

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

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA DE INDUÇÃO E VITROCERÂMICAS

INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL
CERAMIC AND INDUCTION HOBS

EINBAU-ANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN FÜR
GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER UND INDUKTIONSKOCHFELD

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

**VT TC 2P.1- TR 3220 - VI TC 30 2I -
VT CM 30 2P**



Teka

Índice / Contents / Inhalt / Table des Matières

ES

Presentación	Página 6	Sobretensiones en la red	28
Guía de Uso	10	Funcionamiento de las placas (modelo VT CM 30 2P)	28
Instalación	12	Sugerencias y recomendaciones	29
Emplazamiento de las encimeras de cocción	12	Limpieza y conservación	29
Anclaje al mueble	14	Consideraciones medioambientales	31
Conexión eléctrica	14	Si algo no funciona	32
Información técnica	15		
Dimensiones y características	15		
Uso y Mantenimiento Instrucciones de Uso del Control Táctil (modelo VT TC 2P.1-TR 3220)	16		
Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción	17		
Placa radiante de doble circuito	18		
Golpe de cocción	18		
Desconexión de seguridad	19		
Función temporizador	19		
Instrucciones de Uso del Control Táctil (modelo VT TC 30 2I)	21		
Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción	22		
Función para mantener caliente el recipiente	23		
Función STOP	23		
Función temporizador	23		
El reloj como cronómetro de cuenta atrás	24		
Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado	25		
Detección de recipientes	25		
Golpe de cocción	25		
Función <i>Power</i>	26		
Desconexión de seguridad	27		
Seguridad frente a sobrecalentamientos	27		

PT

Apresentação	Página 6
Guía de Utilização	34
Instalação	36
Colocação da encimeira para cozinhar	36
Instalação no móvel	38
Conexão eléctrica	38
Informação técnica	39
Dimensões e características	39
Utilização e Manutenção	40
Instruções de uso e control tátil (modelo VT TC 2P.1-TR3220)	40
Bloqueio dos sensores da placa de cozinha	41
Placa radiante de duplo circuito	41
Golpe de ebulição	42
Desconexão de segurança	43
Função temporizador	43
Instruções de uso e control tátil (modelo VT TC 30 2I)	45
Bloqueio dos sensores da placa de cozinha	46
Función para mantener caliente un recipiente	46
Função Stop	47
Função temporizador	47

O relógio como cronómetro regressivo	48	Keeping warm function	71
Energia fornecida de acordo com o nível de potência seleccionado	48	STOP function	71
Detecção de recipientes	48	Timer function	71
Golpe de ebulição	49	The clock as a countdown timer	72
Função <i>Power</i>	50	Power supplied according to the level selected	72
Desconexão de segurança	51	Cookware detection	73
Protecção contra sobreaquecimentos	51	Heat-up function	73
Sobretensões na rede	52	Power function	74
Funcionamento das placas (modelo VT CM 30 2P)	52	Disconnection for safety purposes	74
Sugestões e recomendações	52	Overheating safety feature	75
Limpeza e conservação	53	Power surges	75
Considerações ambientais	55	Hobs with controls instructions (model VT CM 30 2P)	76
		Suggestions and recommendations	76
		Cleaning and care	77
		Environmental considerations	79
Se alguma coisa não funciona	56		
		If something doesn't work	80
GB		DE	
Introduction	Page 6	Präsentation	Page 6
User Guide	58	Hinweise zur Benutzung der Gebrauchsanleitung	82
Installation	60		
Positioning the hob	60	Einbau	84
Fastening the hob	62	Einbauort für das Kochfeld	84
Connecting the electricity	62	Fastening the hob	86
		Elektrischer Anschluss	86
Technical information	63		
Dimensions and characteristics	63	Technische Angaben	87
		Technische Daten	87
Use and Maintenance	64		
Touch Control User Instructions (model VT TC 2P.1-TR3220)	64	Gebrauch und Instandhaltung	88
Locking the hob's sensors	65	Gebrauchsanweisung für das TOUCH CONTROL-Bedienfeld (modell VT TC 2P.1-TR3220)	88
Double circuit hotplate	65	Blockierung der Sensoren des Kochfelds	89
Heat-up function	66	Doppelkreisfeld	90
Safety cut-off	67	Schnellkochfunktion	90
Timer function	67	Sicherheitsabschaltung	91
Touch Control User Instructions (model VT TC 30 2I)	69	Timer-Funktion	92
Locking the hob's sensors	70		

Gebrauchsanweisung			
Touch-Control			
(Modell VI TC 30 2I)	93		
Blockierung der Sensoren des Kochfelds	95	Plaque radiante à double circuit	115
Warmhaltefunktion	95	Force de cuisson	
STOPP-Funktion	95	(Début automatique de cuisson)	115
Timer-Funktion	96	Déconnexion de sécurité	116
Verwendung der Uhr mit Countdown-Funktion	97	Fonction minuterie	117
Energiezufuhr entsprechend der gewählten Leistungsstufe	97	Instructions d'utilisation de la commande tactile	
Topferkennung	97	(modèle VI TC 30 2I)	118
Schnellkochfunktion	98	Blocage des capteurs du plan de travail de cuisson	120
Power-Funktion	99	Fonction pour maintenir chaud un récipient	120
Sicherheitsabschaltung	99	Fonction STOP	120
Überhitzungsschutz	100	Fonction minuterie	121
Überspannungen im Stromnetz	100	L'horloge comme chronomètre à rebours	122
Funktionsweise der Glaskeramik-Kochfelder (modell VT CM 30 2P)	100	Énergie fournie selon le niveau de puissance sélectionné	122
Tipps und Empfehlungen	101	Détection des récipients	122
Reinigung und Pflege	102	Force de cuisson	122
Umweltangelegenheiten	104	Fonction Power	123
		Déconnexion de sécurité	124
		Sécurité face aux surchauffes	125
		Surtensions sur la ligne	125
		Fonctionnement des plaques vitrocéramiques à commande (modèle VT CM 30 2P)	125
		Suggestions et recommandations	126
		Nettoyage et stockage	127
		Considérations environnementales	129
Im Störfall	105		
FR			
Présentation	6		
Guide d'utilisation	107	Si quelque chose ne fonctionne pas	130
Installation	109		
Logement des plaques de cuisson	109		
Ancrage de la plaque de cuisson	111		
Branchement électrique	111		
Informations techniques	112		
Caractéristiques techniques	112		
Utilisation et entretien	113		
Instructions d'utilisation de la commande sensitive			
(modèle VT TC 2P.1-TR3220)	113		
Blocage des capteurs du plan de travail de cuisson	114		

Presentación / Apresentação / Introduction Einführung / 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 íman)



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 estarem 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 use on your induction hob

The size of the bottom of the cookware to be used should be big enough to completely cover the cooking area drawn on the glass.

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

Please remember that the induction elements only work with cookware that has a ferromagnetic (material attracted by a magnet) bottom.



Always use pans with a smooth, flat base on the induction hotplates. Using pans with a deformed, concave or undulating base will cause overheating that may damage the glass or the pan itself.



Bear in mind that the pan being used may have a considerable influence on the performance of any induction hotplate. You may come across pans on the market that, although specified as suitable for induction, perform poorly or present problems when it comes to being recognised by the induction hotplate due to the lack of or poor quality of the ferromagnetic material on the base of the pan.

DE

Anmerkungen zum Kochgeschirr für Ihr Induktionskochfeld

Der Boden des Kochgeschirrs muss ausreichend groß sein, um die auf der Glaskeramik markierten Kochflächen vollständig zu bedecken.

Je nach Art des Kochgeschirrs (Material und Größe) können die Kochflächen auch mit kleineren Behältern funktionieren.

Bitte bedenken Sie, dass zum Betrieb der Induktionskochflächen Kochgeschirr mit ferromagnetischen Böden (magnetischem Material) verwendet werden muss.

 **Für Induktionszonen immer Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden verwenden. Kochschirr mit unebenem, konkavem oder gewelltem Boden verursacht Überhitzung, die zu Schäden an der Glaskeramik oder am Kochgeschirr führen kann.**

 **Bitte beachten Sie, dass die Wahl des Kochgeschirrs einen großen Einfluss auf die Leistungsfähigkeit jeglicher Art von Induktionskochplatten hat. Es wird Kochgeschirr angeboten, auf dem angegeben wird, dass es für das induktive Kochen geeignet ist und das nichtsdestotrotz aufgrund der schlechten Qualität des ferromagnetischen Materials des Kochgeschirrbodens über eine äußerst geringe Leistungsfähigkeit verfügt und von der Induktionskochplatte nur schwerlich erkannt wird.**

FR

Remarques sur les récipients à utiliser sur les plaques à induction

Le fond du récipient à employer doit avoir une taille telle qu'elle couvre complètement la zone de cuisson dessinée sur la vitre.

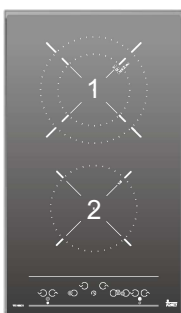
En fonction du type de récipient (matériel et taille) les zones à induction peuvent fonctionner avec des récipients plus petits.

Tenez compte du fait que pour fonctionner, les plaques à induction ont besoin de récipients à

fond ferromagnétiques (matériau attiré par un aimant).

 **Utilisez toujours des récipients à fond plat et lisse sur les plaques à induction. L'utilisation de récipients à fond déformé, concave ou ondulé provoque des surchauffes qui peuvent endommager le verre ou le récipient.**

 **Tenez compte du fait que le récipient que vous utilisez peut avoir beaucoup d'influence sur le rendement de n'importe quelle plaque à induction. En effet, vous trouverez sur le marché un grand nombre de récipients qui, bien que signalés comme appropriés pour l'induction, ont un rendement très faible ou ne sont pas correctement reconnus par la plaque à induction. Ceci est dû à la faible quantité en matériau ferromagnétique de leur fond ou à sa qualité.**



- ES** **Modelo VT TC 2P.1** **TR 3220**
- 1** Placa radiante doble circuito de 700/1.700 W.
2 Placa radiante de 1.200 W.
 - Indicador de calor residual. (H)
 - Potencia eléctrica máxima: 2.900 Watios.
 - Tensión de alimentación: 230 Voltios.
 - Frecuencia: 50/60 Herzios.

- PT** **Modelo VT TC 2P.1** **TR 3220**

- 1** Elemento de duplo circuito de 700/1.700 W.
2 Elemento de 1.200 W.
 - Pilotos indicadores de calor residual. (H)
 - Potência eléctrica máxima: 2.900 watts
 - Tensão de alimentação: 230 Volts.
 - Frequência: 50/60 Hertz.

- GB** **Model VT TC 2P.1** **TR 3220**

- 1** 700/1.700 W double circuit radiant hotplate.
2 1.200 W radiant hotplate.
 - Residual heat indicator (H)
 - Maximum electric power: 2.900 Watios.
 - Supply power: 230 Voltios.
 - Frequency: 50/60 Hertz.

- DE** **Modell VT TC 2P.1** **TR 3220**

- 1** Strahlungs-Kochzone mit 700/1.700 W.
2 Strahlungs-Kochzone mit 1.200 W.
 - Restwärme-Anzeige (H)
 - Maximale elektrische Leistung: 2.900 W.
 - Versorgungsspannung: 230 V.
 - Frequenz: 50/60 Hz.

- FR** **Modèle VT TC 2P.1** **TR 3220**

- 1** Plaque rayonnante de 700/1.700 W. **2** Plaque rayonnante de 1.200 W.
 - Témoin de chaleur résiduelle (H)
 - Puissance électrique maximale: 2.900 Watts.
 - Tension d'alimentation: 230 Volts.
 - Fréquence: 50/60 Hertz.

- ES** **Modelo VI TC 30 2I**
- 1** Placa de inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa de inducción de 1.400/1.800* W.
 * Potencia de inducción con la función Power activada.
 - Indicador de calor residual. (H)
 - Potencia eléctrica máxima: 3.700 Watios.
 - Tensión de alimentación: 230 Voltios.
 - Frecuencia: 50/60 Herzios.

- PT** **Modelo VI TC 30 2I**

- 1** Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de 1.400/1.800* W.
 *Potência de indução com a função Power activa
 - Indicador de calor residual. (H)
 - Potência máxima de indução: 3.700 Watts.
 - Tensão de alimentação: 230 Volts.
 - Frequência: 50/60 Hertz.

- GB** **Model VI TC 30 2I**

- 1** 2.300/3.200* W induction hotplate.
2 1.400/1.800* W induction hotplate.
 * Induction power with the Power function enabled.
 - Residual heat indicator (H)
 - Maximum induction power: 3700 watts.
 - Supply power: 230 Volts.
 - Frequency: 50/60 Hertz.

- DE** **Modell VI TC 30 2I**

- 1** Induktions-Kochzone mit 2.300/3.200* W.
2 Induktions-Kochzone mit 1.400/1.800* W.
 * Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion.
 - Restwärme-Anzeige (H)
 - Maximale Induktionsleistung: 3700 W
 - Versorgungsspannung: 230 V
 - Frequenz: 50/60 Hz

- FR** **Modèle VI TC 30 2I**
- 1** Plaque à induction de 2.300/3.200* W.
2 Plaque à induction de 1.400/1.800* W.
 * Potencia de inducción con la función Power activada.
 - Témoin de chaleur résiduelle (H)
 - Puissance maximale d'induction: 3.700 Watios.
 - Tension d'alimentation: 230 Volts.
 - Fréquence: 50/60 Hertz.



ES Modelo VT CM 30 2P

- 1** Placa radiante de 1800 W.
- 2** Placa radiante de 1200 W.
- Indicador de calor residual.
- Potencia eléctrica máxima: 3000 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT Modelo VT CM 30 2P

- 1** Elemento de 1800 W.
- 2** Elemento de 1200 W.
- Pilotos indicadores de calor residual.
- Potência eléctrica máxima: 3000 watts
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.

GB Model VT CM 30 2P

- 1** 1800 W double circuit radiant hotplate
- 2** 1200 W radiant hotplate.
- Residual heat indicator
- Maximum electric power: 3000 Watios.
- Supply power: 230 Voltios.
- Frequency: 50/60 Hertz.

DE Modell VT CM 30 2P

- 1** Strahlungs-Kochzone mit 1800 W.
- 2** Strahlungs-Kochzone mit 1200 W.
- Restwärme-Anzeige
- Maximale elektrische Leistung: 3000 W.
- Versorgungsspannung: 230 V.
- Frequenz: 50/60 Hz.

FR Modèle VT CM 30 2P

- 1** Plaque rayonnante de 1800 W.
- 2** Plaque rayonnante de 1200 W.
- Témoin de chaleur résiduelle
- Puissance électrique maximale: 3000 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.

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 del fabricante, incluida la sustitución del cable de red.

Atención:



En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.



Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto.



No se debe utilizar un limpiador de vapor sobre este aparato.



El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la encimera, a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.



Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y 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.



Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.



No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.



Mantenga la cocción bajo vigilancia, siempre que utilice aceite, ya que las placas de inducción calientan muy rápido y pudieran llegar a inflamarlo.



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.

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 CAJÓN CUBERTERO O MUEBLE INFERIOR

En las cocinas VT TC 2P.1, si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera, dejando un espacio libre de, al menos, 20 mm. hasta el fondo del mueble (fig 1).

De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa de placas vitrocerámicas debajo del aparato. (fig. 1).

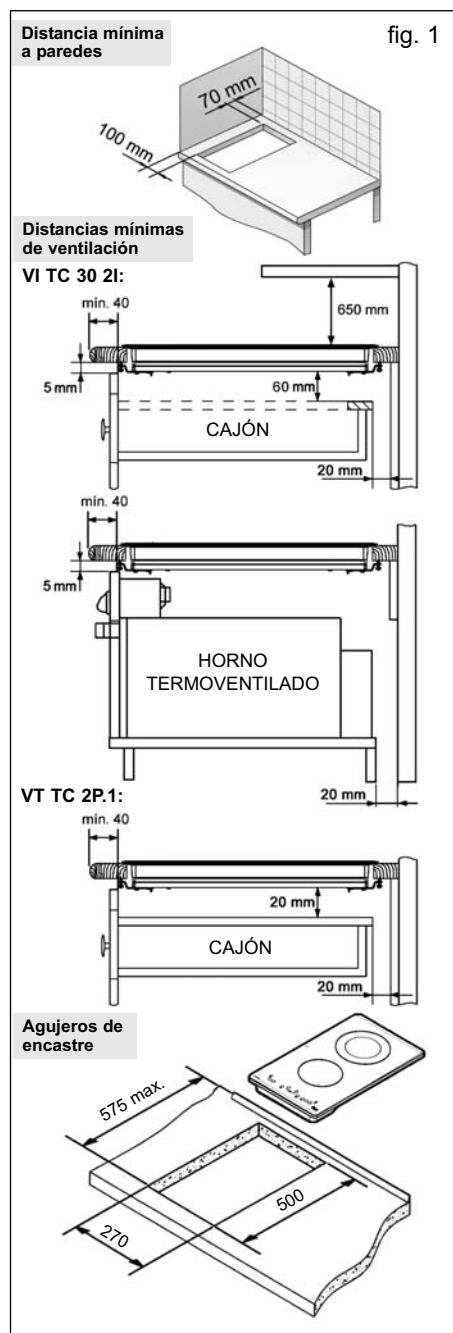
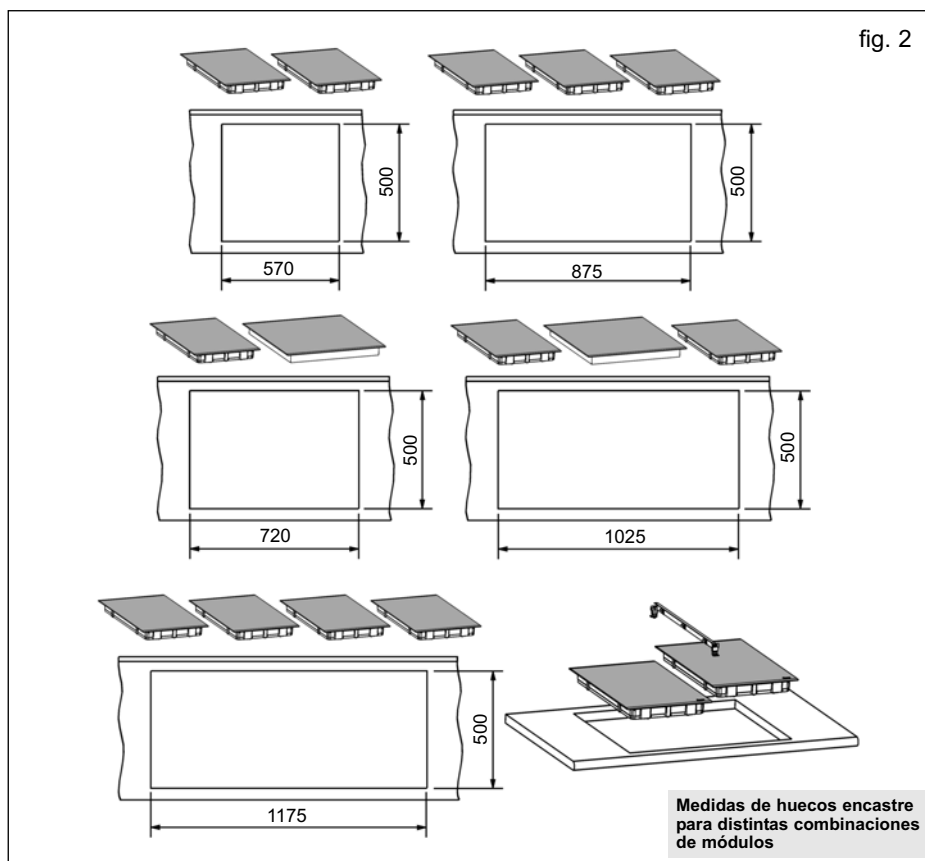


fig. 2



⚠ Tenga la precaución de no almacenar en el cajón objetos que puedan obstruir el ventilador de la encimera o materiales que puedan ser inflamables.

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TERMOMVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

📖 La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.

En la parte trasera del mueble se deberá realizar una abertura de 20 mm para permitir la entrada de aire frío (ver figura 1).

⚠ 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 cuatro grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa (dos anteriores y otros dos posteriores). 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.

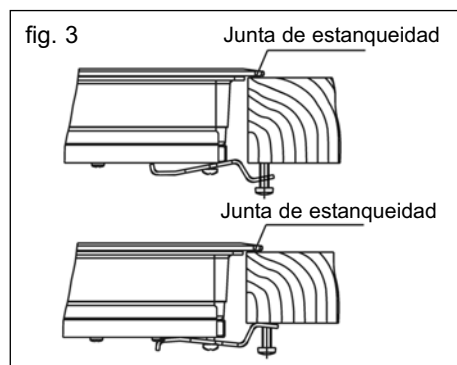
Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omipolar o clavija, 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.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de este aparato, deberá ser sustituido por el servicio técnico oficial del fabricante.

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.



Información Técnica

ES

Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelos	VT TC 2P.1 TR 3220	VI TC 30 2I	VT CM 30 2P
Dimensiones de la encimera de cocción			
Alto (mm)	62	55	85
Largo (mm)	520	520	520
Ancho (mm)	300	300	300
Dimensiones del emplazamiento en el mueble			
Largo (mm)	500	500	500
Ancho (mm)	270	270	270
Profundidad (mm)	58	51	58
Configuración			
Placa Inducción 2.300 / 3.200* W		1	
Placa Inducción 1.400 / 1.800* W		1	
Placa radiante 700 / 1.700 W	1		
Placa radiante 1.200 W	1		1
Placa radiante 1.800 W			1
Datos eléctricos			
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V	2.900	3.700	3.000
Tensión de Alimentación (V)	230 V	230 V	230 V
Frecuencia (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60

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

Uso y Mantenimiento

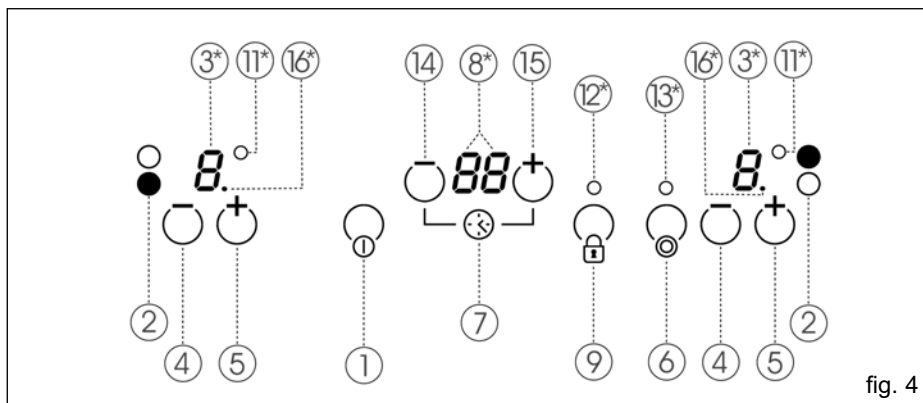


fig. 4

Instrucciones de uso del control táctil (modelo VT TC 2P.1-TR 3220)

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 Sensor de selección anillo exterior (placa doble circuito).
- ⑦ Indicador de temporizador / reloj.
- ⑧ Indicador de tiempo seleccionado (reloj).
- ⑨ Sensor de bloqueo (del resto de sensores, excepto del encendido / apagado).
- ⑪ Piloto indicador de placa temporizada.
- ⑫ Piloto indicador de bloqueo activado.
- ⑬ Piloto indicador de encendido del doble circuito de la placa.
- ⑭ Sensor de reducción de tiempo en reloj (menos).
- ⑮ Sensor de aumento de tiempo en reloj (más).
- ⑯ Punto decimal.

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.

La primera vez que conecte la encimera a la red eléctrica, o si sufre un corte de tensión, ésta realizará un autochequeo y quedará en estado de "bloqueo activado" (piloto 12 encendido).

Pulse el sensor de bloqueo  (9) hasta que se apague el piloto. La encimera se desbloqueará.

ENCENDIDO DEL APARATO

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

El Control táctil pasará a estar activado y se escuchará un pitido. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una *H* y un *U* 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 , hasta que seleccione un nivel de potencia. Si todas las placas se encuentran a , dispone de 10 segundos para activar alguna de ellas, de lo contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Utilice los sensores  y  (5/4) para seleccionar un nivel de potencia. Si toca el sensor  (5), la placa pasará a encontrarse en el nivel 7 y por cada pulsación adicional se irá subiendo un nivel hasta un máximo de 9. Mediante el sensor  (4), podrá reducir el nivel de potencia.

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

Si mantiene pulsado cualquiera de estos dos sensores, 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 . 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 conectada, indicará un .

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 apagará, siempre que no se deban activar los indicadores de calor residual *H*.

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

Mediante el sensor de bloqueo  (9) podrá bloquear todos los sensores del panel de control. Esto le permitirá evitar que se produzcan accidentalmente operaciones no deseadas y que los niños puedan manipularla. Una vez que el bloqueo se encuentre activado, su piloto (12) se encenderá.

Sin embargo, estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado  (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (piloto 12 encendido). En cambio, si el control táctil está apagado, la función bloqueo no permite accionar el sensor de encendido/apagado  (1).

Para desactivar la función de bloqueo pulse de nuevo el sensor de bloqueo  (9). Su piloto (12) se apagará y podrá operar de nuevo sobre el resto de sensores del panel de mandos.

Placa radiante de doble circuito

La placa radiante con doble circuito ofrece la posibilidad de utilizar de forma adicional un anillo exterior, junto al circuito interior, para de esta forma adaptarse al tamaño del recipiente.

Conexión / encendido del anillo exterior

1 Seleccione la potencia deseada (de 1 a 9) con los sensores  ó  (5/4) en la placa de doble circuito, situada en la parte superior de la cocina.

2 Toque el sensor  (6) para activar el anillo exterior. Se encenderá el piloto (13), lo que indica que éste se encuentra en funcionamiento.

Desconexión / Apagado del anillo exterior

1 Toque el sensor  (6). Se apaga el piloto (13), el anillo exterior pasará a estar desconectado. El anillo interior sigue encendido hasta que desconecte la placa.

Golpe de cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida al nivel de potencia máximo y la baja posteriormente al nivel de potencia deseado, seleccionado por Vd., al cabo de un tiempo determinado. (Ver tabla 1).

Tabla 1

Nivel de Potencia final seleccionado	FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN (Tiempo en segundos)
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Seleccione el nivel de potencia *9* y a continuación toque el sensor  (5). El punto decimal del indicador de potencia parpadeará durante 10 segundos.

2 Antes de que pase dicho tiempo, seleccione un nivel de potencia (entre *1* y *8*). Tras los 10 segundos, sonará una señal acústica y el punto decimal (16) quedará fijo indicando que la función golpe de cocción está activada. Si el nivel seleccionado es *7* ó *9*, la función golpe de cocción no se activará.

Ejemplo:

Vd. quiere cocinar al nivel de potencia *5* en una zona de cocción por inducción y realizar un calentamiento rápido al principio.

Elija la potencia *9*, toque de nuevo el sensor  (5) y punto decimal parpadeará, seguidamente baje al nivel de potencia 6 con el sensor  (4). El sistema mantiene la placa a potencia *9* (máximo) durante 150 segundos y transcurrido este tiempo bajará automáticamente al nivel de cocción continua *5*.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

Si estando activada la función golpe de cocción, pulsa el sensor  (5), la duración de ésta se amplía al nuevo valor de potencia seleccionado, pero si el nuevo valor seleccionado es 9, la función quedará desconectada.

Al elevar la potencia con el sensor  (5) se tiene en cuenta el tiempo transcurrido hasta entonces.

Ejemplo:

Se encuentra cocinando con una placa en la cual está activado el golpe de cocción, y tiene elegida la potencia 7 (60 segundos de golpe de cocción) y a los 30 segundos la modifica a 4 (390 segundos). El tiempo restante de golpe de cocción será de 360 segundos (390 menos 30).

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

Esta función puede ser cancelada antes de que finalice.

1 Toque el sensor  (4). Desaparecerá el punto decimal. La función golpe de cocción queda automáticamente desactivada, desaparece el punto decimal (16) y la placa se mantiene encendida al nivel de cocción continua.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si por olvido una o varias placas no fuesen apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo 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)
	PLACAS RADIANTES
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece el indicador de calor residual *H*.

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que desconecta automáticamente el aparato cuando detecta que 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 desconecta el aparato por seguridad, comienza a pitar hasta que sea retirado el objeto que cubre el panel de control, con un máximo de 2 minutos. Pasado ese tiempo sin retirar el objeto, cesa el pitido.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: de esta forma puede temporizar

una placa, la cual se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo le permite temporizar las dos placas simultáneamente, si lo desea.

La función es controlada con los sensores de aumento/disminución de tiempo  y  (14/15) asociados al reloj (7).

Temporizado de una placa

- 1 Toque uno de los dos los sensores del reloj  y  (14/15). Una  intermitente se encenderá en el indicador de potencia de cada placa, indicando que debemos seleccionar una de ellas.
- 2 Pulse cualquiera de los sensores asociados a la placa que desea temporizar. Una vez hecho esto, se encenderá el piloto correspondiente a la placa elegida (11) y, sólo en su indicador de potencia, aparecerá una  intermitente. El indicador de tiempo del reloj (8) mostrará un  parpadeando.
- 3 Seleccione un tiempo de temporización para la placa elegida. Esto lo podrá realizar mediante los sensores  ó  (14/15) del dispositivo. El incremento o disminución se realizará de minuto en minuto, permitiendo un tiempo que puede variar entre 1 a 99 minutos.

El tiempo quedará fijado transcurridos 5 segundos desde la última pulsación sobre los sensores del reloj. Tras ello, los dígitos dejarán de parpadear. Si no ha seleccionado ningún valor o toca algún sensor distinto a los indicados,  y  (14/15), el temporizador se apagará.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la placa temporizada se desconectará y el reloj emitirá durante un minuto una serie de pitidos. Para apagar esta señal

sonora, toque cualquiera de los sensores.

Modificación del tiempo programado

Una vez temporizada una placa, su tiempo de temporizado puede ser modificado si lo desea.

- 1 Toque el sensor del reloj  ó  (14/15) y seleccione la placa cuyo tiempo de temporizado desea modificar, tocando cualquiera de sus sensores.
- 2 El indicador del temporizador le mostrará entonces de forma intermitente el tiempo que resta de temporizado. El indicador de potencia de la placa mostrará una  parpadeando. Entonces podrá modificar dicho tiempo utilizando los sensores  y  (14/15) del reloj.

El tiempo quedará fijado una vez transcurridos 5 segundos desde la última pulsación sobre los sensores del reloj o tocando el sensor de cualquier otra placa distinta a la temporizada. Tras ello, los dígitos dejarán de parpadear.

Si, una vez transcurridos los 5 segundos, el tiempo marcado permanece en , esa placa no queda temporizada. Se apagará el piloto y desaparecerá la .

Temporización de una nueva placa

Es posible temporizar más de una placa al mismo tiempo. Para ello, repita los pasos del apartado "Temporizado de una placa".

Cuando hay más de una placa temporizada, el indicador de tiempo (8) mostrará alternadamente el tiempo que resta para el apagado de cada una de ellas. En cada momento, el valor que muestra el indicador corresponde a aquella placa cuyo indicador de potencia esté mostrando la  parpadeante y un piloto encendido, junto

al display de la placa temporizada.

Apagado rápido del temporizador

Es posible cancelar el funcionamiento del temporizador de una placa de varias maneras:

- * Pulse simultáneamente los sensores  y  (14/15) del reloj. De esta forma se apagará el temporizador de la placa que se encuentre seleccionada ( parpadeando).
- * Apague la placa. El temporizador asociado se cancelará.
- * Edite el tiempo de temporizado siguiendo los pasos descritos en el apartado "Modificación del tiempo programado" hasta que éste llegue a .

NOTA: existe la posibilidad de temporizar una placa que esté a potencia , en ese caso el temporizador funcionará como un cronómetro de cuenta atrás.

Instrucciones de uso del control táctil (modelo VI TC 30 2I)

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 5)

- ① Sensor de encendido/apagado.
- ② Indicadores de placa.
- ③ Indicadores de potencia, tiempo y calor residual.
- ④ Sensor de reducción de potencia/tiempo (menos).
- ⑤ Sensor de aumento de potencia/tiempo (más).
- ⑥ Sensor de función "Stop".
- ⑦ Sensor de selección de temporizador/cronómetro.
- ⑧ Piloto indicador de función de bloqueo activada.
- ⑨ Piloto indicador de placa temporizada.

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.

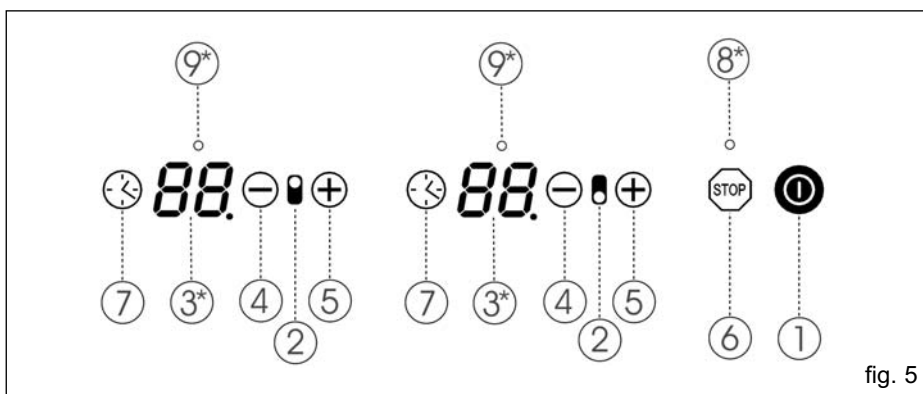


fig. 5

ENCENDIDO DEL APARATO

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

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

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 de seguridad activada). El sensor  (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor  (1), puede encender las placas deseadas.

