



TEKA

User Manual

IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF / IBF 63200 BK /
IBF 63 BK200 / IBC 64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK

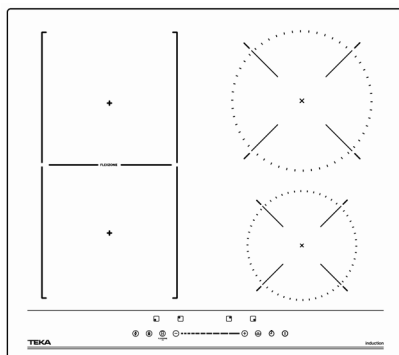
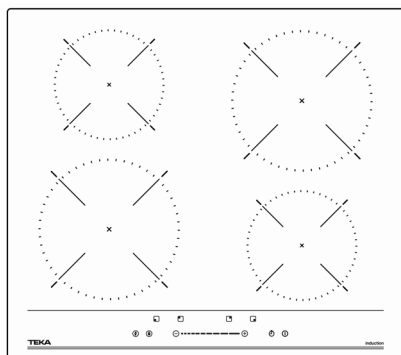
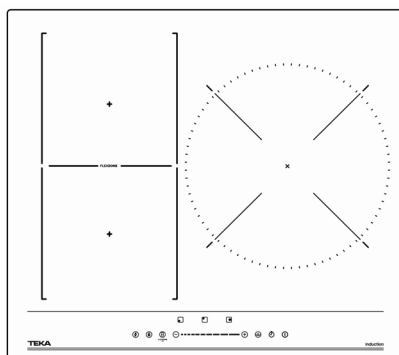
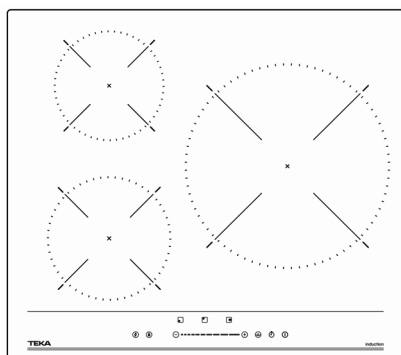
EN ES PT FR

www.teka.com

CONTENTS

Safety Information	EN-4
Installation	EN-4
Operation and maintenance	EN-4
Product Overview	EN-8
Top view	EN-8
Control panel	EN-9
About Induction Cooking	EN-10
Before using your new induction hob	EN-10
Using the touch controls	EN-11
Choosing the right cookware	EN-11
Pan dimensions	EN-12
Cooking guideline	EN-13
Usage	EN-14
Using your induction hob	EN-14
Using the Boost function	EN-15
Using the Keep Warm function	EN-16
Flexible Area	EN-17
Using the BBQ function	EN-18
Locking the controls	EN-18
Device protections	EN-19
Using the timer	EN-20
Heat setting	EN-22
Installation	EN-23
Selection of installation equipment	EN-23
Before the installation	EN-24
Assembly	EN-24
Connecting the hob to the mains power supply	EN-25
Care and Cleaning	EN-27
Troubleshooting	EN-28
Failure display and inspection	EN-29
Technical Data	EN-29
Product Information	EN-30
Environmental Protection	EN-35

Induction Hob



Thank you for purchasing the induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Depending on the model, the accessories included in your hob may vary from those shown in the pictures.

Safety Information

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical shock hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut hazard

- Be careful! Panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Disconnect the appliance from the power supply before maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

WARNING



- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
-

WARNING



Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING



Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING



If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

CAUTION



The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING



In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

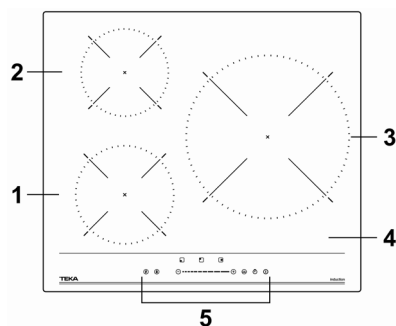
WARNING



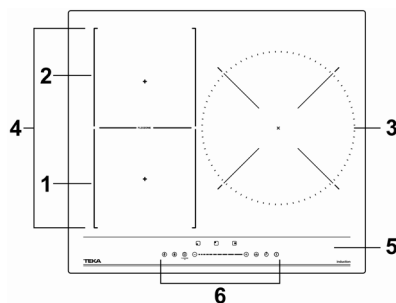
Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Product Overview

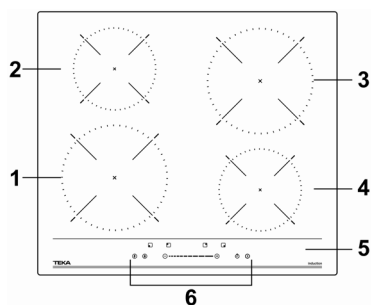
Top view



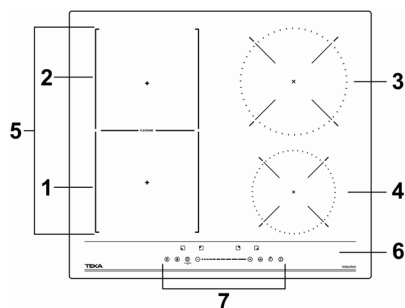
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	2000 W zone, boost to 2600W
2	1500 W zone, boost to 1800W
3	2500 W zone, boost to 3500W
4	Glass plate
5	Control panel



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	2000 W zone, boost to 2600W
2	1500 W zone, boost to 1800W
3	2500 W zone, boost to 3500W
4	Flex zone, 2500W, boost to 2800W
5	Glass plate
6	Control panel

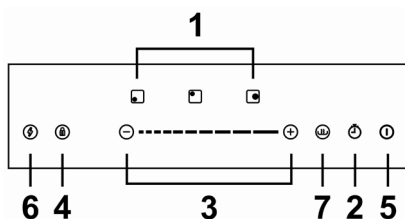


IBC 64100 SSS BK	
1	2000 W zone, boost to 2600W
2	1500 W zone, boost to 1800W
3	2000 W zone, boost to 2600W
4	1500 W zone, boost to 1800W
5	Glass plate
6	Control panel

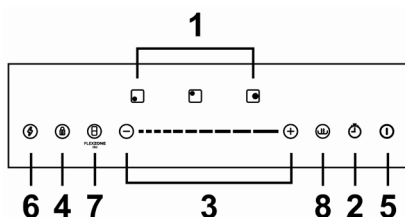


IBF 64200 SSS BK	
1	2000 W zone, boost to 2600W
2	1500 W zone, boost to 2000W
3	2000 W zone, boost to 2600W
4	1500 W zone, boost to 1800W
5	Flex zone, 2500W, boost to 2800W
6	Glass plate
7	Control panel

