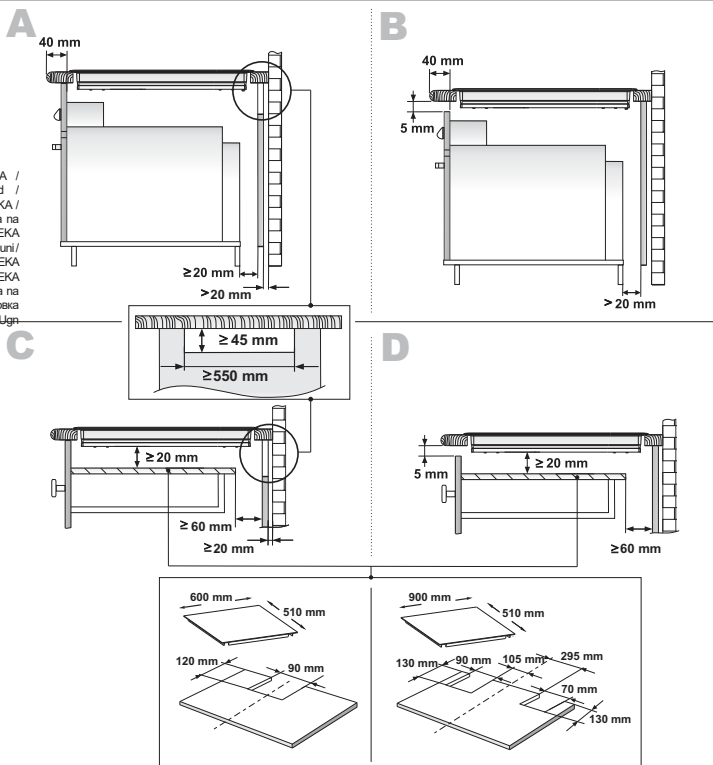
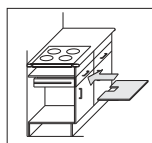
Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / / Unità in mm / Eenheden in mm / Μονάδες σε mm / Елементите в mm / Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / Размеры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

Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare / Installazione / Installatie Εγκατάσταση / Монтаж / Beszerelés / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Monterings / Asennus / Pemasangan / התקנה בגומחה / مقدمة

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales / Minimum mesafeler /
 Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime / Distanze minime / Minimumafstanden
 / Ελάχιστες αποστάσεις / Минимальни разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані /
 Minimumavstånd / Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal / الحد الأدنى للمسافات / מרווחים מינימליים



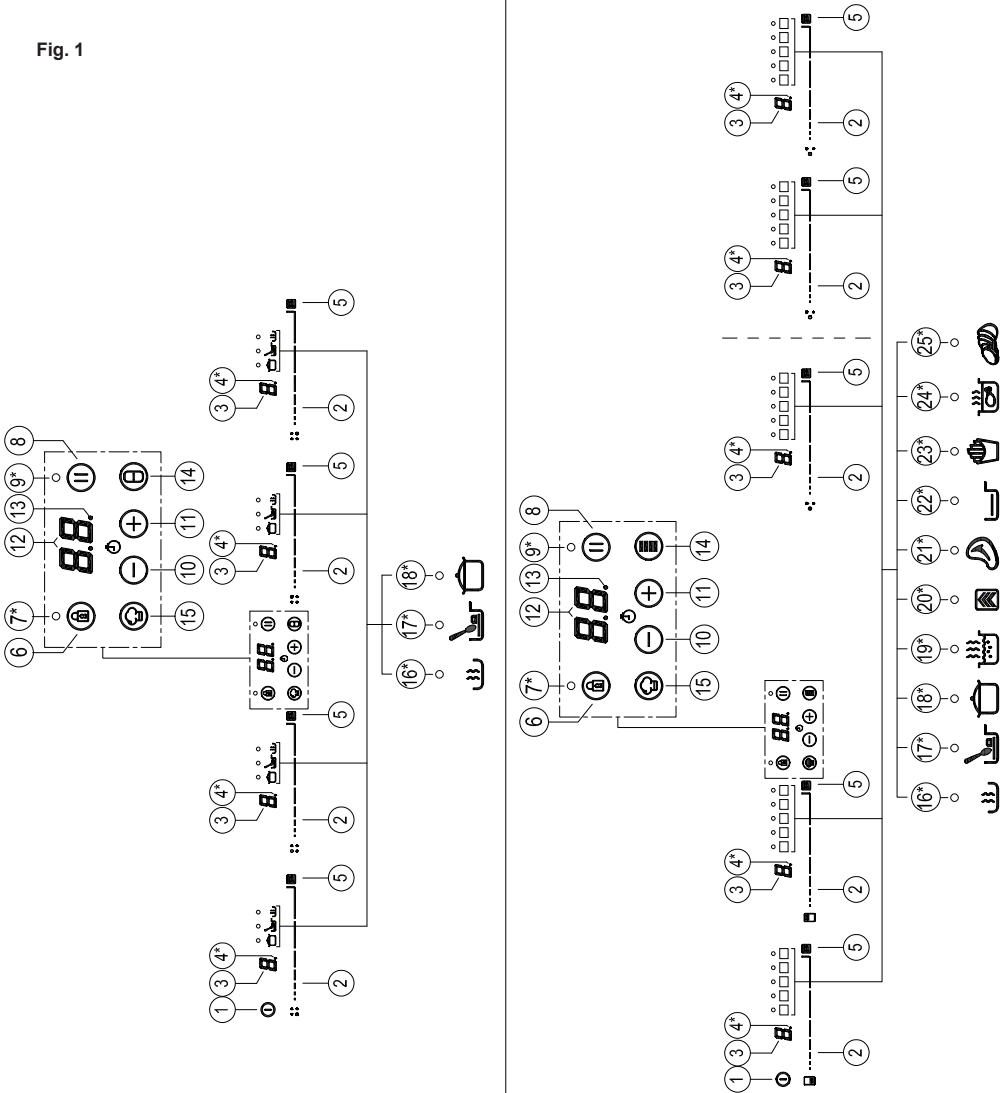
Horno TEKA / Forno TEKA /
 TEKA Oven / TEKA-Herd /
 Four TEKA / TEKA /Piekarnik TEKA /
 TEKA sütő / Trouba TEKA / Rúra na
 pečenie TEKA / TEKA Cuptor /TEKA
 Ugn /TEKA Ovn /TEKA-ovn /Teka-uuni /
 Forno Teka /TEKA Oven /Φούρνος TEKA
 / ფურცა TEKA / TEKA /Piekarnik TEKA
 / TEKA sütő / Trouba TEKA / Rúra na
 pečenie TEKA / TEKA Cuptor / Духовка
 TEKA / Духова шафа Teka / TEKA Ugn
 / TEKA Ovn / TEKA-ovn / Teka-uuni



Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiar w mm /
 Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / / Unità in mm / Eenheden in mm / Μονάδες σε mm / Елементите в 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 / Mittayksikö mm / Satuan dalam mm / الوحدات بالمليمتر / מידות במ"מ / الوحدات بالمليمتر

Panel de Control / Control Panel / Die Bedienleiste / Painei de Control / Le Panneau de Commande / Kontrol Paneli / Panel Sterowania / Ovládací panel / Panoul de Control / Pannello di controllo / Bedieningspaneel / πίνακας χειρισμού / πίνακας χειρισμού / панель за управление / kezelőpanel / панель управління / nadzorna plošča / kontrollpaneel / kontrolpaneel / ohjauspaneelin / panel kontrol / פנל ההפעלה / لوحة التحكم

Fig. 1



Avisos de segurança de 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.

⚠ Precaução. 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.

⚠ Precaução. 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

⚠ 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.

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

⚠ Precaução. É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem 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

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).

⚠ Recomendase 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, recomendase que desligue o interruptor de corte e aguarde aproximadamente 23 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.

Sobre a indução

Vantagens

Com uma placa de indução, o calor é transmitido diretamente ao tacho.

Isto tem várias vantagens:

- Poupa tempo.
- Poupa energia.
- Facilita a limpeza, pois a comida que entra em contacto com a placa de vidro não queima com facilidade.
- Melhora o controlo de energia. Esta energia é transferida ao tacho assim que os controlos de operação são premidos, e logo que o tacho é retirado da zona de cozedura, a transferência de energia para. Não é necessário desligar primeiro.

Tachos

Apenas os tachos ferromagnéticos são indicados para placa de indução.

Existem vários tipos:

- tachos em ferro fundido, aço esmaltado e aço inoxidável especificamente para placas de indução.

Não recomendamos o uso de placas difusoras ou materiais como aço fino, alumínio, vidro, cobre ou barro.

Cada zona de cozedura tem um tempo mínimo de deteção de tacho. Isto depende do material e do diâmetro da base ferromagnética. Por isso, é essencial usar a zona de cozedura

Fig.2a (5 FIOS)

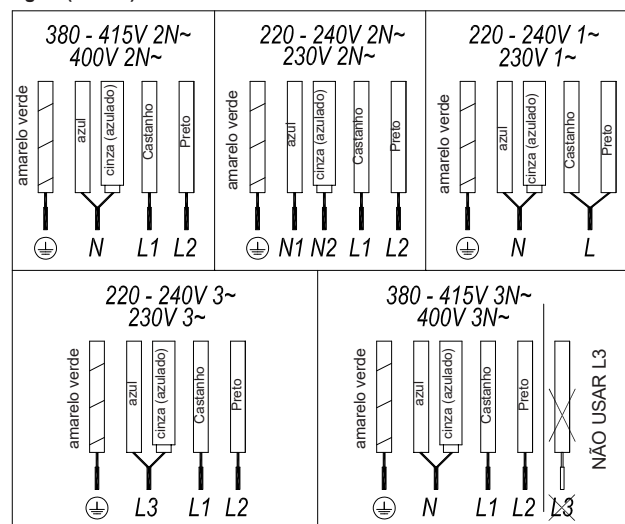
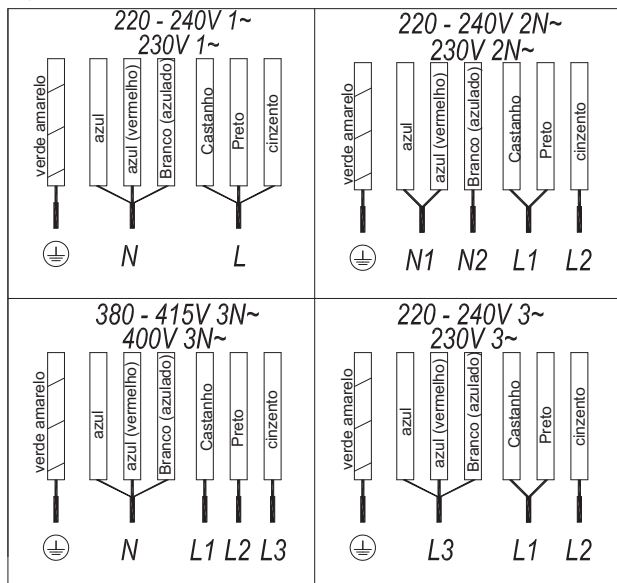


Fig.2b (7 FIOS)



com o tamanho mais aproximado do diâmetro da base do tacho.

