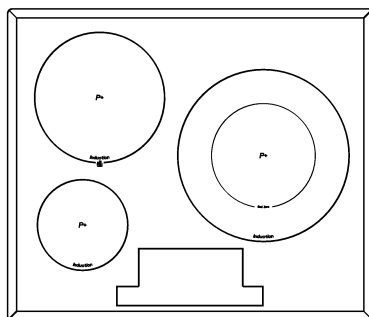


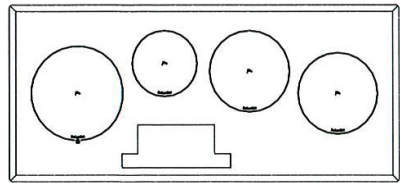
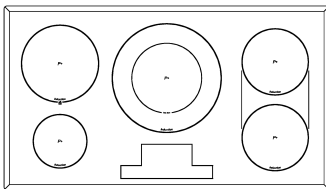
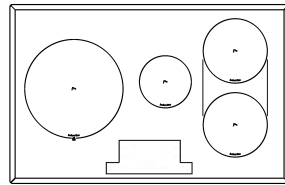
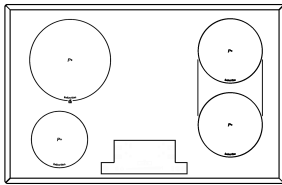
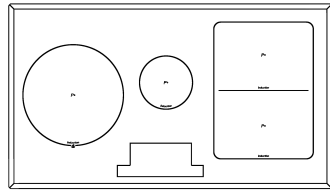
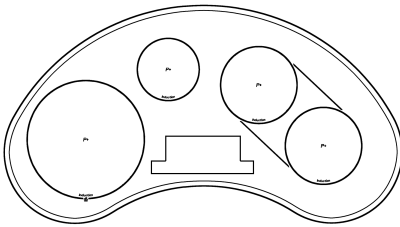
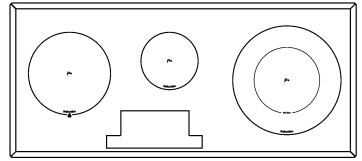
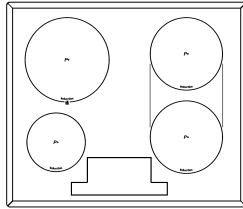
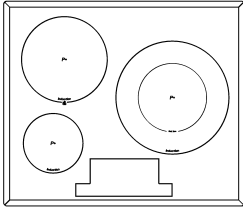


- ES** INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL
- PT** INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL
- GB** INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL
- DE** MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL
- FR** INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL
- NL** AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD
KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL



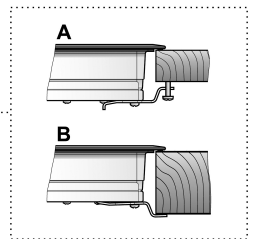
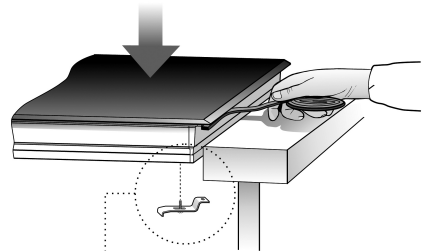
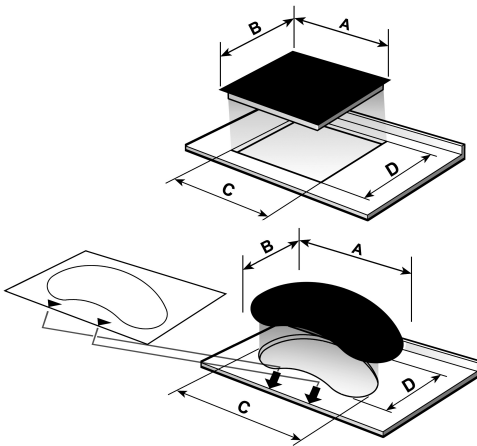
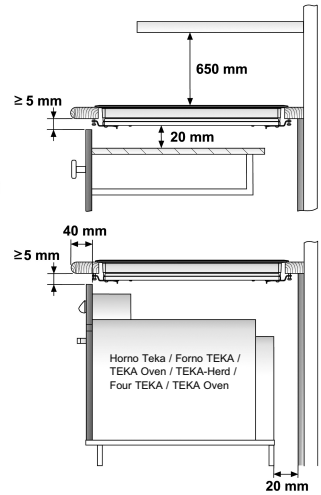
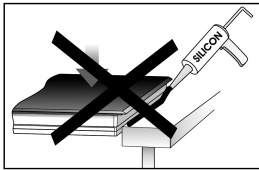
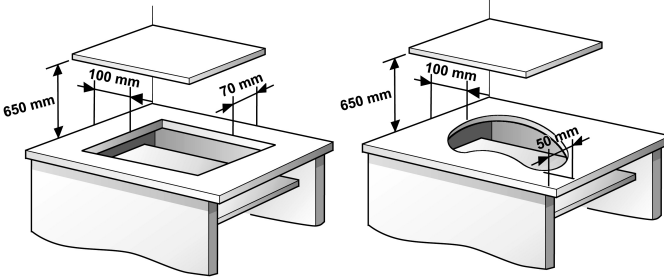
ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL pag. 5
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL 11
GB	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL 17
DE	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL 23
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL 30
NL	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL 37

Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation / Présentation / Presentatie



Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Installatie

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



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

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

Avisos de segurança

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

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

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

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

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

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

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

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

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

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

⚠ Não devem ser colocados sobre a superfície objectos metálicos como

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

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

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

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

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

Ligação eléctrica

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

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

Atenção:



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



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



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



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



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



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

Utilização e manutenção

Instruções do controlo táctil

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 2)

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

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

NOTA: *Visíveis só em funcionamento.

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

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

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

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



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

LIGAR O APARELHO

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

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

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

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

Quando o controlo táctil estiver activa-

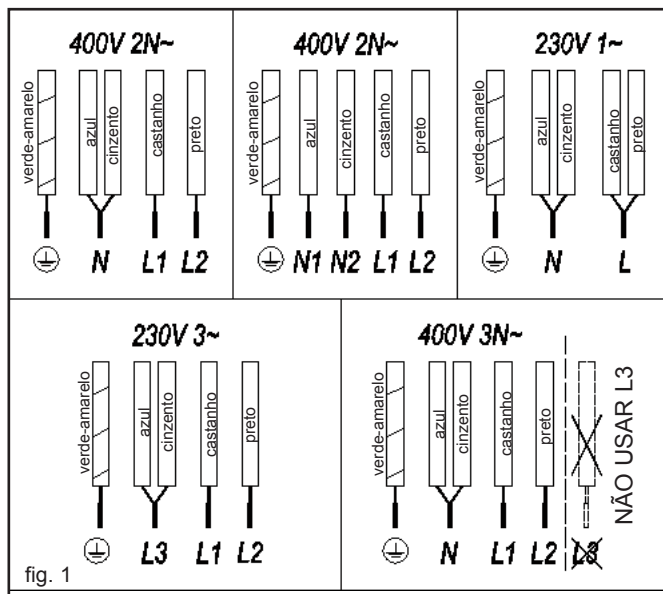
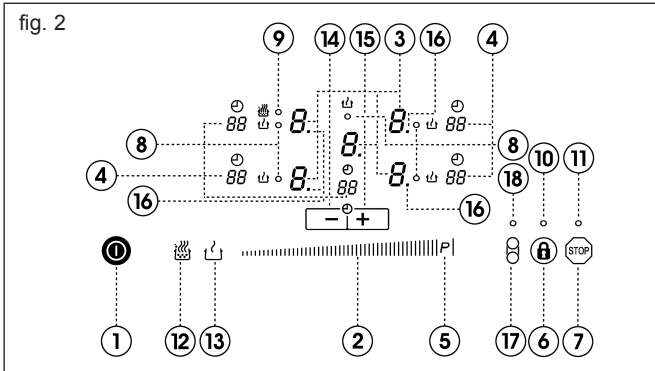


fig. 2



do, pode ser desligado em qualquer momento tocando o sensor de ligar/desligar geral (1), inclusive se foi bloqueado (ver ponto "Bloqueio dos sensores do fogão"). O sensor (1) sempre tem prioridade para desligar o controlo táctil.

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

Depois de activar o Controlo Táctil com o sensor (1), pode ligar as placas que quiser, seguindo estes passos:

- 1 Seleccionar a placa com o sensor correspondente (3), isto é, tocando com o dedo SOBRE O PRÓPRIO DÍGITO INDICADOR. Se o vidro estiver quente, esse indicador passará de marcar *H* a marcar o nível *U*. Acende-se o ponto decimal baixo à direita do dígito, o que indica que a placa está seleccionada.
- 2 Com o ponteiro slider (2), escolha um nível de cozedura, entre *U* e *9*.