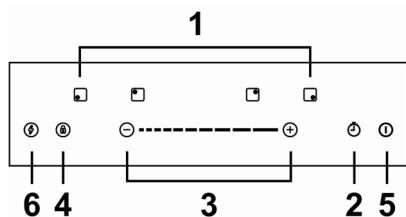
Control panel



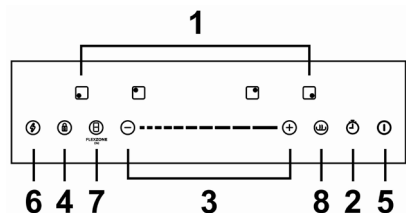
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Heating zone indicator
2	Timer regulating key
3	Power level regulating key
4	keylock/ Pause function
5	ON/OFF control
6	Boost function control
7	Keep warm function control



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Heating zone indicator
2	Timer regulating key
3	Power level regulating key
4	keylock/ Pause function
5	ON/OFF control
6	Boost function control
7	Flex zone
8	Keep warm function control



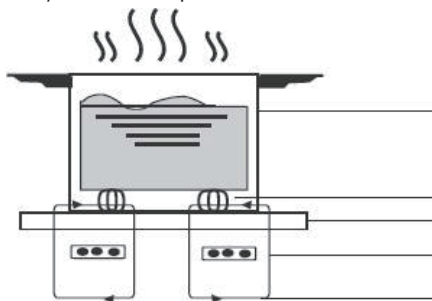
IBC 64100 SSS BK	
1	Heating zone indicator
2	Timer regulating key
3	Power level regulating key
4	keylock/ Pause function
5	ON/OFF control
6	Boost function control



IBF 64200 SSS BK	
1	Heating zone indicator
2	Timer regulating key
3	Power level regulating key
4	keylock/ Pause function
5	ON/OFF control
6	Boost function control
7	Flex zone
8	Keep warm function control

About Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Before using your new induction hob

- Read this guide, taking special note of the "Safety Information" section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is detected.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right cookware



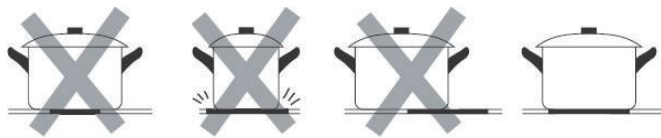
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



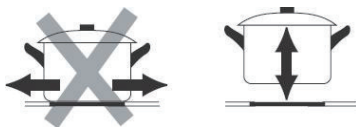
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
Cooking zone	Minimum (mm)
1 (180 mm)	120
2 (160 mm)	100
3 (300 mm)	180
IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
Cooking zone	Minimum (mm)
1. 2 (180 x 180 mm)	120
Flex zone	240 or 160 x 270
3 (300 mm)	180
IBF 64200 SSS BK	
Cooking zone	Minimum (mm)
1. 3 (210 mm)	140
2. 4 (160 mm)	100
IBF 64200 SSS BK	
Cooking zone	Minimum (mm)
1. 2 (180 x 180 mm)	120
Flex zone	240 or 160 x 270
3 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100

The above may vary according to the quality of the pan used.

Cooking guideline



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour-thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

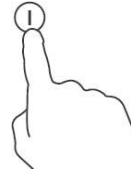
Usage

Using your induction hob

To start cooking

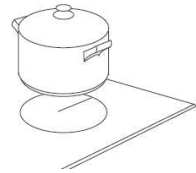
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

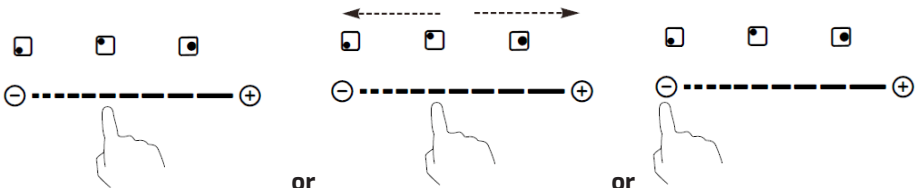


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or the "+" or "–" control, or just touch any point of the "–".



- a. If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the "–", power will vary from level 1 to level 9.

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

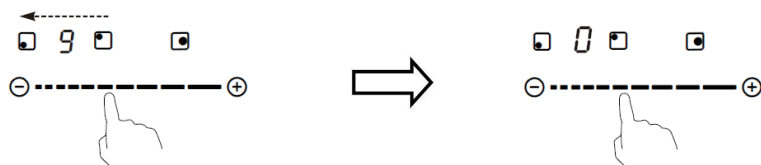
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by sliding along the "–" to the left point, and then hold for 1 second.



2. Make sure the power display shows "0", and then shows "H".



and then



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
4. Beware of hot surfaces.

'H' will show up when the cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

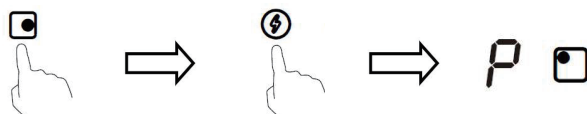


Using the Boost function

Boost is the function that one zone rises to a high power level in one second and lasts for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using Boost to cook at high power

1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level which was set before boost.

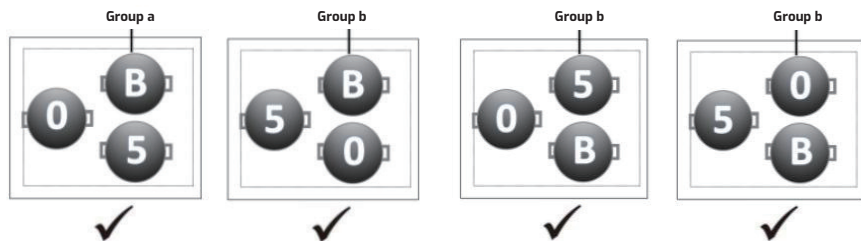


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button (an indicator next to the key will flash), and then touch the Boost button. The heating zone will go back to the power level which was set before boost.

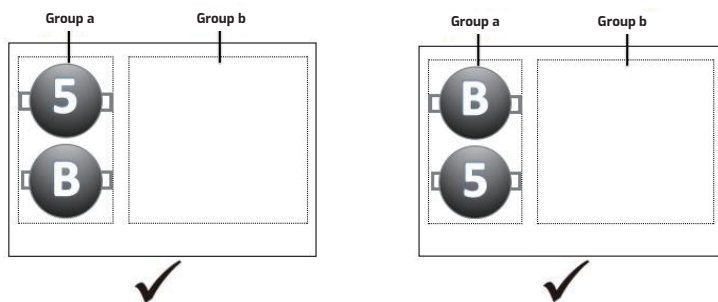


Restrictions for using Boost

The three zones were divided into two groups. If you use boost on one zone, make sure that the other zone within the group is working at or below power level 5.



The four zones were divided into two groups. If you use boost on one zone, make sure that the other zone within the group is working at or below power level 5.