- 1 Con el sensor  ó  (5/4) elija el nivel de potencia deseado (del 1 al 12).

- 2 Coloque sobre la zona de recipientes. El reconocimiento de recipientes accionará la bobina de inducción.

Los sensores  y  son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden de manera continua.

Si, transcurridos 10 minutos desde que se conecta la cocina, no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción, el aparato se desconectará.

Para un encendido rápido a máxima potencia: Seleccione la placa y toque una vez el sensor  (4). La placa se acti-

vará a su máxima potencia (nivel 12).

APAGADO DE LA PLACA

- 1 Baje, con el sensor  (4), la potencia hasta llegar al nivel $\bar{U}$. 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 el indicador de potencia correspondiente si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien luce un $\bar{U}$ si la encimera sigue conectada.

APAGADO DEL APARATO

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido/apagado general  (1). En el modo de espera (Stand-by) una H aparecerá en las zonas que estén calientes. Los indicadores del resto de las placas no se iluminarán.



Después de su uso, desconectar el aparato mediante su control y no confiar en el detector de recipientes.

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

La función de seguridad puede activarse tras conectar la encimera. Para ello, toque el sensor  (1), para activar el control táctil. Inmediatamente toque simultáneamente los sensores  (7) y  (4). El piloto indicador de función "Stop" (8) se encenderá, indicando que el panel de mandos se encuentra bloqueado, excepto

el sensor  (1).

El control electrónico permanecerá bloqueado, incluso tras desconectar el control con el sensor  (1), mientras el usuario no lo desbloquee.

Desbloqueo para cocinar

Si desea desbloquear el control y cocinar, toque el sensor  (1) para activar el control táctil. Inmediatamente después, toque simultáneamente los sensores  (7) y  (4). El piloto indicador de función "Stop" (6) se apagará, indicando que el panel de mandos se encuentra desbloqueado.

En caso de corte del suministro eléctrico, la función de bloqueo se anula, si estuviera conectada.

Función para mantener caliente un recipiente

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

- 1 Hay un recipiente sobre una de las placas, a un nivel de cocción previamente seleccionado.
- 2 Se ha de pulsar el sensor menos  (4) hasta reducir el nivel de cocción por debajo del 1. Una vez aparezca  en el indicador (3), la función estará activada.

Para desconectar esta función sólo hay que tocar de nuevo el sensor  (4). Esta función sólo funcionará hasta un máximo de 120 minutos, tras lo cual la encimera se desconectará.

Función STOP

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En

caso de que la función temporizador se encuentre activada, también permanecerá en pausa. Si el temporizador estuviera en marcha, éste se detiene y continúa después otra vez.

Activación de la función Stop

- 1 Los recipientes se encuentran en las zonas de cocción, las cuales funcionan a un nivel determinado.
- 2 Toque el sensor Stop  (6). En los indicadores de potencia (3) aparecerán sucesivamente las letras S-T-O-P en lugar de los niveles de cocción seleccionados. La función quedará en pausa.

Desactivación de la función Stop

- 1 Toque el sensor Stop  (6) y a continuación cualquier otro, a excepción del de encendido/apagado  (1). La cocción se reanudará en las mismas condiciones (niveles de potencia, tiempo establecido) que existían antes de realizar la pausa.

El segundo sensor ha de ser tocado antes de transcurra 10 segundos, de lo contrario la encimera se desconectará. Si no se ha reanudado la cocción tras diez minutos de pausa, el aparato también se apagará.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido.

Los indicadores de placa temporizada (9), tienen la función de señalar que esta función está conectada.

En el caso de que no se temporee ningu-

na placa (ningún piloto (9) encendido), el reloj puede usarse como un cronómetro de cuenta atrás (ver el apartado "El reloj como cronómetro").

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como cronómetro para periodos de 1 a 99 minutos y como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

Temporizado de una placa

- 1 Coloque un recipiente en la zona de cocción y elija un nivel de potencia del 1 al 7 mediante los sensores $\oplus$ ó $\ominus$ (5/4).
- 2 Toque el sensor del reloj ⌚ (7) para accionar la función.
- 3 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 y 99 minutos, mediante los sensores $\oplus$ ó $\ominus$ (5/4). Con el primero el valor comenzará con 1, mientras que con el segundo se iniciará en 30. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura el valor 00.

Después de unos instantes, el reloj comenzará a controlar el tiempo automáticamente. El piloto (9) correspondiente a la zona temporizada pasará a lucir de forma fija. Si desea temporizar otra placa, deberá repetir los pasos 2 y 3.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. El indicador de tiempo mostrará 00 que parpadeará junto con el piloto de control de la zona que se ha desconectado.

Si la zona de cocción apagada está calien-

te, su indicador muestra una *H* ó, en caso contrario, un *U*. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

Modificación del tiempo programado

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor del reloj ⌚ (7). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo mediante los sensores $\oplus$ ó $\ominus$ (5/4).

DESCONEXIÓN DEL TEMPORIZADOR

Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado.

- 1 Toque el sensor de reloj ⌚ (7) y a continuación simultáneamente los sensores más $\oplus$ (5) y menos $\ominus$ (4). El reloj queda anulado.

El reloj como cronómetro de cuenta atrás

En estos modelos, el reloj puede ser utilizado como cronómetro de cuenta atrás aunque exista alguna placa temporizada.

CONEXIÓN DEL CRONÓMETRO

Estando el aparato encendido.

- 1 Toque el sensor de reloj ⌚ (7).
- 2 Introduzca el tiempo deseado mediante los sensores $\oplus$ ó $\ominus$ (5/4). El piloto correspondiente (9) parapadea.

Una vez transcurrido el tiempo programado se emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. Para apagar esta serie de pitidos toque cualquiera de los sensores, excepto el de encendido/apagado Ⓢ (1).

El temporizador sigue funcionando cuan-

do la encimera está desconectada. Para cambiar el tiempo, ha de conectar la cocina mediante el sensor de encendido/apagado  (1).

Modificación del tiempo programado

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor del reloj  (7) hasta que parpadee el piloto de control (9). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo.

Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado

 Tenga en cuenta que las zonas de inducción ajustan la energía suministrada en función del tamaño y del tipo (material) de recipiente que se coloque sobre ellas. Un recipiente menor recibirá menos energía que uno de mayor tamaño.

Detección de recipientes (Placas de inducción)

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. El indicador de potencia mostrará el símbolo de "no hay recipiente"  si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

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

El tiempo de detección de recipiente es de 10 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva. El indicador de potencia pasará de

mostrar el símbolo "no hay recipiente" a .



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

Golpe de cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida al nivel de potencia máximo y la baja posteriormente al nivel de potencia deseado, seleccionado por Vd., al cabo de un tiempo determinado. (Ver tabla 3).

Tabla 3

Nivel de Potencia final seleccionado	FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN (Tiempo en segundos)
1	40
2	48
3	64
4	96
5	120
6	176
7	240
8	320
9	432
10	120
11	192
12	---

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Ajuste el nivel de cocción a .

2 Inmediatamente después, active la función pulsando simultáneamente los sensores más $\oplus$ (5) y menos $\ominus$ (4). Entonces parpadearán alternativamente la letra *P* y el número *12* (*P* y *12* si no se ha colocado ningún recipiente).

3 Inmediatamente después, elija con la tecla menos un nivel inferior, entre *1* y *11*, para continuar la cocción.

La función marchará conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) prosigue la cocción con el nivel final seleccionado.

Si, transcurridos 10 segundos después de realizar el paso 2, no se elige un nivel inferior a *12*, la función golpe de cocción se desconectará.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

1 Modifique la potencia mediante el sensor $\oplus$ (5).

El tiempo del golpe de cocción se detendrá en las placas de inducción, si se retira el recipiente. Si se vuelve a colocar un recipiente dentro del tiempo de detección de recipiente (10 minutos) el tiempo restante de golpe de cocción se reanudará.

En las placas de inducción no será posible activar el golpe de cocción si está activada la función *Power*.

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Toque el sensor $\ominus$ (4).

La función golpe de cocción queda automáticamente desactivada, y la placa se mantiene encendida al nivel de cocción

continua.

Función *Power* (Concentración de potencia)

Es posible concentrar una potencia adicional en las zonas de cocción (ver valores indicados con * en el apartado Presentación) mediante la función *Power*.

1 Pulse el sensor menos $\ominus$ (4) para ajustar el nivel de cocción al máximo, el *12*.

2 Pulse a continuación el sensor más $\oplus$ (5) para activar la función *Power*. El indicador de nivel de potencia mostrará el símbolo *P*.

La función *Power* tiene una duración máxima de 10 minutos. Transcurrido este tiempo el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel de potencia *12*.

La cocina cuenta con un generador de inducción que funciona con una potencia máxima de 3.700 Watios. Por ello, la función *Power* no puede activarse simultáneamente en dos placas.

Una vez activada dicha función en una placa, la otra tendrá la potencia limitada a la sobrante de ésta, hasta un total de 3.700 Watios. Si su nivel de potencia es demasiado elevado, el control táctil lo disminuirá automáticamente, señalándolo mediante el parpadeo del indicador de potencia correspondiente (3).

La función *Power* se puede desconectar pulsando la tecla $\ominus$ (4) mientras la zona de cocción está seleccionada.

También puede desconectarse automáticamente la función si la temperatura en la zona de cocción es muy elevada. Si se retira el recipiente de la zona de cocción durante el funcionamiento de la concen-

tración de potencia *Power* el tiempo restante de la función se detendrá. Si se vuelve a colocar un recipiente sobre la zona de cocción antes de que haya pasado el tiempo de detección de recipiente (10 minutos), el tiempo restante comenzará, de nuevo, a contar.

La función *Power* también se puede activar sin necesidad de tener un recipiente colocado sobre la zona de cocción, pero la placa no suministrará energía hasta que se sitúe el recipiente sobre la zona de cocción.

La función *Power* tiene prioridad sobre el golpe de cocción; por tanto, si la función *Power* está siendo utilizada, el golpe de cocción se cancelará en las zonas de cocción del lado correspondiente.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si, por olvido, una o varias placas no fuesen apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 4).

Tabla 4

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (minutos)
	PLACAS INDUCCIÓN
1	636
2	520
3	424
4	353
5	309
6	260
7	225
8	192
9	164
10	139
11	113
12	90

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece la *H* si existiese riesgo de quemadura. En caso contrario se muestra el *0*.

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que desconecta automáticamente el aparato cuando detecta que algún objeto (recipiente, trapo o líquido derramado) cubre los sensores del panel. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil desconecta el aparato por seguridad, comienza a pitar y muestra un mensaje de error hasta que Vd. retire el objeto que cubre el panel de control.

Si el control táctil se encuentra en modo de espera (stand-by) no detectará la presencia de un objeto sobre él; sin embargo, para poder activar el control deberá retirarse previamente el objeto situado sobre él.

Seguridad frente a sobrecalentamientos

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

El generador de inducción está dotado de tres mecanismos que se activan en caso de que la temperatura sea demasiado elevada, con el objeto de proteger los componentes electrónicos.

- Activación del ventilador interno, para refrigerar la zona electrónica.
- Regulación del nivel de potencia asignado a la zona de cocción.

- Apagado de la zona de cocción correspondiente.

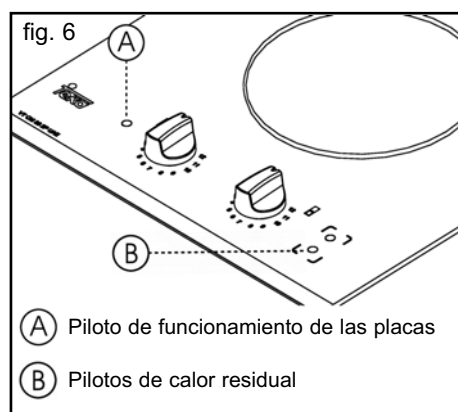
El ventilador interno se activa y desactiva automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico. Puede, por tanto, ocurrir que estando el ventilador encendido Vd. apague la cocina y el ventilador continúe funcionando unos minutos, refrigerando la electrónica.

Sobretensiones en la Red

⚠ El control táctil 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).

Funcionamiento de las placas vitrocerámicas (modelo VT CM 30 2P)

Cada elemento calefactor de esta encimera de cocción vitrocerámica está conectado a un regulador de energía, que controla el tiempo de funcionamiento y paro de cada uno de ellos (más o menos calor). (Ver fig. 6)



En la encimera de cocción con mandos incorporados (VT CM 30 2P) la numeración va marcada en el vidrio (ver fig. 6).

En la posición "0" la encimera no funciona, en la posición "1" el tiempo de funcionamiento es pequeño y el de paro grande. En las siguientes posiciones del mando, va aumentando el tiempo de funcionamiento y disminuyendo el de paro, hasta llegar a la posición "12" en la que el funcionamiento es continuo, apagándose únicamente cuando actúa el termostato de la placa calefactora, que corta el paso de la corriente al alcanzar la temperatura máxima permitida.

Antes de encender cada elemento calefactor (encimera) debe tenerse en cuenta el mando que corresponde al mismo. Con este fin junto a cada mando se halla una indicación de correspondencia entre el elemento calefactor y el mando.

El funcionamiento de uno o más calefactores se hace visible mediante el piloto situado a la izquierda de los mandos ("A" en figura 6).

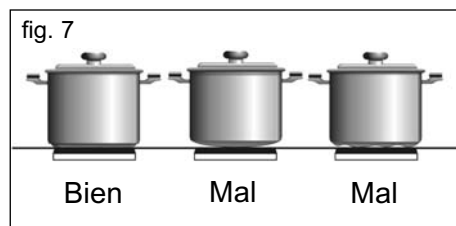
Pilotos de calor residual

Cuando una zona calefactora alcanza una temperatura superior a $60 \pm 15^\circ\text{C}$ se enciende el piloto de calor residual correspondiente manteniéndose encendido, aunque el mando esté en cero, mientras no baje la temperatura ("B" en figura 6). Sin embargo, siempre se deberá prestar especial atención a la temperatura que tiene la zona de cocción puesto que existe la posibilidad, afortunadamente remota, de que el piloto se estropee y no indique la temperatura de la mencionada zona.

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 7 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.



- * En las placas radiantes no es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el diámetro del dibujo de la zona de cocción, ya que desperdiciará la energía emitida por la zona exterior al recipiente.
- * Centre bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
- * Seque los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
- * No deje ningún objeto o utensilio de plástico o láminas de aluminio sobre la encimera vitrocerámica.
- * No deslice sobre el vidrio los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
- * No utilice las placas radiantes sin un recipiente sobre la zona encendida.
- * No cocine en recipientes de plástico.
- * El material de los recipientes debe ser resistente para evitar que se funda

sobre 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 el control táctil se desconecte.



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.

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción vitrocerámica 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 requemados 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 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.



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

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. 8)

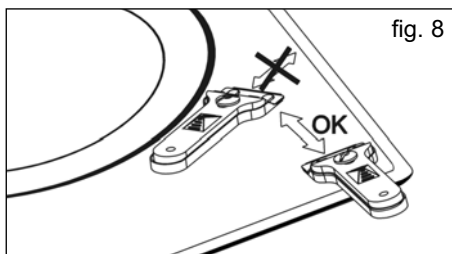


fig. 8

⚠ Utilizar cuchillas en perfecto estado, reemplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.

⚠ 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.

⚠ Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 9)

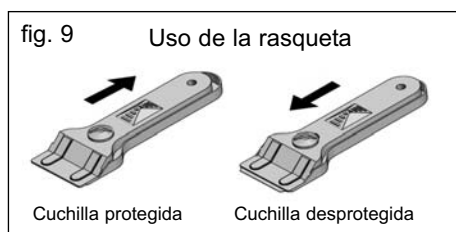


fig. 9

Uso de la rasqueta

Cuchilla protegida

Cuchilla desprotegida

⚠ 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 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
TODOS LOS MODELOS:		
El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde		
	Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos.	Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos.
	El bloqueo está activado.	Desactive el bloqueo.
La cocina está funcionando y 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.
SÓLO MODELO VI TC 30 2I		
Se apaga una placa y muestra el mensaje <i>E2</i>		
	El vidrio ha alcanzado una temperatura excesiva.	Retire el recipiente y deje enfriar el vidrio.
Mensaje <i>U400</i> y señal sonora		
	Sobretensión en la red de distribución eléctrica	Contacte con el Servicio Técnico
Pitido continuo, desconexión del control y símbolo  en los indicadores		
	Hay algún objeto o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto o líquido que cubra el control táctil.

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 más grueso, y/o de una pieza.
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 descende 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.
SÓLO MODELO VT TC 2P.1-TR 3220		
Aparece una F en los indicadores		
	Fallo en la electrónica.	Llame al Servicio Técnico

Guia 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.

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 o Fabricante, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Atenção:



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.

 Quando as zonas de cozinhado estão em funcionamento ou após terem funcionado, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Manter afastadas as crianças.

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

 Mantenha o cozinhado sob vigilância sempre que utilizar óleo, uma vez que as placas de indução aquecem rapidamente e podem inflamar-se.

 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.

Instalação

PT

Importante

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

Colocação das encimeiras de cozinhar

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

O sistema de fixação da placa está previsto para móvel com espessura de 20, 30 e 40 mm.

A distância mínima entre a superfície de a placa 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 UMA GAVETA OU MÓVEL

No modelo VT TC 2P.1, se desejar colocar um móvel ou gaveta por baixo da placa, deve colocar uma separação entre ambas. A tábua separadora deve estar situada a uma distância de 20 mm, por debaixo da parte inferior da placa, deixando um espaço livre, de pelo menos 20 mm, até ao fundo do móvel (fig.1).

Deste modo previnem-se contactos acidentais com a superfície quente da carga da placa vitrocerâmica (fig.1).



Tenha o cuidado de não guardar na gaveta objectos que possam obstruir o ventilador da placa de cozinha ou materiais que possam ser inflamáveis.

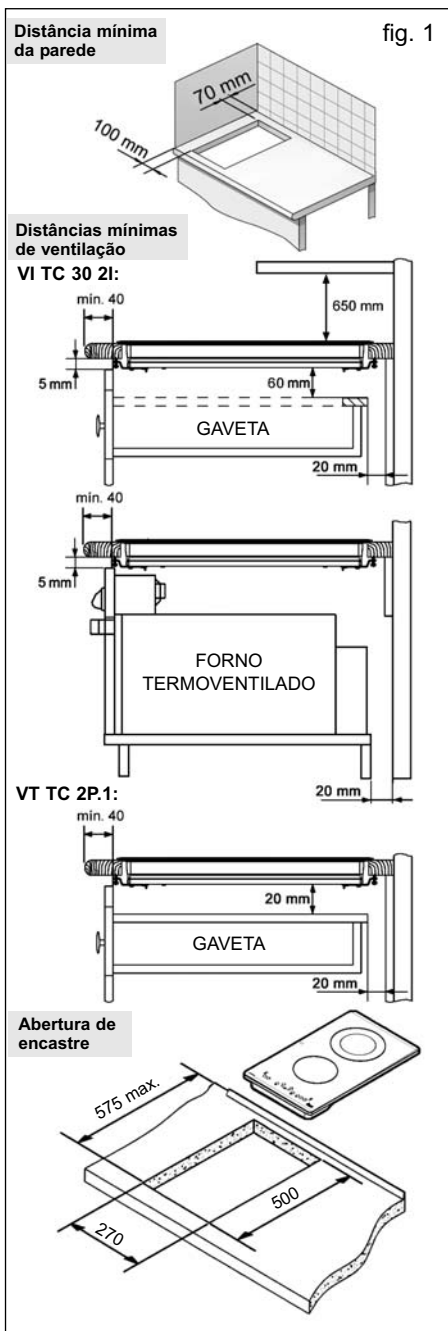
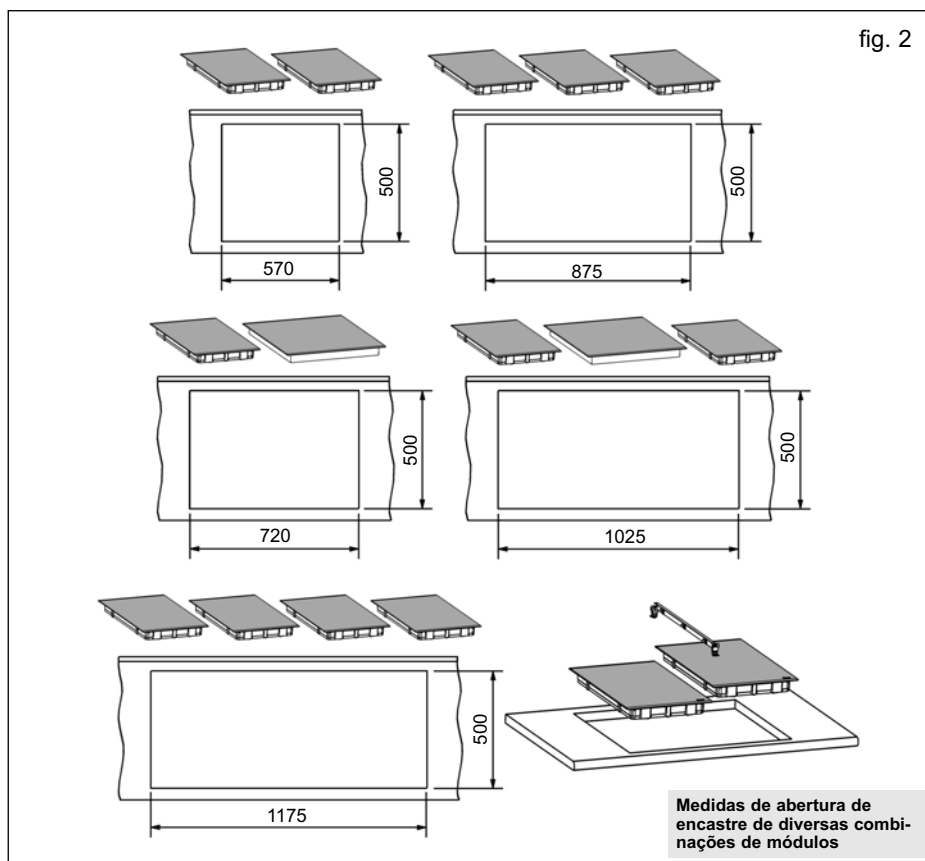


fig. 2



COLOCAÇÃO DE UM FORNO TERMOVENTILADO

 A instalação do forno precisa ser feita de acordo com o manual correspondente.

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

 **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.**

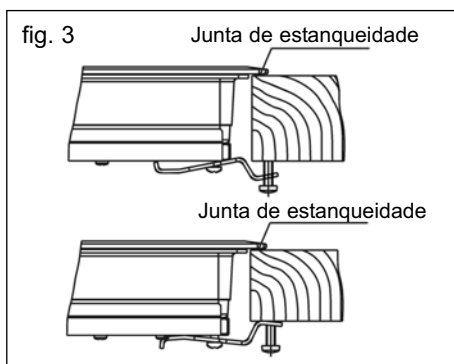
 **TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.**

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

Instalação no móvel

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 ao tentar descolá-lo.**

Para instalar a placa de cozinha no móvel, são fornecidos quatro grampos que devem ser fixos nos orifícios existentes na parte inferior da carcaça, dois à frente e dois atrás. 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 à 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.

A ligação eléctrica deve ser feita a uma tomada com terra correcta, segundo a norma vigente.

Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação flexível destes aparelhos, este deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da o Fabricante.

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.

Informação Técnica

Datos técnicos

Placa de cozinha da classe 3.

PT

Dimensões e características

Modelos	VT TC 2P.1 TR 3220	VI TC 30 2I	VT CM 30 2P
Dimensões da placa de cozinha			
Altura (mm)	62	55	85
Comprimento (mm)	520	520	520
Largura (mm)	300	300	300
Dimensões de encaste no móvel			
Comprimento (mm)	500	500	500
Largura (mm)	270	270	270
Profundidade (mm)	58	51	58
Configuração			
Elemento de Indução 2.300 / 3.200* W		1	
Elemento de Indução 1.400 / 1.800* W		1	
Elemento de calor 700 / 1.700 W	1		
Elemento de calor 1.200 W	1		
Elemento de calor 750 W			1
Elemento de calor 1.800 W			1
Eléctrico			
Potência Nominal (W)	2.900	3.700	3.000
Tensão de Alimentação (V)	230 V	230 V	230 V
Frequência (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Potência de indução com a função Power activa

Utilização e Manutenção

PT

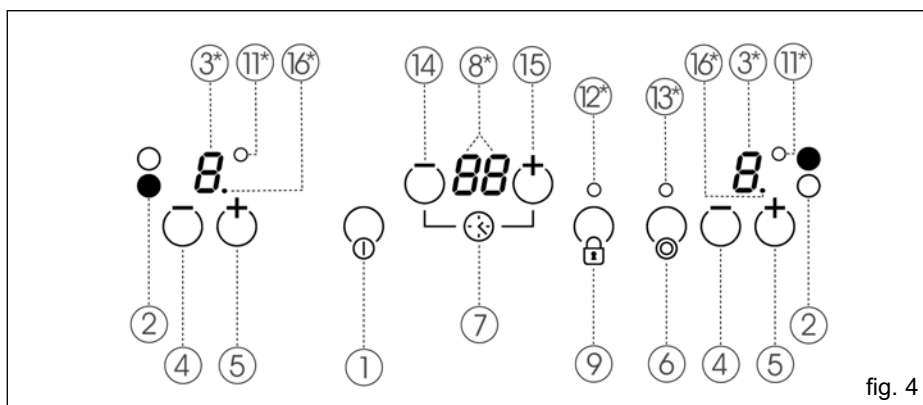


fig. 4

Instruções de uso e controlo tátil (modelo VT TC 2P.1-TR 3220)

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 4)

- ① Sensor de ligado/desligado.
- ② Sensores de selecção de placa.
- ③ Indicadores de potência e/ou calor residual
- ④ Sensor de redução de potência (menos).
- ⑤ Sensor de aumento de potência (mais)
- ⑥ Sensor de selecção de aro exterior (placa de circuito duplo).
- ⑦ Sensor de selecção de temporizador/cronómetro.
- ⑧ Indicador de tempo seleccionado (relógio).
- ⑨ Sensor de bloqueio dos restantes sensores, excepto ON/OFF (ligar/desligar).
- ⑩ Indicador da placa temporizada.
- ⑪ Indicador de bloqueio activado.
- ⑫ Indicador da placa de circuito duplo.
- ⑬ Sensor de redução de tempo (menos).
- ⑭ Sensor de aumento de tempo (mais)
- ⑮ Ponto decimal.

NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

As instruções são feitas mediante os sensores indicados no painel de controlo. Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sen-

sor e activará a função pretendida.

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

A primeira vez que ligar a placa à tomada eléctrica, ou caso haja uma falha eléctrica, a placa realiza uma verificação automática e mantém-se no estado de "bloqueio activado" (indicador 12 aceso).

Prima o sensor de bloqueio (9) até que a luz se apague. A placa fica desbloqueada.

LIGAR O APARELHO

- 1 Carregue no sensor para ligar (1) durante, pelo menos, um segundo.

O Painel de controlo tátil fica activado e ouve-se um aviso sonoro. Caso haja um elemento quente, o indicador correspondente mostra um *H* e um *U* alternadamente.

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

Quando o painel de controlo tátil está activado, pode ser desligado em qualquer altura tocando no sensor (1), mesmo

se tiver sido bloqueado (função de bloqueio activada). O sensor  (1) tem sempre prioridade para desligar o painel de controlo táctil.

ACTIVAR AS PLACAS

As placas permanecem desactivadas, com os respectivos indicadores de potência (3) a , até que seleccione um nível de potência. Se todas as zonas de cozinhado estiverem a 0, tem 10s para activar qualquer uma, caso contrário, o touchcontrol desliga-se automaticamente.

Utilize os sensores  e  (5/4) para seleccionar um nível de potência. Se tocar no sensor , a placa passa para o nível 1 e cada pressão adicional faz aumentar um nível até um máximo de 9. Através do sensor  (4) é possível reduzir o nível de potência.

Para activação rápida na potência máxima: Estando a placa a , toque uma vez no sensor  (4). A placa é activada na potência máxima (nível 9).

Caso mantenha qualquer um dos sensores activado, estes repetem a acção a cada meio segundo, sem necessidade de efectuar sucessivas pressões.

DESLIGAR AS PLACAS

Reduza a potência com o sensor  (4) até chegar ao nível . A placa desliga-se automaticamente.

Para desactivação rápida: independentemente do nível de potência, ao tocar simultaneamente nos sensores  e  (5/4), a placa desliga-se de imediato.

Ao desligar uma placa surge um  no indicador de potência respectivo, indicando que a superfície do vidro se encontra a

uma temperatura elevada existindo, assim, risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui, se a placa estiver desligada o indicador apaga-se; se a placa estiver ligada, surge no indicador um .

DESLIGAR O APARELHO

Em qualquer altura é possível desligar a placa premindo o sensor  (1). Ao desligá-la, produz-se um sinal sonoro e os indicadores de potência (3) apagam-se sempre que não se devam activar os indicadores de calor residual .

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

Através do sensor de bloqueio  (9) é possível bloquear todos os sensores do painel de controlo. Esta acção evita que surjam acidentalmente operações indesejáveis ou que as crianças possam mexer na placa. Quando o bloqueio estiver activado, o indicador (12) acende-se.

No entanto, se o touchcontrol estiver ligado, o sensor de ON/OFF  (1), permite desligá-lo mesmo que o bloqueio esteja activado (piloto 12 aceso). Se o touchcontrol estiver desligado, a função bloqueio não permite activar o sensor de ON/OFF  (1).

Para desactivar a função de bloqueio, prima novamente no sensor de bloqueio  (9). O indicador respectivo (12) apaga-se e poderá accionar novamente os restantes sensores do painel de comandos.

Placa radiante de duplo circuito

A placa radiante com circuito duplo oferece a possibilidade de utilizar de forma adicional um aro exterior, junto ao circuito

interior, para assim poder adaptar-se ao tamanho do recipiente.

Ligar o aro exterior

- 1 Seleccione a potência desejada (de 1 a 9) com os sensores  ou  (5/4) na placa de circuito duplo, situada na parte superior direita da placa.
- 2 Toque no sensor  (6) para activar o aro exterior. Acende-se um indicador (13) indicando que se encontra em funcionamento.

Desligar o aro exterior

- 1 Toque no sensor  (6). O indicador apaga-se (13) e o aro exterior passa a estar desligado. O aro interior continua ligado até a placa ser desligada.

Golpe de ebulição (Início automático de cozedura)

Esta função facilita o cozinhado, uma vez que não é necessária a presença do utilizador. O Painel de controlo tátil pré-programa a placa seleccionada na potência máxima e reduz posteriormente para a potência desejada (seleccionada por si) ao fim de determinado tempo. (Ver tabela 1).

Tabela 1

Nível de Potência	Função de início automático de cocção (tempo em segundos)
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

ACCIONAR A GOLPE DE EBULIÇÃO

- 1 Seleccione o nível de potência *9* e, em seguida, toque no sensor  (5). O ponto decimal do indicador de potência fica intermitente durante 10 segundos.
- 2 Antes de ultrapassar o referido tempo, seleccione um nível de potência (entre *7* e *8*). Após os 10 segundos, ouve-se um aviso sonoro e o ponto decimal (16) estabiliza indicando que a função de golpe de ebulição está activada. Se o nível seleccionado é *7* ou *8*, a função de golpe de ebulição não será activada.

Exemplo:

Pretende cozinhar com o nível de potência *5* numa placa de indução e efectuar um aquecimento inicial rápido.

Seleccione a potência *9*, toque novamente no sensor  (5) e o ponto decimal fica intermitente; em seguida, reduza a potência para 6 com o sensor  (4). O sistema mantém a placa na potência *9* (máximo) durante 270 segundos e, após este período, diminui automaticamente até ao nível de cozedura contínua *5*.

ALTERAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA DURANTE A GOLPE DE EBULIÇÃO

Se carregar no sensor  (5) com a função de golpe de ebulição activada, a duração da cozedura aumenta novamente para o valor de potência seleccionado, mas se o novo valor seleccionado for *9*, a função ficará desactivada.

Ao aumentar a potência com o sensor  (5), o tempo decorrido até então é contabilizado.

Exemplo:

Está a cozinhar com uma placacom a função de golpe de ebulição activada e seleccionou a potência 1 (60 segundos de cozedura rápida) e, aos 30 segundos, muda a potência para 4 (390 segundos). O restante tempo de golpe de ebulição será de 360 segundos (390 menos 30).

DESLIGAR A GOLPE DE EBULIÇÃO

Esta função pode ser cancelada antes de estar finalizada.

1 Toque no sensor  (4). O ponto decimal desaparece. A função de golpe de ebulição, desaparece o ponto decimal é automaticamente desactivada e a placa mantém-se ligada no nível de cozedura contínua.

Desconexão de segurança**TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO**

Se, por esquecimento, uma ou várias placas não forem desligadas, estas desligar-se-ão automaticamente ao fim de um certo tempo após a última utilização da placa. (Ver tabela 2).

Tabela 2

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Depois de efectuado o "desconexão de segurança", aparece um *H* no indicador de potência da placa correspondente, caso exista risco de queimadura.