Se o tacho não for detetado na zona de cozedura selecionada, tente na zona com tamanho imediatamente abaixo.

Quando a Flex Zone é utilizada como zona de cozedura única, podem ser utilizados tachos maiores indicados para esta zona (ver fig. 3).

Fig. 3



Alguns tachos sem uma base ferromagnética completa são vendidos como indicados para indução (ver fig.4). Nestes tachos apenas a base ferromagnética é aquecida. Consequentemente, o calor não é distribuído uniformemente pela base do tacho. Isto pode querer dizer que a parte não-ferromagnética da base do tacho não chega à temperatura ideal de cozedura.

Fig. 4



Outros tachos, com inserções de alumínio na base têm menor área de material ferromagnético (ver fig.5). Neste caso, pode ser difícil ou mesmo impossível de detetar. Além disso, a potência fornecida pode ser mais baixa, consequentemente, o tacho não aquecerá corretamente.

Fig. 5



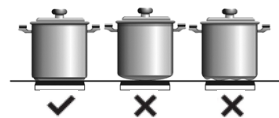
Influência da base dos tachos

O tipo de base utilizado no tacho pode afetar a uniformidade e resultado da confeção. Tachos com bases «sandwich» em aço inoxidável utilizam materiais que ajudam na distribuição uniforme e difusão do calor, o que poupa tempo e energia.

A base do tacho deve ser

completamente lisa, para assegurar uma alimentação uniforme (ver fig. 6).

Fig. 6



⚠ Nunca aqueça tachos vazios, nem utilize tachos com uma base fina, pois estes podem aquecer rapidamente sem dar o tempo para a função de desconexão automática do aparelho entrar em funcionamento.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:

Utilize recipientes com o mesmo diâmetro de base que o da zona de cozedura.

Nas zonas de cozedura mais próximas do painel de controlo, mantenha sempre os recipientes dentro das marcas de cozedura indicadas na superfície de vidro e utilize recipientes com um diâmetro igual ou inferior a estes. Isto ajudará a evitar o sobreaquecimento na zona de controlo.

Utilize as zonas de cozedura posteriores para uma utilização intensiva do utensílio. Isto ajudará a evitar o sobreaquecimento do painel de controlo.

Não permita que os recipientes invadam a zona do painel de controlo, especialmente durante a cozedura.

Utilização e manutenção

Instruções do controlo táctil

ELEMENTOS DEL PAINEL DE CONTROL (figura 1)

- 1 Sensor geral on/off (ligado/desligado).
- 2 Cursor deslizante para controlar a potência.

- ③ Indicador de potência e/ou calor residual*.
- ④ Ponto decimal de potência e/ou indicador de calor residual.
- ⑤ Acesso direto à função "Power" (Potência).
- ⑥ Sensor de ativação para a função "Block" (Bloqueio).
- ⑦ Luz indicadora piloto da função "Block" (Bloqueio) ativada*.
- ⑧ Sensor de ativação para a função "Stop&Go" (Parar e Ir).
- ⑨ Luz indicadora piloto da função "Stop&Go" (Parar e Ir) ativada*.
- ⑩ Sensor "Minus" (Menos) para temporizador.
- ⑪ Sensor "Plus" (Mais) para temporizador.
- ⑫ Indicador do temporizador.
- ⑬ Ponto decimal do temporizador.*
- ⑭ Sensor de ativação para a função "Flex Zone" (Zona Flex); (dependendo do modelo).
- ⑮ Sensor de ativação para funções "Chef" (Chefe); (dependendo do modelo).
- ⑯ Luz indicadora piloto da função "Keep Warm" (Manter Quente) ativada*; (dependendo do modelo).
- ⑰ Luz indicadora piloto para a função "Melting" (Derreter) ativada*; (dependendo do modelo).
- ⑱ Luz indicadora piloto da função "Simmering" (Fogo brando) ativada*; (dependendo do modelo).
- ⑲ Luz indicadora piloto para a função "Quick Boiling" (Ferver rápido) ativada*; (dependendo do modelo).
- ⑳ Luz indicadora piloto da função "Slide Cooking" (Cozinhar a Deslizar) ativada*; (dependendo do modelo).
- ㉑ Luz indicadora piloto da função "Grilling" (Assar) ativada* (dependendo do modelo).
- ㉒ Luz indicadora piloto da função "Pan Frying" (Assar) ativada* (dependendo do modelo).
- ㉓ Luz indicadora piloto da função "Deep Frying" (Assar) ativada* (dependendo do modelo).
- ㉔ Luz indicadora piloto para a função "Confit" (Confitar) ativada*; (dependendo do modelo).
- ㉕ Luz indicadora piloto da função "Poaching" (Assar) ativada*. (dependendo

do modelo)

* Visível unicamente em funcionamento

As manobras são feitas por meio das teclas de toque. Você não precisa de exercer força sobre a chave de toque desejado, você só precisa tocá-lo com a ponta do dedo para ativar a função desejada.