Using the Keep Warm function

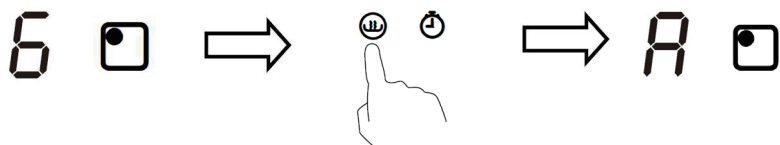
(Except model IBC 64100 SSS BK)

The Keep Warm function is suitable for keeping food warm.

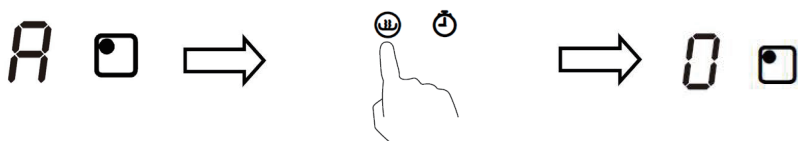
1. Touch the heating zone selection button to select a desired cooking zone. An indicator next to the key will flash.
2. Touch the  button, and then hold it for 3 seconds, the cooking zone indicator will display "A".



The function has now been activated.



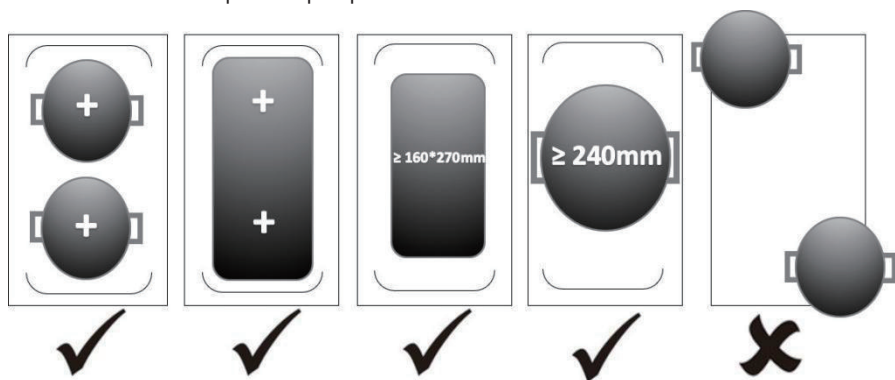
- If you want to cancel the Keep Warm, touch the heating zone selection button, and then hold the button  for 3 seconds. The heating zone will go back to power level "0".



Flexible Area

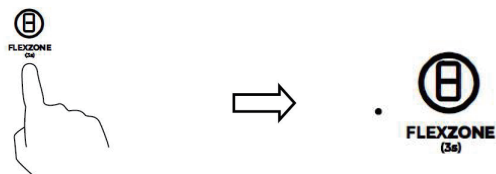
(For model IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 SSS BK)

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. When using a big pot, oval, rectangular and elongated pans, make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.
- Good and bad examples of pot placement:



As a single big zone

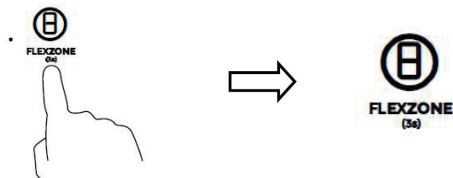
- Touch the flexzone selection button to activate the flexible area as a single big zone, the indicator next to the button will illuminate.



- Touch one of the heating zone selection button, and then slide along the "—" control, or just touch any point of the "—" to adjust the power level.

As two independent zones

1. If you want to cancel the flex zone, just touch the flexzone button, the indicator next to the flexzone button will extinguish.

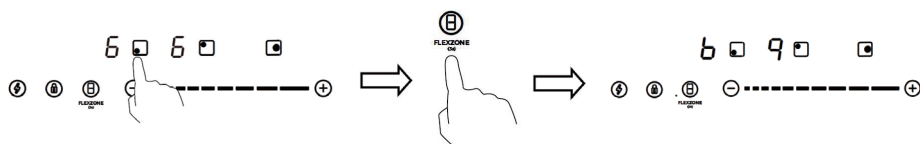


Using the BBQ function

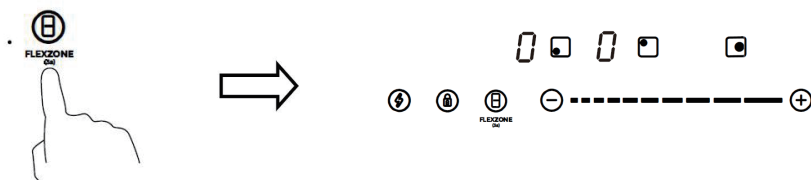
(For model IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 555 BK)

The BBQ function can be used at the flexzone mode which will allow the pan surface temperature staying at a suitable level.

1. Touch the zone selection button to activate the zone, and then touch the flexzone key and hold for 3 seconds. The hob will go into the BBQ mode, and will show 'b' and 'q'.



2. If you want to cancel the barbecue function, just touch the flexzone control for 1 second. Then the cooking zone indicator will display "0". Now you can reset the power level.



Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example, children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob works in keylock mode, all the controls are disabled except for the ON/OFF control. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you'll need to unlock the hob first before you can make any further operations.

Device protections

Over-temperature protection

A built-in temperature sensor can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Over-spillage protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically enter standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further minute.

Auto shutdown protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. The hob will shut down automatically if you forget to finish your cooking. The default working time for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Default working time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time expires.
 - You can set it to turn one cooking zone off after the set time expires.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

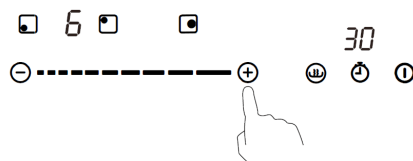
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the slider control.

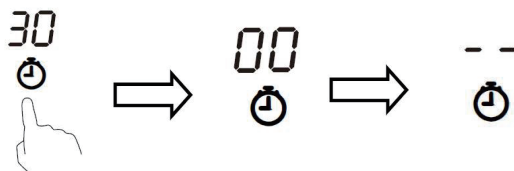
Hint: Touch the two sides of timer control once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0.



4. To cancel the timer, touch the timer control once. Then the "--" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately.

The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time expires.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the slider of the heating zone that you want to set the timer for.

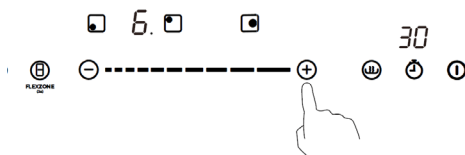


2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

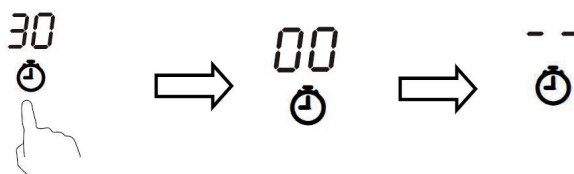


3. Set the time by touching the "+" or "-" control.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0.



4. To cancel the timer, touch the slider of the selection control, and then touch the timer control. Then the minute display will show "00" and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switched off and will show "H". Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

1. If you use this function on more than one heating zones, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone #1 setting time of 2 minutes and zone #2 setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

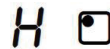
NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zones, touch the heating zone slide control once. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes) (set to 3 minutes)

2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switched off and will show "H".