SEGURANÇA EM CASO DE SENSORES COBERTOS

O Pannel de controlo táctil dispõe de uma função que desliga automaticamente o aparelho quando detecta que algum objecto (recipiente, pano ou líquido derramado) está a tapar os sensores do pannel durante mais de 10 segundos. Assim, evita-se que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa sem que o utilizador se aperceba.

Quando o Pannel de controlo táctil desliga o aparelho como medida de segurança, emite um aviso sonoro, até que seja retirado o objecto que está a cobrir o pannel, até um máximo de 2 minutos. Se, decorrido este período, o objecto não for retirado, o aviso sonoro deixa de se ouvir.

Função temporizador

Esta função facilita o cozinhado, dado que não é necessária a presença do utilizador. Assim, pode temporizar uma placa e esta desliga-se automaticamente ao fim do tempo por si escolhido. O dispositivo permite temporizar as quatro placas simultaneamente, se assim o desejar.

A função é controlada com os sensores de aumento/redução de tempo  e  (14/15) associados ao relógio (7).

Temporização de uma placa

1 Toque num dos sensores do relógio  e  (14/15). Acende-se um sinal  intermitente no indicador de potência de cada placa, indicando que deve ser seleccionada uma delas.

2 Prima em qualquer um dos sensores associados à placa que deseja temporizar. Acende-se, em seguida, o indicador correspondente à placa escolhida (11) e no indicador de potência surge um sinal  intermitente. O indicador de tempo do relógio (8) mostra um  intermitente.

3 Seleccione um período de temporização para a placa escolhida. Poderá realizar esta operação com os sensores  ou  (14/15) do dispositivo. O aumento ou diminuição é feito minuto a minuto, permitindo um tempo que pode variar entre 1 a 99 minutos.

O tempo estabiliza passados 5 segundos desde a última vez que se tenham premido os sensores. Os dígitos deixam, então, de piscar. Caso não tenha seleccionado qualquer valor ou prima algum sensor diferente dos indicados,  e  (14/15), o temporizador apaga-se.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, a placa temporizada será desligada e o relógio emite, durante um minuto, uma série de avisos sonoros. Para apagar este aviso sonoro prima em qualquer um dos sensores.

Alteração do tempo programado

Depois de temporizar uma placa, o período de temporização pode ser alterado, se assim o desejar.

1 Prima o sensor do relógio  ou  (14/15) e seleccione a placa na qual pretende modificar o período de temporização, premendo qualquer um dos sensores.

2 O indicador do temporizador mostra-lhe, então, de forma intermitente, o tempo que ainda falta. O indicador de potência da placa mostrará um sinal  intermi-

tente. Poderá, então, alterar o referido tempo utilizando os sensores  e  (14/15) do relógio.

O tempo estabilizará passados 5 segundos desde a última vez que premiu os sensores do relógio ou carregando no sensor de uma outra placa. Os dígitos deixam, então, de piscar.

Temporização de uma nova placa

É possível temporizar mais de uma placa ao mesmo tempo. Para tal, repita os passos do capítulo "Temporização de uma placa".

Quando houver mais de uma placa temporizada, o indicador de tempo (8) mostrará, alternadamente, o tempo que falta para que cada uma delas se desligue. A cada momento, o valor apresentado no indicador corresponde à placa cujo indicador de potência tenha o sinal  intermitente.

Desactivação rápida do temporizador

É possível cancelar o funcionamento do temporizador de uma placa de diferentes formas:

* Prima simultaneamente os sensores  e  (14/15) do relógio. Assim, apaga-se o temporizador da placa que se encontra seleccionada (sinal  intermitente).

* Desligue a placa. O temporizador associado cancelar-se-á.

* Insira o tempo seguindo os passos descritos no capítulo "Alteração do tempo programado" até que este alcance .

NOTA: existe a possibilidade de temporizar uma placa que esteja na potência 0, nesse caso o temporizador funciona-

rá como um cronómetro de contagem decrescente.

Instruções de uso e controlo táctil (modelo VI TC 30 2I)

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 5)

- ① Sensor de ligado/desligado.
- ② Sensores de selecção de placa.
- ③ Indicadores de potência, tempo e/ou calor residual.
- ④ Sensor de redução de potência (menos).
- ⑤ Sensor de aumento de potência (mais).
- ⑥ Sensor de função "Stop".
- ⑦ Sensor de selecção de temporizador/cronómetro.
- ⑧ Indicador de função bloqueio activado.
- ⑨ Indicador da placa temporizada.

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 Carregue no sensor ligado ① (1) durante pelo menos um segundo.

O Painel de controlo táctil será activado. Irá aparecer em todos os indicadores de potência (3) um $\bar{U}$. Se um elemento estiver quente, o indicador correspondente irá mostrar um H , em vez do $\bar{U}$.

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

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

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

Uma vez activado o painel de controlo táctil através do sensor ① (1), pode ligar as placas pretendidas.

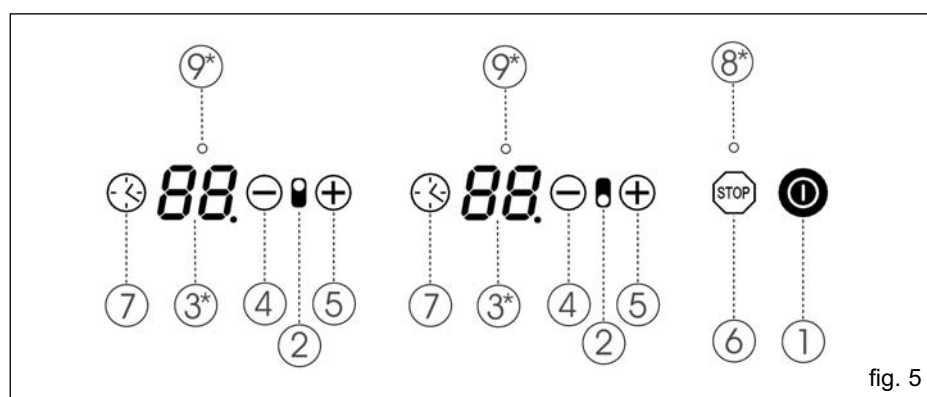


fig. 5

1 Com o sensor $\oplus$ ou $\ominus$ (5/4), seleccione o nível de potência pretendido (de 1 a 12).

2 Coloque sobre a área de recipientes. O reconhecimento de recipientes accionará a bobina de indução.

Os sensores $\oplus$ e $\ominus$ são repetitivos, pelo que, mantendo o dedo sobre eles, avançam ou retrocedem continuamente.

Si, transcurridos 10 minutos desde que se conecta la cocina, no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción, el aparato se desconectará.

Para activação rápida na potência máxima: seleccione a placa e carregue uma vez no sensor $\ominus$ (4). A placa será activada na potência máxima (nível 12).

DESLIGAR A PLACA

1 Baixe, com o sensor $\ominus$ (4), a potência até chegar ao nível 0. A placa irá desligar-se automaticamente.

Para desligar rapidamente a placa: Qualquer que seja o nível de potência, se tocar simultaneamente nos sensores $\oplus$ e $\ominus$ (5/4), a placa desliga-se imediatamente.

Ao desligar uma placa, irá surgir um *H* no indicador de potência correspondente, caso a superfície do vidro na zona de cozedura correspondente alcance uma temperatura elevada, com risco de queimaduras. Quando a temperatura baixa, o indicador apaga-se (se a placa estiver desligada) ou aparece um 0, caso a placa continue ligada.

DESLIGAR O APARELHO

O aparelho pode ser desligado em qualquer altura carregando no sensor de ligar/desligar geral $\odot$ (1). No modo de espera

irá aparecer um *H* nas zonas que estiverem quentes. Os indicadores das restantes placas não se acenderão.



Após a sua utilização, desligue o aparelho através do controlo e não confie no detector de recipientes.

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

A função de segurança pode ser activada após ligar a placa de cozinha. Para tal, pressione o sensor $\odot$ (1), para activar o touchcontrol. Logo de seguida, pressione simultaneamente os sensores $\oplus$ (7) e $\ominus$ (4). A luz piloto indicadora de função "Stop" (8) acender-se-á, indicando que o painel de comandos está bloqueado, excepto o sensor $\odot$ (1).

O Touchcontrol permanece bloqueado, mesmo que pressione o sensor $\odot$ (1) para o desligar, até que o utilizador o desbloqueie.

Desbloqueio para cozinhar

Se desejar desbloquear o touchcontrol e cozinhar, pressione o sensor $\odot$ (1), para o activar. De seguida, pressione simultaneamente os sensores $\oplus$ (7) e $\ominus$ (5/4). A luz piloto indicadora de função "Stop" (8) apagar-se-á, indicando que o painel de controlo está desbloqueado.

Em caso de corte de energia eléctrica, a função de bloqueio será anulada, se estiver ligada.

Función para mantener caliente un recipiente

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente colocados sobre uma zona de cozinhado.

1 Um recipiente está sobre uma das zonas de cozinhado, a um nível de potência previamente seleccionado.

2 É preciso carregar no sensor menos  (4) até reduzir o nível de cozedura abaixo de 1. Uma vez que apareça  no indicador (3), a função estará activada.

Para desactivar esta função, apenas tem de pressionar novamente o sensor  (4) e a zona de cozinhado desliga-se. Esta função só funcionará até um máximo de 120 minutos, após o qual, a placa desligar-se-á.

Função Stop

Com esta função é possível interromper momentaneamente o processo de cozinhado, após o qual pode ser reiniciado. No caso do temporizador estar activado, este ficará suspenso, podendo ser restabelecido mais tarde.

Activação da função Stop

1 Os recipientes estão nas zonas de cozinhado, as quais funcionam a um determinado nível.

2 Pressione o sensor Stop  (6). Nos indicadores de potência (3), aparecerão sucessivamente as letras S-T-O-P, em vez dos níveis de cozinhado seleccionados.

Desactivação da função Stop

1 Pressione o sensor Stop  (6), de seguida, pressione outro qualquer, à excepção do ON/OFF  (1). As zonas de cozinhado funcionarão novamente às mesmas condições (níveis de potência, tempo estabelecido) existentes antes da pausa.

O segundo sensor deve ser pressionado, antes de decorrer 10s, caso contrário, a placa de cozinha desligar-se-á. Se não reiniciar o cozinhado após 10 minutos de espera, o aparelho desligar-se-á.

Função temporizador

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. Pode temporizar uma placa e esta desliga-se automaticamente ao fim do tempo por si escolhido.

A função dos indicadores de placa temporizada (9) é indicar que esta função está ligada.

Caso não esteja nenhuma placa programada para o temporizador (nenhuma luz (9) acesa), o relógio pode ser usado como cronómetro regressivo (ver secção "O relógio como cronómetro").

Nestes modelos, poderá usar o relógio como cronómetro para períodos de 1 a 99 minutos e como temporizador de placas para tempos de 1 a 99 minutos. Todos os elementos podem ser programados, independente e simultaneamente.

Temporização de uma placa

1 Coloque um recipiente na área de cozedura. Seleccionar um nível de potência para o elemento, de 1 a 9, com os sensores  ou  (5/4).

2 Carregue no sensor do relógio  (7), para accionar a função.

3 Imediatamente após, introduza um tempo de cozedura, entre 1 e 99 minutos, mediante os sensores  ou  (5/4). Com o primeiro, o valor começará com 1, já com o segundo começará em

30. Ao tocar ambos ao mesmo tempo, restaura-se o valor 00.

O relógio iniciará a controlar o tempo automaticamente. O piloto de controlo (9) correspondente à zona temporizada fica fixo. Se desejar temporizar outra zona de cozinhar, repita os passos 2 e 3.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, o elemento temporizado desliga-se e o relógio emite uma série de avisos sonoros durante vários segundos. O indicador de tempo irá mostrar a indicação 00, que ficará intermitente juntamente com o indicador de controlo do elemento que foi desligado.

Se o elemento desligado estiver quente, o indicador irá mostrar um H ou, caso contrário, um 0. Para desligar o aviso sonoro, carregue em qualquer sensor.

Modificação do tempo programado

Para modificar o tempo programado, pressione o sensor do relógio (7) até que o piloto da zona de cozinhar temporizada (10) correspondente pisque. Já será possível ler e modificar o seu valor.

DESCONEXÃO DO TEMPORIZADOR

Se desejar parar o temporizador antes que o tempo programado finalize.

- 1 Carregue no sensor relógio (7) e, de seguida, simultaneamente, os sensores mais (5) e menos (4). O relógio fica anulado.

O relógio como cronómetro regressivo

Nestes modelos o relógio pode ser utilizado como cronómetro mesmo que alguma zona de cozinhar esteja temporizada.

LIGAR O CRONÓMETRO

Com o aparelho desligado.

- 1 Prima o sensor do relógio (7).
- 2 Introduza o tempo pretendido nos sensores (+) ou (-) (5/4). A luz piloto correspondente (9) piscará.

Uma vez decorrido o tempo programado, soarão vários avisos sonoros, durante vários segundos. Para interromper este alarme sonoro, prima qualquer um dos sensores, excepto o ligar/desligar (1).

O temporizador continuará a funcionar quando a placa estiver desligada. Para alterar o tempo, deverá ligar o fogão através do sensor ligado/desligado (1).

Modificação do tempo programado

Para modificar o tempo programado, pressione o sensor do relógio (7) até que o piloto da control (9) pisque. Já será possível ler e modificar o seu valor da.

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.

Detecção de recipientes (Placas de indução)

As placas de indução dispõem de um detector de recipientes. Assim, evita-se o funcionamento da placa sem que esteja colocado sobre ela qualquer recipiente ou em caso de um recipiente não adequado.

O indicador de potência irá mostrar o símbolo de "nenhum recipiente presente"  se, estando a placa ligada, não houver nenhum recipiente sobre ela ou o recipiente for inadequado.

Se os recipientes forem retirados de cima da placa durante o funcionamento, a placa deixará automaticamente de fornecer energia e aparecerá o símbolo de "nenhum recipiente presente" . Quando voltar a colocar o recipiente sobre o elemento, o fornecimento de energia é retomado no nível de potência seleccionado anteriormente.

O tempo de detecção de recipiente é de 10 minutos. Se, durante esse tempo, não for colocado nenhum recipiente sobre a placa ou se o recipiente não for adequado, a placa é desactivada. O indicador de potência deixará de mostrar o símbolo de "nenhum recipiente presente" e aparecerá um .

 **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 no espaço de 10 minutos. Evite possíveis acidentes!.**

Golpe de ebulição (Início automático da cozedura)

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. O Painel de controlo táctil pré-programa a placa seleccionada na potência máxima e reduz posteriormente para a potência desejada (seleccionada por si) ao fim de determinado tempo. (Ver tabela 3).

Tabela 3

Nível de Potência seleccionado	Função de início automático de cocção (tempo em segundos)
1	40
2	48
3	64
4	96
5	120
6	176
7	240
8	320
9	432
10	120
11	192
12	---

ACCIONAR A COZEDURA RÁPIDA

- 1 Ajuste o nível de cozedura em .
- 2 Imediatamente após, active a função carregando simultaneamente nos sensores mais  (5) e menos  (4). Então começarão a piscar, alternadamente, a letra *R* e o número *12* (*R* e  se não tiver sido colocado nenhum recipiente).
- 3 De seguida, escolha com a tecla menos um nível inferior, entre *1* e *11*, para continuar a cozedura.

A função desenvolver-se-á conforme o programa. Após um determinado tempo (consulte a tabela) a cozedura prosseguirá com o nível seleccionado.

Se, passados 10 segundos após ter efectuado o passo 2, não for escolhido um nível inferior a *12*, a função golpe de cozedura desligar-se-á.

ALTERAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA DURANTE A COZEDURA RÁPIDA

- 1 Altere a potência pretendida com o sensor $\oplus$ (5).

Nas placas de indução, o tempo da cozedura rápida é interrompido caso se retire o recipiente. Caso se volte a colocar um recipiente dentro do tempo de detecção de recipiente (10 minutos), o tempo restante da cozedura rápida será retomado.

Nas placas de indução, não é possível activar a cozedura rápida se a função *Power* estiver activada.

DESLIGAR A COZEDURA RÁPIDA

- 1 Carregue no sensor $\ominus$ (4).

A função cozedura rápida é automaticamente desactivada e a placa mantém-se ligada na cozedura contínua.

Função Power (Concentração de potência)

É possível concentrar uma potência de até 3200 W (ver valores indicados com * na secção "apresentação") nos elementos indutores através da função *Power*.

- 1 Carregue no sensor menos $\ominus$ (4) para ajustar o nível de cozedura ao máximo, o *12*.
- 2 De seguida, carregue no sensor mais $\oplus$ (5) para activar a função *Power*. O indicador de nível de potência indicará o símbolo *P*.

A função *Power* tem uma duração máxima de 10 minutos. Ao fim desse tempo, o nível de potência irá ser automaticamente ajustado para *12*.

De cada lado da placa de cozinhar existe um módulo de indução que funciona a uma potência máxima de 3700 W. Por isso, a função *Power* não pode ser activada simultaneamente nas duas zonas de cozinhar.

Uma vez activada esta função numa zona de cozinhar, a que estiver situada do mesmo lado, terá a potência limitada à que restar até um total de 3700W. Se o seu nível de potência for demasiado elevado, o touch control diminui-o automaticamente, assinalando-o através do piscar do indicador de potência correspondente (3).

Pode-se desligar a função *Power* carregando na tecla $\ominus$ (4) enquanto a área de cozedura estiver seleccionada.

A função também pode ser automaticamente desligada se a temperatura no elemento for muito alta. De qualquer forma, a placa continua a funcionar no nível de potência *9*. Se o recipiente for retirado de cima do elemento durante o funcionamento da concentração de potência *Power*, o tempo restante da função será anulado. Caso se volte a colocar um recipiente sobre o elemento dentro do tempo de detecção de recipiente (10 minutos), o tempo restante começará novamente a contar.

A função *Power* também pode ser activada sem necessidade de haver um recipiente sobre o elemento, mas a placa só fornecerá energia quando o recipiente for colocado sobre a placa.

A função *Power* tem prioridade sobre a cozedura rápida; assim, caso a função *Power* esteja a ser utilizada, a cozedura rápida será cancelada nos elementos do lado correspondente.

Desconexão de segurança no funcionamento

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se, por esquecimento, uma ou várias placas não forem desligadas, estas desligar-se-ão automaticamente ao fim de um certo tempo após a última utilização da placa. (Ver tabela 4).

Tabela 4

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)
	PLACAS DE INDUÇÃO
1	636
2	520
3	424
4	353
5	309
6	260
7	225
8	192
9	164
10	139
11	113
12	90

Depois de efectuado o "corte de segurança no funcionamento", aparece um *H* no indicador de potência da placa correspondente, em caso de risco de queimadura. Caso contrário, aparece a indicação *U*.

SEGURANÇA EM CASO DE SENSORES COBERTOS

O Painel de controlo táctil dispõe de uma função que desliga automaticamente o aparelho quando detecta que algum objecto (recipiente, pano ou líquido derramado) está a tapar os sensores do painel.

Assim, evita-se que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa inadvertidamente.

Quando o Painel de controlo táctil desliga o aparelho como medida de segurança, emite um aviso sonoro, até o objecto que está a cobrir o painel ser retirado.

Se o painel de controlo táctil estiver em modo de espera, não irá detectar a presença de um objecto a cobri-lo; porém, para poder activar o controlo, deverá retirar previamente o objecto colocado sobre ele.

Protecção contra sobreaquecimentos

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

O gerador de indução dispõe de três mecanismos que podem ser activados para proteger os componentes electrónicos, caso a temperatura alcançada seja elevada.

- Activação do ventilador interno, para refrigerar a zona electrónica.
- Regulação do nível de potência seleccionado para o elemento.
- Desligar o elemento correspondente.

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.

Se uma placa de indução desligar devido a temperatura excessivamente elevada,

PT

depois de refrigerada voltará a ligar no nível de potência seleccionado.

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).

Funcionamento das placas de vitrocerâmica (modelo VT CM 30 2P)

Cada elemento de calor das placas de cozinha vitrocerâmicas está ligado a um regulador de energia, que controla o funcionamento e paragem de cada um deles (mais ou menos). (Ver fig. 6)

Na placa de cozinha com comandos incorporados (modelo VT CM 30 2P) a numeração está indicada no vidro. (Ver fig. 6).

Na posição "0", a placa de cozinha não funciona, na posição "1" o tempo de funcionamento é baixo enquanto que o de paragem é elevado. Nas posições seguintes do botão, o tempo de funcionamento

aumenta e o de paragem diminui. Na posição "12" o funcionamento é contínuo, desligando-se apenas quando o termostato do elemento de calor actuar, o qual corta a corrente eléctrica quando atingir a potência máxima permitida.

Antes de ligar uma zona de cozinhado, verifique se ligou o botão correspondente, pois a cada botão corresponde uma zona de cozinhado. Para isso, junto a cada botão existe uma indicação de correspondência entre o elemento de calor e o respectivo botão.

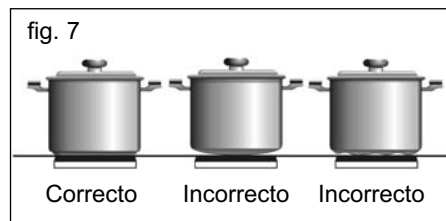
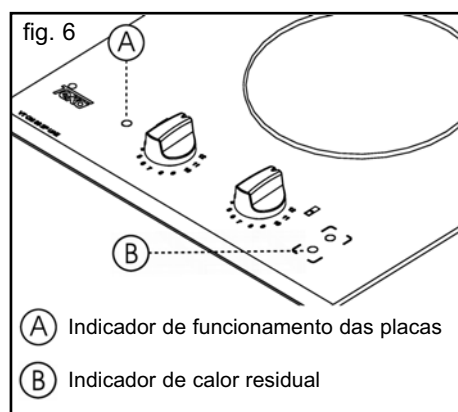
O funcionamento de uma ou mais resistências é visível através do piloto situado à esquerda dos comandos ("A" na figura 6).

Indicador de calor residual

Quando uma zona de cozinhado atinge uma temperatura superior a $60 \pm 15^\circ\text{C}$, acende-se o piloto de calor residual mantendo-se aceso, mesmo que o botão esteja a zero, até que temperatura baixe ("B" na figura 6). De qualquer modo, preste especial atenção à temperatura das zonas de cozinhado, pois existe a possibilidade, ainda que remota, de que o piloto se avarie e não indique a temperatura da zona correspondente.

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 7 como nos recipientes amolgados ou côncavos a superfície de contacto é menor.
- * Nas placas radiantes não é recomendável utilizar recipientes com um diâmetro inferior ao diâmetro do desenho da zona de aquecimento pois a energia emitida pela zona exterior ao recipiente seria desperdiçada.
- * 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 ensopado em água, retirando o alimento e mantendo o tecido sobre o sensor ligar/desligar, de modo a que o touch control se desligue.



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.

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.



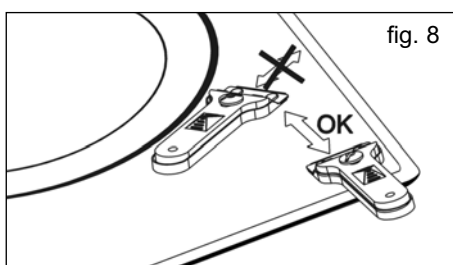
Manipular o raspador com cuidado. Perigo de corte.



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
Limpiadores 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

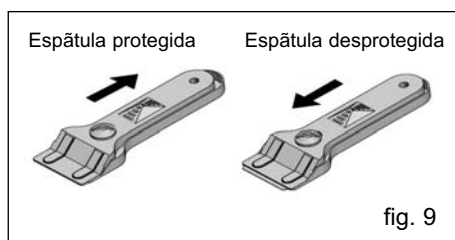
⚠ Se utilizar o raspador incorrectamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estes fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina. (ver fig. 8).



⚠ 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 lâmina e bloqueá-la. (Ver fig. 9).



⚠ 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 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 nao funciona

PT

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

Defeito	Causa possível	Solução
PARA TODOS OS MODELOS:		
O controlo tátil não acende ou quando está aceso, não responde.		
	Há humidade sobre os sensores, e/ou voê tem os dedos húmidos.	Manter seca a superfície do controlo tátil e/ou dos dedos.
	O cadeado está activado.	Desactive o cadeado.
A placa está a funcionar e de repente começa a apitar		
	Há algum pano, recipiente ou líquido sobre o controlo tátil.	Retire o objeto pousado sobre o controlo tátil e/ou limpe os líquidos derramados sobre este.
	O temporizador está activado e finalizou o tempo programado.	Prima o sensor do relógio para desactivar o apito.
O fogão (ou alguma das placas) apaga-se durante a cozedura		
	Algum recipiente, pano ou líquido está a cobrir o controlo tátil.	Retire todo objecto que estiver a cobrir o controlo tátil.
	Sobreaquecimento de uma ou de várias placas.	Deixe arrefecer por alguns minutos as placas sobreaquecidas antes de as ligar novamente.
SÓLO MODELO VI TC 30 21		
Apaga-se uma placa e aparece a mensagem E2		
	O vidro atingiu uma temperatura excessiva.	Retire o recipiente e deixe o vidro arrefecer.
Aviso sonoro, controlo desligado e símbolo  nos visores		
	Existe algum objecto ou líquido sobre o painel de controlo tátil.	Retire qualquer objecto ou líquido que cubra o painel.
Mensagem U400 e sinal acústico		
	Sobretensão na rede de distribuição eléctrica	Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnico

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 íman, 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.
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.
SÓLO MODELO VT TC 2P.1-TR 3220		
Aparece um F nos indicadores		
	Falha na electrónica	Contacte o Serviço de Assistência Técnica

Guide to Using the Instructions Booklet

Dear customer,

We are delighted that you have put your trust in us.

GB

We are confident that the new hob that you have purchased will fully satisfy your needs.

This modern, functional and practical model has been manufactured using top-quality materials that have undergone strict quality controls throughout the manufacturing process.

Before installing and using it, we would ask that you read this Manual carefully and follow the instructions closely, as this will guarantee better results when using the appliance.

Keep this Instruction Manual in a safe place so that you can refer to it easily and thus abide by the guarantee conditions.

In order to benefit from this Guarantee, it is essential that you submit the purchase receipt together with the Guarantee Certificate.



You should keep the Guarantee Certificate or, where relevant, the technical datasheet, together with the Instruction Manual for the duration of the useful life of the appliance. It has important technical information about the appliance.

Safety instructions

Before first use, you should carefully read the installation and connection instructions.

These hob models may be installed in the same kitchen furniture units as **TEKA** brand ovens.

For your safety, installation should be carried out by an authorised technician and should comply with existing installation standards. Likewise, any internal work on the hob should only be done by **TEKA's** technical staff, including the change of the flexible supply cable of the appliance.

Please note:



If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stove-top to avoid electric shocks.



This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.



Do not steam clean this device.



The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the stovetop unless they are permanently supervised.



This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, ONLY when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.



Children must not play with the device.

 **Precaution.** It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may catch fire. Never try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

 **Do not store any object on the cooking areas of the stovetop.** Prevent a possible fire hazard.

 **When the hotplates are in operation or have recently been in operation, some areas will be hot and can burn.** Children should be kept well away.

 **Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the surface of the hob, as they may get very hot.**

 **If you are frying oil, keep an eye on the cooking as the induction hobs heat up very quickly and they could ignite.**

 **It is advisable not to use the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of the pyrolytic ovens, due to the high temperature reached by this appliance.**

Installation

INSTALLATION AND SETUP SHOULD BE CARRIED OUT BY AN AUTHORISED TECHNICIAN IN LINE WITH CURRENT INSTALLATION STANDARDS.

GB

Positioning the hob

To install these models, an opening with the dimensions shown in figure 2 will be cut into the unit's worktop.

The worktop fastening system is suitable for units 20, 30 and 40 mm thick.

The minimum distance between the surface supporting the cooking pans and the lower part of the kitchen unit or the hood located above the hob should be 650 mm. If the hood's installation instructions recommend that the gap is greater than this, you should follow this advice.

The unit where the hob and oven will be located will be suitably fixed.

INSTALLATION WITH CUTLERY DRAWER OR LOWER CABINET

In mixed induction - vitroceramic hobs, if you would like to have a cabinet or a cutlery drawer under the hob, it is necessary to put a separation board in between the two. The board should be situated 20 mm below the underside of the hob, leaving a free space of at least 20 mm until the end of the cabinet (figure 1).

This prevents accidental contact with the hot surface of the casing of the heating elements under the apparatus (figure 1).

 **Please do not store objects that can obstruct the hob fans or possibly flammable materials in the drawer.**

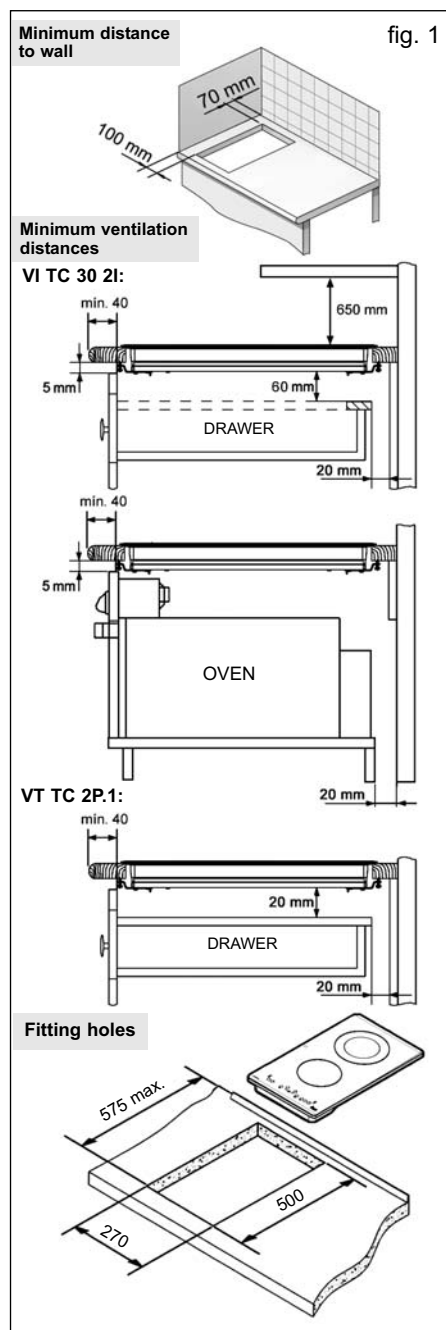
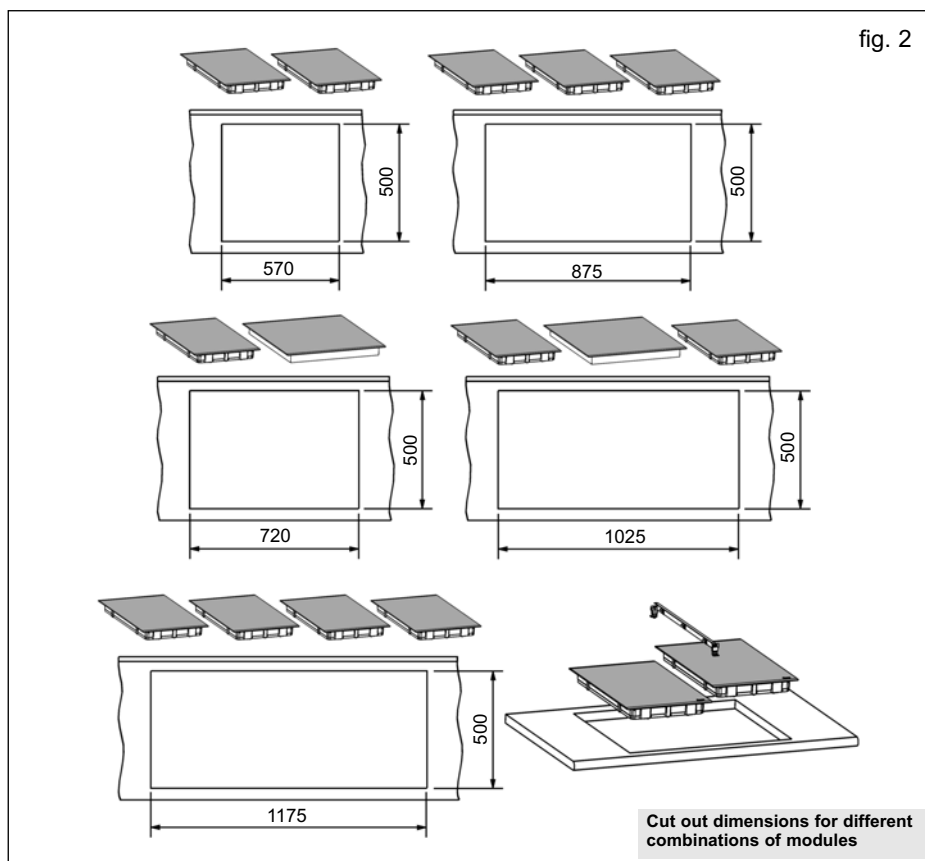


fig. 2



INSTALLATION WITH FAN OVEN UNDER THE HOB

 The oven should be installed according to the corresponding manual.

An opening of 20 mm should be made in the back part of the cabinet in order to allow cold air to enter (see figure 1).

 **When hobs are handled before being installed, care should be taken in case there is any protruding part or sharp edge which could cause injury.**

 **When installing units or applian-**

ces above the hob, the hob should be protected by a board so that the glass cannot be damaged by accidental blows or heavy weights.