Cada ação é verificada por meio de um sinal sonoro.

Use o controle deslizante cursor (2) para ajustar os níveis de potência (0 - 9), deslizando o dedo sobre ele. Deslizando para a direita aumenta o valor, enquanto deslizando para a esquerda diminui-o.

Del mismo modo es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor "slider" (2).



Para seleccionar uma placa sobre estes modelos, tocar diretamente o cursor slider (2).

LIGAR O APARELHO

- 1 Toque na tecla de toque On ① (1) durante pelo menos um segundo. O controle de toque ficará ativo, um sinal sonoro será ouvido e os indicadores (3) acendese exibindo uma "...". Se alguma área de cozinha é quente, o indicador relacionado piscará uma H.

Se você não tomar qualquer ação nos próximos 10 segundos, o controle tátil desligase automaticamente.

Quando o controle de toque é ativada, você pode desligá-lo a qualquer momento tocando no botão de toque ① (1), mesmo que tenha sido bloqueada (bloqueio função ativada). O botão de toque ① (1) tem sempre prioridade para desligar o controle de toque.

ATIVÇÃO DE PLACAS

Uma vez que o controle tátil é ativado com sensor ① (1), qualquer placa pode ser ligada, seguindo estes passos:

- 1 Deslize o dedo ou toque em qualquer posição de um dos "deslizante" cursores (2). A zona foi selecionado

e simultâneo nível de potência será definido entre 0 e 9. Esse valor poder será mostrada no indicador de energia correspondente e seu ponto decimal (4) irá manter a luz durante 10 segundos.

- 2 Use o cursor slider (2) para escolher um novo nível de cozimento entre 0 e 9..

Enquanto a placa é seleccionada, por outras palavras, com a casa decimal (4) ponto de luz para cima, o seu nível de potência pode ser modificado.

DESLIGAR UMA PLACA

Usando a cursor slider (2) reduzir o poder de nível 0. A placa desliga-se.

Quando uma placa de aquecimento é desligado um H aparece no seu indicador de potência (3), se a superfície de vidro da zona de cozimento relacionado é quente e há um risco de queimaduras. Quando a temperatura cai, o indicador (3) desliga-se (se o fogão está desligado), ou de outra forma um "." acende-se se o fogão ainda está conectado.

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

Todas as placas podem ser simultaneamente desligado usando o geral de ligar / desligar do sensor ① (1). Todos os indicadores de chapa (3) será desligado. Se a zona de aquecimento desligado estiver quente, o indicador mostra um H.

Detecção de recipientes

Os focos de indução incorporar detetor de recipientes. Assim, o funcionamento da placa é evitada sem ter colocado um recipiente ou quando é inadequado.

O indicador de alimentação (3) mostra o símbolo  para "não container" se a ser a área iluminada, é detectado que nenhum recipiente ou é inadequada.

Se os recipientes são removidos da área durante o funcionamento, a placa irá parar automaticamente a fonte de alimentação e o símbolo de "sem recipiente". Quando o recipiente é colocado de volta na zona de cozedura,

a fonte de alimentação é retomada no nível de potência que foi seleccionado.

O tempo de detecção é de 3 minutos recipiente. Se o tempo sem um recipiente é colocado, ou inadequado, a zona de cozinhar é desativado ..

⚠ Após o uso, desligue a área de cozimento por controlo táctil. Caso contrário, a operação indesejada do foco de aquecimento poderia ocorrer se, inadvertidamente, um recipiente é colocado sobre ele por três minutos. Evitar acidentes!

Função de Bloqueio

Por Bloqueio da Função pode Vd. bloco outros sensores, exceto o botão liga / desliga ① (1) para evitar a violação indesejada. Este recurso é útil como uma medida de segurança para crianças.

Para activar esta funcionalidade deve tocar o sensor ⑥ (6) durante pelo menos um segundo. Uma vez feito isso, o piloto (7) acende indicando que o painel de controlo está bloqueado. Para desativar a função só tem que tocar o sensor ⑥ (6) novamente.

Se o próximo sensor de abertura / ① (1) é usado para desligar o aparelho enquanto a função de bloqueio é ativado, não será possível transformar o cooktop novamente até ele desbloqueia.

Alarme sonoro silenciador

Enquanto o fogão ligado, tocando ao mesmo tempo o sensor ⑪ (11) e o sensor de bloqueio ⑥ (6) por três segundos, o sinal sonoro que acompanha cada opção é desativada. O indicador de relógio temporizador (12) mostrará "OF".

Esta desativação não é aplicável a todas as funções, tais como o bip on / off rescisão timer, ou bloquear / desbloquear sensores sempre permanecem ativos.

Para reativar todos os sinais sonoros

que acompanham cada ação, basta tocar novamente em simultâneo o sensor ⑪ (11) e o sensor de bloqueio ⑥ (6) por três segundos. O indicador de relógio temporizador (12) mostrará "On".

Função Stop&Go

Esta função coloca o processo de cozimento em pausa. O temporizador também será interrompida se for ativada.