Heat setting

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Installation

Electrical shock hazard!



- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut hazard!



- Be careful! Panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

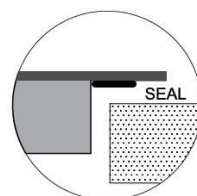
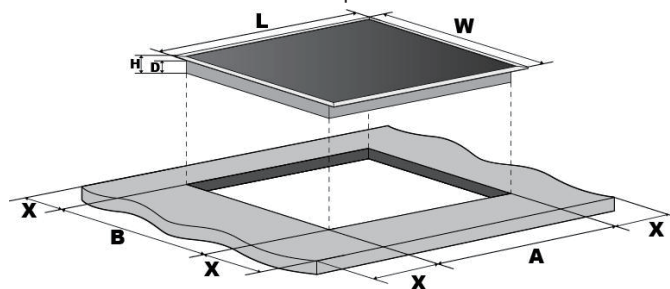
Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Please note that if the thickness of the worktop is less than 20 mm, the appliances could interfere with our Teka hobs if they are to be installed under the hob. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

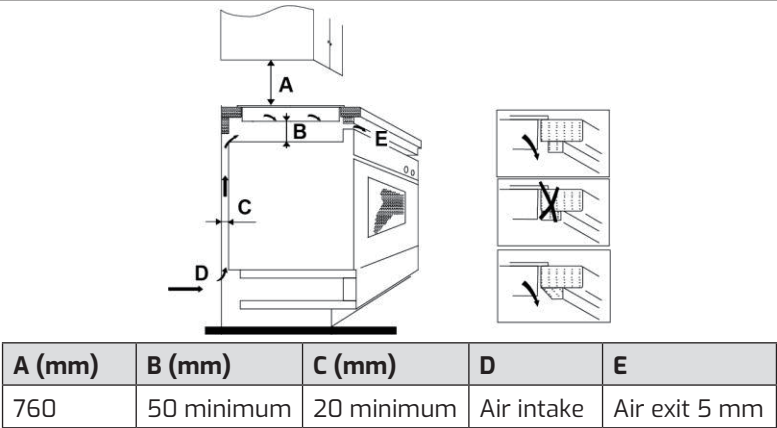


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. Please refer to the graphic below.



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



Before the installation

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements;
- the work surface is made of a heat-resistant material;
- if the hob is installed above an oven which has a built-in cooling fan, the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations;
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations;
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements);
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed;
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation;
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

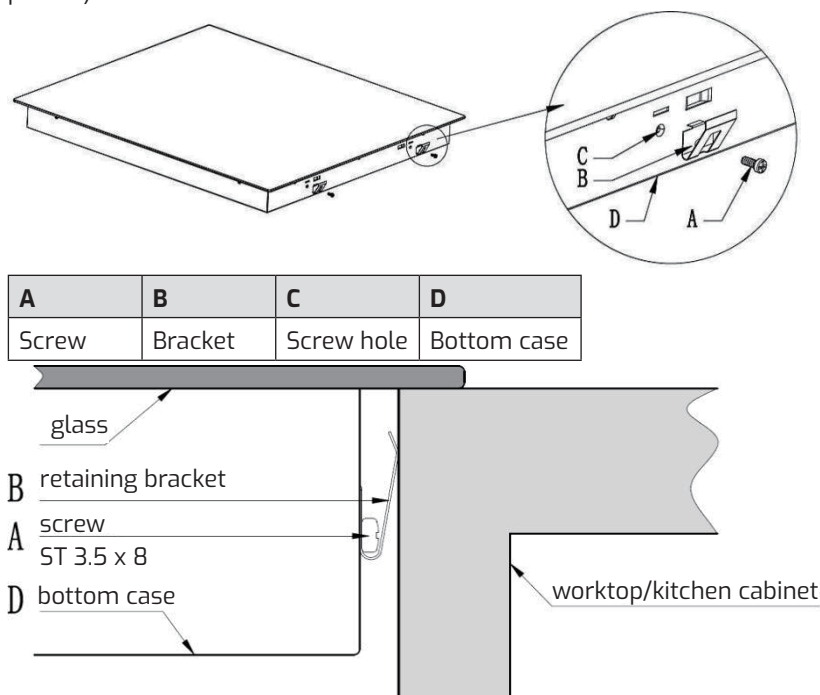
Assembly

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface. Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers;
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob;
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob;
- the isolating switch is easily accessible by the customer.

Connecting the hob to the mains power supply

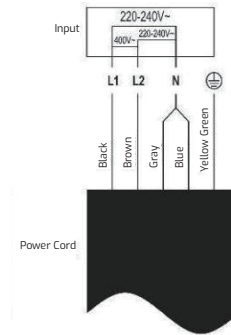
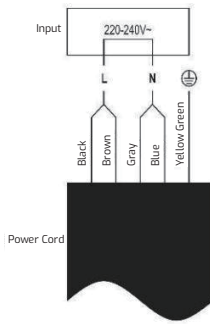


Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sales agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch off the cooktop and make sure that the residual heat indicator ("H") is not displayed. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the cooktop back on.	• When the cooktop is switched off, the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch off the cooktop and make sure that the residual heat indicator ("H") is not displayed. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch off the cooktop and make sure that the residual heat indicator ("H") is not displayed. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section "Locking the controls" for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and Cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob is running to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section "Choosing the right cookware". Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the induction hob off and disconnect it from the power supply, and contact a qualified technician.