 **The glues used in manufacturing the kitchen unit and in the adhesive on the decorative laminate of the worktop surface should be made to tolerate temperatures of up to 100°C.**

 **TEKA assumes no responsibility for any malfunction or damage caused by faulty installation.**

PLEASE REMEMBER THAT THE GUA-

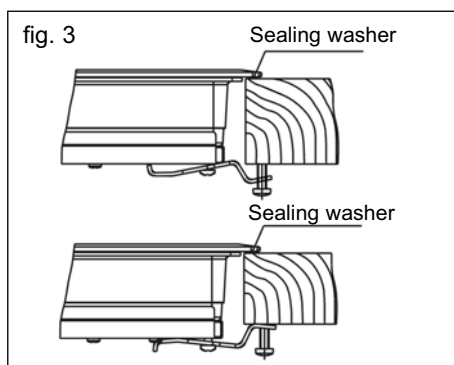
RANTEE DOES NOT COVER THE GLASS IF IT SUFFERS A VIOLENT BLOW OR IF IT IS USED IMPROPERLY.

GB

Fastening the hob

When the gap has been properly sized, the sealing washer should be put on the lower face of the glass. **Silicone should not be applied between the glass and the unit worktop because if it becomes necessary to remove the hob from its position, the glass could break when trying to detach it.**

To secure the hob to the cabinet, four brackets should be fastened to the existing holes on the bottom part of the casing (two in the front and two in the back). There are two possibilities of where the brackets may be placed, just as is shown in figure 3.



Depending on the thickness of the cabinet, it may be necessary to use the self tapping screws that are provided as compliments for securing; insert them in the circular holes of the bracket. The thread of this hole will be made when the screw is inserted inside of it. The thread should be made before fastening the bracket to the hob.

Connecting the electricity

The electric connection is made via an omnipolar switch or plug where accessible, which is suitable for the intensity to be tolerated and which has a minimum gap of 3 mm between its contacts, which will ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the hob.

The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.

If the flexible supply cable fitted to these appliances ever needs to be changed, it should be replaced by TEKA's official service.

The input cable should not be in contact either with the body of the hob or with the body of the oven, if the oven is installed in the same unit.

Technical Information

Technical details

Class 3 hob.

The supply voltage and frequency will be as shown on the rating plate.

Dimensions and characteristics

GB

Models	VT TC 2P.1 TR 3220	VI TC 30 2I	VT CM 30 2P
Hob dimensions			
Height (mm)	62	55	85
Length (mm)	520	520	520
Width (mm)	300	300	300
Dimensions of the placement in the unit			
Length (mm)	500	500	500
Width (mm)	270	270	270
Depth (mm)	58	51	58
Configuration			
Inducción hotplate 2,300 / 3,200* W		1	
Inducción hotplate 1,400 / 1,800* W		1	
Radiant hotplate 700 / 1,700 W	1		
Radiant hotplate 1,200 W	1		1
Radiant hotplate 1,800 W			1
Electrics			
Nominal Power (W) for 230 V	2.900	3.700	3.000
Supply voltage (V)	230 V	230 V	230 V
Frequency (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Induction power with the Power function enabled.

Use and Maintenance

GB

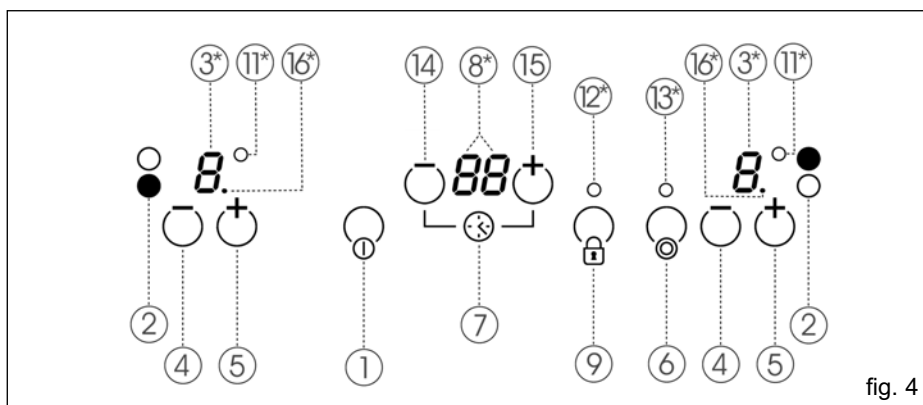


fig. 4

Touch control user instructions (model VT TC 2P.1-TR 3220)

CONTROL PANEL ELEMENTS (see fig. 4)

- ① On/off sensor button.
- ② Indicators of the heating element.
- ③ Power and/or residual heat indicators.
- ④ Power reduction sensor button (less).
- ⑤ Power increase sensor button (more).
- ⑥ Outer ring selection sensor button (double circuit heating element).
- ⑦ Timer / clock indicator.
- ⑧ Chosen time indicator (clock).
- ⑨ Locking sensor button (locks the rest of the sensors, except on / off sensor).
- ⑪ Indicator light of the timed heating element.
- ⑫ Indicator light of the activated locking option.
- ⑬ Indicator light showing double circuit of the heating element is on.
- ⑭ Sensor button to reduce the time on the clock (less).
- ⑮ Sensor button to increase the time on the clock (more).
- ⑯ Decimal point.

NOTE: * Only visible when device is in operation.

Actions are carried out using the sensors marked on the control panel. It is not neces-

sary put pressure on the glass; by simply touching the sensor with your finger you will activate the desired function.

Each action is confirmed with a beep.

The first time you connect the hob to the electricity or if a power outage occurs, the device will carry out a self-check and will remain with the "lock activated" (indicator light 12 on).

Press the locking sensor ⑨ until the indicator light turns off. The hob will become unlocked.

TURNING ON THE APPLIANCE

- 1 Touch the on sensor ① for at least one second.

The touch control panel will become activated and you will hear a beep. If a cooking zone is hot, the corresponding indicator will show an *H* and a *D* alternately.

The next action must be taken within 10 seconds; otherwise, the touch control panel will turn off automatically.

When the touch control panel is activated, it can be disconnected at any time by tou-

ching sensor  (1), even if it has been locked (locking function activated). Sensor  (1) is always able to disconnect the touch control panel.

ACTIVATING THE HEATING ELEMENTS

The heating elements are deactivated, with their respective power indicators (3) to , until a power level is chosen. If all of the heating elements are at , you have 10 seconds to activate one of them; otherwise, the touch control panel will turn off automatically.

Use the sensor  and  (5/4) to choose a power level. If you touch sensor button  (5), the heating element will reach level  and for each additional touch, the power level will increase until a maximum of . Using sensor button  (4), you can reduce the power level.

To rapidly turn the heating element on to the maximum power: with the heating element at , touch sensor button  (4). The heating element will activate at its maximum power level (level ).

If you keep touching either of these two sensor buttons, they will repeat the action every half second, and it is not necessary to make successive pulsations.

TURNING OFF THE HEATING ELEMENTS

Use sensor button  (4) to lower the power level to level . The heating element will turn off automatically.

To rapidly turn the heating element off: regardless of the power level, if you simultaneously touch the sensor buttons  and  (5/4), the heating element will turn off immediately.

When a heating element is turned off, an H will appear in its power indicator if the glass surface is hot, which means that there is a risk of burns. When the temperature has decreased, the indicator will turn off, if the hob is disconnected or, if it is connected, the indicator will have a .

TURNING OFF THE APPLIANCE

You can turn off the hob at any time by pressing sensor button  (1). When doing so, you will hear a sound and the power indicators (3) will turn off, provided that the residual heat H indicators do not need to be activated.

Locking the hob's sensors

You can use the locking sensor button  (9) to lock all of the sensor buttons of the control panel. This will allow you to prevent undesirable operations from occurring accidentally and it will make it so children are not able to manipulate the device. Once the sensor button lock has been activated, indicator light (12) will turn on.

Nonetheless, if the touch control panel is on, it is possible to turn it off using the on/off sensor button  (1) even if the appliance is locked (indicator light 12 is on). On the other hand, if the touch control panel is turned off, the locking function does not allow the on/off sensor button  (1) to be used.

To deactivate the locking function, press locking sensor button  (9) again. The corresponding indicator light (12) will turn off and it will be possible to once again use the rest of the sensor buttons on the control panel.

Double circuit hotplate

The double circuit hotplate makes it possi-

GB

ble to also use the outer ring, next to the inner circuit, so that the cooking surface adapts better to the size of the cookware.

Connection / activation of outer ring

- 1 Choose the desired power level (from 1 to 9) using sensor buttons  or  (5/4) in the double circuit heating element located in the upper part of the cooker.
- 2 Touch sensor button  (6) to activate the outer ring. Indicator light (13) will turn on, which indicates that the outer ring is activated.

Disconnection / deactivation of outer ring

- 1 Touch sensor button  (6). Indicator light (13) turns off and the outer ring will be disconnected. The inner ring will continue to be turned on until the heating element is disconnected.

Heat-up function (Automatic start of cooking)

This function will help you when cooking, since it is not necessary to be there at the same time. The touch control panel pre-programmes the chosen hotplate to the maximum power level and then lowers it to the desired power level, chosen by you, after a certain amount of time. (See table 1).

Table 1

Level selected	HEAT-UP COOKING FEATURE (Time in seconds)
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

ACTIVATING THE HEAT-UP FUNCTION

- 1 Choose power level 9 and then touch sensor button  (5). The decimal point of the power indicator will blink for 10 seconds.
- 2 Before 10 seconds have passed, choose the power level (between 1 and 9). After 10 seconds, you will hear a sound and the decimal point (16) will stay on, which indicates that the automatic boost function is activated. If the chosen level is 1 or 9, the heat-up function will not be activated.

Example:

You want to cook at power level 5 on a hotplate and you want to quickly heat up the element at the beginning.

Choose power 9, touch sensor button  (5) again and the decimal point will blink. Next, use sensor button  to lower the power level to 5. The system will keep the heating element at power level 9 (maximum) for 150 seconds; after that time, the system will automatically lower the power level to 5.

MODIFYING THE POWER LEVEL DURING THE HEAT-UP

With the heat-up function activated, press sensor button  (5) and the system will change the power level to the new value chosen; however, if the new power level chosen is 9, the function will be deactivated.

When increasing the power level using sensor button  (5) the system takes into account the time passed up until that point.

Example:

You are cooking on a heating element where the heat-up function is activated and you have chosen power level 1 (60 seconds of automatic boost) and after 30 seconds you change to power level 4 (390 seconds). The remaining automatic boost time will be 360 seconds (390 seconds minus 30 seconds).

DISCONNECTING THE HEAT-UP FUNCTION

This function can be cancelled before it has finished.

- 1 Touch sensor  (4). The decimal point will disappear. The automatic boost function is automatically deactivated. The decimal point disappears (16) and the heating element will stay on at a constant power level.

Safety cut-off**MAXIMUM OPERATION TIME**

If one or various heating elements are accidentally left on, they will be disconnected automatically after a certain amount of time has passed since the last action using the element. (See table 2)

Table 2

Power selected	MAXIMUM OPERATION TIME (in hours)
	RADIANT HOTPLATES
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

When the "safety cut-off" has occurred, the residual heat indicator *H* of the corresponding heating element will appear in the power indicator.

SAFETY IN CASE OF COVERED SENSOR BUTTONS

The touch control panel has a function that makes it so the device automatically detects when there is an object (cookware, rag or certain liquids) covering the panel sensor buttons for more than 10 seconds. This makes it possible to prevent the object from activating or deactivating a heating element without you realising it.

When the touch control panel disconnects the device for safety reasons, it begins to beep for a maximum of 2 minutes until the object covering the control panel is removed. After this time, the beeping stops even if the object has not been removed.

Timer function

This function will help you when cooking, since it is not necessary to be there at the same time: using this function you can time a heating element, which will turn off automatically once the chosen time has passed. The appliance allows you to use the timer with the two heating elements at the same time, if you so choose.

The function is controlled using the time increase/decrease sensor buttons  and  (14/15) associated with the clock (7).

Setting the timer for one heating element

- 1 Touch one of the two sensor buttons of the clock  and  (14/15). A blinking  will turn on in the power level indicator of the heating element, which indicates that we must choose one of them.

2 Press either of the sensor buttons associated with the heating element with which you want to use the timer. After doing so, the light corresponding to the chosen heating element (11) will turn on and a blinking  will appear in its power level indicator. The time indicator of the clock (8) will show a blinking .

3 Choose a timer time for the chosen heating element. This can be done using the sensor buttons  or  (14/15) of the device. The increase or decrease will be done minute by minute, which allows for a time that can vary between 1 and 99 minutes.

The time will be set after 5 seconds since the last pulsation on the sensor buttons of the clock. Afterwards, the digits will stop blinking. If you have not chosen a value or if you touch a sensor button other than those indicated  and  (14/15), the timer will turn off.

Once the chosen time has passed, the heating element where the timer was used will disconnect and the clock will emit a series of beeps for 1 minute. To stop the beeping, touch any of the sensor buttons.

Modifying the programmed time

Once the timer has been set for a heating element, the timer time may be changed if desired.

1 Touch the sensor button of the clock  or  (14/15) and choose the heating element whose timer time you want to change by touching any of its sensor buttons.

2 The timer indicator will then show you in a blinking manner the remaining time of the timer. The power level indicator of the heating element will show a blinking

. At that time, you can change the timer time by using the sensor buttons  and  (14/15) of the clock.

The time will be set after 5 seconds have passed since the last pulsation on the sensor buttons of the clock or by touching the sensor button of any heating element other than the heating element corresponding to the timer. Afterwards, the digits will stop blinking.

If, after 5 seconds have passed the marked time is still , the timer has not been set for this heating element. The indicator light will turn off and the  will disappear.

Setting the timer for a new heating element

It is possible to set the timer for more than one heating element at a time. To do so, repeat the steps in the section "Setting the timer for one heating element".

When the timer is being used for more than one heating element, the time indicator (8) will alternately show the remaining time for each one of the heating elements. The value shown by the indicator corresponds to the heating element whose power level indicator is showing a blinking  and there is a light turned on next to the indicator of the timed heating element.

Quickly turning off timer

It is possible to cancel the timer for a heating element in various ways:

- * Simultaneously press the sensor buttons  and  (14/15) del reloj. of the clock. By doing so, the timer of the chosen heating element () will turn off.
- * Turn off the heating element. The corresponding heating element will be cancelled.

* Change the timer time by following the steps described in the section "Modifying the programmed time" until the timer reaches 00.

NOTE: it is possible to set the time for a heating element that has a 0 power level. In this case, the timer will work as a chronometer counting backwards.

Actions are carried out using the sensors marked on the control panel.

It is not necessary put pressure on the glass; by simply touching the sensor button with your finger you will activate the desired function.

Each action is confirmed with a beep.

GB

Touch control user instructions (model VI TC 30 2I)

CONTROL PANEL ELEMENTS (see fig. 5)

- ① On/off sensor button.
- ② Indicator light of the heating element.
- ③ Power, time and residual heat indicators.
- ④ Power/time reduction sensor button (less).
- ⑤ Power/time increase sensor button (more).
- ⑥ "Stop" function sensor button.
- ⑦ Timer/chronometer selection sensor button.
- ⑧ Indicator light of the activated locking option.
- ⑨ Indicator light of the timed heating element.

TURNING ON THE APPLIANCE

- 1 Touch the on sensor button ① (1) for at least one second.

The touch control panel is activated and all of the power level indicators (3) have a 0. If a cooking zone is hot, the corresponding indicator will have an H instead of a 0.

The next action must be taken within 10 seconds; otherwise, the touch control panel will automatically turn off.

When the touch control panel is activated, it can be disconnected at any time by touching sensor button ① (1), even if it has been locked (safety lock function activated). Sensor button ① (1) is always able to disconnect the touch control panel.

NOTE: * Only visible when device is in operation.

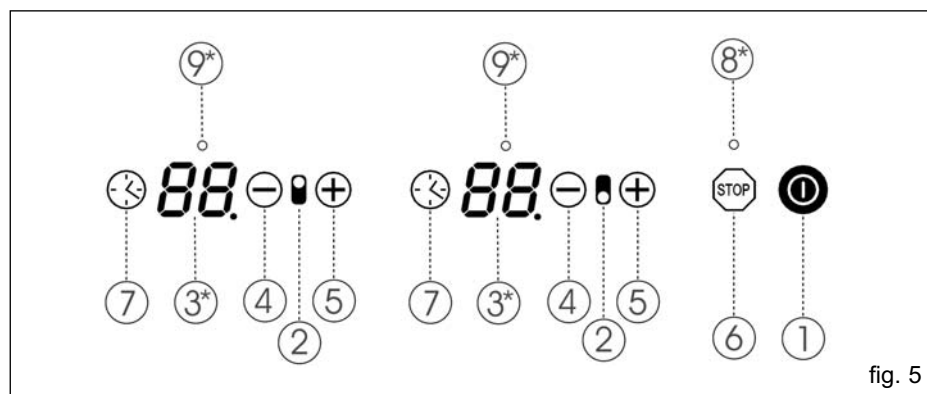


fig. 5

ACTIVATING THE HEATING ELEMENTS

Once the touch control panel has been activated by using sensor button ① (1), you can turn on the chosen heating elements.

- 1 With the sensor button ⊕ or ⊖ (5/4), choose the desired power level (from 1 to 12).
- 1 With the sensor button ⊕ or ⊖ (5/4) choose the desired power level (from 1 to 12).
- 2 Place cookware over the cookware zone. The cookware recognition function will activate the induction coil.

The sensor buttons ⊕ and ⊖ are repetitive, so if you keep your finger pressed on the sensor buttons they will increase or decrease in a continuous manner.

The appliance will disconnect if no cookware has been placed on the cooking zone after 10 minutes have passed since the cooker has been turned on.

To rapidly turn the heating element on to the maximum power: choose the heating element and touch sensor button ⊖ (4). The heating element will activate at its maximum power level (level 12).

TURNING OFF THE HEATING ELEMENT

- 1 Use sensor button ⊖ (4) to lower the power level to level 0. The heating element will turn off automatically.

To rapidly turn the induction element off: regardless of the power level, if you simultaneously touch sensor buttons ⊕ and ⊖ (5/4), the heating element will turn off immediately.

When a heating element is turned off, an *H* will appear in the corresponding power

indicator if the glass surface is hot in the corresponding cooking zone, which means that there is a risk of burns. When the temperature has decreased, the indicator will turn off (if the hob is disconnected) or, if the hob is connected, the indicator will have a 0.

TURNING OFF THE APPLIANCE

The device may be turned off at any time by touching the general on/ off sensor button ① (1). In stand-by mode, an *H* will appear in the zones that are hot. The indicators of the rest of the heating elements will not light up.



After use, disconnect the device using the control; do not rely on the cookware detector.

Locking the hob's sensors

The safety function can be activated after connecting the hob. To do so, touch sensor button ① (1) to activate the touch control. Immediately touch sensor buttons ③ (7) and ⊖ (4) at the same time. The indicator light of the "Stop" function (8) will turn on, which indicates that the control panel is locked, except for sensor button ① (1).

The electronic control will remain locked, even after disconnecting the control using sensor button ① (1) until the user unlocks it.

Unlocking to cook

If you want to unlock the control and cook, touch sensor button ① (1) to activate the touch control. Immediately afterward touch sensor buttons ③ (7) and ⊖ (4). The indicator light of the "Stop" function (6) will turn off, which indicates that the control panel is unlocked.

If the event of a power cut, the locking function is cancelled as if it were connected.

Keep warm function

By using this function, it is possible to keep the food warm that is inside cookware placed on a cooking zone.

- 1 There is cookware on one of the heating elements at a previously chosen cooking level.
- 2 It is necessary to press the reduction sensor button  (4) to reduce the cooking level so that it is less than 1. Once it appears  in indicator (3), the function is activated.

To disconnect this function, just touch sensor button  (4) again. This function will only work for a maximum of 120 minutes, after which time the hob will disconnect.

STOP function

By using this function, it is possible to make a pause during the cooking process. If the timer function is also activated, it will also be paused. If the timer were working, it would stop and then continue again.

Activating the Stop function

- 1 The cookware is located on the cooking zones, which are working at a certain level.
- 2 Touch the Stop sensor button  (6). The letters S-T-O-P will appear in the power level indicators instead of the chosen cooking levels. The function will be paused.

Deactivating the Stop function

- 1 Touch the Stop sensor button  (6) and then any other, except the on/off sensor

button  (1). Cooking shall begin again where it left off (power levels, time established).

The second sensor button must be touched within 10 seconds; otherwise, the hob will disconnect. If cooking has not been restarted 10 minutes after the pause, the device will turn off.

Timer function

This function will help you when cooking, since it is not necessary to be there at the same time: using this function you can time a heating element, which will turn off automatically once the chosen time has passed.

The timed heating element indicators (9) will show that the function is activated.

If the timer is not being used with any of the heating elements (no indicator light (9) on), the clock can be used as a chronometer that counts backwards (see section "Using the clock as a chronometer").

In these models, you can use the clock as a chronometer for periods of time from 1 to 99 minutes and as a timer for heating elements for periods of time from 1 to 99 minutes. All of the cooking zones can be programmed independently and at the same time.

Setting the timer for one heating element

- 1 Place cookware on the cooking zone and choose a power level from 1 to 11 by using the sensor buttons  or  (5/4).
- 2 Touch the sensor button of the clock  (7) to activate the function.

GB

- 3** Immediately afterward, insert a cooking time between 1 and 99 minutes by using the sensor buttons $\oplus$ or $\ominus$ (5/4). With the first, the value will begin at 1. With the second, the value will begin at 30. By touching both at the same time, the value will be restored to 00.

After a short time, the clock will begin to control the time automatically. The indicator light (9) corresponding to the cooking zone where the timer is being used will stay lit. If you want to set the timer for another heating element, repeat steps 2 and 3.

Once the chosen time has passed, the heating element where the timer was used will disconnect and the clock will emit a series of beeps for several seconds. The time indicator will show a flashing 00 together with the indicator light of the heating element that has been disconnected.

If the cooking zone that has been turned off is hot, its indicator will have an *H* or, if it is not hot, a *U*. To stop the beeping, touch any sensor button.

Modifying the programmed time

To modify the programmed time, touch the sensor button of the clock ⌚ (7). It will then be possible to read and change the time by using the sensor buttons $\oplus$ or $\ominus$ (5/4).

DISCONNECTING THE TIMER

If you want to stop the timer before the programmed time has finished.

- 1** Touch the sensor button of the clock ⌚ (7) and then touch sensor buttons $\oplus$ (5) and $\ominus$ (4) at the same time. The timer time will be cancelled.

Using the clock as a countdown timer

In these models, the clock can be used as a chronometer to count backward, even if the timer is being used for a heating element.

CONNECTING THE CHRONOMETER

When the device is on.

- 1** Touch the sensor button of the clock ⌚ (7).
- 2** Input the desired time by using the sensor buttons $\oplus$ or $\ominus$ (5/4). The corresponding indicator light (9) will blink.

Once the chosen time has passed, the clock will emit a series of beeps for several seconds. To stop the beeping, touch any of the sensor buttons, except the on/off sensor button ⏻ (1).

The timer still works when the hob is disconnected. To change the time, it is necessary to connect the cooker using the on/off sensor button ⏻ (1).

Modifying the programmed time

To modify the programmed time, touch the sensor button of the clock ⌚ (7) until the indicator light blinks. It will then be possible to read and change the time.

Energy supplied according to the power level selected



Remember that the heating elements adjust the energy supplied according to the size and type (material) of the piece of cookware being used. A smaller piece of cookware will receive less energy than a larger piece of cookware.

Cookware detection (Induction elements)

The induction cooking zones have an incorporated cookware detector. The power indicator will show the symbol  meaning that "there is no cookware" if no cookware is detected when the zone is on or if the cookware is inadequate.

If the cookware is taken off of the cooking zone while the zone is functioning, the induction element will automatically stop supplying energy and the  "there is no cookware" symbol will go on.

When the cookware is once again placed on the cooking zone, energy will once again be supplied at the power level that was chosen.

The cookware detection time is 10 minutes. If no cookware is placed on the zone during this time, or if the cookware is inadequate, the cooking zone will deactivate. The power indicator will show the symbol "there is no cookware" or .

 **After use, disconnect the cooking zone by using the touch control. Otherwise, an undesired operation could occur in the cooking zone if a piece of cookware is accidentally placed on the cooking zone during the following 10 minutes. Avoid possible accidents!**

Heat-up function (Automatic start of cooking)

This function will help you when cooking, since it is not necessary to be there at the same time. The touch control panel pre-programmes the chosen hotplate to the maximum power level and then lowers it to the desired power level, chosen by you,

after a certain amount of time. (See table 3)

Table 3

Power selected	HEAT-UP COOKING FEATURE (Time in seconds)
1	40
2	48
3	64
4	96
5	120
6	176
7	240
8	320
9	432
10	120
11	192
12	---

GB

ACTIVATING THE HEAT-UP FUNCTION

- 1 Adjust the cooking level to .
- 2 Immediately afterward, activate the function by pressing sensor buttons  (5) and  (4) at the same time. The letter *H* and the number *12* will then blink alternately (*H* and  if no cookware has been placed on the heating element).
- 3 Immediately afterward, use the minus key to choose a lower level, between *1* and *11*, to continue cooking.

The function will work as programmed. After a certain amount of time (see table), cooking will continue at the final power level chosen.

If 10 seconds have passed after carrying out step 2 and a level lower than *12* has not been chosen, the automatic boost function will disconnect.

MODIFYING THE POWER LEVEL DURING THE HEAT-UP

- 1 Change the power using sensor button $\oplus$ (5).

The automatic boost function will stop if the cookware is taken off the heating element. If the cookware is once again placed on the heating element (10 minutes), the automatic boost function will restart where it left off.

It is not possible to active the automatic boost function on the heating elements if the *Power* function is activated.

DISCONNECTING THE HEAT-UP FUNCTION

- 1 Touch sensor button $\ominus$ (4).

The automatic boost function is automatically deactivated and the heating element will stay on at a constant power level.

Power function (Concentration of power)

It is possible to concentrate additional power in the cooking zones (see values indicated with an * in the Presentation section) by using the *Power* function.

- 1 Press sensor button $\ominus$ (4) to adjust the cooking level to the maximum 12 .
- 2 Then press increase sensor button $\oplus$ (5) to activate the Power function. The power level indicator will show the *P* symbol.

The Power function has a maximum duration of 10 minutes. After this time, the power level will automatically adjust to power level 12 .

The cooker has an induction generator

that works with a maximum power of 3,700 watts. Therefore, the Power function cannot be used at the same time on two heating elements.

Once the Power function has been activated on one heating element, the other heating element may use the remaining power up to a total of 3,700 watts. If its power level is too high, the touch control panel will automatically decrease it and the corresponding power indicator (3) will blink.

The Power function may be disconnected by pressing sensor button $\ominus$ (4) while the cooking zone is chosen.

The function may also disconnect automatically if the temperature of the cooking zone is too high. If the cookware is taken off of the cooking zone while the Power concentration function is activated, the remaining time of the function will be detained. If cookware is once again placed on the cooking zone before the cookware detection time has passed (10 minutes), the remaining time will start.

The Power function can also be activated without placing cookware on the cooking zone, but the cooking element will not supply energy until cookware has been placed on the cooking zone.

The Power function has priority over the automatic boost function; therefore, if the Power function is being used, the automatic boost function will be cancelled in the cooking zones of the corresponding side.

Disconnection for safety purposes

MAXIMUM OPERATION TIME

If one or various heating elements are

accidentally left on, they will be disconnected automatically after a certain amount of time has passed since the last action using the element. (See table 4)

Table 4

Level selected	MAXIMUM OPERATION TIME (in minutes)
	INDUCTION HOTPLATES
1	636
2	520
3	424
4	353
5	309
6	260
7	225
8	192
9	164
10	139
11	113
12	90

When the "safety cut-off" has occurred, the residual heat indicator H of the corresponding heating element will appear in the power indicator if there is a risk of burn. Otherwise, a  will be shown.

SAFETY IN CASE OF COVERED SENSOR BUTTONS

The touch control panel has a function that makes it so the device automatically detects when there is an object (cookware, rag or spilled liquids) covering the panel sensor buttons. This makes it possible to prevent the object from activating or deactivating a heating element without you realising it.

When the touch control panel disconnects the device for safety reasons, it begins to beep and it shows an error message until the object covering the control panel is

removed.

If the touch control panel is in stand-by mode, it will not detect the presence of an object on it; nonetheless, to be able to activate the control panel, it is necessary to remove the object on the control panel beforehand.

GB

Overheating safety feature

The induction areas are protected against overheating that may cause damage to the electronic system.

The induction generator has three mechanisms which become active if the temperature rises too high in order to protect the electronic components.

- The inner fan activates to cool the electronic area.
- The power level assigned to the cooking area is adjusted.
- The relevant cooking area is switched off.

The internal fan is automatically enabled and disabled, depending on the temperature of the electronic system. Therefore, the fan may continue to work for a few minutes to cool the electronics if you switch the cooker off when the fan is switched on.

If an induction cooking area were to switch off due to overheating, when restarted, the power level selected would be re-enabled.

Power surges

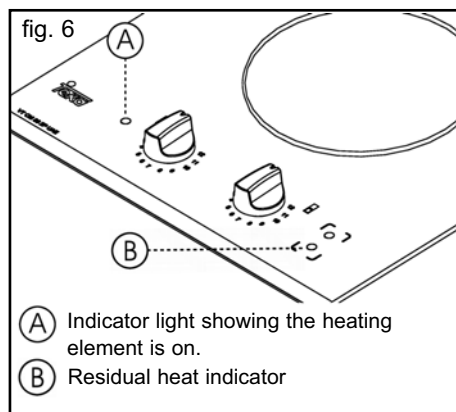


Touch controls can withstand a certain degree of power surges in the electricity supply. Abnormally high power surges can cause the control system to malfunction (as with any type of electrical appliance).

Ceramic hobs with controls instructions (model VT CM 30 2P)

GB

Each of the glass ceramic hob's heating elements is connected to a power regulator that controls the operating and stoppage time of each of them (more or less heat). (See fig. 6)



The hob with the integrated controls (model VT CM 30 2P) has the numbering on the glass. (See fig. 6).

At position "0" the hob does not operate, at position "1" there is not much operating time but a great deal of stoppage time. With the remaining control knob positions, the operating time increases while the stoppage time decreases, until at position "12" where operation is continuous, only cutting off when the warm hotplate's thermostat cuts in to turn off the power when the maximum permitted temperature is reached.

Before turning on one of the hob's heating elements, you should identify the corresponding control. To this end, it is shown beside each control which heating element

it corresponds to.

The amber indicator light at the front of the controls shows that one or more heaters is in operation. The indicator light is situated on the left of the power regularos ("A" in fig. 6).

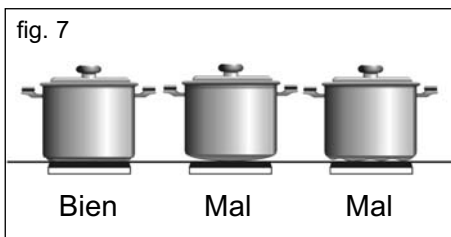
RESIDUAL HEAT INDICATORS

When a heating area reaches a temperature of more than $60 \pm 15^\circ\text{C}$ the corresponding residual heat indicator comes on, and stays on - even if the control is set to zero - until the temperature drops ("B" in fig. 6). However, special attention should be paid to the temperature of the cooking area because there is a possibility, albeit remote, that the indicator will fail and that the temperature in that area will not be shown.

Suggestions and recommendations

To ensure maximum performance from your hob, follow these guidelines:

- * Use pans with a flat base, as the greater the surface contact between the pan and the glass, the greater will be the heat transmission. We recommend the use of heavy pans so that the base is more difficult to dent. Figure 7 shows how pans that are dented or concave have a smaller contact surface.
- * With radiant hotplates, it is recommended that you do not use pans with a diameter which is less than the diameter of the heating area that is shown, or the energy issued by the part outside the pan will be wasted.
- * Make sure that the pans are well centred on the outlines shown on the heating area.
- * Dry the pans' bases before putting them on the glass ceramic hob.



- * Do not leave any plastic object or utensil, or any aluminium foil, lying on the glass ceramic hob.
- * Do not drag pans with corners or edges that could damage the glass.
- * Do not use the radiant hotplates without a pan on the area that is switched on.
- * Do not cook with plastic pans.
- * Pans should be made of a material which is heat-resistant so that they do not melt on the glass.
- * The glass will tolerate bangs from big pans that do not have sharp edges. Be careful with impacts from small, sharp instruments.
- * Avoid spilling sugar, or products containing sugar, on the glass, since these may react with the hot glass and damage the surface.



When you cannot turn off a hot-plate because a cream, a soup or something similar has boiled over, soak a cloth in water and wipe it over the touch control, cleaning off the food, and keep the cloth on the On/Off sensor so that the touch control disconnects.



The induction generator complies with the applicable european standards. Nevertheless, we recommend that those people using cardiac devices such as pacemakers should consult their doctor or, if in doubt, they should not use the induction areas.

Cleaning and care

To maintain the glass ceramic hob in good condition, it should be cleaned with suitable products. The glass ceramic hob should be cleaned after each use, when it is lukewarm or cool. This will make cleaning easier as it will avoid any build-up of dirt from repeated use.

Never use aggressive cleaning products or products that can scratch the surfaces (see the table that shows various common products that may be used). Steam-based appliances should not be used to clean the hob.

LOOKING AFTER THE GLASS

The degree of soiling should be taken into account when cleaning, and the items and products used should vary according to this.

Light soiling

Light, non-sticky, soiling can be cleaned with a damp cloth and a soft detergent or warm, soapy water.

Heavy soiling

Serious dirt and grease should be cleaned using an agent specially made for glass ceramic. Please follow the manufacturer's instructions.

Sticky stains that have been burned in can be removed by using a scraper with a razor blade.