Sempre que a placa estiver seleccionada, isto é, com o ponto decimal aceso, pode modificar o seu nível de potência.

DESLIGAR UMA PLACA

A placa pode-se apagar diminuindo o seu nível de cozedura até *U*. Para o mesmo a placa deve estar previamente seleccionada (ponto decimal aceso).

Ao apagar uma placa aparecerá um *H* no indicador de potência correspondente, se a superfície do vidro atinge, na zona de cozedura correspondente, uma temperatura elevada, existindo o risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui o indicador apaga-se (se o fogão estiver desligado), ou então mostrará um *U* aceso, se o mes-

mo continuar activo.

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

É possível desligar simultaneamente todas as placas usando o sensor ligar/desligar geral (1). Todos os indicadores das placas apagar-se-ão.

Deteção de recipientes

As zonas de cozedura por indução incluem detector de recipientes. Deste modo, evita-se o funcionamento da placa sem que haja um recipiente colocado ou quando o mesmo seja inadequado.

O indicador de potência mostrará o símbolo de "não há recipiente" *U* se, estando a zona ligada, se detecta que não há recipiente ou o mesmo é inadequado.

Se os recipientes se retiram da zona durante o seu funcionamento, a placa deixará automaticamente de fornecer energia e mostrará o símbolo de "não há recipiente". Quando voltar a colocar o recipiente sobre a zona de cozedura, volta o abastecimento de energia no nível de potência que estava seleccionada.

O tempo de detecção de recipiente é de 3 minutos. Se decorre esse tempo sem que se coloque um recipiente, ou o mesmo é inadequado, a zona de cozedura desactiva-se. O indicador de potência passará de mostrar o símbolo "não há recipiente" a *U*.

Depois de a usar, desligue a zona de cozedura com o controlo táctil. Em caso contrário poderia provocar um funcionamento indesejado da zona de cozedura se, sem querer, se colocasse um recipiente sobre a mesma durante os três minutos seguintes. -

Evite possíveis acidentes!

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

FUNÇÃO DE BLOQUEIO

Com a Função de Bloqueio pode bloquear o resto dos sensores, excepto o de ligar/desligar (1), para evitar manipulações não desejadas. Esta função é útil como seguro para crianças.

Para activar esta função deve tocar o sensor (6) durante pelo menos um segundo. Depois disso, a luz (10) acende-se indicando que o painel de controlo está bloqueado. Para desactivar a função basta tocar o sensor (6) de novo.

Se apaga o aparelho através do sensor de ligar / desligar (1) enquanto o bloqueio está activado, não será possível ligar de novo o fogão até que se desbloqueie.

Função Stop

Com esta função é possível realizar uma pausa no processo de cozedura. No caso de que a função temporizador esteja activa, também permanecerá em pausa.

Activação da função Stop

Toque durante um segundo o sensor Stop (7).

Acende-se a luz (11), e nos indicadores de potência aparece o símbolo *U* para indicar que a cozedura está em pausa.

Desactivação da função Stop


Toque de novo o sensor Stop (7), apaga-se o piloto (11) e recomeça a cozedura nas mesmas condições de níveis de potência e temporizadores que havia antes da pausa.

Função Manutenção de Calor

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente situado sobre a zona de cozedura.

Esta função está disponível em cada uma das placas, de maneira independente.

Para activá-la, seleccionar a placa, o

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

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

Função Power


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

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

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

Função Controlo de Ebulição

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

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

Condições do recipiente

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

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

O descumprimento destas condições impede o adequado controlo da ebulição.




AVISO: não utilizar esta função para cozinhar outras coisas diferentes de ferver água. Nunca utilizar óleo ou azeite, pode chegar a aquecer excessivamente e gerar chama.

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

Activação da função

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

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

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

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

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

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

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

Desactivação da função

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

Desligação de segurança

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

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

Tabela 1

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

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

SEGURANÇA PERANTE SENSORES TAPADOS

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

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

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

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



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



Tenha cuidado de não situar objectos sobre o controlo táctil!

Função temporizador (relógio de conta atrás)

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

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

Temporizar uma placa

Para temporizar uma placa, deve seguir os seguintes passos.

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

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

Desligação do relógio

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

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

Função Zona Total

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

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

O temporizador (4) da placa mais pró-

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

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

Sugestões e recomendações

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

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

Limpeza e manutenção

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

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

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

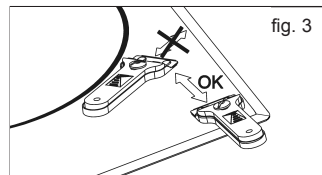
Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que contenham muito açúcar e que tenham derretido sobre a superfície.