Failure display and inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error codes	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Data

Cooking Hob	IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF / IBF 63200 BK/ IBF 63 BK200
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240 V, 50-60 Hz
Installed Electric Power	6600 W - 7400 W
Product Size (L×W×H)	590 mm X 520 mm X 60 mm
Built-in Dimensions A×B	560 mm X 490 mm

Cooking Hob	IBC 64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240 V, 50-60 Hz
Installed Electric Power	6600 W - 7400 W
Product Size (L×W×H)	590 mm X 520 mm X 60 mm
Built-in Dimensions A×B	560 mm X 490 mm

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Product Information

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				IBC 63 BF100 IBC 63100 BF	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			3	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	16.0	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	-	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central right	Ø	-	cm
		Front left	Ø	18.0	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	30.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm
		Central left	L W	-	cm
		Central central	L W	-	cm
		Central right	L W	-	cm
		Front left	L W	-	cm
		Front central	L W	-	cm
		Front right	L W	-	cm

Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	194.9	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	192.3	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	191.4	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	192.9	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				IBF 63200 BK IBF 63 BK200	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			3	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	-	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	-	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central right	Ø	-	cm
		Front left	Ø	-	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	30.0	cm

For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W	18.0	cm
	Rear central	L W	-	cm
	Rear right	L W	-	cm
	Central left	L W	-	cm
	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	18.0	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	193.4	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	190.5	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	191.4	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	191.8	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification			IBC 64100 SSS BK	
Type of hob:			Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones		4	
	areas			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		X	
	Induction cooking areas			
	radiant cooking zones			
	solid plates			

For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	Ø	16.0	cm
	Rear central	Ø	-	cm
	Rear right	Ø	21.0	cm
	Central left	Ø	-	cm
	Central central	Ø	-	cm
	Central right	Ø	-	cm
	Front left	Ø	21.0	cm
	Front central	Ø	-	cm
	Front right	Ø	16.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W	-	cm
	Rear central	L W	-	cm
	Rear right	L W	-	cm
	Central left	L W	-	cm
	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	194.9	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	202.5	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	186.6	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	194.9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	194.7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification			IBF 64200 SSS BK	
Type of hob:			Electric Hob	

Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	Ø	-		cm
	Rear central	Ø	-		cm
	Rear right	Ø	21.0		cm
	Central left	Ø	-		cm
	Central central	Ø	-		cm
	Central right	Ø	-		cm
	Front left	Ø	-		cm
	Front central	Ø	-		cm
	Front right	Ø	16.0		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W	18.0		cm
	Rear central	L W	-		cm
	Rear right	L W	-		cm
	Central left	L W	-		cm
	Central central	L W	-		cm
	Central right	L W	-		cm
	Front left	L W	18.0		cm
	Front central	L W	-		cm
	Front right	L W	-		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	186.5		Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-		Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	186.5		Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-		Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	-		Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-		Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	187.3		Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-		Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	194.9		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	188.8		Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					

Energy-saving tips

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If possible, always use a lid for the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

Disposal



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

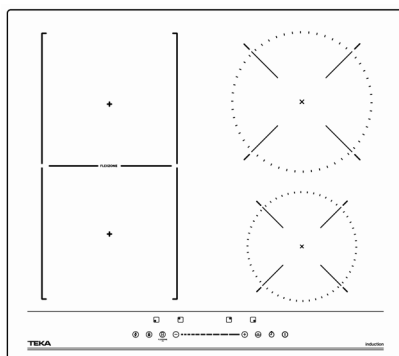
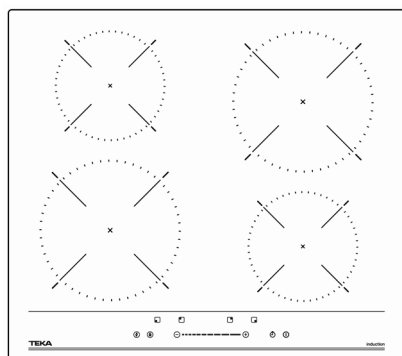
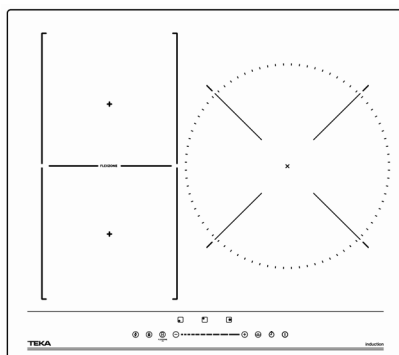
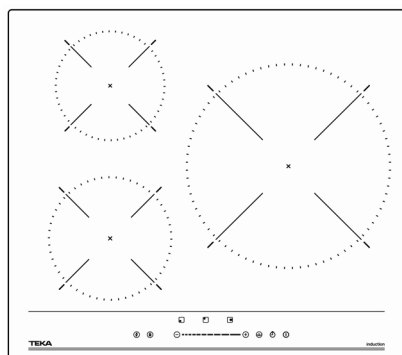
Teka Industrial S.A.

C / Cajo, 17, 39011, Santander (Spain)

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Información de seguridad.....	ES-38
Instalación.....	ES-38
Funcionamiento y mantenimiento.....	ES-38
Vista general del producto.....	ES-42
Vista desde arriba.....	ES-42
Panel de control.....	ES-44
Acerca de cocinar con placas de inducción.....	ES-45
Antes de usar su nueva placa de inducción.....	ES-45
Usar los controles táctiles.....	ES-46
Elegir la cacerola correcta.....	ES-46
Dimensiones de la cacerola.....	ES-47
Pautas para cocinar.....	ES-48
Utilización.....	ES-49
Usar su placa de inducción.....	ES-49
Usar la función PowerBoost.....	ES-50
Usar la función Mantener caliente.....	ES-51
Área flexible.....	ES-52
Usar la función BBQ.....	ES-53
Bloquear los controles.....	ES-54
Protecciones del dispositivo.....	ES-54
Usar el temporizador.....	ES-55
Ajuste del calor.....	ES-58
Instalación.....	ES-59
Selección del equipo de instalación.....	ES-59
Antes de la instalación.....	ES-60
Montaje.....	ES-61
Conectar la placa de inducción a la red eléctrica.....	ES-62
Cuidados y limpieza.....	ES-63
Resolución de problemas.....	ES-64
Presentación de fallos e inspección.....	ES-65
Datos técnicos.....	ES-66
Información del producto.....	ES-67
Protección del medio ambiente.....	ES-72

Placa de inducción



Gracias por comprar esta placa de inducción. Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de usar la placa y guárdelo en un lugar seguro para futuras referencias.

Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos con su placa de inducción pueden diferir de los mostrados en las imágenes.

Información de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su placa de cocina.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- Es esencial y obligatorio conectarlo a una toma de corriente con un buen sistema de toma de tierra.
- Las modificaciones de la red eléctrica de su hogar las debe realizar solamente un electricista cualificado.
- De no seguir este consejo puede existir el riesgo de descargas eléctricas o incluso la muerte.

Peligro de cortes

- ¡Tenga mucho cuidado! Los bordes de la placa son afilados.
- De no seguir esta precaución podría lesionarse o cortarse.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar o utilizar el aparato.
- No debe colocarse en ningún momento materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Haga saber esto a la persona responsable de la instalación del aparato ya que podría reducirle los costes de instalación.
- Para evitar cualquier riesgo, este aparato se debe instalar de acuerdo a estas instrucciones de instalación.
- Este aparato tiene que instalarse correctamente y conectarse a una toma de corriente con toma de tierra por una persona convenientemente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la red eléctrica.
- Si no se instala el aparato correctamente se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa de inducción rota o agrietada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, apague el aparato, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente y contacte con un técnico cualificado.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar trabajos de mantenimiento.
- De no seguir este consejo puede existir el riesgo de descargas eléctricas o incluso la muerte.