Rainbow colouring: Caused by pans that have dry bits of grease on their base or when grease gets between the glass and the pan while cooking. Can be removed from the surface of the glass using a nickel

GB

scourer with water or with a special glass ceramic cleaner.

Plastic objects, sugar, or food with a high sugar content that are melted onto the hob should be removed immediately while hot, using a scraper.

When the glass's colour changes.

This does not affect its effectiveness or stability, and is generally caused by inadequate cleaning or by poor-quality pans.

Metallic sheens are caused by metal pans sliding over the glass. They can be removed by thorough cleaning with a special, glass ceramic cleaning agent, although it may be that the cleaning needs to be repeated more than once.

Worn trim is the result of using abrasive cleaning products or pans with uneven bases which wear down the serigraphy.

Please note:

 **Take great care when using the glass scraper. The blade can cause injury!**

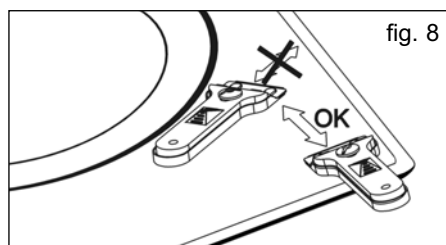


fig. 8

 **If you do not use the scraper properly, the blade could break and pieces may get stuck between the decorative side-piece and the glass. If this happens, do not try to remove the pieces with your hand - use pliers or a sharp-pointed knife. (See fig. 8)**

 **Only use the blade on the glass ceramic surface - avoid the body of the scraper coming into contact with the glass, since this could scratch the glass ceramic.**

 **Use blades that are in perfect conditions, and change the blade as soon as it shows any sign of wear.**

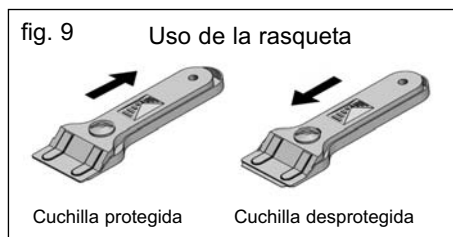
 **When you finish using the scraper, fold it away and cover it well up.**



RECOMMENDED CLEANING PRODUCTS

Product	Should it be used to clean...	
	...the glass?	...the surround?
Soft and liquid detergents	YES	YES
Aggressive or powder detergents	NO	NO
Special glass ceramic cleaning agents	YES	YES
Grease-removing sprays (ovens, etc.)	NO	NO
Soft cloths	YES	YES
Kitchen towels	YES	YES
Kitchen cloths	YES	YES
Nickel scourers (never use dry)	YES	NO
Steel scourers	NO	NO
Hard synthetic scourers (green)	NO	NO
Soft synthetic scourers (blue)	YES	YES
Glass scrapers	YES	NO
Liquid polish for domestic appliances and/or glass	YES	YES

(See fig. 9)



Packaging materials are organic and fully recyclable. Plastic components are identified by marking >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Throw out packaging materials, such as household waste, in the container of your municipality.

GB

 **Pans may stick to the glass if something has melted between them. Do not attempt to unstick the pan when it is cold - you could break the glass ceramic.**

 **Do not stand on the glass or lean on it, for it might break and cause injury. Do not put any objects down on the glass.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserves the right to alter its manuals in any way it deems necessary or useful while not altering their basic characteristics.

Environmental considerations

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

If something doesn't work

Before calling the Technical Service, please make the following checks:

GB

Fault	Possible cause	Possible solution
FOR ALL THE MODELS:		
The touch control will not turn on or, when it is on, it does not respond		
	There is moisture on the sensors and/or you have moist fingers.	Keep the keypad surface and/or your fingers clean and dry.
	The lock is activated.	Deactivate the lock.
During cooking it suddenly starts to beep		
	There is a cloth, container or some liquid on top of the keypad.	Remove any object that is covering the keypad, and/or clean up any liquids split on it.
	The timer was switched on and the programmed time has elapsed.	Press the timer sensor to deactivate the beeping.
The hob (or one of the hotplates) turns off during cooking		
	There is a cloth, container or some liquid on top of the keypad.	Remove any object covering the keypad.
	One or several of the hobs has overheated.	Leave the overheated hobs to cool down for a few minutes before turning them on again.
MODEL VI TC 30 2I		
A hob turns off and the message: <i>E2</i> is displayed.		
	The glass has reached an excessive temperature.	Take the pan off the hob and allow the glass to cool.
Message <i>U400</i> and the beeping signal		
	Sobretensión en la red de distribución eléctrica	Contacte con el Servicio Técnico
Continuous beeping, disconnection of control and symbol  on displays		
	There is an object or liquid covering up the touch control.	Remove the object or liquid that is covering the touch control.

Fault	Possible cause	Possible solution
The induction zones are not heating up		
	The pan is unsuitable (it does not have a ferromagnetic base or it is too small).	Check that the pan base reacts to a magnet, or use a larger pan.
When you start using the induction zones, you hear a buzzing sound		
	The pan is light or made up of more than one part. The buzzing comes from energy being transmitted directly to the base of the pan.	This buzzing is not a fault. If, however, you wish to avoid it, lower the power level slightly or use a pan that has a heavier base, and/or that is made of a single part
The sound of a fan can be heard while cooking, and it continues when the cooker has been turned off.		
	There is a fan in the induction zones to cool the electronics.	The fan only comes on when the electronics heat up - when the temperature goes down it goes off automatically, whether or not the hob is on.
When frying or making a stew, the energy in the induction zones seems to decrease ("the hotplate gets less hot")		
	If the temperature of the glass or of the electrics gets too high while cooking, a self-protection system is triggered that adjusts the power of the hotplates so that the temperature does not get any higher.	Overheating problems while cooking only occur under conditions of extreme use (cooking for a long time at full power) or when the hob has been wrongly installed. Check that the hob has been installed as described in the instruction manual.
MODEL VT TC 2P.1-TR 3220		
An F appears on the visual display		
	Electrical failure.	Call Technical Support.

Hinweise zur Benutzung der Gebrauchsanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Wir sind davon überzeugt, dass das TEKA-Kochfeld, das Sie erworben haben, Ihren Bedürfnissen in vollem Umfang gerecht wird.

DE

Dieses moderne, funktionelle und praktische Modell wurde aus erstklassigen Werkstoffen gefertigt. Sowohl die Materialien als auch der gesamte Herstellungsprozess unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Um eine optimale Nutzung des Geräts zu gewährleisten, bitten wir Sie, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und die Anweisungen genau zu befolgen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf, um sie jederzeit konsultieren zu können und auf diese Weise die Garantiebedingungen zu erfüllen.

Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie unbedingt den Garantieschein zusammen mit dem Kaufbeleg für das Gerät vorlegen.

 **Bewahren Sie den Garantieschein oder gegebenenfalls das Merkblatt mit den technischen Daten während der gesamten Lebenszeit des Gerätes zusammen mit der Bedienungsanleitung auf. Sie enthalten wichtige Angaben zu den technischen Daten des Geräts.**

Sicherheitsvorschriften

Lesen Sie vor der erstmaligen Inbetriebnahme die Anweisungen zu Einbau und Anschluss aufmerksam durch.

Diese Kochfeld-Modelle können in die sel-

ben Möbel-Module eingebaut werden wie die Herde der Marke **TEKA**.

Aus Sicherheitsgründen müssen Einbau und Anschluss von autorisiertem Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften ausgeführt werden. Aus dem gleichen Grund dürfen Arbeiten im Innern des Kochfeldes nur von Fachpersonal des **TEKA**-Kundendienstes durchgeführt werden.

Achtung:

 **Bei Brüchen oder Sprüngen im Glaskeramik-Kochfeld sofort außer Betrieb nehmen und vom Netz abschalten. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr.**

 **Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einem externen Zeitschalter (der nicht im Gerät selbst integriert ist) bzw. mit einem Fernsteuerungssystem konzipiert.**

 **Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät reinigen.**

 **Das Gerät und einzelne Bauteile können sich während des Betriebs erhitzen. Das Heizelement nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sind von Kochfeldern fernzuhalten außer sie befinden sich unter ständiger Aufsicht.**

 **Dieses Gerät ist NICHT dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder dürfen die benutzerseiti-**

ge Reinigung und Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



Vorsicht. Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten.

Entzündete Öle und Fette niemals mit Wasser löschen! Bei Brand das Gerät abschalten und die Flammen mit einem Deckel, Teller oder einer Decke löschen.



Das Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden. Treffen Sie Maßnahmen gegen mögliche Brandrisi-



Bei eingeschalteten Kochzonen bzw. auch einige Zeit, nachdem sie ausgeschaltet wurden, sind einige Bereiche des Feldes so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Halten Sie Kinder davon fern.



Metallische Ding wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel, dürfen nicht das Kochfeld gelegt werden, damit sie sich nicht eshitzen.



Die Induktions-Kochfelder erhitzen sehr schnell, daher sollte das Anko-



chen von Öl nicht unbeaufsichtigt erfolgen, da es entflammen könnte.

Aufgrund der hohen Temperaturen die ein Pyrolyse-Backofen erreichen kann, wird empfohlen das Induktions-Kochfeld nicht während der Selbstreinigung zu verwenden.



Die Induktions-Kochfelder erhitzen sehr schnell, daher sollte das Anko-

Einbau

EINBAU- UND EINSTELLUNGSARBEITEN SIND VON AUTORISIERTEM FACHPERSONAL UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN AUSZUFÜHREN.

Einbauort für das Kochfeld

DE

Für die Installation der hier beschriebenen Modelle muss in die Arbeitsplatte des Möbelstücks eine Öffnung mit den in Abbildung 2 angegebenen Abmessungen geschnitten werden.

Das Befestigungssystem des Geräts ist für Küchenmöbel mit einer Wandstärke von 20, 30 und 40 mm vorgesehen.

Zwischen der Auflagefläche für das Kochgeschirr und der Unterseite des oberhalb der Arbeitsplatte angebrachten Möbelstücks bzw. der Dunstabzugshaube muss ein Mindestabstand von 650 mm eingehalten werden. Ist in der Einbauanleitung für die Dunstabzugshaube ein größerer Abstand angegeben, muss dieser Wert beachtet werden.

Der Schrank, in den das Kochfeld mit dem Backofen eingebaut werden soll, muss in geeigneter Weise befestigt sein.

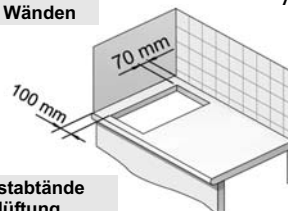
STANDORT MIT BESTECKSCHUBLADE ODER UNTERSCHRANK

Falls der Einbau eines Schanks oder einer Besteckschublade unter dem Kochfeld gewünscht wird, muss bei den Kochfeldern VT TC 2P.1 eine Trennplatte zwischen Kochfeld und dem entsprechenden Möbelstück eingefügt werden.

Bei gemischten Induktions-Glaskeramik-Kochfeldern, unter denen ein Unterschrank oder eine Besteckschublade vorgesehen ist, muss eine Trennplatte angebracht werden. Diese Platte sollte sich 20 mm unter

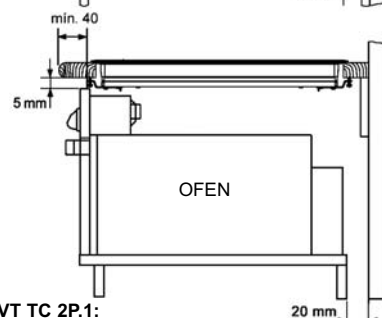
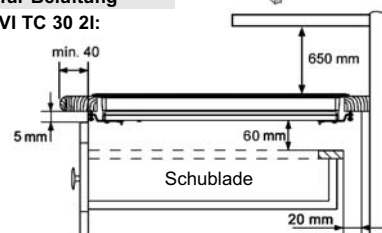
Mindestabstände
zu den Wänden

Abb. 1

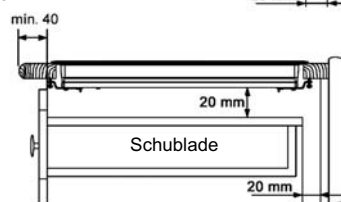


Mindestabstände
für Belüftung

VI TC 30 2I:



VT TC 2P.1:



Einbauöffnungen

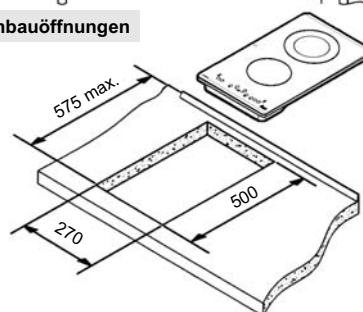
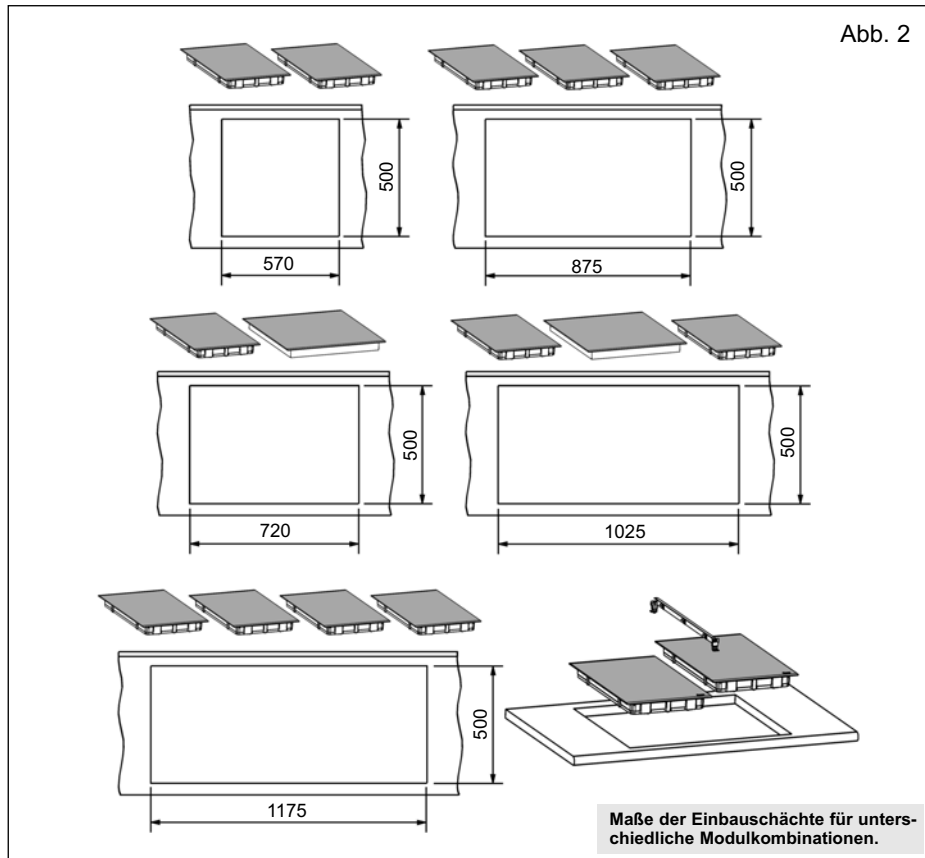


Abb. 2



DE

der Kochfeldunterseite befinden und wenigstens 20 mm Freiraum zur Rückseite des Unterschranks lassen (Abb. 1).

Damit wird vermieden, dass es unter dem Gerät zu zufälligen Berührungen mit der heißen Gehäusesseite des Glaskeramik-Kochfelds kommt (Abb. 1).

⚠ Bitte bewahren Sie in der Schublade weder Gegenstände, welche die Ventilatoren des Kochfelds verstopfen könnten, noch leicht brennbare Materialien auf.

STANDORT MIT HEISSLUFTOFEN UNTER DEM KOCHFELD

Der Einbau des Ofens erfolgt wie in der entsprechenden Gebrauchsanweisung angegeben.

Bei einem Einbau über einem Heißluftofen muss berücksichtigt werden, dass dieses Kochfeld nur für den Betrieb mit Öfen der Marke TEKA zertifiziert ist.

Es muss ein Freiraum an der Vorderseite der Unterschranks gelassen werden, um die heiße Luft abziehen zu lassen. Dieser Freiraum muss mindestens 5 mm hoch

und so breit wie der Unterschrank sein.

Auf der Rückseite des Unterschranks muss eine etwa 20 mm große Öffnung vorhanden sein, um die Zufuhr von Kaltluft zu ermöglichen (Abb. 1).

Verankerung des Kochfelds

DE

Auf der Rückseite des Möbels muss ein 15 mm breiter Lüftungsspalt vorgesehen werden, durch den Kaltluft einströmen kann. Nach dem Ausschneiden der Einbauöffnung mit den angegebenen Maßen wird auf die Unterseite der Glaskeramikplatte die Gummidichtung aufgebracht. **Kleben Sie die Glaskeramik-platte nicht direkt mit Silikon auf die Arbeitsplatte des Einbaumöbels. Falls der Herd ausgebaut werden muss, kann die Glaskeramik beim Versuch, sie vom Möbel zu trennen, brechen.**

Für die Anbringung des Kochfelds am Unterschrank werden vier Klammern mitgeliefert, die an den Löchern der Gehäuseunterseite zu befestigen sind (zwei vorne und zwei hinten). Es gibt zwei alternative Positionen für die Anbringung der Klammern, die in Abbildung 3 gezeigt werden.

Je nach Stärke der Schrankmaterials müssen Sie möglicherweise die als Befestigungszubehör mitgelieferten selbstschnei-

denden Schrauben verwenden, indem Sie sie im runden Loch der Klammer anbringen. Das Gewinde dieses Lochs entsteht beim Eindrehen der Schraube, das vor Anbringen der Klammern am Kochfeld erfolgen sollte.

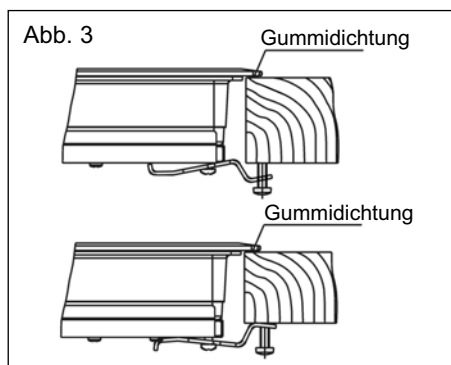
Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss muss über einen zugänglichen, für die angegebene Stromstärke ausgelegten und mit einer Kontaktöffnung von min. 3 mm versehenen Stecker oder Schalter mit allpoliger Trennung vom Netz erfolgen, um eine wirksame Unterbrechung der Stromversorgung im Notfall oder bei der Reinigung des Kochfelds zu gewährleisten.

Der Anschluss muss vorschriftsgemäß geerdet werden.

Falls das flexible Netzkabel dieser Geräte gewechselt werden muss, ist der offizielle Kundendienst von TEKA zu verständigen.

Ein direkter Kontakt zwischen dem Stromkabel und dem Gehäuse des Kochfelds oder des Ofens - soweit dieser im selben Schrank montiert wird - ist unbedingt zu vermeiden.



Technische Angaben

Technische Daten

Kochfeld der Klasse 3.

Netzspannung und Frequenz müssen den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.

Abmessungen und Eigenschaften

Modell	VT TC 2P.1 TR 3220	VI TC 30 2I	VT CM 30 2P
Abmessungen des Kochfelds			
Höhe (mm)	62	55	85
Länge (mm)	520	520	520
Breite (mm)	300	300	300
Abmessungen des Einbauorts im Küchenmöbel			
Länge (mm) (L)	500	500	500
Breite (mm) (B)	270	270	270
Tiefe (mm)	58	51	58
Konfiguration			
Induktions-Kochzone 2.300 / 3.200* W		1	
Induktions-Kochzone 1.400 / 1.800* W		1	
Strahlungskochzone 700 / 1.700 W	1		
Strahlungskochzone 1.200 W	1		1
Strahlungskochzone 1.800 W			1
Elektrisch			
Nennleistung (W) für 230 V	2.900	3.700	3.000
Versorgungs- Spannung (V)	230 V	230 V	230 V
Frequenz (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion.

DE

Gebrauch und Instandhaltung

DE

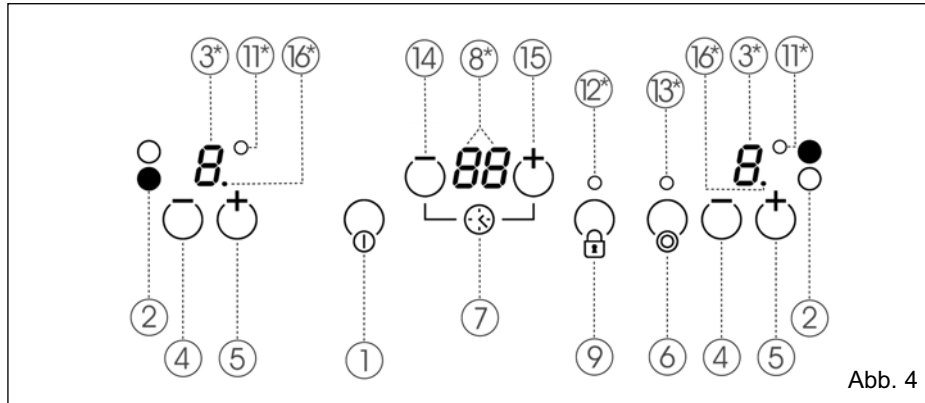


Abb. 4

Gebrauchsanweisung für das TOUCH CONTROL-Bedienfeld (modell VT TC 2P.1 -TR 3220)

ELEMENTE DES BEDIENFELDS (siehe Abb. 4)

- ① Ein /Ausschaltensor.
- ② Kochfeldanzeigen.
- ③ Anzeigen für Leistung und/oder Restwärme.
- ④ Sensor Leistungsverminderung (Minus).
- ⑤ Sensor Leistungserhöhung (Plus).
- ⑥ Auswahlsensor Außenring (Doppelkreisfeld).
- ⑦ Anzeige Timer/Uhr.
- ⑧ Anzeige der ausgewählten Zeit (Uhr).
- ⑨ Blockiersensor (für die Sensoren außer Ein /Ausschaltensor).
- ⑩ Anzeigeleuchte für eingestelltes Kochfeld.
- ⑪ Anzeigeleuchte für aktivierte Blockierung.
- ⑫ Anzeigeleuchte für eingeschaltetes Doppelkreisfeld.
- ⑬ Sensor Zeitverminderung (Minus).
- ⑭ Sensor Zeiterhöhung (Plus).
- ⑮ Sensor Zeiterhöhung (Plus).
- ⑯ Dezimalpunkt.

HINWEIS: * Nur während des Betriebs sichtbar.

Die Betätigung erfolgt mittels der auf dem Bedienfeld markierten Sensoren. Die Ausübung von Druck auf das Glas ist nicht erforderlich; die gewünschte Funktion wird durch leichtes Berühren des jeweiligen Sensors mit dem Finger aktiviert.

Jede Betätigung wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Beim ersten Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz bzw. nach einem Ausfall der Stromversorgung führt das Kochfeld eine automatische Selbstkontrolle durch und verbleibt im Status "Blockierung aktiviert" (Anzeige 12 leuchtet).

Betätigen Sie den Blockiersensor (9), bis die Anzeige erlischt. Die Blockierung des Kochfelds wird aufgehoben.

EINSCHALTEN DES GERÄTS

- 1 Betätigen Sie den Einschaltensor (1) mind. 1 Sekunde lang.

Die Touch-Control wird aktiviert und es ertönt ein akustisches Signal. Falls ein Kochfeld heiß ist, zeigt die entsprechende Anzeige abwechselnd *H* und *D* an.

Die nächste Betätigung muss vor Ablauf

von 10 Sekunden erfolgen, da sich die Touch-Control andernfalls automatisch abschaltet.

Falls die Touch-Control aktiviert ist, kann diese zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Berühren des Sensors  (1) abgeschaltet werden, auch wenn das Kochfeld blockiert wurde (Blockierung aktiviert). Der Sensor  (1) zur Abschaltung der Touch-Control kann immer betätigt werden.

AKTIVIERUNG DER KOCHFELDER

Die einzelnen Kochfelder sind abgeschaltet und ihre Leistungsanzeigen (3) stehen auf , bis eine Leistungsstufe ausgewählt wird. Stehen alle Kochfelder auf , haben Sie 10 Sekunden Zeit, um eines der Kochfelder zu aktivieren. Andernfalls schaltet sich die Touch-Control automatisch ab.

Verwenden Sie die Sensoren  bzw.  (5/4), um eine Leistungsstufe auszuwählen. Durch Berühren des Sensors  (5) wird das Kochfeld auf Leistungsstufe 1 eingestellt und durch jedes erneute Berühren steigt die Leistungsstufe bis max. Stufe 9 an. Durch Berühren des Sensors  (4) wird die Leistungsstufe verringert.

Um sofort auf die höchste Leistungsstufe zu schalten, berühren Sie bei ausgeschaltetem Kochfeld  einmal den Sensor  (4). Das Kochfeld wird bei höchster Leistung (Stufe 9) eingeschaltet.

Halten Sie einen dieser zwei Sensoren gedrückt, wird die Betätigung jeweils alle 0,5 Sekunden wiederholt, ohne dass ein wiederholtes Berühren des Sensors erforderlich wäre.

AUSSCHALTEN DER KOCHFELDER

Vermindern Sie mithilfe des Sensors  (4) die Leistung bis Stufe . Das Koch-

feld schaltet sich automatisch ab.

Schnelles Ausschalten: Bei jeder beliebigen aktivierten Leistungsstufe wird das Kochfeld durch gleichzeitiges Berühren der Sensoren  und  (5/4) sofort ausgeschaltet.

Nach Ausschalten eines Kochfelds erscheint auf der entsprechenden Leistungsanzeige ein  *H*, wenn die Glasoberfläche eine hohe Temperatur aufweist, um so auf ein bestehendes Verbrennungsrisiko hinzuweisen. Sobald die Temperatur ausreichend gesunken ist und das Gerät ausgeschaltet wurde, erlischt die Anzeige. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird eine  angezeigt.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Das Gerät kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Berühren des Sensors  (1) ausgeschaltet werden. Beim Ausschalten ertönt ein akustisches Signal und die Leistungsanzeigen (3) erlöschen, sofern die Restwärmeanzeigen *H* nicht aktiviert werden.

Blockierung der Sensoren des Kochfelds

Mittels des Blockiersensors  (9) können Sie sämtliche Sensoren des Bedienfelds sperren, um eine unerwünschte Bedienung und eine Bedienung durch Kinder zu verhindern. Nach Aktivierung der Blockierung schaltet sich die Leuchte (12) ein.

Bei eingeschalteter Touch-Control ermöglicht der Ein/Ausschaltensor  (1) das Ausschalten auch bei aktivierter Blockierung (Anzeige 12 leuchtet). Bei ausgeschalteter Touch-Control kann der Ein/Ausschaltensor  (1) durch die Blockierung nicht betätigt werden.

DE

Um die Blockierung aufzuheben, drücken Sie den Blockiersensor  (9) erneut. Die Leuchte (12) schaltet sich ab und die übrigen Sensoren des Bedienfelds können erneut betätigt werden.

Doppelkreisfeld

Das Doppelkreisfeld ermöglicht die Nutzung eines zusätzlichen Außenrings in Verbindung mit dem Innenring und somit eine Anpassung an unterschiedliche Topfgrößen.

Einschalten des Außenrings

- 1 Wählen Sie mithilfe der Sensoren  bzw.  (5/4) am Doppelkreisfeld im oberen Bereich des Herdes die gewünschte Leistungsstufe (1 bis 9).
- 2 Berühren Sie den Sensor  (6), um den Außenring zu aktivieren. Die Leuchte (13) schaltet sich ein und zeigt an, dass der Außenring in Betrieb ist.

Ausschalten des Außenrings

- 1 Berühren Sie den Sensor  (6). Die Leuchte (13) erlischt und der Außenring wird abgeschaltet. Der Innenring bleibt bis zum Ausschalten des Kochfelds weiterhin eingeschaltet.

Schnellkochfunktion (Automatisches Aufheizen)

Diese Funktion ermöglicht eine automatische Steuerung des Kochvorgangs, wodurch der Benutzer während desselben nicht am Gerät stehen muss. Die Touch-Control programmiert das ausgewählte Kochfeld auf die höchste Leistungsstufe und schaltet nach Ablauf einer bestimmten Zeit auf die vom Benutzer gewählte Leistungsstufe zurück (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1

Gewählte Leistungsstufe für den weiteren Kochvorgang	AUTOMATISCHES AUFHEIZEN (Zeit in Sekunden)
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

EINSCHALTEN DER SCHNELLKOCH-FUNKTION

- 1 Wählen Sie die Leistungsstufe 9 und berühren Sie anschließend den Sensor  (5). Der Dezimalpunkt der Leistungsanzeige blinkt 10 Sekunden lang.
- 2 Wählen Sie vor Ablauf von 10 Sekunden eine Leistungsstufe (1 bis 8). Nach 10 Sekunden ertönt ein akustisches Signal und der Dezimalpunkt (16) blinkt nicht mehr, wodurch angezeigt wird, dass die Schnellkochfunktion aktiviert ist. Wird Leistungsstufe 0 oder 9 ausgewählt, wird die Schnellkochfunktion deaktiviert.

Beispiel:

Sie möchten auf einem Induktionskochfeld auf Leistungsstufe 5 kochen und ein schnelles Aufheizen durchführen.

Wählen Sie die Leistungsstufe 9 und berühren Sie den Sensor  (5) erneut. Der Dezimalpunkt blinkt. Vermindern Sie die Leistung anschließend mithilfe des Sensors  (4) auf Stufe 6. Das Gerät betreibt das Kochfeld 150 Sekunden lang auf Leistungsstufe 9 (maximale Leistung) und verringert die Leistung nach Ablauf

dieser Zeit automatisch auf Stufe 5.

ÄNDERUNG DER LEISTUNGSSTUFE BEI EINGESCHALTETER SCHNELL- KOCHFUNKTION

Wird bei aktivierter Schnellkochfunktion der Sensor  (5) betätigt, wird die Dauer der Schnellkochfunktion um den Wert der neu gewählten Leistung verlängert. Wird als neuer Wert die Leistungsstufe 9 gewählt, wird die Schnellkochfunktion deaktiviert.

Bei Erhöhung der Leistungsstufe mittels des Sensors  (5) wird die bis zur Änderung verstrichene Zeit berücksichtigt.

Beispiel:

Sie kochen auf einem Kochfeld, auf dem die Schnellkochfunktion aktiviert ist und Leistungsstufe 7 (60 Sekunden Schnellkochfunktion) ausgewählt wurde. Nach 30 Sekunden ändern Sie die Leistung auf Stufe 4 (390 Sekunden). Die verbleibende Zeit für die Schnellkochfunktion beträgt 360 Sekunden (390 minus 30).

AUSSCHALTEN DER SCHNELLKOCH- FUNKTION

Diese Funktion kann vor Abschluss abgebrochen werden.

- 1 Berühren Sie den Sensor  (4). Die Schnellkochfunktion wird automatisch deaktiviert, der Dezimalpunkt (16) erlischt und das Kochfeld bleibt auf der Leistungsstufe für die Fortsetzung des Kochvorgangs eingeschaltet.

Sicherheitsabschaltung

MAXIMALE BETRIEBSZEIT

Sollte ein Kochfeld versehentlich nicht

abgeschaltet worden sein, so wird dieses nach Ablauf einer bestimmten Zeit ab der letzten Betätigung des Kochfelds automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2

Eingesellte Kochstufe	HÖCHST-EINSCHALT- DAUER (Zeit in Stunden)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Nach der "Sicherheitsabschaltung" erscheint auf der Leistungsanzeige des entsprechenden Kochfelds die Restwärmanzeige *H*.

SICHERHEIT BEI VERDECKTEN SEN- SOREN

Die Touch-Control verfügt über eine Funktion, die das Gerät automatisch abschaltet, falls irgendein Gegenstand (Topf, Lappen, verschüttete Flüssigkeit) die Sensoren des Bedienfelds länger als 10 Sekunden verdeckt. Auf diese Weise wird verhindert, dass der betreffende Gegenstand ein Kochfeld ein- oder ausschalten kann, ohne dass der Benutzer dies bemerkt.

Wenn die Touch-Control das Gerät aus Sicherheitsgründen abschaltet, ertönen akustische Signale, bis der Benutzer den Gegenstand, der das Bedienfeld verdeckt, entfernt hat (max. 2 Minuten lang). Wurde der Gegenstand innerhalb von 2 Minuten nicht entfernt, wird das Warnsignal abges-

DE

chaltet.

Timer-Funktion

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da der Benutzer während des Kochvorgangs nicht am Gerät stehen muss: ein Kochfeld kann so programmiert werden, dass es sich nach Ablauf der voreingestellten Zeit automatisch abschaltet. Falls gewünscht, können zwei Kochfelder gleichzeitig programmiert werden.

Die Timer-Funktion wird mittels der Sensoren für Zeiterhöhung/ Zeitverminderung  und  (14/15) in Verbindung mit der Uhr (7) gesteuert.

Programmierung eines Kochfelds

- 1 Berühren Sie einen der beiden Uhr-Sensoren  und  (14/15). Das blinkende Zeichen  erscheint auf der Leistungsanzeige der einzelnen Kochfelder und zeigt an, dass ein Kochfeld ausgewählt werden muss.
- 2 Berühren Sie einen der Sensoren des Kochfelds, das Sie programmieren möchten. Nun schaltet sich die Leuchte des ausgewählten Kochfelds (11) ein und das blinkende Zeichen  erscheint lediglich auf der Leistungsanzeige des entsprechenden Kochfelds. Die Uhrzeitanzeige (8) zeigt blinkend  an.
- 3 Wählen Sie die gewünschte Timer-Zeit für das ausgewählte Kochfeld mittels der Sensoren  bzw.  (14/15) des Geräts. Die Erhöhung bzw. Verminderung der Zeitdauer erfolgt in Minutenschritten von 1 bis 99.