Ativação de função Stop & Go .

Toque para um segundo Stop & Go ⑧ (8) sensor. As luzes do piloto ⑨ (9) e indicadores potência símbolo ⑪ (11) aparecem em todas as placas para indicar que o cozimento está em pausa.

Desactivação do Stop & Go.

Toque novamente Stop & Go do sensor ⑧ (8), se apaga o piloto (9) e emissão retomado nas mesmas condições de níveis de potência e temporizadores tinha antes da pausa.

Função Power

Esta função fornece energia "extra" para o placa, acima do valor nominal. A referida energia depende do tamanho da placa, com a possibilidade de se atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

- 1 Deslize o dedo por cima da barra cursor correspondente (2) até o indicador de alimentação (3) mostra "9" e mantenha o dedo pressionado por um segundo ou toque directamente no "P" e mantenha pressionado o dedo durante um segundo
- 2 O indicador de nível de potência (3) irá mostrar o símbolo P, e a placa vai começar a fornecer energia extra.

A função Power tem uma duração máxima especificada na Tabela 1. Após este tempo, o nível de potência ajusta automaticamente a 9. Um sinal sonoro é emitido.

Ao activar a função de energia em uma placa de aquecimento, é possível que

o desempenho de alguns dos outros podem ser afectados, reduzindo a sua potência para um nível mais baixo, caso em que este vai ser exibido no seu indicador (3).

Desativação da função de potência antes de passar o seu tempo de trabalho, pode ser feito por meio de tocar cursor "slider" modificar o seu nível de energia ou repetindo a etapa 3.

Função "temporizador" (relógio de contagem regressiva)

Esta função facilita a cozinhar uma vez que você não tem de estar presente: Você pode definir um temporizador para um placa, e ele vai desligar uma vez que o tempo desejado é para cima.

Para estes modelos, pode simultaneamente programar cada placa por períodos que variam de 1 a 99 minutos.

Temporizada uma placa.

Uma vez que o nível de potência é definida na zona desejada, e enquanto o ponto decimal da zona contínua, a zona será capaz de ser programado.

Para esse fim:

- 1 sensor de toque ⑩ (10) ou ⑪ (11). Indicador do temporizador (12) irá mostrar "00" e indicador de zona correspondente (3) irá mostrar o símbolo ⑩ (10) piscando alternadamente com o seu nível de energia atual.
- 2 Imediatamente depois definir um tempo de cozimento entre 1 e 99 minutos, utilizando os sensores ⑩ (10) O ⑪ (11). Com o primeiro o valor vai começar a 60, enquanto que com o segundo que terá início às 01. Ao manter sensores ⑩ (10) O ⑪ (11) pressionado, o valor será restaurado para 00. Quando há menos de um minuto sobrando, o relógio começará a contagem regressiva em segundos.
- 3 Quando o indicador do temporizador (12) parar de piscar, ele vai começar a contagem regressiva a hora automaticamente. O indicador (3) relativa à placa cronometrados

serão apresentadas alternadamente o nível de potência selecionado e o símbolo $\ominus$.

Uma vez que o tempo de cozimento seleccionado ter decorrido, a zona de aquecimento sendo cronometrado é desligado eo relógio emite uma série de sinais sonoros durante vários segundos. Para desligar o sinal sonoro, toque em qualquer indicador do temporizador sensor. The (12) irá mostrar um piscar 00 ao lado do ponto decimal (4) da zona selecionada. Se a zona de aquecimento desligado estiver quente, o indicador de alimentação (3) vai exibir alternadamente o símbolo H e um "-".

Se você deseja tempo, outro prato quente, ao mesmo tempo, repita os passos 1 a 3.

Se uma ou mais zonas já são cronometrados, o indicador do temporizador (12) vai mostrar por padrão no menor tempo restante para terminar, mostrando um "t" na zona relacionados. Resto de zonas cronometradas irá mostrar em suas zonas de indicador correspondentes à decimal ponto a piscar. Quando cursor "slider" de outra zona temporizada é pressionado, o temporizador irá indicar o tempo restante dessa zona durante alguns segundos e seu indicador mostrará o seu nível de energia eo "t" alternadamente.

Alterando o tempo programado.

Para modificar o tempo, o cursor "slider" programado (2) da zona temporizada tem de ser pressionado. Então, será possível ler e modificar o tempo.

Através de sensores $\ominus$ (10) e $\oplus$ (11), você pode modificar o tempo

programado.

Desconexão de temporizador.

Se desejar parar o relógio antes do tempo programado é para cima, isso pode ser feito a qualquer momento, simplesmente ajustando seu valor para '+'.
Selecione a placa desejada..

Ajustar o valor do relógio a "00", utilizando o sensor de $\ominus$ (10). O relógio é cancelado. Isto também pode ser feito mais rapidamente, empurrando os "sensores de $\ominus$ (10) e $\oplus$ (11), ao mesmo tempo.

Função Power Management

Alguns modelos estão equipados com uma função de limitação de potência (Power Management). Esta função permite que o total de energia produzida pela placa a ser definida para diferentes valores seleccionados pelo utilizador. Para fazer isso, para o primeiro minuto depois de ter ligado a placa à fonte de alimentação, é possível acessar o menu de limitação do poder.