Peligros para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del

implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

- De no seguir este consejo puede existir riesgo de muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso del aparato, las partes accesibles se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado, entre en contacto con el cristal de la placa hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben colocarse sobre la superficie de la placa de cocina, ya que pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las sartenes pueden estar muy calientes. Compruebe que los mangos de las sartenes no sobresalgan de las zonas de cocción sobre las que estén. Mantenga los mangos y asas fuera del alcance de los niños.
- De no seguir este consejo puede existir riesgo de quemaduras y escaldaduras.

Peligro de cortes

- Si utiliza un raspador para limpiar la placa de inducción, tenga en cuenta que la cuchilla afilada permanecerá expuesta cuando no tenga la tapa protectora colocada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- De no seguir esta precaución podría lesionarse o cortarse.

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca el aparato desatendido cuanto lo esté utilizando. La ebullición provoca humos y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Nunca utilice la placa como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- Al terminar de cocinar, apague siempre todas las zonas de cocción y la placa según se indica en este manual (p. ej. usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de ollas como instrumento para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No deje que los niños jueguen con el aparato, ni se sienten, pongan de pie o trepen encima.
- No guarde artículos de interés para los niños en los armarios situados sobre el aparato. Los niños podrían trepar sobre la placa y sufrir daños serios.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se encuentra el aparato en funcionamiento.
- Los niños o las personas con una discapacidad que dificulte el uso del aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para él mismo o su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende

específicamente en el manual.

Cualquier otro servicio o reparación debería ser realizado por un técnico cualificado.

- No utilice máquinas de limpieza a vapor con la placa de cocina.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocina.
- No se ponga de pie sobre la placa de cocina.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes sobre la superficie de cristal de la inducción, ya que puede rayar el cristal.
- No use estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocina, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, para evitar riesgos, deberá ser el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado quien lo cambie.
- Este aparato está concebido para utilizarse en entornos domésticos y similares, tales como:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes de hoteles, hostales y entornos residenciales similares;
 - pensiones.

ADVERTENCIA



- El aparatos y sus elementos accesibles pueden llegar a estar calientes durante el uso. Se debe prestar cuidado para no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén permanentemente supervisados.
 - Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
 - Los niños no jugarán con este aparato. Las tareas de limpieza y de mantenimiento a nivel usuario no deben ser llevadas a cabo por niños sin supervisión.
-

ADVERTENCIA



Dejar desatendida la placa en funcionamiento con grasa o aceite puede ser peligroso y ocasionar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Primero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA



Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

ADVERTENCIA



Si el cristal de la superficie de la placa de cocina vitrocerámica o material similar, que protege las partes activas, está agrietado, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

- No se utilizará una vaporeta para limpiar la placa.
 - El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo un sistema de control remoto separado.
-

PRECAUCIÓN



El proceso de cocción tiene que estar supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que estar permanentemente supervisado.

ADVERTENCIA



Para evitar el vuelco del aparato, debe instalarse este medio de estabilización. Consultar las instrucciones de instalación.

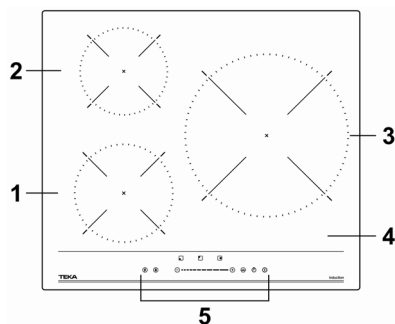
ADVERTENCIA



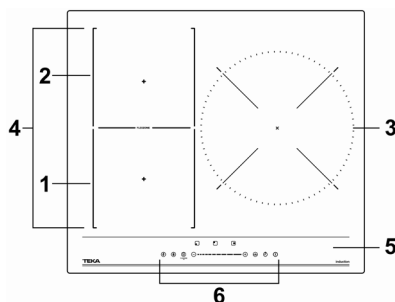
Utilice únicamente las protecciones de la placa de cocina diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuadas, o las protecciones de la placa de cocina que ya vengan incorporadas en el aparato. El uso de unas protecciones inadecuadas puede causar accidentes. Este aparato incorpora una conexión a tierra solo con fines funcionales.

Vista general del producto

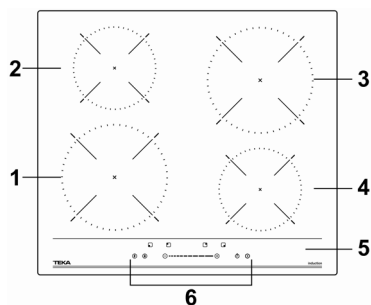
Vista desde arriba



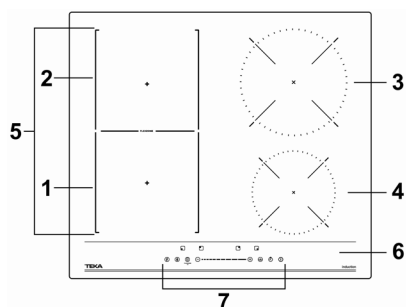
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Zona de 2000 W, función PowerBoost hasta 2600 W
2	Zona de 1500 W, función PowerBoost hasta 1800 W
3	Zona de 2500 W, función PowerBoost hasta 3500 W
4	Placa de cristal
5	Panel de control



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Zona de 2000 W, función PowerBoost hasta 2600 W
2	Zona de 1500 W, función PowerBoost hasta 1800 W
3	Zona de 2500 W, función PowerBoost hasta 3500 W
4	Zona flexible de 2500 W, función PowerBoost hasta 2800 W
5	Placa de cristal
6	Panel de control

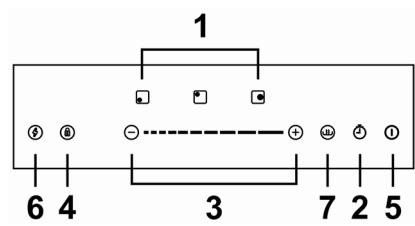


IBC 64100 SSS BK	
1	Zona de 2000 W, función PowerBoost hasta 2600 W
2	Zona de 1500 W, función PowerBoost hasta 1800 W
3	Zona de 2000 W, función PowerBoost hasta 2600 W
4	Zona de 1500 W, función PowerBoost hasta 1800 W
5	Placa de cristal
6	Panel de control

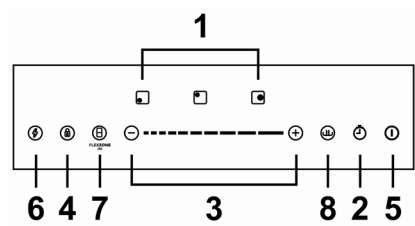


IBF 64200 SSS BK	
1	Zona de 2000 W, función PowerBoost hasta 2600 W
2	Zona de 1500 W, función PowerBost hasta 2000 W
3	Zona de 2000 W, función PowerBoost hasta 2600 W
4	Zona de 1500 W, función PowerBoost hasta 1800 W
5	Zona flexible de 2500 W, función PowerBoost hasta 2800 W
6	Placa de cristal
7	Panel de control