Nach Ablauf von 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Uhr-Sensoren wird die Zeit fest programmiert. Anschließend stoppt das Blinken der Zahlen. Wurde kein

Wert ausgewählt oder wurde ein anderer Sensor als die angegebenen ( und  (14/15)) betätigt, wird der Timer ausgeschaltet.

Nach Ablauf der ausgewählten Zeit schaltet sich das programmierte Kochfeld ab und es ertönen eine Minute lang mehrere akustische Signale. Das akustische Signal kann durch Berühren eines beliebigen Sensors abgeschaltet werden.

Änderung der programmierten Zeitdauer

Nach der Programmierung eines Kochfelds kann die Zeitdauer, falls gewünscht, geändert werden.

- 1 Berühren Sie den Uhr-Sensor  oder  (14/15) und wählen Sie anschließend durch Betätigung eines Kochfeldsensors das Kochfeld aus, dessen programmierte Zeit Sie ändern möchten.
- 2 Die Timer-Anzeige zeigt blinkend die verbleibende Zeit an. Auf der Leistungsanzeige des Kochfelds erscheint das blinkende Zeichen . Nun kann die Timer-Zeit mittels der Uhr-Sensoren  und  (14/15) geändert werden.

Nach Ablauf von 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Uhr-Sensoren bzw. nach Berühren des Sensors eines anderen Kochfelds wird die Zeit fest programmiert. Anschließend stoppt das Blinken der Zahlen.

Falls die Zeit nach 5 Sekunden auf  steht, wird das Kochfeld nicht programmiert. Die Leuchte erlischt und das Zeichen  verschwindet.

Programmierung eines weiteren Kochfelds

Die Timer-Funktion kann für mehr als ein

Kochfeld gleichzeitig verwendet werden. Wiederholen Sie hierfür die im Abschnitt "Programmierung eines Kochfelds" beschriebenen Schritte.

Wurde mehr als ein Kochfeld programmiert, zeigt die Zeitanzeige (8) abwechselnd die Zeiten bis zur Abschaltung der programmierten Kochfelder an. Der angezeigte Wert entspricht stets dem Kochfeld, dessen Leistungsanzeige das blinkende Zeichen  und eine eingeschaltete Kontrollleuchte neben dem Display des programmierten Kochfelds anzeigt.

Schnelles Ausschalten des Timers

Die für ein Kochfeld vorgenommene Timer-Programmierung kann auf verschiedene Weise gelöscht werden:

* Betätigen Sie gleichzeitig die Uhr-Sensoren  und  (14/15). Die Timer-Programmierung des ausgewählten ( blinkenden) Kochfelds wird ausgeschaltet.

* Schalten Sie das Kochfeld aus. Die entsprechende Timer-Programmierung wird gelöscht.

* Ändern Sie die Zeitdauer gemäß der im Abschnitt "Änderung der programmier-

ten Zeitdauer" beschriebenen Schritte, bis die Zeit  angezeigt wird.

HINWEIS: Es besteht auch die Möglichkeit, ein Kochfeld, das auf Leistungstufe  steht, zu programmieren. In diesem Fall dient der Timer als Uhr mit Countdown-Funktion.

Gebrauchsanweisung Touch-Control (Modell VI TC 30 2I)

ELEMENTE DES BEDIENFELDS (siehe Abb. 5)

DE

- ① Ein /Ausschaltsensor.
- ② Kochfeldanzeigen.
- ③ Anzeigen für Leistung, Zeit und Restwärme.
- ④ Sensor Leistungs-/Zeitverminderung (Minus).
- ⑤ Sensor Leistungs-/Zeiterhöhung (Plus).
- ⑥ Sensor Stopp-Funktion.
- ⑦ Auswahlsensor Timer/Uhr.
- ⑧ Anzeigeleuchte für aktivierte Blockierung.
- ⑨ Anzeigeleuchte für eingestelltes Kochfeld.

HINWEIS: * Nur während des Betriebs sichtbar.

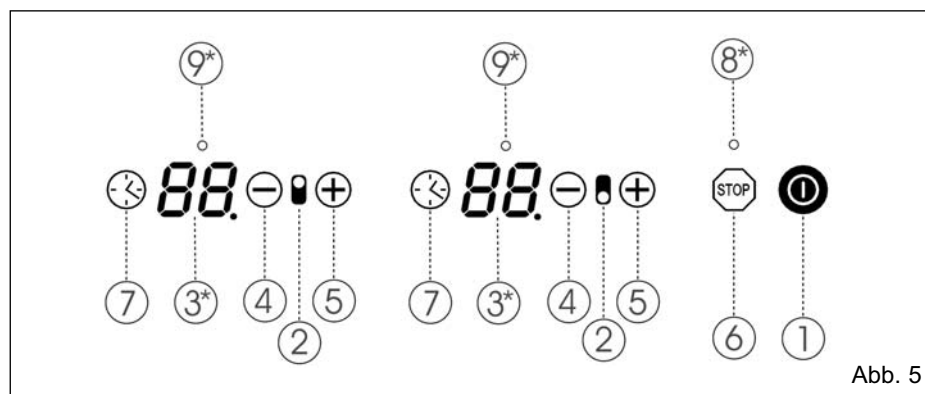


Abb. 5

Die Betätigung erfolgt mittels der auf dem Bedienfeld markierten Sensoren.

Die Ausübung von Druck auf das Glas ist nicht erforderlich; die gewünschte Funktion wird durch leichtes Berühren des jeweiligen Sensors mit dem Finger aktiviert.

Jede Betätigung wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

EINSCHALTEN DES GERÄTS

- 1 Betätigen Sie den Ein /Ausschaltensor  (1) mind. 1 Sekunde lang.

Die Touch-Control wird aktiviert und sämtliche Leistungsanzeigen (3) zeigen eine  an. Falls ein Kochfeld heiß ist, zeigt die entsprechende Anzeige ein *H* statt einer  an.

Die nächste Betätigung muss vor Ablauf von 10 Sekunden erfolgen, da sich die Touch-Control andernfalls automatisch abschaltet.

Falls die Touch-Control aktiviert ist, kann diese zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Berühren des Sensors  (1) abgeschaltet werden, auch wenn das Kochfeld blockiert wurde (Blockierung aktiviert). Der Sensor  (1) zur Abschaltung der Touch-Control kann immer betätigt werden.

AKTIVIERUNG DER KOCHFELDER

Nach Aktivierung der Touch-Control mittels des Sensors  (1) können die gewünschten Kochfelder eingeschaltet werden.

- 1 Verwenden Sie den Sensor  bzw.  (5/4), um die gewünschte Leistungsstufe (1 bis 12) auszuwählen.

- 2 Stellen Sie einen Topf auf die entsprechende Kochzone. Die Topferkennung

aktiviert die Induktionsspule.

Die Sensoren  und  wiederholen ihre Funktion automatisch, d. h. durch fortgesetztes Berühren mit dem Finger wird die Stufe kontinuierlich erhöht bzw. vermindert.

Wurde innerhalb von 10 Minuten nach dem Einschalten des Geräts kein Topf auf dem Kochfeld platziert, schaltet sich das Gerät ab.

Um sofort auf die höchste Leistungsstufe zu schalten: Wählen Sie das Kochfeld aus und berühren Sie den Sensor  (4) einmal. Das Kochfeld wird bei höchster Leistung (Stufe 12) eingeschaltet.

AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

- 1 Vermindern Sie mithilfe des Sensors  (4) die Leistung bis Stufe . Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

Schnelles Ausschalten: Bei jeder beliebigen aktivierten Leistungsstufe wird das Kochfeld durch gleichzeitiges Berühren der Sensoren  und  (5/4) sofort ausgeschaltet.

Nach Ausschalten eines Kochfelds erscheint auf der entsprechenden Leistungsanzeige ein *H*, wenn die Glasoberfläche in der jeweiligen Kochzone eine hohe Temperatur aufweist, um so auf ein bestehendes Verbrennungsrisiko hinzuweisen. Sobald die Temperatur ausreichend gesunken ist und das Gerät ausgeschaltet wurde, erlischt die Anzeige. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird eine  angezeigt.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Das Gerät kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Berühren des Ein /Ausschalt-

sensors ① (1) ausgeschaltet werden. Im Standby-Modus wird an den noch warmen Kochzonen ein *H* angezeigt. Die übrigen Anzeigen erlöschen.



Schalten Sie das Gerät nach der Benutzung ab und vertrauen Sie nicht ausschließlich auf die Topferkennung.

Blockierung der Sensoren des Kochfelds

Die Sicherheitsfunktion kann nach dem Einschalten des Geräts aktiviert werden. Berühren Sie hierfür den Sensor ① (1) zur Aktivierung der Touch-Control. Betätigen Sie sofort danach gleichzeitig die Sensoren ③ (7) und ④ (4). Die Anzeige der Stopp-Funktion (8) leuchtet auf und zeigt an, dass das Bedienfeld (außer Sensor ① (1)) blockiert ist.

Die elektronische Steuerung bleibt auch nach dem Ausschalten der Steuerung mit dem Sensor ① (1) solange blockiert, bis der Benutzer die Blockierung aufhebt.

Aufhebung der Blockierung zum Beginn des Kochvorgangs

Soll die Blockierung zum Beginn des Kochvorgangs aufgehoben werden, berühren Sie den Sensor ① (1), um die Touch-Control zu aktivieren. Betätigen Sie sofort danach gleichzeitig die Sensoren ③ (7) und ④ (4). Die Anzeige der Stopp-Funktion (6) erlischt und zeigt an, dass die Blockierung des Bedienfelds aufgehoben wurde.

Bei Ausfall der Stromversorgung wird die Blockierung, falls sie aktiviert ist, aufgehoben.

Warmhaltefunktion

Mithilfe dieser Funktion können Speisen in einem Topf auf dem Kochfeld warmgehal-

ten werden.

1 Es steht ein Topf auf einem Kochfeld, welches mit einer zuvor ausgewählten Leistungsstufe betrieben wird.

2 Berühren Sie den Minus-Sensor ④ (4), bis die Leistungsstufe auf unter 1 verringert wurde. Nach Erscheinen *Lo* der Anzeige (3) wird diese Funktion aktiviert.

Diese Funktion kann durch erneutes Berühren des Sensors ④ (4) abgeschaltet werden. Die Warmhaltefunktion steht für max. 120 Minuten zur Verfügung; anschließend schaltet sich das Gerät ab.

STOPP-Funktion

Mithilfe dieser Funktion kann der Kochvorgang unterbrochen werden. Falls die Timer-Funktion aktiviert ist, wird diese Funktion ebenfalls unterbrochen. Falls der Timer bereits gestartet worden war, wird die Zeit angehalten und läuft nach Ende der Unterbrechung weiter.

Aktivierung der Stopp-Funktion

1 Die Töpfe stehen auf den Kochfeldern, welche mit den zuvor ausgewählten Leistungsstufen betrieben werden.

2 Berühren Sie den Stopp-Sensor ⑥ (6). Auf den Leistungsanzeigen (3) erscheinen anstelle der ausgewählten Leistungsstufen die Buchstaben S-T-O-P. Der Betrieb wird unterbrochen.

Deaktivierung der Stopp-Funktion

1 Berühren Sie den Stopp-Sensor ⑥ (6) und anschließend einen beliebigen weiteren Sensor (außer Ein /Ausschaltssensor ① (1)). Der Kochvorgang wird unter den gleichen Bedingungen (Leistungs-

DE

tufe, festgelegte Zeit) wie vor der Unterbrechung fortgesetzt.

Der zweite Sensor muss vor Ablauf von 10 Sekunden betätigt werden, da sich das Gerät andernfalls abschaltet. Wurde der Kochvorgang nach 10 Minuten Unterbrechung nicht fortgesetzt, schaltet sich das Gerät ebenfalls ab.

Timer-Funktion

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da der Benutzer während des Kochvorgangs nicht am Gerät stehen muss: ein Kochfeld kann so programmiert werden, dass es sich nach Ablauf der voreingestellten Zeit automatisch abschaltet.

Die Anzeige des programmierten Kochfelds (9) zeigt an, dass diese Funktion aktiviert ist.

Wird kein Kochfeld programmiert (keine Anzeige (9) leuchtet), kann die Uhr mit Countdown-Funktion verwendet werden (siehe Abschnitt "Verwendung der Uhr mit Countdown-Funktion").

Bei diesen Modellen können Sie die Uhr mit Countdown-Funktion für 1 bis 99 Minuten oder als Kochfeld-Timer für 1 bis 99 Minuten verwenden. Sämtliche Kochfelder können gleichzeitig und unabhängig voneinander programmiert werden.

Programmierung eines Kochfelds

1 Stellen Sie einen Topf auf das Kochfeld und wählen Sie mittels der Sensoren $\oplus$ bzw. $\ominus$ (5/4) eine Leistungsstufe (1 bis 17).

2 Berühren Sie den Uhr-Sensor ⌚ (7), um die Funktion zu aktivieren.

3 Geben Sie unmittelbar im Anschluss mittels der Sensoren $\oplus$ bzw. $\ominus$ (5/4) eine Kochzeit (1 bis 99 Minuten) ein. Durch Berühren des ersten Sensors beginnt der Timer-Wert bei 1, durch Berühren des zweiten Sensors bei 30. Durch gleichzeitiges Betätigen beider Sensoren wird der Timer auf den Wert 00 zurückgesetzt.

Nach einigen Augenblicken beginnt die Uhr mit der automatischen Zeitsteuerung. Die Anzeige (9) des programmierten Kochfelds leuchtet auf und bleibt eingeschaltet. Falls gewünscht, kann durch erneutes Ausführen der Schritte 2 und 3 ein weiteres Kochfeld programmiert werden.

Nach Ablauf der ausgewählten Zeit schaltet sich das programmierte Kochfeld ab und es ertönen einige Sekunden lang mehrere akustische Signale. Die Zeitanzeige zeigt 00 an und blinkt ebenso wie die Kontrollleuchte des abgeschalteten Kochfelds.

Sollte das abgeschaltete Kochfeld heiß sein, leuchtet an der entsprechenden Anzeige ein H auf, andernfalls wird die Zahl 0 angezeigt. Das akustische Signal kann durch Berühren eines beliebigen Sensors abgeschaltet werden.

Änderung der programmierten Zeitdauer

Berühren Sie den Uhr-Sensor ⌚ (7), um die programmierte Zeit zu ändern. Anschließend kann die Zeit mittels der Sensoren $\oplus$ bzw. $\ominus$ (5/4) abgelesen und geändert werden.

AUSSCHALTEN DES TIMERS

Zum Ausschalten des Timers vor Ablauf der programmierten Zeit:

- 1 Berühren Sie den Uhr-Sensor ⌚ (7) und anschließend gleichzeitig die Sensoren Plus ⊕ (5) und Minus ⊖ (4). Die Uhr wird zurückgesetzt.

Verwendung der Uhr mit Countdown-Funktion

Bei diesen Modellen kann die Uhr mit Countdown-Funktion auch dann verwendet werden, wenn ein Kochfeld mit dem Timer programmiert wurde.

EINSCHALTEN DES COUNTDOWNS

Bei eingeschaltetem Gerät:

- 1 Berühren Sie den Uhr-Sensor ⌚ (7).
- 2 Geben Sie mithilfe der Sensoren ⊕ bzw. ⊖ (5/4) die gewünschte Zeitdauer ein. Die entsprechende Leuchte (9) blinkt.

Nach Ablauf der programmierten Zeitdauer ertönen einige Sekunden lang mehrere akustische Signale. Das akustische Signal kann durch Berühren eines beliebigen Sensors (außer Ein /Ausschalt-Sensor Ⓚ (1)) abgeschaltet werden.

Der Timer läuft auch weiter, wenn das Gerät abgeschaltet wurde. Um die programmierte Zeit zu ändern, muss das Gerät durch Betätigung des Ein /Ausschalt-Sensors Ⓚ (1) eingeschaltet werden.

Änderung der programmierten Zeitdauer

Um die programmierte Zeit zu ändern, berühren Sie den Uhr-Sensor ⌚ (7), bis die Kontrollleuchte (9) anfängt zu blinken. Anschließend kann die Zeit abgelesen und geändert werden.

Energiezufuhr entsprechend der gewählten Leistungsstufe



Bitte beachten Sie, dass die Energiezufuhr bei Induktionskochfeldern auf Größe und Typ (Material) der auf den Kochzonen platzierten Töpfe abgestimmt wird. Ein kleiner Topf nimmt weniger Energie auf als ein großer.

Topferkennung (Induktionskochfelder)

Induktionskochfelder verfügen über eine Topferkennungsfunktion. Die Leistungsanzeige zeigt das Symbol "kein Topf"  an, wenn das Gerät feststellt, dass kein Topf bzw. ein ungeeigneter Topf auf dem eingeschalteten Kochfeld platziert wurde.

Wird der Topf während des Betriebs vom Kochfeld entfernt, wird die Energiezufuhr des Kochfelds automatisch unterbrochen und es wird das Symbol "kein Topf"  angezeigt.

Wird der Topf erneut auf dem Kochfeld platziert, wird die Energiezufuhr entsprechend der gewählten Leistungsstufe wieder aufgenommen.

Die Zeit für die Topferkennung beträgt 10 Minuten. Wurde nach Ablauf dieser Zeit kein Topf bzw. ein ungeeigneter Topf auf dem Kochfeld platziert, schaltet sich das Kochfeld ab. Die Leistungsanzeige wechselt vom Symbol "kein Topf" zu .



Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mittels der Touch-Control ab. Andernfalls kann das Kochfeld versehentlich eingeschaltet werden, wenn aus Unachtsamkeit innerhalb der folgenden 10 Minuten ein Topf darauf platziert wird. Vermeiden Sie Unfälle!

DE

Schnellkochfunktion (Automatisches Aufheizen)

Diese Funktion ermöglicht eine automatische Steuerung des Kochvorgangs, wodurch der Benutzer während desselben nicht am Gerät stehen muss. Die Touch-Control programmiert das ausgewählte Kochfeld auf die höchste Leistungsstufe und schaltet nach Ablauf einer bestimmten Zeit auf die vom Benutzer gewählte Leistungsstufe zurück (siehe Tabelle 3).

Tabelle 3

Eingestellte Kochstufe	ELEKTRONISCHE ANKOCHAUTOMATIK (Zeit in Sekunden)
1	40
2	48
3	64
4	96
5	120
6	176
7	240
8	320
9	432
10	120
11	192
12	---

EINSCHALTEN DER SCHNELLKOCH-FUNKTION

1 Stellen Sie die Kochstufe auf **U** ein.

2 Aktivieren Sie unmittelbar danach durch gleichzeitiges Betätigen der Sensoren Plus (5) und Minus (4) die Schnellkochfunktion. Abwechselnd blinken der Buchstabe **R** und die Zahl **12** (**R** und **U**, falls sich kein Topf auf dem Kochfeld befindet).

3 Wählen Sie anschließend sofort durch Berühren des Minus-Sensors eine niedrigere Leistungsstufe (**1** bis **11**) für den weiteren Kochvorgang.

Die Schnellkochfunktion läuft gemäß den voreingestellten Werten ab. Nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang auf der gewählten Stufe fortgesetzt.

Wird innerhalb von 10 Sekunden nach Ausführen von Schritt 2 keine niedrigere Leistungsstufe als **12** gewählt, wird die Schnellkochfunktion deaktiviert.

ÄNDERUNG DER LEISTUNGSSTUFE BEI EINGESCHALTETER SCHNELLKOCHFUNKTION

1 Ändern Sie die Leistung mithilfe des Sensors **+** (5).

Die Zeit der Schnellkochfunktion wird bei Induktionskochfeldern automatisch angehalten, falls der Topf entfernt wird. Wird der Topf innerhalb der Zeit für die Topferkennung (10 Minuten) erneut auf dem Kochfeld platziert, beginnt die verbleibende Zeit für die Schnellkochfunktion zu laufen.

Bei Induktionskochfeldern kann die Schnellkochfunktion nicht aktiviert werden, wenn die Power-Funktion eingeschaltet ist.

AUSSCHALTEN DER SCHNELLKOCH-FUNKTION

1 Berühren Sie den Sensor **-** (4).

Die Schnellkochfunktion wird automatisch deaktiviert und das Kochfeld bleibt auf der Leistungsstufe für die Fortsetzung des Kochvorgangs eingeschaltet.

Power-Funktion (Leistungszuschaltung)

Anhand der Power-Funktion kann den Kochfeldern eine zusätzliche Leistung zugeschaltet werden (siehe mit * gekennzeichnete Werte im Abschnitt Präsentation).

- 1 Betätigen Sie den Minus-Sensor $\ominus$ (4), um die höchste Leistungsstufe 12 einzustellen.
- 2 Berühren Sie anschließend den Plus-Sensor $\oplus$ (5), um die Power-Funktion zu aktivieren. Die Anzeige der Leistungsstufe zeigt das Symbol P an.

Die maximale Dauer der Power-Funktion beträgt 10 Minuten. Nach Ablauf dieser Zeit wird automatisch die Leistungsstufe 12 eingestellt.

Das Gerät verfügt über einen Induktionsgenerator, der mit einer Leistung von max. 3.700 Watt arbeitet. Daher kann die Power-Funktion nicht gleichzeitig für 2 Kochfelder aktiviert werden.

Nach Aktivierung dieser Funktion bei einem Kochfeld wird das andere Kochfeld mit der verbleibenden Leistung (bis zur Erreichung eines Gesamtwerts von 3.700 Watt) betrieben. Ist die Leistungsstufe zu hoch, reduziert die Touch-Control die Leistung automatisch, was durch ein Blinken der entsprechenden Leistungsanzeige (3) angezeigt wird.

Die Power-Funktion kann durch Betätigen des Sensors $\ominus$ (4) abgeschaltet werden, während das Kochfeld ausgewählt ist.

Falls die Temperatur des Kochfelds zu hoch sein sollte, kann die Funktion automatisch abgeschaltet werden. Die Zeit

wird automatisch angehalten, falls der Topf während der Verwendung der Power-Funktion vom Kochfeld entfernt wird. Wird der Topf innerhalb der Zeit für die Topferkennung (10 Minuten) erneut auf dem Kochfeld platziert, beginnt die verbleibende Zeit zu laufen.

Die Power-Funktion kann auch aktiviert werden, wenn kein Topf auf dem entsprechenden Kochfeld steht. Das Kochfeld gibt jedoch erst Energie ab, wenn ein Topf auf dem Kochfeld platziert wurde.

Die Power-Funktion hat Priorität vor der Schnellkochfunktion; bei Verwendung der Power-Funktion wird die Schnellkochfunktion daher auf den Kochfeldern der entsprechenden Seite ausgeschaltet.

Sicherheitsabschaltung

MAXIMALE BETRIEBSZEIT

Sollte ein Kochfeld versehentlich nicht abgeschaltet worden sein, so wird dieses nach Ablauf einer bestimmten Zeit ab der letzten Betätigung des Kochfelds automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 4).

Tabelle 4

Eingesellte Kochstufe	HÖCHST-EINSCHALT-DAUER (Zeit in Stunden)
1	636
2	520
3	424
4	353
5	309
6	260
7	225
8	192
9	164
10	139
11	113
12	90

DE

Nach der "Sicherheitsabschaltung" erscheint auf der Leistungsanzeige des entsprechenden Kochfelds die Restwärmeanzeige H , falls ein Verbrennungsrisiko besteht. Andernfalls wird die Zahl 0 angezeigt.

SICHERHEIT BEI VERDECKTEN SENSOREN

Die Touch-Control verfügt über eine Funktion, die das Gerät automatisch abschaltet, falls irgendein Gegenstand (Topf, Lappen, verschüttete Flüssigkeit) die Sensoren des Bedienfelds verdeckt. Auf diese Weise wird verhindert, dass der betreffende Gegenstand ein Kochfeld ein- oder ausschalten kann, ohne dass der Benutzer dies bemerkt.

Wenn die Touch-Control das Gerät aus Sicherheitsgründen abschaltet, ertönen akustische Signale und es erscheint eine Fehlermeldung, bis der Benutzer den Gegenstand, der das Bedienfeld verdeckt, entfernt hat.

Falls sich die Touch-Control im Standby-Modus befindet, werden Gegenstände auf dem Bedienfeld nicht erkannt; zur Aktivierung der Touch-Control muss zuvor der auf dem Bedienfeld befindliche Gegenstand entfernt werden.

Überhitzungsschutz

Die Elektronik der Induktions-Kochzonen ist gegen Überhitzung geschützt, die Schäden verursachen könnten.

Der Induktionsgenerator ist mit drei Mechanismen ausgestattet, die sich im Fall des Erreichens von zu hohen Temperaturen aktivieren, um die Elektronik-Komponenten zu schützen.

- Aktivierung des eingebauten Lüfters zur Kühlung der Elektronik.

- Zurückschalten der Kochleistung, die für die Kochzone eingestellt wurde.

- Abschalten der betreffenden Kochzone.

Der interne Lüfter schaltet sich, je nach Temperatur der Elektronik, automatisch ein und aus. Es ist also möglich, dass der Lüfter gerade läuft, um die Elektronik abzukühlen, und sich erst einige Minuten später ausschaltet, nachdem Sie das Kochfeld schon ausgeschaltet haben.

Wenn eine Induktionszone sich wegen Überhitzung ausschaltet, wird die gewählte Kochstufe nach Abkühlung wieder aktiviert.

Überspannungen im Stromnetz



Die TOUCH CONTROL-Bedienung kann gewisse, in Stromversorgungsnetzen zulässige Spannungsschwankungen aushalten. Besonders hohe Überspannungen, können Steuerungsschäden und den Ausfall des Bediensystems verursachen (wie bei allen elektrischen Geräten).

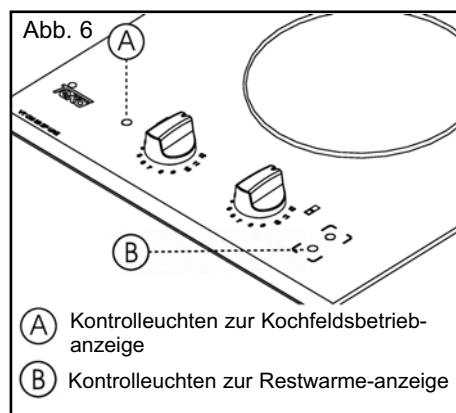
Funktionsweise der Glaskeramik-Kochfelder (modell VT CM 30 2P)

Alle Heizkörper der Glaskeramik-Kochfelder sind an einen Energieregler angeschlossen, der deren jeweilige Ein- und Ausschaltzeit steuert (mehr oder weniger Hitze) (Siehe Abb. 6).

Bei dem Kochfeld mit eingebautem Regler (Modell VT CM 30 2P) ist die Nummerierung auf der Glaskeramikfläche angebracht (Siehe Abb. 6).

In der Stellung "0" ist das Kochfeld ausgeschaltet, in der Stellung "1" ist die Einschaltzeit kurz und die Ausschaltzeit lang. In den folgenden Reglerstellungen nimmt

die Einschaltzeit sukzessive zu, während die Ausschaltzeit entsprechend kürzer wird. In der Stellung "12" schließlich funktioniert der Heizkörper im Dauerbetrieb und schaltet sich nur aus, wenn der Thermostat der Heizplatte bei Erreichen der zulässigen Höchsttemperatur den Stromfluss unterbricht.



Vor dem Einschalten eines Heizkörpers (Kochfeld) ist darauf zu achten, welcher Regler zu welchem Heizkörper gehört. Zu diesem Zweck befindet sich neben jedem Regler ein Zugehörigkeitssymbol zur Anzeige des entsprechenden Heizkörpers.

Die gelbe Kontrollleuchte links den Reglern ("A" im Abb. 6) zeigt an, dass einer oder mehrere Heizkörper in Betrieb sind.

KONTROLLEUCHTEN ZUR RESTWÄRME-ANZEIGE

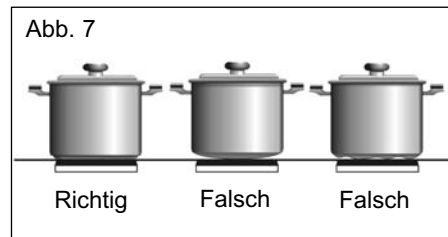
Sobald die Temperatur einer Kochzone auf über $60 \pm 15^\circ\text{C}$ ansteigt, schaltet sich die entsprechende Restwärmeanzeige-Kontrollleuchte ein und bleibt eingeschaltet, bis die Temperatur absinkt, selbst wenn der Regler auf Null steht ("B" im Abb. 6). Trotzdem muss die Temperatur der Koch-

zone beobachtet werden, denn es ist möglich, wenn auch unwahrscheinlich, dass die Kontrollleuchte ausfällt und die Temperatur nicht korrekt anzeigt.

Tipps und Empfehlungen

Um beim Kochen mit dem Kochfeld optimale Ergebnisse zu erzielen, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- * Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem vollkommen ebenen Boden. Je größer die Kontaktfläche zwischen Glas-keramik und Kochgeschirr, desto mehr Wärme wird übertragen. Wir empfehlen, Kochgeschirr mit dicken Böden zu verwenden, um Beulen und Unebenheiten zu vermeiden. In Abbildung 7 ist dargestellt, wie verbeulte bzw. gewölbte Böden die Kontaktfläche verringern.



- * Beim Kochen mit Strahlungs-Kochzonen sollte kein Kochgeschirr verwendet werden, dessen Bodendurchmesser kleiner als der Zonendurchmesser ist, da die Wärmeenergie der nicht bedeckten Fläche direkt verloren geht.
- * Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf den Markierungen der betreffenden Heizzone.
- * Trocknen Sie die Böden des Kochgeschirrs ab, bevor Sie es auf das Glaskeramik-Kochfeld stellen.
- * Lassen Sie keine Plastikgegenstände oder -utensilien oder Aluminiumfolie auf dem Glaskeramik-Kochfeld liegen.

DE

- * Ziehen bzw. schieben Sie Töpfe oder Pfannen mit scharfen Kanten bzw. Rändern, die Kratzer verursachen können, nicht über das Kochfeld.
- * Schalten Sie die herkömmlichen Kochzonen nicht ohne Kochgeschirr ein.
- * Kochen Sie nicht mit Plastikgeschirr.
- * Das Kochgeschirr muss aus hitzebeständigem Material sein, damit es nicht auf der Glaskeramik schmilzt.
- * Die Glaskeramik hält leichten Stößen von großen Töpfen oder Pfannen ohne scharfe Kanten Stand. Schläge mit kleinen, spitzen bzw. scharfkantigen Gegenständen können jedoch leicht zu Beschädigungen führen.
- * Achten Sie darauf, dass kein Zucker oder Produkte, die Zucker enthalten, auf die Glaskeramik gelangt. Beim Erhitzen könnte es zu chemischen Reaktionen mit der Glaskeramik kommen, die die Keramikoberfläche verändern.



Wenn sich eine Zone nicht abschalten lässt, weil eine Suppe, Crème o. ä. übergekocht ist, wischen Sie den TOUCH-CONTROL-Berührungssensor mit einem angefeuchteten Tuch ab, nehmen Sie das Gericht vom Herd und lassen Sie das Tuch auf dem EIN/AUS-Sensor liegen, damit sich das Bedienfeld abschaltet.



Der Induktionsgenerator erfüllt die geltenden europäischen Gesetzesvorschriften. Wir empfehlen jedoch Trägern von Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten, vor der Benutzung ärztlichen Rat einzuholen, oder im Zweifelsfall die Induktions-Kochzonen nicht zu verwenden.

Reinigung und Pflege

Für eine optimale Pflege des Glaskeramik-Kochfelds sind zur Reinigung geeignete Reinigungs- und Hilfsmittel zu verwenden.

Das Glaskeramik-Kochfeld muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Vor der Reinigung abkühlen lassen. Durch häufiges Reinigen wird vermieden, dass sich Verunreinigungen ansammeln und verkrusten, und das Kochfeld ist leichter sauber zu halten.

Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Putzmittel oder Scheuermittel (der nachstehenden Tabelle können Sie entnehmen, welche Mittel benutzt werden sollten). Auch Dampfreiniger dürfen zur Kochfeld-Reinigung nicht verwendet werden.

PFLEGE DER GLASKERAMIK

Zur Reinigung sind, je nach Verschmutzungsgrad, geeignete Reinigungsprodukte und Hilfsmittel zu verwenden.

Leichte Verschmutzung

Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel oder lauwarmem Seifenwasser abgewischt werden.

Starke Verschmutzung

Hartnäckige Flecken oder Fettspritzer können mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik entfernt werden. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Stark festgebrannte Verschmutzungen können mit einem Glasschaber mit Rasierklinge abgekratzt werden.

Irisierende Flecken: werden von angetrockneten Fettresten auf dem Topfboden bzw. durch Fett verursacht, das beim Kochen zwischen Kochgeschirr und Glaskeramikgerät. Sie können von der Glaskeramik-Oberfläche mit Nickel-Putzvlies und Wasser oder mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik

entfernt werden.

Plastik, Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt, die auf dem Kochfeld geschmolzen sind, müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik abgekratzt werden, bevor diese abkühlt.

Farbänderungen der Glaskeramik

Farbänderungen haben keinerlei Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit bzw. Stabilität der Glaskeramik. Sie werden normalerweise durch die Verwendung ungeeigneter Reiniger oder fehlerhaften Kochgeschirrs verursacht.