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

Atenção:

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

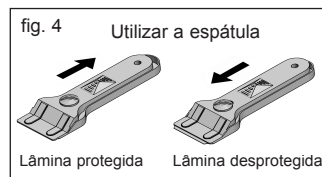
⚠ Se utilizar a espátula de forma incorrecta, a lâmina pode partir-se e ficar algum fragmento entre o aro e o vidro. Se tal acontecer, não tente removê-lo com as mãos. Utilize uma pinça ou uma faca com uma ponta fina. (Consulte a Fig. 3)



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

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

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



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


Esta tentativa poderá partir o vidro.



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

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

Considerações ambientais

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.

Se algo não funcionar

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

O aparelho não funciona:

Verifique se o cabo de alimentação está ligado.

As zonas de indução não aquecem:

O recipiente não é adequado (não tem

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

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

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

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

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

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

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

Quando se faz alguma fritura ou cozido parece que a potência das zonas de indução diminui (“a placa aquece menos”)

Se durante o cozinhado a temperatura do vidro ou da parte electrónica alcançar temperaturas excessivas, um sistema de autoprotecção entra em funcionamento, que regula a potência das zonas de cozinhado para que a temperatura não continue a aumentar. Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilização extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.

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

Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro.

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

para que arrefeça o vidro.

O fogão de repente começa a apitar.

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

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

Tinha o programador activado, e terminou o tempo programado.

Toque o sensor do relógio para desactivar o apito.

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

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

Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil.

Aqueceu-se excessivamente uma ou várias das placas.

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

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

Não tinha programado correctamente a placa.

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

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

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

Não é nenhum defeito.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Australia Teka Australia Pty Ltd	Normanby Business Park, 45	Notting Hill, 3168 Victoria	+61 3 9550 6100
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 1 86 68022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Z.3 Doornveld 121	B-1731 Zellik	+32 2 466 8740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bvd. Tzankov 59-63	1784 Sofia	+35 92 97 68 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 (2) 438 6000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	Room 2204, Wen Ji Building, No. 66 Shaanxi Road North	Jing'an District, 200041 Shanghai	+86 21 511 688 41
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Avedøreholmen, 95	2650 Hvidovre	+45 363 40 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 4 2100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 2771 3950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1235 86 1916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2109760283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13542110
Indonesia PT Teka Buana	Tedja Buana Building, Jalan Menteng Raya, 29	10340 Jakarta	+62 213905274
Italia Teka Italia S.P.A.	Via le Lame, 15	03100 Frosinone	+39 077 58 98 271
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+603 7620 1600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Coctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 555 133 0493
Morocco Teka Maroc S.A.	Casablanca au 73,	BD. My, Slimane, 33.	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 23 5656 470
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 98 01 00
Pakistan Küppersbusch -Teka Pakistan (Pvt) Ltd	84 B1, off M.M. Alam Road	Gulberg III, Lahore	+92 42 5757 676
Poland Teka Polska Sp. Z O.O.	ul. 3-go Maja 8	05-800 Pruszków	+48 22 738 32 70
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1234 329500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sector 1, B-dul Ficusului nr.40	Bucarest	+40 212 33 44 50
Russia Teka Rus LLC	Barklaja str, 6, bld. 3, Barklaj plaza center, office 402	121087 Moscow à™ Russia	+7 495 64 500 64
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Avenue Clemenceau,83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 673 42 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 220 403 00
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	Golden Pavillion, 4th floor, 153/3 Soi Mahardlekluang, 1	Rajdamri Rd., Pathumwan, 10330 Bangkok	+662 652 2999
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad, 24/13	34394 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 212 288 3134
Ukraine Teka Ukraine LLC	Velyka Zhytomyrska Str, 10, of.1	01025 Kiev	+380 44 49 606 80
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 4 887 2912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Mez Floor,in Khedia Centre Al Garhoud	Deira, P.O. Box 35142 Dubai	+971 4 283 30 47
USA Teka USA Inc.	1883 Massaro Boulevard	Tampa, Florida 33619	+1 813 288 8820
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 212 291 2821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	185 Dien Bien Phu Street, 8th Floor	Dakao Ward, District 1, Hochiminh	+84 83 82 58 746

"for further information and updated contact addresses, please refer to the corporate website"