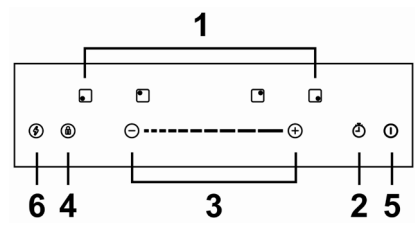
Panel de control



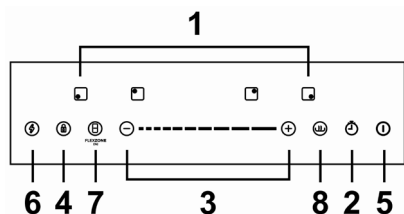
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Indicador de zona caliente
2	Tecla de ajuste del temporizador
3	Tecla de ajuste del nivel de potencia
4	Bloqueo de teclas / Función pausa
5	Tecla de encendido/apagado
6	Control de la función PowerBoost
7	Control de la función "Mantener caliente"



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Indicador de zona caliente
2	Tecla de ajuste del temporizador
3	Tecla de ajuste del nivel de potencia
4	Bloqueo de teclas / Función pausa
5	Tecla de encendido/apagado
6	Control de la función PowerBoost
7	Zona flexible
8	Control de la función "Mantener caliente"



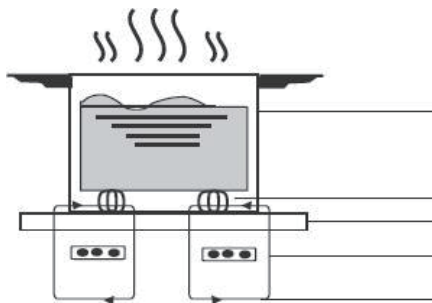
IBC 64100 SSS BK	
1	Indicador de zona caliente
2	Tecla de ajuste del temporizador
3	Tecla de ajuste del nivel de potencia
4	Bloqueo de teclas / Función pausa
5	Tecla de encendido/apagado
6	Control de la función PowerBoost



IBF 64200 555 BK	
1	Indicador de zona caliente
2	Tecla de ajuste del temporizador
3	Tecla de ajuste del nivel de potencia
4	Bloqueo de teclas / Función pausa
5	Tecla de encendido/apagado
6	Control de la función PowerBoost
7	Zona flexible
8	Control de la función "Mantener caliente"

Acerca de cocinar con placas de inducción

Las cocinas de inducción presentan una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla, en lugar de hacerlo indirectamente a través del calentamiento de la superficie del cristal. El cristal se va calentando después de que se empiece a calentar la olla.



Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Información de seguridad".
- Retire cualquier plástico protector que todavía pueda permanecer en su placa de inducción.

Usar los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no tiene que aplicar presión.
- Use la yema de los dedos, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se detecte un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y no haya ningún objeto (p. ej. utensilios o trapos) encima. Incluso una delgada capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



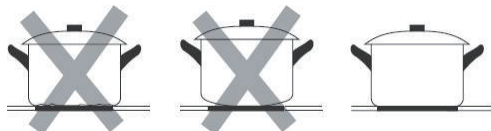
Elegir la cacerola correcta



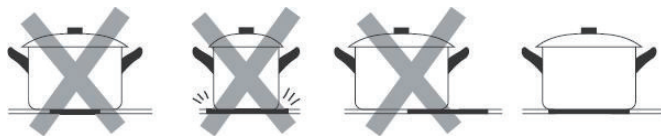
- Utilice una batería de cocina apta para cocinas de inducción. Fíjese que lleve el signo de inducción en el paquete o en la base de la cacerola.
- Puede comprobar si su cacerola o sartén es apta para cocinas de inducción realizando la prueba del imán. Mueva un imán hacia la base de su cacerola. Si se pega, la cacerola es apta para cocinas de inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Coloque algo de agua en la cacerola que desee probar.
 2. Si el símbolo  no parpadea en el indicador y el agua se calienta, la cacerola es apta.
- Baterías de cocina fabricadas con los siguiente materiales, no son aptas: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y barro.



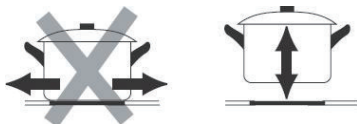
No use baterías de cocina con bordes dentados o con bases curvadas.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se asiente plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Use cacerolas cuyo diámetro sea tan grande como el círculo indicado de la zona seleccionada. Utilizando una cacerola ligeramente más grande, la energía se utilizará en su máxima eficiencia. Si utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia será menor de la esperada. Siempre centre la cacerola en el círculo de la zona de cocción.



Siempre levante la cacerola desde la zona de cocción. No la arrastre por la superficie ya que puede rayar el cristal.



Dimensiones de la cacerola

Las zonas de cocción tienen un límite, que se adapta automáticamente al diámetro de la olla. Sin embargo, el fondo de la cacerola debe tener un diámetro mínimo según la correspondiente zona de cocción. Para lograr el mejor rendimiento de su placa de cocina, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

El diámetro de la base de su cacerola de inducción

IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
Zona de cocción	Mínimo (mm)
1 (180 mm)	120
2 (160 mm)	100
3 (300 mm)	180
IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
Zona de cocción	Mínimo (mm)
1, 2 (180 x 180 mm)	120
Zona flexible	240 o 160 x 270
3 (300 mm)	180
IBF 64200 SSS BK	
Zona de cocción	Mínimo (mm)
1, 3 (210 mm)	140
2, 4 (160 mm)	100
IBF 64200 SSS BK	
Zona de cocción	Mínimo (mm)
1, 2 (180 x 180 mm)	120
Zona flexible	240 o 160 x 270
3 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100

Los datos anteriores pueden variar de acuerdo a la calidad de la cacerola utilizada.

Pautas para cocinar



Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasas se calientan muy rápido, en especial si usa la función PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa sufren ignición instantánea y suponen un serio riesgo de incendio.

Consejos para cocinar

- Cuando los alimentos lleguen a hervir, reduzca el ajuste de la temperatura.
- La tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Inicie la cocción a un ajuste alto y reduzca el ajuste a medida que la comida se vaya calentando.

Fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas apenas surgen ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas deliciosas y de los guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y las espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Asar carne

Para cocinar sabrosos y jugosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ligeramente con aceite ambos lados del filete con una brocha. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y entonces, coloque la carne sobre la sartén caliente.
4. De la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de cómo quiere hecho el filete. El tiempo varía entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete para comprobar cómo está de cocinado, cuando más firme esté, más "bien hecho" estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente durante unos minutos para que se suelte y esté más tierno antes de servirlo.