Metallisch glänzende Streifen werden durch das Hin- und Herschieben von Kochgeschirr aus Metall auf der Glaskeramik verursacht. Sie können durch gründliche Reinigung mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik-Kochfelder beseitigt werden. Es ist jedoch möglich, dass sie erst nach mehreren Malen verschwinden.

Abgenutzte Markierungen sind auf die Verwendung von scheuernden Reinigern oder Kochgeschirr mit unregelmäßigem Boden zurückzuführen.

Achtung:



Benutzen Sie den Glasschaber mit Vorsicht. Die scharfe Klinge kann Verletzungen verursachen!



Bei unsachgemäßem Gebrauch kann die Klinge brechen, und es ist möglich, dass sich ein Bruchstück zwischen der seitlichen Zierleiste und der Glaskeramik verklemmt. Sollte dies geschehen, versuchen Sie auf keinen Fall, die Bruchstücke von Hand zu entfernen. Benutzen Sie statt dessen eine Pinzette oder ein spitzes Messer. (Siehe Abb. 8)

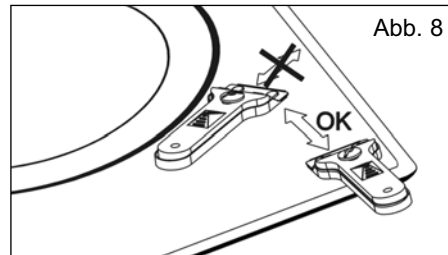


Abb. 8



Achten Sie darauf, dass nur die Klinge mit der Glaskeramik-Oberfläche in Berührung kommt. Das Schabergehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.



EMPFOHLENE REINIGUNGSMITTEL

Mittel	Verwendbar zur Reinigung...	
	...der Glaskeramik?	...des Rahmens?
Milde Flüssigreiniger	JA	JA
Scheuerpulver oder aggressive Reiniger	NEIN	NEIN
Spezialreiniger für Glaskeramik	JA	JA
Fettlöser-Sprays (Backofenreiniger usw.)	NEIN	NEIN
Weiche Putztücher	JA	JA
Küchenpapier	JA	JA
Küchentücher	JA	JA
Nickelvlies (keine Trockenreinigung)	JA	NEIN
Stahl-Scheuerschwämme	NEIN	NEIN
Harte Kunststoffschwämme (grün)	NEIN	NEIN
Weiche Kunststoffschwämme (blau)	JA	JA
Glasschaber	JA	NEIN
Flüssige Poliermittel für Elektrogeräte und/oder Glas	JA	JA

DE

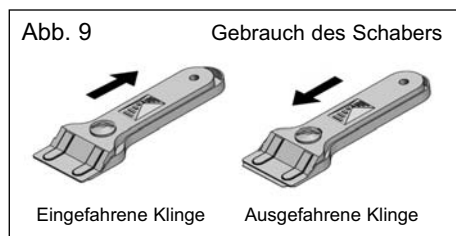
zen.



Benutzen Sie nur Klingen in einwandfreiem Zustand. Wechseln Sie abgenutzte Klingen sofort aus.



Schieben Sie die Klinge nach der Benutzung immer zurück und klemmen Sie sie in eingefahrenem Zustand fest. (Siehe Abb. 9).



Ein Topf oder eine Pfanne kann auf der Glaskeramikfläche festkleben, wenn eine Substanz zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramik schmilzt. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Topf vom kalten Feld zu lösen! Es ist möglich, dass die Glaskeramik dabei bricht.



Treten sie nicht auf die Glaskeramik und lehnen Sie sich nicht darauf. Es besteht Bruch- und Verletzungsgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Glaskeramikfeld ab.

TEKA INDUSTRIAL S.A. behält sich vor, in seinen Anleitungen ohne Ankündigung notwendige Änderungen bzw. nützliche Verbesserungen ohne Beeinträchtigung grundlegender Charakteristika vorzunehmen.

Umweltangelegenheiten



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die Verpackungsmaterialien sind biologisch abbaubar und vollständig wiederverwertbar. Die Kunststoffteile werden durch > PE <, > PS < usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial mit Ihrem Hausmüll in den entsprechenden Containern Ihrer Gemeinde.

Im Störfall

Prüfen Sie bitte vor Anruf beim Kundendienst folgende Punkte:

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
BEI ALLEN MODELLEN:		
Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein oder reagiert nicht, obwohl es eingeschaltet ist.		
	Die Sensoren bzw. Ihre Finger sind feucht.	Die Oberfläche der TOUCH CONTROL-Bedienung bzw. die Finger trocken halten.
	Die Sperrfunktion ist aktiv.	Sperrfunktion deaktivieren.
Das Kochfeld ist in Betrieb und plötzlich ertönt ein akustisches Signal		
	Auf der Touch-Control befindet sich ein Lappen, ein Topf oder eine Flüssigkeit.	Entfernen Sie den Gegenstand, der die Touch-Control verdeckt, und/oder entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten.
	Die Timer-Funktion war aktiviert und die programmierte Zeit ist abgelaufen.	Berühren Sie den Uhr-Sensor, um das akustische Signal abzuschalten.
Das Gerät (oder eines der Kochfelder) schaltet sich während des Kochvorgangs ab		
	Auf der Touch-Control befindet sich ein Lappen, ein Topf oder eine Flüssigkeit.	Entfernen Sie den Gegenstand, der die Touch-Control verdeckt.
	Ein oder mehrere Kochfelder haben sich überhitzt.	Lassen Sie die überhitzten Kochfelder einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie erneut einschalten.
MODELL VI TC 30 2I		
Ein Kochfeld schaltet sich ab und es erscheint die Meldung <i>E2</i>		
	Das Glas hat eine zu hohe Temperatur erreicht.	Entfernen Sie den Topf und lassen Sie das Glas abkühlen.
Meldung <i>U400</i> und Tonsignal		
	Überspannung im Stromversorgungsnetz	Setzen Sie sich mit dem Technischen Dienst in Verbindung
Kontinuierlicher Signalton, Ausschalten des Bedienfeldes und Symbole in  den Displays		
	Ein Gegenstand oder Flüssigkeit befindet sich auf dem Touch-Control-Bedienfeld.	Entfernen Sie Gegenstände bzw. Flüssigkeit vom Touch-Control-Bedienfeld.

DE

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Induktionszonen heizen nicht auf		
	Der Behälter ist ungeeignet (er hat keinen eisenmagnetischen Boden oder ist zu klein).	Überprüfen Sie, ob der Kochgeschirrboden magnetisch ist, oder verwenden Sie einen größeren Behälter.
Zu Beginn des Kochvorgangs ist an den Kochzonen ein Brummen zu hören.		
	Das verwendete Kochgeschirr ist dünnwandig oder nicht aus einem Guss. Das Brummen entsteht durch die direkte Energieübertragung auf den Boden.	Dieses Brummen stellt kein Problem dar. Um Abhilfe zu schaffen, schalten Sie die Kochzone etwas herunter, oder verwenden Sie Kochgeschirr mit einem dickeren Boden oder aus einem Guss.
Während des Kochens ist ein Ventilatorgeräusch zu hören, das auch bei ausgeschaltetem Herd nicht verschwindet.		
	Die Induktions-Kochzonen sind mit einem Lüfter zur Kühlung der Elektronik ausgestattet.	Der Lüfter schaltet sich nur bei hohen Temperaturen in der Elektronik ein. Wenn die Temperatur absinkt, schaltet er automatisch ab, unabhängig davon, ob das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist.
Beim Kochen oder Braten scheint die Energie der Kochzonen geringer zu werden ("die Zone heizt weniger").		
	Wenn beim Kochen die Glaskeramik oder die Elektronik zu heiß wird, schaltet sich automatisch ein Überhitzungs-Schutzsystem ein, das die elektrische Energie für die Zonen verringert, damit die Temperatur nicht weiter ansteigt.	Überhitzungsprobleme treten nur in Extremfällen (lange Kochzeiten auf höchster Stufe) oder bei unsachgemäßer Installation auf. Vergewissern Sie sich, dass beim Einbau und Anschluss alle Anweisungen der Einbau- und Bedienungsanleitung befolgt wurden.
MODELL VT TC 2P.1-TR 3220		
Auf den Anzeigen erscheint ein F		
	Elektronik-Fehler.	Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Guide d'utilisation du manuel d'instruction

Cher client,

Nous vous remercions sincèrement de votre confiance.

Nous sommes certains que notre table de cuisson sera à la hauteur de vos exigences.

Ce modèle moderne, fonctionnel et pratique a été fabriqué avec des matériaux de première qualité. Ils ont été soumis à un contrôle strict de la qualité durant tout le processus de fabrication.

Avant d'installer ou d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et respecter à la lettre les instructions afin de garantir le meilleur résultat lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez ce manuel d'instructions dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter et satisfaire ainsi les conditions de garantie.

Pour pouvoir bénéficier de cette Garantie, veuillez présenter la facture d'achat de l'appareil ainsi que le certificat de garantie.



Conservez le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques avec le Manuel d'instructions durant toute la durée de vie de l'appareil. Ils contiennent d'importantes données techniques concernant l'appareil.

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser pour la première fois le produit, veuillez lire attentivement les instructions relatives à l'installation et au branchement.

Vous pouvez installer ces modèles de tables de cuisson dans les mêmes types de meubles que les fours de la marque **TEKA**.

Par mesure de sécurité, l'installation doit être réalisée par du personnel autorisé et conformément aux normes d'installation en vigueur. De la même manière, seul le personnel du service technique de **TEKA** a le droit de manipuler les pièces internes de ces appareils et le remplacement du câble flexible d'alimentation.

Attention:



En cas de rupture ou de fissure de la vitre céramique, la plaque de cuisson devra être immédiatement déconnectée de la prise de courant pour éviter d'éventuels chocs électriques.



Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec un minuteur extérieur (non inclus dans l'appareil), ni sous un système de contrôle à distance.



Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.



L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des

FR

personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, **SEULEMENT** sous un contrôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.



Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



Attention. Il est dangereux de cuisiner à base de graisse ou d'huile sans être présent, dans la mesure où celles-ci peuvent s'enflammer. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau ! Le cas échéant, déconnecter l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle, une assiette ou une couverture.



Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque. Veillez à éviter les éventuels risques d'incendie.



Lorsque les plaques sont en fonctionnement ou après leur utilisation, certaines zones peuvent produire des brûlures. Veuillez éloigner les enfants de l'appareil.



On ne devra pas placer dans la surface de la table de cuisson objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, puisqu'ils pourraient se chauffer.



N'essayez jamais d'éteindre une flamme avec de l'eau ! Utilisez un couvercle, une assiette ou quelque chose de semblable pour couvrir le récipient et étouffer ainsi la flamme.



Il est conseillé de ne pas utiliser la

cuisinière à induction pendant la fonction de nettoyage pyrolytique dans le cas des fours à pyrolyse, en raison de la haute température qu'atteint cet appareil.

Installation

L'INSTALLATION ET LE RÉGLAGE DOIVENT ÊTRE ASSURÉS PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES D'INSTALLATION EN VIGUEUR.

Logement des plaques de cuisson

Pour installer ces modèles, l'orifice d'encastrement du plan de travail doit respecter les dimensions spécifiées dans la figure 1.

Le système de fixation du plan de travail est prévu pour des épaisseurs du meuble de 20, 30 et 40 mm.

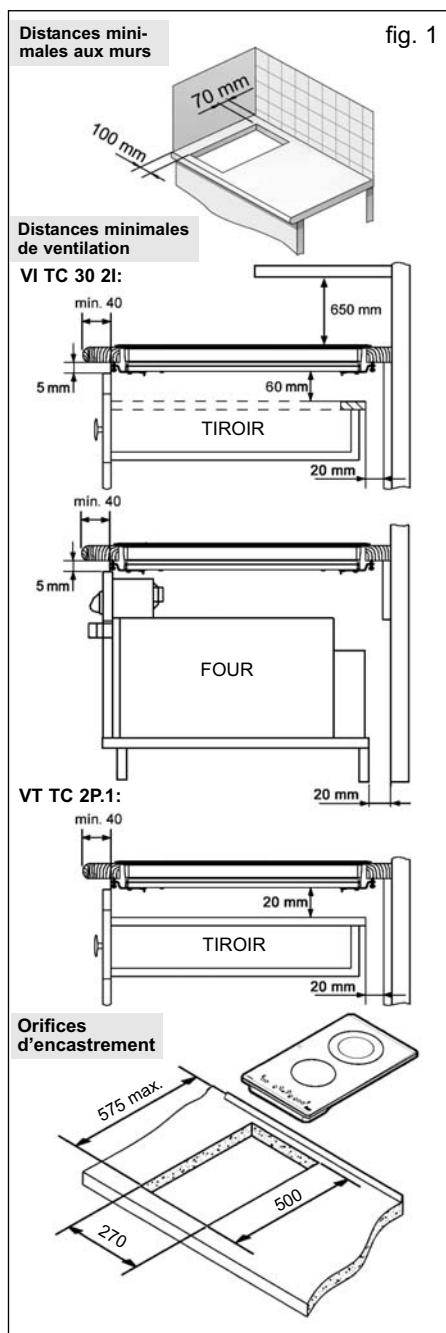
La distance minimale entre la surface de support des récipients et la partie inférieure du meuble ou de la hotte placés au-dessus du plan de travail doit être de 650 mm. Si les instructions d'installation de la hotte indiquent une distance supérieure, elle devra être respectée.

Le meuble qui accueillera la table de cuisson et le four doit être parfaitement fixé.

MISE EN PLACE AVEC TIROIR À COUVERTS OU MEUBLE BAS

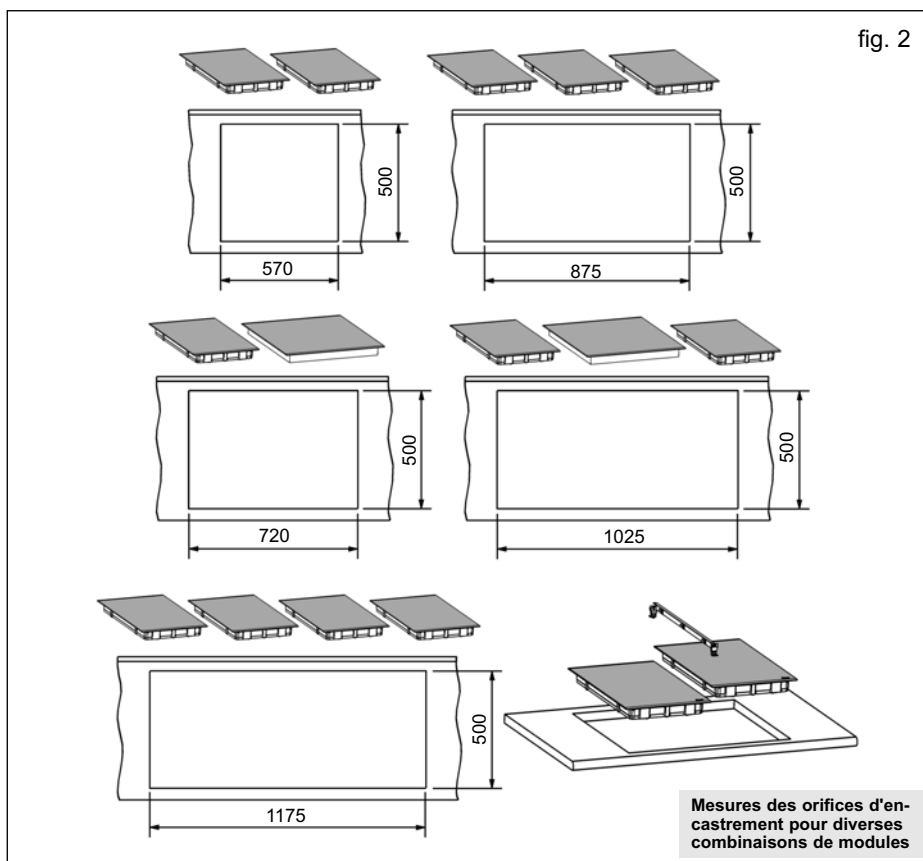
Dans les cuisines VT TC 2P.1, si vous souhaitez disposer d'un meuble ou d'un tiroir à couverts sous le plan de travail de cuisson, vous devrez placer une planche de séparation entre les deux. La planche devra être située à une distance de 20 mm au-dessous de la partie inférieure de la table de cuisson, laissant un espace libre d'au moins 20 mm jusqu'au fond du meuble (fig. 1).

Cela permet de prévenir les contacts accidentels avec la surface chaude de l'armature de plaques vitrocéramiques au-dessous de l'appareil. (fig. 1).



FR

fig. 2



⚠ Prenez soin de ne pas stocker dans le tiroir d'objets qui pourraient boucher les ventilateurs de la table ou de matériaux inflammables.

MISE EN PLACE AVEC FOUR À CHALEUR VENTILÉE SOUS LA TABLE DE CUISSON

📖 L'installation du four se fera selon le manuel correspondant.

Sur la partie arrière du meuble, on devra réaliser une ouverture de 20 mm permet-

tant l'entrée d'air froid (voir figure 1).

Avertissements:

⚠ Lors de leur installation, les plaques de cuisson doivent être manipulées avec précaution, certaines zones ou coins peuvent éventuellement provoquer des coupures.

⚠ Pour la mise en place de meubles ou appareils au-dessus de la plaque de cuisson, protégez-la convenablement pour éviter que des coups ou un poids excessif cassent le verre.

 **Les colles utilisées dans la fabrication des meubles ou pour le collage des couches décoratives et de celles faisant partie de la superficie du plan de travail doivent pouvoir supporter des températures de 100 °C.**

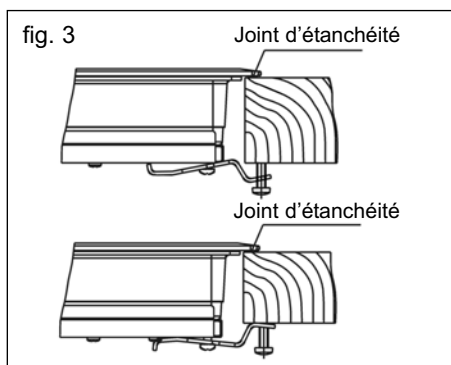
 **TEKA ne saurait être tenu pour responsable des pannes ou dommages dérivés d'une mauvaise installation.**

LE VERRE NE FERA L'OBJET D'AUCUNE GARANTIE EN CAS DE CHOCS OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION.

Ancrage de la plaque de cuisson

Une fois le logement dimensionné, collez le joint d'étanchéité sur la face inférieure de la plaque en verre. **N'appliquez pas de silicone directement entre le verre et le plan de travail car, au cas où vous voudriez retirer la table de cuisson de son logement, le verre pourrait se rompre.**

Pour fixer la table de cuisson au meuble, vous trouverez quatre agrafes qui doivent être fixées aux orifices existants sur la partie basse de l'armature (deux avant et deux arrières). Il existe deux alternatives pour le positionnement des agrafes, tel que vous pouvez le voir sur la figure 4.



En fonction de l'épaisseur du meuble, il est possible que vous ayez besoin d'utiliser les vis taraudeuses qui sont fournies en complément de fixation, en les insérant dans l'orifice circulaire de l'agrafe. Le filetage de cet orifice se fera quand on y insérera la vis. On doit réaliser ce filetage avant de fixer l'agrafe à la table de cuisson.

Branchement électrique

Réalisez le branchement électrique à l'aide d'un interrupteur omnipolaire ou à broche, adéquat à l'intensité à supporter et dont les contacts sont séparés de 3 mm minimum, qui assurera la déconnexion en cas d'urgence ou de nettoyage des plaques.

La mise à la terre de l'appareil, conformément aux normes en vigueur, est obligatoire.

En cas de besoin, le câble flexible d'alimentation de cet appareil devra être remplacé par un câble fourni par le service après-vente TEKA.

Évitez le contact du câble d'entrée avec les structures de la table de cuisson et du four, s'il est installé dans le même meuble.

FR

Informations techniques

Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson de Classe 3.

Dimensions et caractéristiques

Modèle	VT TC 2P.1 TR 3220	VI TC 30 2I	VT CM 30 2P
Dimensions des plaques de cuisson			
Hauteur (mm)	62	55	85
Longueur (mm)	520	520	520
Largeur (mm)	300	300	300
Dimensions du logement du meuble			
Longueur (mm) (L)	500	500	500
Largeur (mm) (LA)	270	270	270
Profondeur (mm)	58	51	58
Configuration			
Plaque à induction 2.300 / 3.200* W		1	
Plaque à induction 1.400 / 1.800* W		1	
Placa radiante 700 / 1.700 W	1		
Plaque rayonnante 1.200 W	1		1
Plaque rayonnante 1.800 W			1
Électrique			
Puissance Nominale (W) pour 230 V	2.900	3.700	3.000
Tension d'alimentation (V)	230 V	230 V	230 V
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Puissance d'induction lorsque la fonction "Power" est activée.

FR

Utilisation et entretien

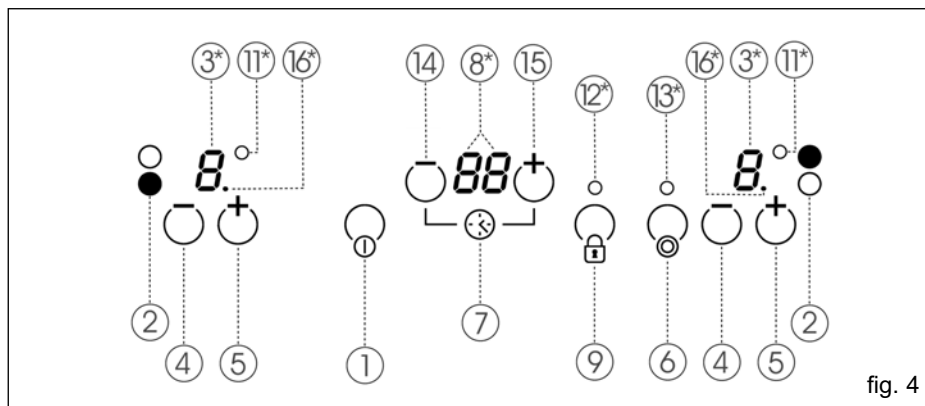


fig. 4

Instructions d'utilisation de la commande sensitive (modèle VT TC 2P.1-TR 3220)

ÉLÉMENTS DU PANNEAU DE COMMANDE (voir fig. 4)

- ① Capteur d'allumage/extinction.
- ② Indicateurs de plaque.
- ③ Indicateurs de puissance et/ou de chaleur résiduelle.
- ④ Capteur de réduction de puissance (moins).
- ⑤ Capteur d'augmentation de puissance (plus).
- ⑥ Capteur de sélection anneau extérieur (plaque double circuit).
- ⑦ Indicateur de minuterie / horloge.
- ⑧ Indicateur de temps sélectionné (horloge).
- ⑨ Capteur de blocage (des autres capteurs, sauf celui de l'allumage / extinction).
- ⑩ Pilote indicateur de plaque temporisée.
- ⑪ Pilote indicateur de blocage activé.
- ⑫ Pilote indicateur d'allumage du double circuit de la plaque.
- ⑬ Capteur de réduction de temps dans l'horloge (moins).
- ⑭ Capteur d'augmentation de temps dans l'horloge (plus).

⑯ Point décimal.

NOTE: * Visibles seulement en fonctionnement.

Les réglages sont effectués à l'aide des capteurs qui figurent sur le panneau de commande. Il n'est pas nécessaire que vous fassiez pression sur la vitre, il suffit de mettre simplement le doigt sur le capteur pour activer la fonction souhaitée.

Chaque action est confirmée par un sifflement.

La première fois que vous connectez le plan de travail au réseau électrique, ou si vous souffrez une coupure de courant, il sera procédé à un autocontrôle et il restera en état de "blocage activé" (pilote 12 allumé).

Pressez le capteur de blocage ⑨ (9) jusqu'à extinction du pilote. Le plan de travail se déblocuera.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL

- 1 Touchez le capteur d'allumage ① (1) durant, au moins, une seconde.

La commande tactile sera activée et elle

FR

émettra un sifflement. Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur correspondant montrera alternativement un *H* et un *U*.

Le réglage suivant doit être effectué en 10 secondes. Après ce temps, la commande tactile s'éteindra automatiquement.

Si la commande tactile est activée, elle peut être déconnectée à tout moment en touchant le capteur  (1), même si elle a été bloquée (fonction de blocage activée). Le capteur  (1) a toujours la priorité pour déconnecter la commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES

Les plaques seront désactivées, avec leurs respectifs indicateurs de puissance (3) à *U*, jusqu'à ce que soit sélectionné un niveau de puissance. Si toutes les plaques sont à *U*, vous disposez de 10 secondes pour activer l'une d'elles, après ce temps la commande tactile s'éteindra automatiquement.

Utilisez les capteurs  et  (5/4) pour sélectionner un niveau de puissance. Si vous touchez le capteur  (5), la plaque sera au niveau 1 et chaque pulsation supplémentaire augmentera le niveau jusqu'à atteindre le maximum de 9. Le capteur  (4) sert à réduire le niveau de puissance.

Pour un allumage rapide de la puissance maximum: la plaque étant à *U*, touchez le capteur  (4) une fois. La plaque sera activée à sa puissance maximum (niveau 9).

Si vous maintenez pressé l'un de ces deux capteurs, ceux-ci répèteront l'action chaque demi-seconde, sans nécessité de réaliser des pulsations successives.

EXTINCTION DES PLAQUES

Diminuez, avec le capteur  (4), la puissance jusqu'à atteindre le niveau *U*. La plaque s'éteindra automatiquement.

Pour une extinction rapide: quel que soit le niveau de puissance, en touchant simultanément les capteurs  et  (5/4), la plaque s'éteindra immédiatement.

En éteignant une plaque apparaîtra le symbole *H* dans son indicateur de puissance si la superficie de la vitre est à une température élevée, indiquant qu'il existe un risque de brûlures. Si la température ait diminué, son indicateur s'éteindra si le plan de travail est déconnecté ou, si elle est connectée, affichera le symbole *U*.

EXTINCTION DE L'APPAREIL

Vous pourrez, à tout moment, déconnecter le plan de travail en pressant le capteur  (1). Cette action générera un signal acoustique et les indicateurs de puissance (3) s'éteindront, à condition de ne pas activer les indicateurs de chaleur résiduelle *H*.

Blocage des capteurs du plan de travail de cuisson

Le capteur de blocage  (9) vous permet de bloquer tous les capteurs du panneau de commande. Cela permettra d'éviter que se produisent accidentellement des opérations non désirées et que les enfants puissent le manipuler. Dès que le blocage est activé, son pilote (12) s'allumera.

Cependant, la commande tactile étant allumée, le capteur allumage/extinction  (1) permet de l'éteindre même si le blocage est activé (pilote 12 allumé). En revanche, si la commande tactile est éteinte, la fonction blocage ne permettra pas d'actionner le capteur allumage/extinction .

(1).

Pour désactiver la fonction de blocage, pressez à nouveau le capteur de blocage  (9). Son pilote (12) s'éteindra et pourra encore agir sur les autres capteurs du panneau de commande.

Plaque radiante à double circuit

La plaque radiante à double circuit offre la possibilité d'utiliser de forme complémentaire un anneau extérieur, avec le circuit intérieur, pour ainsi s'adapter aux dimensions du récipient.

Connexion/allumage de l'anneau extérieur

1 Sélectionnez la puissance souhaitée (de 1 à 9) à l'aide des capteurs  ou  (5/4) sur la plaque à double circuit, située sur la partie supérieure de la cuisinière.

2 Touchez le capteur  (6) pour activer l'anneau extérieur. Le pilote (13) s'allumera, ce qui indique qu'il est en fonctionnement.

Déconnexion / Extinction de l'anneau extérieur

1 Touchez le capteur  (6). Le pilote (13) s'éteint, l'anneau extérieur se déconnectera. L'anneau intérieur reste allumé jusqu'à déconnexion de la plaque.

Force de cuisson (Début automatique de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuisiner même sans avoir besoin d'être présent(e) durant la cuisson. La commande tactile préprogramme la plaque sélectionnée au niveau de la puissance maximum et la baisse postérieurement au niveau désiré

de la puissance, que vous avez sélectionné, au bout d'un temps déterminé. (Voir tableau 1).

Tableau 1

Niveau de Puissance	FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON (Temps en secondes)
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

ALLUMAGE DE LA FORCE DE CUISSON

1 Sélectionnez le niveau de puissance 9 puis touchez le capteur  (5). Le point décimal de l'indicateur de puissance clignotera durant 10 secondes.

2 Avant la fin de ce temps, sélectionnez un niveau de puissance (entre 1 et 8). Au bout de 10 secondes, un signal sonore sera émis et le point décimal (16) restera fixe indiquant que la fonction force de cuisson est activée. Si le niveau sélectionné est 7 ou 8, la fonction force de cuisson ne sera pas activée.

Exemple:

Vous voulez cuisiner au niveau de puissance 6 sur une zone de cuisson par induction et réaliser un réchauffement rapide au début.

Choisissez la puissance 8, touchez de nouveau le capteur  (5) ; le point décimal clignotera ; puis baissez au niveau de puissance 6 avec le capteur  (4). Le

FR

système maintient la plaque à la puissance 9 (maximum) durant 150 secondes et, au bout de ce temps, cela baissera automatiquement au niveau de cuisson continue 5.

MODIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE DURANT LA FORCE DE CUISSON

La fonction force de cuisson étant activée, pressez le capteur  (5), la durée de cette cuisson sera allongée vers la nouvelle valeur de puissance sélectionnée, mais si la nouvelle valeur sélectionnée est 9, la fonction restera déconnectée.

En élevant la puissance avec le capteur  (5), le temps écoulé jusqu'alors est pris en compte.

Exemple:

Vous cuisinez avec une plaque sur laquelle est activée la force de cuisson, et vous avez sélectionné la puissance 7 (60 secondes de force de cuisson) et au bout de 30 secondes, vous la modifiez à 9 (390 secondes). Le temps restant de force de cuisson sera de 360 secondes (390 moins 30).

DÉCONNEXION DE LA FORCE DE CUISSON

Cette fonction peut être annulée avant qu'elle se termine.

1 Touchez le capteur  (4). Le point décimal disparaîtra. La fonction force de cuisson est automatiquement désactivée, le point décimal (16) disparaît et la plaque reste allumée au niveau de cuisson continue.

Déconnexion de sécurité

TEMPS MAXIMUM DE FONCTIONNEMENT

Si, en cas d'oubli, une ou plusieurs plaques n'étaient pas éteintes, celles-ci se déconnecteront automatiquement à la fin d'un temps déterminé à compter de la dernière action sur la plaque. (Voir tableau 2).

Tableau 2

Niveau de Puissance sélectionné	TEMPS MAXIMUM DE FONCTIONNEMENT (temps en heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Lorsque la "déconnexion de sécurité" est produite, l'indicateur de puissance de la plaque correspondante affiche l'indicateur de chaleur résiduelle H.

SÉCURITÉ FACE AUX CAPTEURS COUVERTS

La commande tactile incorpore une fonction qui déconnecte automatiquement l'appareil si elle détecte qu'un objet (récipient, tissu ou certains liquides) couvre les capteurs du panneau durant plus de 10 secondes. Ainsi, il est évité que l'objet puisse activer ou désactiver une plaque sans que vous vous en rendiez compte.

Lorsque la commande tactile déconnecte l'appareil par sécurité, un sifflement est

émis durant 2 minutes maximum jusqu'à ce que soit retiré l'objet qui couvre le panneau de commande. Si l'objet n'est pas retiré avant la fin de ces deux minutes, le sifflement cesse.

Fonction minuterie

Cette fonction vous permet de cuisiner sans avoir à être présent(e), ainsi vous pouvez programmer le temps d'une plaque, qui s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné. Ce dispositif vous permet de programmer, si vous le souhaitez, le temps des deux plaques simultanément.

La fonction est commandée à l'aide des capteurs d'augmentation/diminution de temps  et  (14/15) associés à l'horloge (7).

Programmation du temps d'une plaque

- 1 Touchez un des deux capteurs de l'horloge  et  (14/15). Un  clignotant s'allumera sur l'indicateur de puissance de chaque plaque, indiquant que vous devez sélectionner l'une d'elles.
- 2 Pressez l'un des capteurs associé à la plaque que vous désirez programmer. À la fin de cette action, le pilote correspondant à la plaque choisie (11) s'allumera et apparaîtra un  clignotant uniquement sur son indicateur de puissance. L'indicateur de temps de l'horloge (8) affichera la valeur  clignotante.
- 3 Sélectionnez un temps de programmation pour la plaque choisie. Vous pouvez l'effectuer à l'aide des capteurs  ou  (14/15) du dispositif. L'augmentation ou la diminution sera réalisée de minute en minute, permettant un temps qui peut varier entre 1 à 99 minutes.

Le temps restera fixé une fois écoulées les 5 secondes à partir de la dernière pulsation sur les capteurs de l'horloge. Ensuite, les numéros cesseront de clignoter. Si vous n'avez pas sélectionné de valeur ou si vous n'avez pas touché de capteur distinct de ceux indiqués  et  (14/15), la minuterie s'éteindra.

Une fois écoulé le temps sélectionné, la plaque programmée se déconnectera et l'horloge émettra des sifflements pendant une minute. Pour éteindre ce signal sonore, touchez un des capteurs.

Modification du temps programmé

Dès la programmation d'une plaque, vous pouvez modifier son temps.