- 1 Pressione a tecla $\oplus$ (11) toque por três segundos. A carta PL aparecerá no indicador do temporizador (12)
- 2 Pressione a tecla de toque de bloqueio Ⓢ (6). Os valores de potência diferentes para que a placa pode ser limitada aparecerá e estas podem ser alterados usando os (11) $\oplus$ e $\ominus$ (10) sensores.
- 3 Uma vez que o valor foi seleccionado, uma vez mais, pressiona a tecla de toque de bloqueio Ⓢ (6). A placa será limitado ao valor de energia

escolhida.

Se você quiser alterar o valor novamente, você deve desligar o fogão e ligue o novamente após alguns segundos. Assim, você vai voltar a ser capaz de entrar no menu de limitação do poder.

Toda vez que o nível de potência de um fogão é alterado, o limitador de potência irá calcular a potência total do fogão está gerando. Se você tiver atingido o limite total de energia, o controle sensível ao toque não lhe permitirá aumentar o nível de potência do que o fogão. A placa emite um sinal sonoro e o indicador de alimentação (3) piscará no nível que não pode ser ultrapassado. Se você deseja exceder esse valor, você deve diminuir o poder dos outros bicos. Às vezes não será suficiente para reduzir outra por um único nível, pois isso depende do poder de cada placa eo nível é fixado em. É possível que para aumentar o nível de uma grande placa de aquecimento a de várias outras menores deve ser virado para baixo.

Se você usar o switch-on rápido em função de potência máxima e o referido valor está acima do valor definido pelo limite, a placa será definido para o nível máximo possível.

A placa emite um sinal sonoro e o referido valor de potência piscará duas vezes no indicador (3).

Funções especiais: CHEF

Estas funções têm níveis de potência pré-atribuídos para facilitar a confecção e obter resultados excelentes, pois a temperatura do tacho é controlada continuamente por sensores. Quando a temperatura pretendida para a função

Fig. 8

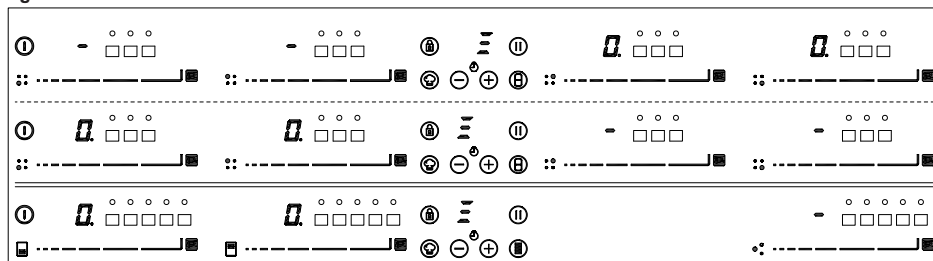


Fig. 9

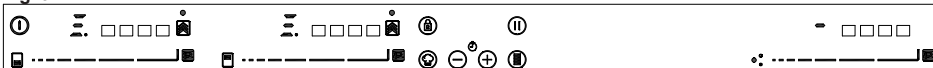
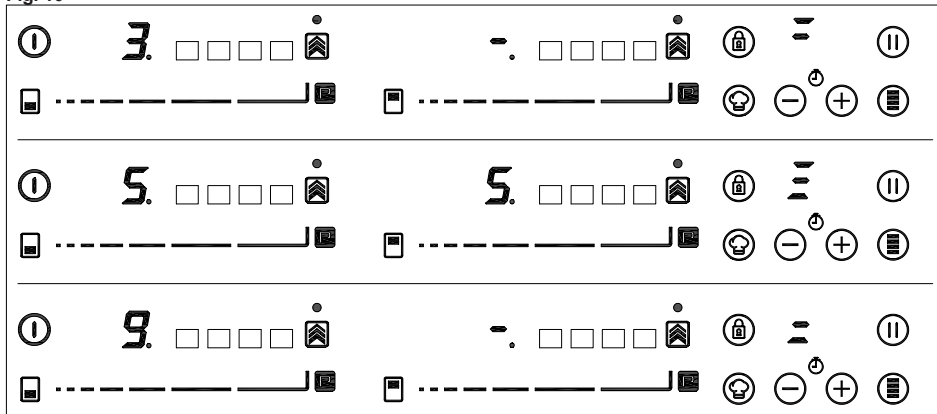


Fig. 10



é atingida, é mantida automaticamente sem necessidade de mudar o nível de potência.

As funções Chef funcionam corretamente com tachos cuja área ferromagnética da base é igual à área da zona de cozedura. Além disso, para funções com altas temperaturas (acima de 100 °C), os tachos devem ter uma base lisa e uniforme (preferentemente tipo «sandwich»), como na figura 7.

Fig. 7



Para garantir o funcionamento correto segundo estas instruções, é importante que o tacho e a zona de cozedura não estejam quentes no início do processo.

Mais informação sobre os tachos apropriados (caçarola, frigideiras, grelhadores, etc.) disponível na página web da Teka.

O Controlo tátil tem funções especiais que ajudam o utilizador a cozinhar através do sensor CHEF (15). Estas funções estão disponíveis dependendo do modelo.

Para ativar uma função especial numa zona:

- 1 Primeiro tem de ser seleccionada; no indicador de alimentação (3) o ponto decimal (4) fica ativo.
- 2 Depois clicar no sensor CHEF (15). Premindo sucessiva e sequencialmente irá percorrer todas as funções CHEF disponíveis em cada uma das zonas. A ativação destas funções será exibida pelos leds correspondentes (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24) y (25).

Se quiser cancelar em qualquer momento uma função especial ativada, deve tocar no sensor do cursor "slider" (2) da zona a seleccionar. O ponto decimal (4) do indicador de alimentação (3) acender-se-á. Depois, tocar de novo no cursor "slider" (2) para definir um novo nível de potência ou desligar a zona, ou pode escolher uma função especial diferente tocando de novo no sensor CHEF (15).

FUNÇÃO KEEP WARM

Esta função define automaticamente um nível de potência adequado para manter quente o alimento cozinhado.

Para ativar, seleccionar a placa, e premir o sensor CHEF (15), até o led (16)

localizado no ícone acender. Uma vez ativada a função haverá um **R** no indicador de alimentação (3).

Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE MELTING

Esta função mantém uma temperatura baixa na zona de cozinhar. Ideal para descongelar alimentos ou para derreter lentamente outros tipos de alimentos como chocolate, manteiga, etc.

Para ativar, seleccionar a placa, e premir o sensor CHEF (15), até o led (17) localizado no ícone acender. Uma vez ativada a função haverá um **R** no indicador de alimentação (3).

Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE SIMMERING

Esta função permite-lhe manter a ferver.

Depois de os alimentos estarem a ferver, ativar a placa seleccionando-a, e premir o sensor CHEF (15),

até o led (18) localizado no ícone acender. Uma vez ativada a função haverá um **R** no indicador de alimentação (3).

Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE QUICK BOILING (dependendo do modelo)

Esta função ativa o controle de fervera automático, que é uma ótima ajuda para cozinhar massa, arroz, ovos, ferver alguns alimentos, etc. Está disponível apenas naquelas zonas onde aparece o símbolo .

Condições do recipiente

Para um funcionamento adequado da função Quick Boiling, tem de usar um recipiente que cumpra com as seguintes condições prévias:

- Dimensão do fundo tão próxima quanto possível do diâmetro da placa.
- **SEM TAMPA.**
- Cheio até **metade da capacidade com água à temperatura ambiente** (nunca usar água aquecida ou quente).

O não cumprimento destas condições distorcerá o controlo adequado da fervera.



ADVERTÊNCIA: não usar esta função para outro fim culinário que não seja ferver água. Nunca usar óleo, pode começar a sobreaquecer e criar uma chama.

Ativar função

Para ativar, seleccionar a placa, e premir o sensor CHEF (15), até o led (19) localizado no ícone acender.

Uma vez ativada a função, o sinal **R** aparecerá no indicador de alimentação (3) e no temporizador (12); aparecerá um segmento em movimento, a indicar que a cozedura está sob controlo do sistema.

Quando o sistema detetar que a fervera estará prestes a começar,

soará um primeiro bipe. Aproveite esta oportunidade para preparar alimentos a ferver ou cozinhar.

Após 30 segundos, soará um segundo bipe, se não o tiver já feito, é o momento para colocar o alimento na panela.

Após o segundo bipe, o sistema ativará o temporizador e cronómetro para que possa controlar há quanto tempo o alimento está a ser ferverdo.

30 segundos após a ativação do cronómetro, soará um terceiro bipe a avisar que a partir desse momento o sistema reduzirá a potência fornecida de modo a manter uma fervera suave e contínua. O temporizador manter-se-á ativo até ao fim da cozedura.

Se pretendido, pode desativar o temporizador e definir um tempo para a contagem decrescente e para a placa desligar automaticamente (consultar a secção Função do temporizador)

Desativar função

Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE SLIDE COOKING (dependendo do modelo)

Esta função permite dividir a zona flexível em três áreas (veja a fig.11) e ativa uma configuração de potência predefinida. Ele permitirá deslizar o recipiente de uma área para outra, para cozinhar com a potência atribuída a cada zona.

Para a ativar, deve primeiro ativar a função "Flex Zone" (consulte a secção da função "Flex Zone").

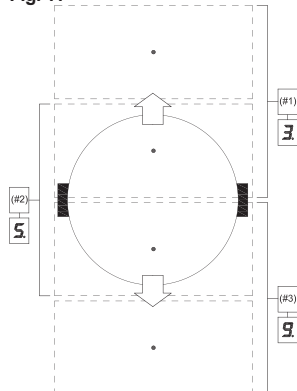
Em seguida, pressione o sensor "CHEF" (15) até que o LED (21) localizado no ícone acenda. Ao proceder assim, os indicadores de potência (3) mostrarão três segmentos (veja a fig. 9) indicando que pode agora colocar o recipiente.

Quando o recipiente tiver sido colocado, o nível de potência aparecerá automaticamente nos indicadores de potência (3): para a zona n.º 1, o nível de potência é 3, para a zona n.º 2 o nível de potência é 5 e para a zona n.º 3 o nível

de potência é 9 (veja as figs.10 e 11).

Para desativar esta função, deve tocar no cursor "slider" (deslizador) (2) na posição "0".

Fig. 11



FUNÇÃO DE GRILLING (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para cozinhar no grelhador.

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (15) até que o LED (21) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal **R** aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO PAN FRYING (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para fritar com pouco óleo ou saltar. Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (15) até que o LED (22) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada,

no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE DEEP FRYING (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para fritar com muito óleo.