- 1 Touchez le capteur de l'horloge  ou  (14/15) et sélectionnez la plaque dont vous désirez modifier le temps de programmation en touchant un de ses capteurs.
- 2 L'indicateur de la minuterie vous indiquera alors de manière intermittente le temps qui reste de la programmation. L'indicateur de puissance de la plaque affichera un  clignotement. Vous pourrez alors modifier ce temps en utilisant les capteurs  et  (14/15) de l'horloge.

Le temps restera fixe une fois écoulés les 5 secondes à compter de la dernière pulsation sur les capteurs de l'horloge ou en touchant le capteur d'une autre plaque distincte de celle programmée. Ensuite, les numéros cesseront de clignoter.

Si, une fois écoulés les 5 secondes, le temps marqué demeure sur , cette plaque n'est pas programmée. Le pilote s'éteindra et le symbole  disparaîtra.

FR

Programmation du temps d'une nouvelle plaque

Il est possible de programmer le temps de plusieurs plaques en même temps. À cette fin, répétez les phases de l'alinéa "Programmation du temps d'une plaque".

Si plusieurs plaques ont été programmées, l'indicateur de temps (8) affichera alternativement le temps qui reste pour l'extinction de chacune d'elles. À chaque moment, la valeur que montre l'indicateur correspond à la plaque dont l'indicateur de puissance clignote  et un pilote allumé, près de l'afficheur de la plaque temporisée.

Extinction rapide de la minuterie

Il est possible d'annuler le fonctionnement de la minuterie d'une plaque de plusieurs manières :

- * Pressez simultanément les capteurs  et  (14/15) de l'horloge. Ainsi, la minuterie de la plaque qui est sélectionnée () s'éteindra.
- * Éteignez la plaque. La minuterie associée sera annulée.

* Éditez le temps de programmation en suivant les phases décrites dans l'alinéa "Modification du temps programmé" jusqu'à atteindre .

NOTE: il existe la possibilité de programmer le temps d'une plaque qui soit à la puissance 0, dans ce cas la minuterie fonctionnera comme un chronomètre à rebours.

Instructions d'utilisation de la commande tactile (modèle VI TC 30 2I)

ÉLÉMENTS DU PANNEAU DE COMMANDE (voir fig. 5)

- ① Capteur d'allumage/extinction.
- ② Indicateurs de plaque.
- ③ Indicateurs de puissance, temps et chaleur résiduelle.
- ④ Capteur de réduction de puissance/temps (moins).
- ⑤ Capteur d'augmentation de puissance/temps (plus).
- ⑥ Capteur de fonction "Stop".
- ⑦ Capteur de sélection de minuterie/chronomètre.
- ⑧ Pilote indicateur de fonction de blocage activée.
- ⑨ Pilote indicateur de plaque temporisée.

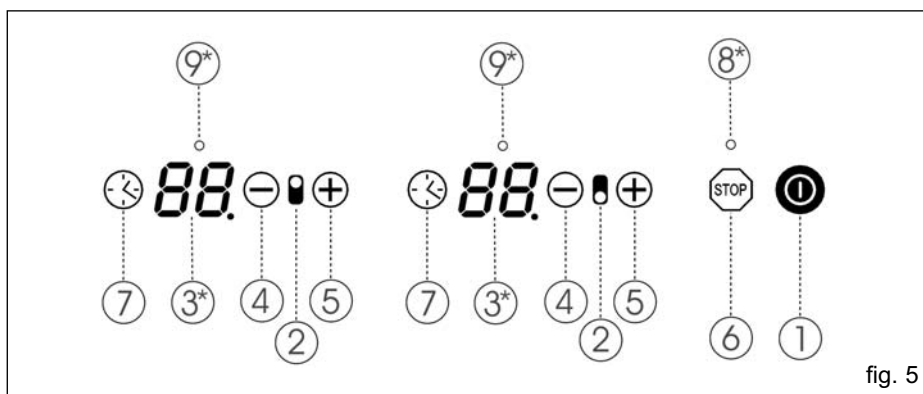


fig. 5

NOTA: * Visibles seulement en fonctionnement.

Les réglages sont effectués à l'aide des capteurs marqués sur le panneau de commande.

Il n'est pas nécessaire que vous fassiez pression sur la vitre, il suffit de mettre simplement le doigt sur le capteur pour activer la fonction souhaitée.

Chaque action est confirmée par un sifflement.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL

- 1 Touchez le capteur d'allumage  (1) durant, au moins, une seconde.

La commande tactile sera activée et tous les indicateurs de puissance (3) afficheront un $\bar{U}$. Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur correspondant montrera un H au lieu d'un $\bar{U}$.

Le réglage suivant doit être effectué avant 10 secondes; après ce temps, la commande tactile s'éteindra automatiquement.

Si la commande tactile est activée, elle peut être déconnectée à tout moment en touchant le capteur  (1), même si elle a été bloquée (fonction de blocage activée). Le capteur  (1) a toujours la priorité pour déconnecter la commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES

Une fois la commande tactile activée à l'aide du capteur  (1), vous pouvez allumer les plaques souhaitées.

- 1 Avec le capteur  ou  (5/4), sélectionnez le niveau de puissance désiré (de 1 à 12).

- 2 Posez des récipients sur la zone. La reconnaissance des récipients actionnera la bobine à induction.

Les capteurs sont répétitifs, ce qui, en maintenant le doigt sur eux, permet d'augmenter ou de réduire le niveau de manière continue.

Si, à la fin des 10 minutes à partir de la connexion de la cuisine, aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, l'appareil se déconnectera.

Pour un allumage rapide à puissance maximum: Sélectionnez la plaque et touchez le capteur  (4) une seule fois. La plaque s'activera à sa puissance maximum (niveau 12).

EXTINCTION DE LA PLAQUE

- 1 Diminuez, avec le capteur  (4), la puissance jusqu'à atteindre le niveau $\bar{U}$. La plaque s'éteindra automatiquement.

Pour une extinction rapide: quel que soit le niveau de puissance, en touchant simultanément les capteurs  et  (5/4), la plaque s'éteindra immédiatement.

En éteignant une plaque apparaîtra le symbole H dans l'indicateur de puissance correspondant si la superficie de la vitre atteint, dans la zone de cuisson s'y rapportant, une température élevée, le risque de brûlures existant. Lorsque la température diminue, l'indicateur s'éteint (si le plan de travail est déconnecté), ou $\bar{U}$ s'affiche si le plan de travail reste connecté.

EXTINCTION DE L'APPAREIL

L'appareil peut être éteint à tout moment en touchant le capteur d'allumage/ extinction général  (1). En mode attente (Stand-by), le symbole H s'affichera sur les

FR

zones qui sont chaudes. Les indicateurs des autres plaques ne s'allumeront pas.



**Après son utilisation, déconnectez l'appareil à l'aide de la commande. Ne pas se fier au détecteur de récipi-
ents.**

Blocage des capteurs du plan de travail de cuisson

La fonction de sécurité peut être activée après connexion du plan de travail. À cette fin, touchez le capteur  (1) pour activer la commande tactile. Immédiatement après, touchez simultanément les capteurs  (7) et  (4). Le pilote indicateur de fonction "Stop" (8) s'allumera, indiquant que le panel de commandes est bloqué, à l'exception du capteur  (1).

La commande électronique restera bloquée, même après avoir déconnecté la commande avec le capteur  (1), si l'utilisateur ne le débloque pas.

Déblocage pour cuisiner

Si vous souhaitez débloquer la commande et cuisiner, touchez le capteur  (1) pour activer la commande tactile. Immédiatement après, touchez simultanément les capteurs  (7) et  (4). Le pilote indicateur de fonction "Stop" (6) s'éteindra, indiquant que le panneau de commandes est débloqué.

En cas de coupure du courant électrique, la fonction de blocage sera annulée si elle était connectée.

Fonction pour maintenir chaud un récipient

Cette fonction permet de conserver chauds les aliments d'un récipient posé sur une zone de cuisson.

1 Il y a un récipient sur une des plaques, à un niveau de cuisson préalablement sélectionné.

2 Pressez le capteur moins  (4) jusqu'à réduire le niveau de cuisson au-dessous du 1. Lorsque cela est affiché  sur l'indicateur (3), la fonction sera activée.

Pour déconnecter cette fonction, il suffit seulement de toucher à nouveau le capteur  (4). Cette fonction fonctionnera uniquement jusqu'à 120 minutes maximum. Le plan de travail se déconnectera à la fin de ce temps.

Fonction STOP

Cette fonction permet de réaliser une pause dans le processus de cuisson. Si la fonction minuterie est activée, elle demeurera aussi en pause. Si la minuterie est en marche, elle s'arrêtera et continuera de fonctionner plus tard.

Activation de la fonction Stop

1 Les récipients se trouvent sur les zones de cuisson qui fonctionnent à un niveau déterminé.

2 Touchez le capteur Stop  (6). Les indicateurs de puissance (3) afficheront successivement les lettres S-T-O-P au lieu des niveaux de cuisson sélectionnés. La fonction restera en mode pause.

Désactivation de la fonction Stop

1 Touchez le capteur Stop  (6) puis tout autre capteur, à l'exception de celui de l'allumage/extinction  (1). La cuisson reprendra dans les mêmes conditions (niveaux de puissance, temps programmé) qui existaient avant de réaliser la pause.

Le deuxième capteur doit être touché avant la fin des 10 secondes, sinon le plan de travail se déconnectera. Si la cuisson n'a pas repris après les dix minutes de pause, l'appareil s'éteindra aussi.

Fonction minuterie

Cette fonction vous permet de cuisiner sans avoir à y être présent, ainsi vous pouvez programmer le temps d'une plaque, qui s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné.

Les indicateurs de plaque temporisée (9) ont pour objet de signaler que cette fonction est connectée.

Si vous ne programmez pas le temps des plaques (aucun pilote (9) allumé), l'horloge peut être utilisée comme un chronomètre à rebours (voir alinéa "L'horloge comme chronomètre").

Ces modèles vous permettent d'utiliser l'horloge comme chronomètre pour des périodes de 1 à 99 minutes et comme minuterie de plaques pour des périodes de 1 à 99 minutes. Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées indépendamment et de forme simultanée.

Programmation du temps d'une plaque

- 1 Posez un récipient sur la zone de cuisson et sélectionnez un niveau de puissance de 1 à 11 à l'aide des capteurs $\oplus$ ou $\ominus$ (5/4).
- 2 Touchez le capteur de l'horloge $\odot$ (7) pour déclencher la fonction.
- 3 Immédiatement après, insérez un temps de cuisson entre 1 et 99 minutes, à l'aide des capteurs $\oplus$ ou $\ominus$ (5/4). Avec le premier, la valeur commencera avec 1,

alors qu'avec le second, elle commencera par 30. En touchant simultanément les deux capteurs, la valeur 00 sera restaurée.

Après quelques instants, l'horloge commencera à contrôler automatiquement le temps. Le pilote (9) correspondant à la zone programmée restera allumé. Si vous souhaitez programmer le temps d'une autre plaque, vous devrez répéter les phases 2 et 3.

Le temps sélectionné écoulé, la zone temporisée se déconnectera et l'horloge émettra une série de sifflements durant plusieurs secondes. L'indicateur de temps affichera 00 qui clignotera en même temps que le pilote de contrôle de la zone qui est déconnectée.

Si la zone de cuisson éteinte est chaude, son indicateur affichera le symbole H ou sinon $\emptyset$. Pour déconnecter le signal sonore, touchez un capteur quelconque.

Modification du temps programmé

Pour modifier le temps programmé, vous devez toucher le capteur de l'horloge $\odot$ (7). Il vous sera alors possible de lire et de modifier le temps à l'aide des capteurs $\oplus$ ou $\ominus$ (5/4).

DÉCONNEXION DE LA MINUTERIE

Si vous souhaitez arrêter la minuterie avant la fin du temps programmé :

- 1 Touchez le capteur de l'horloge $\odot$ (7) puis simultanément les capteurs plus $\oplus$ (5) et moins $\ominus$ (4). L'horloge est alors annulée.

FR

L'horloge comme chronomètre à rebours

Ces modèles vous permettent d'utiliser l'horloge comme chronomètre à rebours bien qu'il existe une plaque temporisée.

CONNEXION DU CHRONOMÈTRE

L'appareil étant allumé:

- 1 Touchez le capteur de l'horloge  (7).
- 2 Introduisez le temps souhaité à l'aide des capteurs  ou  (5/4). Le pilote correspondant (9) clignote.

Dès que le temps programmé ait écoulé, l'horloge émettra une série de sifflements durant plusieurs secondes. Pour éteindre cette série de sifflements, touchez une des capteurs, à l'exception de celui de l'allumage/extinction  (1).

La minuterie continue de fonctionner si le plan de travail est déconnecté. Pour modifier le temps, vous devez connecter la cuisine à l'aide du capteur d'allumage/extinction  (1).

Modification du temps programmé

Pour modifier le temps programmé, vous devez toucher le capteur de l'horloge  (7) jusqu'à clignotement du pilote de contrôle (9). Il vous sera alors possible de lire et de modifier le temps.

Énergie fournie selon le niveau de puissance sélectionné



Les zones d'induction ajustent l'énergie fournie en fonction des dimensions et du type (matériau) du récipient posé sur elles. Un petit récipient recevra moins d'énergie qu'un grand récipient.

Détection des récipients (Plaques à induction)

Les zones de cuisson par induction incorporent un détecteur de récipients. L'indicateur de puissance affichera le symbole "il n'y a pas de récipient"  si, la zone étant allumée, il est détecté qu'il n'y a pas de récipient ou si celui-ci est inadéquat.

Si les récipients sont retirés de la zone durant son fonctionnement, la plaque cessera automatiquement de fournir de l'énergie et affichera le symbole "il n'y a pas de récipient" . Lorsque vous remplacez le récipient sur la zone de cuisson, l'approvisionnement d'énergie reprendra au niveau de puissance qui était sélectionné.

Le temps de détection du récipient est de 10 minutes. Si ce temps s'écoule sans que soit placé un récipient, ou si celui-ci est inadéquat, la zone de cuisson se désactivera. L'indicateur de puissance cessera d'afficher le symbole "il n'y a pas de récipient" à .



Après son utilisation, déconnectez la zone de cuisson à l'aide de la commande tactile. Sinon, il pourrait se produire un fonctionnement indésirable de la zone de cuisson si, par inadvertance, est placé un récipient sur elle durant les dix minutes suivantes. Évitez tout éventuel accident!

Force de cuisson (Commencement automatique de la cuisson)

Cette fonction vous permet de cuisiner sans avoir à être présent. La commande tactile préprogramme la plaque sélectionnée au niveau de puissance maximum et la diminue postérieurement au niveau de

puissance que vous avez sélectionné, à la fin d'un temps déterminé. (Voir tableau 3).

Tableau 3

Niveau de Puissance sélectionné	FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON (Temps en secondes)
1	40
2	48
3	64
4	96
5	120
6	176
7	240
8	320
9	432
10	120
11	192
12	---

ALLUMAGE DE LA FORCE DE CUISSON

- 1 Réglez le niveau de cuisson à $\bar{1}$.
- 2 Immédiatement après, activez la fonction en pressant simultanément les capteurs plus $\oplus$ (5) et moins $\ominus$ (4). La lettre P et $\bar{1}$ le chiffre $\bar{1}$ (P et $\bar{1}$ si aucun récipient n'a été posé) clignoteront alors alternativement.
- 3 Immédiatement après, choisissez avec la touche moins un niveau inférieur, entre $\bar{1}$ et $\bar{11}$, pour continuer la cuisson.

La fonction agira conformément au programme. Après un temps déterminé (voir tableau), la cuisson continue au niveau final sélectionné.

Si, 10 secondes après avoir effectué la phase 2, vous n'avez pas sélectionné un niveau inférieur à $\bar{1}$, la fonction force de cuisson se déconnectera.

MODIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE DURANT LA FORCE DE CUISSON

- 1 Modifiez la puissance à l'aide du capteur $\oplus$ (5).

Le temps de la force de cuisson s'arrêtera sur les plaques à induction si vous retirez le récipient. Si vous remplacez un récipient durant le laps de temps de détection du récipient (10 minutes), le temps restant de force de cuisson reprendra.

Sur les plaques à induction, il ne sera pas possible d'activer la force de cuisson si la fonction *Power* est activée.

DÉCONNEXION DE LA FORCE DE CUISSON

- 1 Touchez le capteur $\ominus$ (4).

La fonction force de cuisson est automatiquement désactivée, et la plaque reste allumée au niveau de cuisson continue.

Fonction Power (Concentration de puissance)

Il est possible de concentrer une puissance supplémentaires dans les zones de cuisson (voir valeurs indiquées par * dans l'alinéa Présentation) à l'aide de la fonction *Power*.

- 1 Pressez le capteur moins $\ominus$ (4) pour régler le niveau de cuisson au maximum, c'est-à-dire $\bar{1}$.
- 2 Pressez ensuite le capteur plus $\oplus$ (5) pour activer la fonction *Power*. L'indicateur de niveau de puissance affichera le symbole P .

La fonction *Power* a une durée maximum

FR

de 10 minutes. Ce temps écoulé, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement au niveau de puissance 12.

La cuisine dispose d'un générateur à induction qui fonctionne avec une puissance maximum de 3700 Watts. À cette fin, la fonction Power ne peut être activée simultanément dans deux plaques.

Une fois activée cette fonction dans une plaque, l'autre aura la puissance limitée à la celle restante, jusqu'au total de 3700 Watts. Si son niveau de puissance est trop élevé, la commande tactile le diminuera automatiquement en le signalant par le clignotement de l'indicateur de puissance correspondant (3).

La fonction Power peut être déconnectée en pressant la touche  (4) alors que la zone de cuisson est sélectionnée.

Vous pouvez aussi déconnecter automatiquement la fonction si la température dans la zone de cuisson est très élevée. Si vous retirez le récipient de la zone de cuisson durant le fonctionnement de la concentration de puissance Power, le temps restant de la fonction s'arrêtera. Si vous replacez un récipient sur la zone de cuisson avant l'écoulement du temps de détection de récipient (10 minutes), le temps restant recommencera à compter.

La fonction Power peut également être activée sans la nécessité d'avoir un récipient placé sur la zone de cuisson, mais la plaque ne fournira pas d'énergie tant que le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson.

La fonction Power a priorité sur la force de cuisson; par conséquent, si la fonction Power est en cours d'utilisation, la force de cuisson sera annulée dans les zones de cuisson du côté correspondant.

Déconnexion de sécurité

TEMPS MAXIMUM DE FONCTIONNEMENT

Si, en cas d'oubli, une ou plusieurs plaques n'étaient pas éteintes, celles-ci se déconnecteront automatiquement à la fin d'un temps déterminé à partir de la dernière action sur la plaque. (Voir tableau 4).

Tableau 4

Niveau de Puissance sélectionné	TEMPS MAXIMUM DE FONCTIONNEMENT (temps en heures)
1	636
2	520
3	424
4	353
5	309
6	260
7	225
8	192
9	164
10	139
11	113
12	90

Lorsque la "déconnexion de sécurité" est effectuée, l'indicateur de puissance de la plaque correspondante affichera le symbole *H* s'il existe un risque de brûlure. Dans le cas contraire, cet indicateur affichera .

SÉCURITÉ PAR RAPPORT AUX CAPTEURS COUVERTS

La commande tactile incorpore une fonction qui déconnecte automatiquement l'appareil si elle détecte qu'un objet (récipient, tissu ou certains liquides) couvre les capteurs du panneau durant plus de 10

secondes. Ainsi, il est évité que l'objet puisse activer ou désactiver une plaque sans que vous vous en rendiez compte.

Lorsque la commande tactile déconnecte l'appareil pour sécurité, un sifflement est émis et un message d'erreur est affiché jusqu'à ce que soit retiré l'objet qui couvre le panneau de commande.

Si la commande tactile est en mode d'attente (stand-by), elle n'y détectera pas la présence d'un objet ; cependant, pour pouvoir activer la commande, vous devrez retirer préalablement l'objet qui y est posé.

Sécurité face aux surchauffes

Les plaques à induction sont protégées contre les surchauffes excessives du système électronique susceptibles de les endommager.

Dans le but de protéger les composants électroniques, le générateur à induction est doté de trois mécanismes qui s'activent lorsque la température est trop élevée.

- Activation du ventilateur interne pour refroidir la zone électronique.
- Régulation du niveau de puissance attribué à la zone de cuisson.
- Arrêt du foyer de cuisson correspondant.

Le ventilateur interne s'active et se désactive automatiquement en fonction de la température du système électronique. Le ventilateur peut éventuellement continuer de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque afin de refroidir les composants électroniques.

Si une plaque de cuisson à induction s'éteint pas excès de température, une fois refroidie, elle se rallume au niveau de

puissance sélectionné.

Surintensités sur la ligne

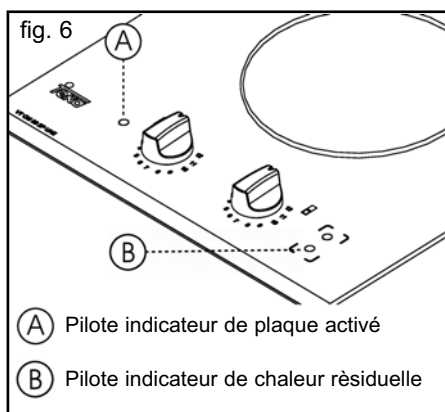
 **La commande sensitive est capable de supporter certaines variations de la tension d'alimentation des réseaux de distribution électrique. Des surtensions anormalement élevées peuvent provoquer des dommages au système de commande (comme pour toute sorte d'appareils électriques).**

Fonctionnement des plaques vitrocéramiques à commande (modèle VT CM 30 2P)

FR

Chaque foyer des tables de cuisson vitrocéramiques est connecté à un régulateur d'énergie qui contrôle le temps de fonctionnement et d'arrêt de chacun d'entre eux (chaleur plus ou moins forte). (Voir fig. 6)

Sur les tables de cuisson à commandes incorporées (modèle VT CM 30 2P), la numérotation est marquée sur le verre. (Voir fig. 6).



Sur la position "0" la plaque ne fonctionne pas, sur "1" le temps de fonctionnement

est bref et celui d'arrêt long. Sur les positions suivantes, le temps de fonctionnement augmente tandis que le temps d'arrêt diminue et ce, jusqu'à la position 12 où le fonctionnement est continu et ne s'arrête que lorsque le thermostat du foyer, la température maximale permise atteinte, coupe le courant.

Avant d'allumer les foyers, identifiez leur commande à l'aide des indications de correspondance commande-foyer dessinées.

Le fonctionnement d'un ou de plusieurs éléments chauffants est visible via le témoin lumineux situé à gauche des manettes de commande ("A" dans la figure 6).

INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE

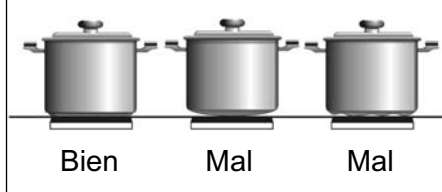
Lorsque la zone chauffante atteint une température supérieure à $60 \pm 15^\circ\text{C}$, le témoin de chaleur résiduelle correspondant s'allume et reste allumé tant que la plaque émet de la chaleur, même si la commande est à zéro ("B" dans la figure 6). Il faudra néanmoins prendre garde à la température de la zone de cuisson au cas où le témoin lumineux tomberait en panne, situation heureusement peu probable, et serait dès lors incapable d'indiquer la température de la zone.

Suggestions et recommandations

Pour tirer le meilleur profit de votre table de cuisson, veillez à respecter les recommandations suivantes:

- * Utilisez des récipients à fond parfaitement plat car plus la surface de contact entre le verre et le récipient est grande plus la transmission de calories est

fig. 7



importante. Pour éviter des fonds irréguliers, nous recommandons l'utilisation de récipients à fonds épais. Voyez sur la figure 7 comment les récipients à fonds bombés ou irréguliers ont une surface de contact moindre.

- * Dans le cas des plaques rayonnantes, nous recommandons de ne pas utiliser de récipients dont le diamètre est inférieur au diamètre de la zone chauffante pour éviter le gaspillage d'énergie.
- * Centrez convenablement les casseroles sur les limites du foyer.
- * Séchez les fonds des récipients avant de les placer sur la plaque vitrocéramique.
- * Ne laissez aucun objet ou ustensile en plastique ou du papier aluminium sur la plaque vitrocéramique.
- * Évitez de traîner les récipients à bords coupants car ils pourraient rayer le verre.
- * N'utilisez pas les plaques rayonnantes sans récipient.
- * N'utilisez pas de récipients en plastique.
- * Les récipients utilisés doivent être conçus en un matériau résistant afin qu'ils ne fondent pas au contact avec la chaleur.
- * Le verre peut supporter certains coups de grands récipients sans arrêtes coupantes. Attention aux coups d'ustensiles petits et pointus.
- * Ne renversez sur la plaque ni sucre ni produits en contenant car ils pourraient réagir avec le verre chaud et endommager la surface.



Si vous ne pouvez pas éteindre la

plaque en raison d'une ébullition de crèmes, de soupes ou d'aliments similaires, passez un chiffon humide sur la commande sensitive pour retirer l'aliment et laissez le chiffon sur la touche de mise en marche/arrêt jusqu'à ce que la commande sensitive se déconnecte.



Le générateur à induction est conforme aux règlements européens en vigueur. Nous recommandons néanmoins aux personnes employant des régulateurs cardiaques de demander l'avis d'un médecin et, en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

Nettoyage et stockage

Pour une bonne conservation de votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez pour son nettoyage des ustensiles et des produits adéquats. Nettoyez la plaque de cuisson vitrocéramique, après chaque usage, lorsqu'elle est tiède ou froide. De cette manière, le nettoyage est facile et vous évitez que la saleté n'adhère aux plaques.

N'employez en aucun cas des produits de

nettoyage agressifs ou pouvant rayer la surface (voir dans le tableau ci-dessous les produits ménagers recommandés). N'utilisez jamais pour le nettoyage de la table de cuisson des appareils fonctionnant à la vapeur.

ENTRETIEN DU VERRE

Pour le nettoyage du verre, utilisez les produits et ustensiles appropriés en fonction de la saleté accumulée.

Saleté non incrustée

Nettoyez la saleté non incrustée à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède.

Saleté incrustée

Nettoyez *les taches profondes et la graisse* avec un produit spécial pour vitrocéramique conformément aux spécifications du fabricant.

Éliminez *les saletés fortement incrustées* à l'aide d'un racloir à lame de rasoir.

Irisations de couleurs: Elles sont produites



PRODUITS RECOMMANDÉS POUR LE NETTOYAGE

Produit	Utiliser pour nettoyer...	
	...le verre ?	...le cadre ?
Détergents liquides et doux	OUI	OUI
Détergents en poudre ou agressifs	NON	NON
Produits spéciaux pour vitrocéramiques	OUI	OUI
Sprays dégraissants (fours, etc.)	NON	NON
Chiffons doux	OUI	OUI
Papier essuie-tout	OUI	OUI
Chiffons de cuisine	OUI	OUI
Éponges en nickel (toujours humide)	OUI	NON
Tampons à récurer	NON	NON
Éponges à récurer dures (vertes)	NON	NON
Éponges à récurer molles (bleues)	OUI	OUI
Racloirs pour verre	OUI	NON
Produits de polissage pour électroménager et/ou vitres	OUI	OUI

FR

par les restes de graisse sèche sur le fond des récipients ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient durant la cuisson. Pour les éliminer, utilisez une éponge en nickel et de l'eau ou un produit spécial vitrocéramiques.

Les reste de *plastique, sucre ou aliments à haute teneur en sucre* fondus devront être immédiatement éliminés à chaud avec un racloir.

Changements de couleur du verre

Ces changements n'altèrent pas à la fonctionnalité et la stabilité de la table de cuisson. Ils sont généralement dus à un mauvais nettoyage ou à des récipients défectueux.

Les reflets métalliques sont dus au frottement des récipients sur le verre. Pour les éliminer complètement, utilisez un produit spécial vitrocéramiques. Il sera certainement nécessaire de recommencer plusieurs fois l'opération.

La détérioration des dessins est provoquée par l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs ou de récipients à fonds irréguliers.

Attention:

 **Manipulez le racloir avec précaution. Vous pourriez vous couper avec la lame de rasoir!**

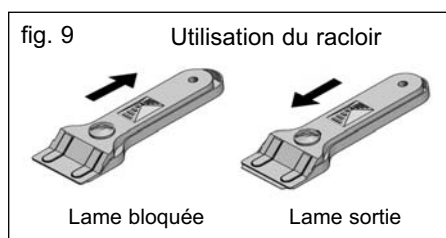
 **Si vous utilisez mal le racloir, la**

lame de rasoir peut se casser et un morceau pourrait rester coincé entre le verre et le cadre de la plaque. Dans ce cas, essayez de retirer les restes manuellement et utilisez prudemment une pince ou un couteau fin. (Voir fig. 8)

 **La structure du racloir ne doit pas entrer en contact avec le verre car elle pourrait le rayer.**

 **Utilisez des lames en parfait état et remplacez-les immédiatement à la moindre détérioration.**

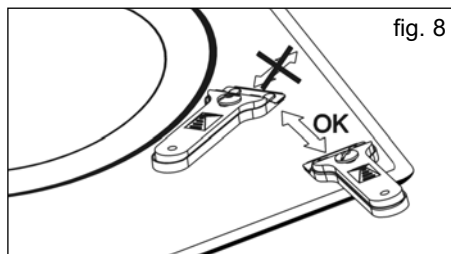
 **Une fois le nettoyage au racloir terminé, rentrez et bloquez la lame. (Voir fig. 9)**



 **Dans le cas où un récipient resterait collé à la plaque, n'essayez pas de le décoller à froid car le verre céramique pourrait se briser!**

 **Ne marchez ni ne vous accoudez sur le verre car il pourrait se briser et vous provoquer des blessures. N'utilisez pas le verre pour y déposer des objets.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. se réserve le droit de réaliser sur l'appareil les modifications jugées nécessaires ou utiles n'altérant pas ses caractéristiques principales.



Considérations environnementales

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les matériaux d'emballage sont écologique et totalement recyclables. Les composants en plastique sont identifiés avec des marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Triez les matériaux d'emballage avec les résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre commune.

FR

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le service technique, veuillez vérifier les points suivants:

Défaut	Cause possible	Solution possible
POUR TOUS LES MODÈLES:		
La commande tactile ne s'allume pas ou, étant allumée, elle ne répond pas		
	Il y a de l'humidité sur les capteurs, et/ou vous avez les doigts humides.	La surface de la commande tactile et/ou les doigts doivent être secs et propres.
	Le blocage est activé.	Désactivez le blocage.
La cuisinière est en train de fonctionner et, soudain, elle commence à siffler		
	Il y a un tissu, récipient ou du liquide sur la commande tactile.	Retirez tout objet qui couvre la commande tactile, et/ou nettoyez les liquides répandus sur elle.
	La minuterie était activée, et le temps programmé est terminé.	Touchez le capteur de l'horloge pour désactiver le bip.
La cuisinière (ou une des plaques) s'éteint durant la cuisson		
	Il y a un tissu, récipient ou du liquide couvrant la commande tactile.	Retirez tout objet qui couvre la commande tactile.
	Une ou plusieurs plaques se sont surchauffées.	Laissez refroidir durant quelques minutes les plaques surchauffées avant de les rallumer.
MODÈLE VI TC 30 2I		
Une plaque s'éteint et affiche le message E2		
	Le verre a atteint une température excessive.	Retirer le récipient et laisser le verre se refroidir.
Message U400 et signal acoustique		
	Surtension sur la ligne de distribution électrique	Contactez le Service Technique
Bip continu, déconnexion du contrôle et le symbole  sur les affichages		
	Un objet ou du liquide sur la commande sensitive.	Retirez tout objet ou liquide couvrant la commande sensitive.

Défaut	Causse possible	Solution possible
Les plaques à induction ne chauffent pas		
	Le récipient n'est pas adéquat (son fond n'est pas ferromagnétique ou il est trop petit).	Vérifiez que le fond du récipient est bien attiré par un aimant ou utilisez un récipient plus grand.
Vous entendez un sifflement à l'allumage des plaques à induction		
	Les récipients sont peu épais ou ne sont pas réalisés en une seule pièce. Le sifflement est dû à la transmission d'énergie directement au fond du récipient.	Ce sifflement ne représente pas un défaut. Cependant, si vous désirez l'éliminer, réduisez légèrement le niveau de puissance choisi ou utilisez un récipient à fond plus épais et/ou réalisé en une seule pièce.
Vous entendez un bruit de ventilation durant la cuisson qui continue après avoir éteint les plaques.		
	Les foyers à induction intègrent un ventilateur pour le refroidissement de l'électronique.	Le ventilateur fonctionne uniquement lorsque la température des éléments électroniques est trop élevée. Lorsque la température baisse, le ventilateur s'éteint automatiquement, que la table de cuisson soit ou non activée.
Lors de la friture ou la cuisson, l'énergie des plaques à induction semble diminuer ("la plaque chauffe moins")		
	Si, lors de la cuisson, la température du verre ou des éléments électroniques devient excessive, un système de protection s'active pour contrôler la puissance des plaques et éviter que la température continue d'augmenter.	Les problèmes d'excès de température durant la cuisson ne surgissent que dans des cas d'utilisation extrême (longue cuisson à la puissance maximale), ou lorsque l'installation est défectueuse. Vérifiez que l'installation a bel et bien été réalisée conformément aux manuel d'instructions.
MODÈLE VT TC 2P.1-TR 3220		
Le symbole <i>F</i> apparaît sur les indicateurs		
	Faillie électronique.	Téléphonez au Service Technique.

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
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (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 Küchentechnik 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 Küchentechnik 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"	Neverovskovo 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	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, 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 Küchentechnik 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