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (15)  até que o LED (23) localizado no ícone  acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE CONFIT (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para confitar.

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" , até que o LED (24) localizado no ícone  acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve

adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE POACHING (dependendo do modelo)

Esta função define um controle de potência automático adequado para fritar alimentos em temperatura média. Ideal para fritar batatas, na preparação da omelete espanhola.

Para o activar, selecione a placa e prima sucessivamente o sensor CHEF  (15), até que o led (25) por cima do ícone se acenda . Assim que a função for ativada, um segmento móvel aparecerá no indicador de potência (3), indicando que o sistema está em fase de pré-aquecimento do recipiente. Terminada esta fase, aparecerá um no indicador de potência (3) e soará um sinal acústico indicando que o usuário deve colocar a comida.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa, modificando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

Função Flex Zone

Através desta função, é possível ativar duas zonas de cozedura para funcionarem em conjunto e selecionar um nível de potência e para ativar a função de temporizador para ambas as zonas.

Para ativar esta função, premir o sensor  (14). Fazendo isto, acendem-se os pontos decimais (4) das placas ligadas e será exibido o valor "0" nos indicadores de potência (3). O indicador do temporizador do relógio (12) exibirá três segmentos a indicar as zonas ativadas. No caso do seu modelo ter várias zonas com "Flex Zone", pode seleccionar a opção pretendida premindo o sensor  (14) antes de atribuir potência à zona escolhida. Terá alguns segundos antes de realizar a operação seguinte, de outro modo

a função será automaticamente desativada. (consulte a Fig 8).

Depois da função "Flex Zone" ser seleccionada, pode atribuir a potência tocando um dos cursores "sliders" (2) de uma das zonas ligadas. O nível de potência e as suas variações são exibidos simultaneamente nos indicadores de potência (3) de ambas as zonas.

Para desativar esta função, deve tocar de novo no sensor  (14). Quando a função for desativada, também são limpos os níveis de potência e funções atribuídos às zonas relacionadas.

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)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ou 5 minutos , ajustado para o nível 9 (Conforme o modelo)

Quando a função "desligar de segurança" tiver sido activada, é apresentado um 0se 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 panelas e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- * 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.
- * Diâmetros mínimos recomendados dos fundos das panelas, (consultar a "Ficha de Dados Técnicos" fornecida com o produto).

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

Limpeza e manutenção

Para manter o produto em boas condições a limpeza deve ser efectuada utilizando produtos e utensílios adequados, depois de arrefecer. Desta forma, a limpeza será mais fácil e evitará a acumulação de sujidade. Nunca utilize produtos ou utensílios de limpeza agressivos que possam riscar a superfície ou equipamentos a vapor. A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um detergente suave ou água tépida com detergente. As manchas mais profundas e a gordura devem ser limpas utilizando um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, seguindo as instruções da embalagem. A sujidade que tenha

aderido totalmente à superfície por ter sido queimada sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

A gordura seca na parte inferior dos recipientes ou a gordura entre o vidro e os recipientes enquanto está a cozinhar provocam ligeiras manchas coloridas. Estas podem ser removidas utilizando um esfregão de níquel com água ou um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica. Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que 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.

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

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

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

Considerações ambientais

 **O símbolo no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como**

o lixo doméstico normal. Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste

produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

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

Cumprimento com Eficiência Energética do aparelho:

-Aparelhos foi testado de acordo com a norma EN 60350-2 ea obtido valor, em Wh/Kg, está disponível na placa de identificação do aparelho.

Os conselhos a seguir ajudá-lo(a)-ão a poupar energia sempre que cozinhar:

- * Sempre que possível, use a tampa correta para cada panela. Cozinhar sem tampa gasta mais energia.
- * Use panelas com bases planas e diâmetros de base adequados a fim de corresponderem ao tamanho da zona de cozedura. Geralmente, os fabricantes de panelas fornecem o diâmetro superior da panela que é sempre maior do que o diâmetro da base.
- * Quando é usada água para cozinhar, use pequenas quantidades a fim de preservar as vitaminas e os minerais dos legumes e ajuste para o nível de potência mínimo que permita manter a cozedura. O nível de potência alto nível de energia é desnecessário e provoca um desperdício de energia.
- * Use panelas pequenas com pequenas quantidades de alimentos.

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 tátil 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 tátil 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 desligase 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.

O aparelho desliga e a mensagem C90 aparece nos indicadores de potência (3):

O controlo tátil deteta se o sensor on/off (ligado/desligado) (1) está coberto e não permite a ligar a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou líquidos mantendo a superfície de controlo tátil, limpa e seca até que a mensagem desapareça.

O aparelho desliga e a mensagem C91 aparece nos indicadores de potência (3):

O controlo tátil deteta se o sensor Stop&Go (6) está coberto e não permite a manusear a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou líquidos mantendo a superfície de controlo tátil limpa e seca, depois pressione duas vezes o sensor Stop&Go (6) sensor para excluir a mensagem e voltar ao funcionamento normal.

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
France	Teka France	30 rue Maubec 33000	Bordeaux	+ 05 57 80 60 03
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Kuchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Kuchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Kuchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/ООО "Теха Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapi Kredi Blokleri Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Kuchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



“for further information and updated contact addreses, please refer to the corporate website”

'TEKA