Salteado en wok

1. Elija un wok de base plana apto para inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los utensilios e ingredientes preparados. El salteado debe ser rápido. Si va a cocinar una gran cantidad de comida, haga varias tandas de cantidades pequeñas.
3. Caliente la sartén con un poco de antelación con dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero cualquier carne, sepárela y manténgala caliente.

- Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a poner la carne a la sartén y añada su salsa.
- Mezcle suavemente todos los ingredientes para garantizar que todo se caliente.
- Servir inmediatamente.

Utilización

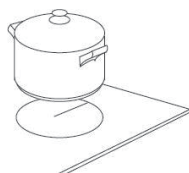
Usar su placa de inducción

Empezar a cocinar

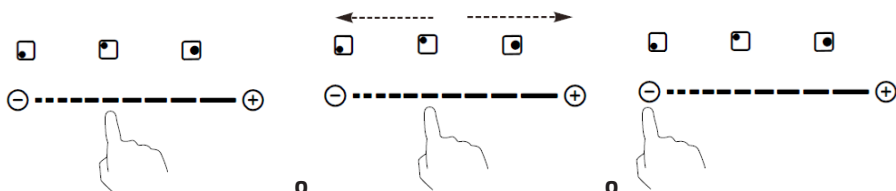
- Toque sobre el control de encendido/apagado.
Tras el encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "--", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de espera.



- Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que vaya a usar.
 - Asegúrese que la parte inferior de la cacerola y la superficie de la placa estén limpias y secas.



- Seleccione una zona de calentamiento y toque el interruptor deslizante para establecer un nivel de potencia, o el control "+" o "-", o simplemente toque cualquier punto de "-".



- Si no ajusta la potencia en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que volver a empezar desde el paso 1.
- Es posible modificar el ajuste de calor en cualquier momento mientras cocina.
- Si desliza el dedo a lo largo de "-", la potencia variará desde el nivel 1 al 9.

Si la pantalla parpadea,   alternativamente cuando se ajusta el calor

Esto quiere decir que:

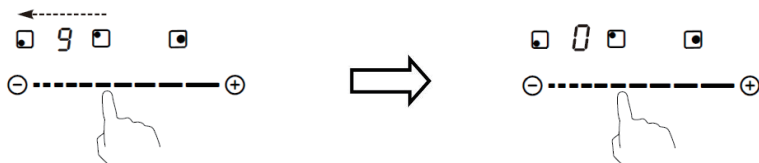
- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta o,
- está utilizando una cacerola que no es apta para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

El proceso de calentamiento no se iniciará a menos que se coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción.

El indicador se apagará automáticamente si transcurre 1 minuto y no se ha colocado ninguna cacerola adecuada encima.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Apague la zona de cocción deslizando el dedo por "—" hacia el punto de la izquierda y aguante 1 segundo.



2. Asegúrese que el indicador de potencia muestra "0" y, a continuación, "H".



Y después



3. Apague la placa vitrocerámica mediante el control de encendido/apagado.

4. Tenga cuidado con las superficies calientes.

Mientras permanezca "H" en el indicador, la zona de cocción estará muy caliente. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si quiere calentar más sartenes, utilice la placa que aún esté caliente.

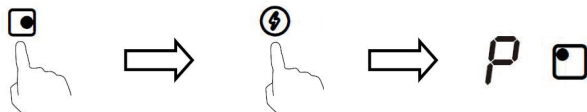


Usar la función PowerBoost

La función PowerBoost permite que una zona suba a un nivel de potencia alto en un segundo durante 5 minutos. Así obtendrá más potencia y una cocción más rápida.

Usar PowerBoost para cocinar a mayor potencia

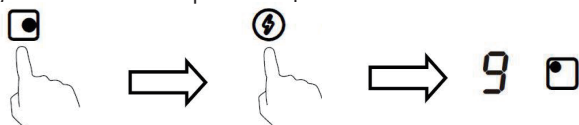
1. Toque la tecla de selección de la zona de cocción a la que desea subir la potencia y un indicador junto a la tecla parpadeará.
2. Toque el botón de la función PowerBoost y la zona comenzará a calentarse a máxima potencia. El indicador de potencia mostrará "P" para indicar que la zona está a máxima potencia.



- La situación de máxima potencia dura 5 minutos tras la cual, la zona regresará al nivel de potencia previo al uso de la función PowerBoost.

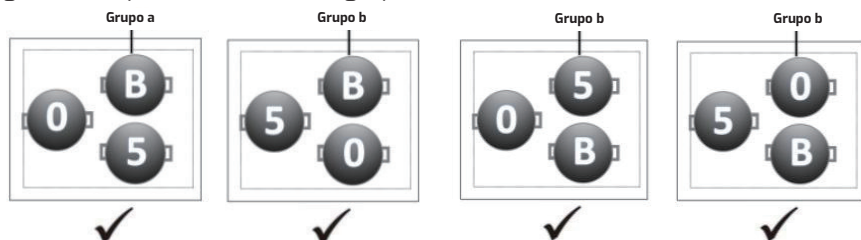
9

- Si desea cancelar la función PowerBoost antes de que finalicen estos 5 minutos, toque el botón de selección de la zona de cocción (un indicador junto a la tecla parpadeará) y, a continuación, toque el botón de la función PowerBoost. La zona de cocción regresará a nivel de potencia previo.

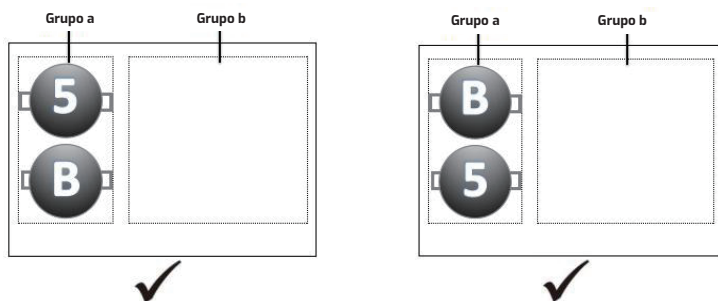


Restricciones para usar la función PowerBoost

Las tres zonas se dividen en dos grupos. Si usa la potencia máxima de una zona, asegúrese de que la otra zona del grupo esté funcionando al nivel 5 o inferior.



Las cuatro zonas se dividen en dos grupos. Si usa la potencia máxima de una zona, asegúrese de que la otra zona del grupo esté funcionando al nivel 5 o inferior.



Usar la función Mantener caliente

(Excepto para el modelo IBC 64100 555 BK)

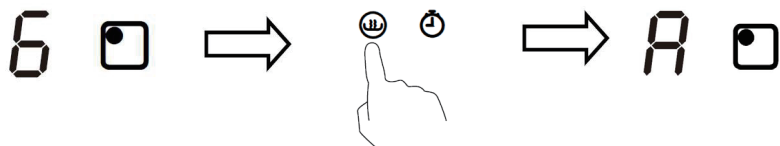
La función "Mantener caliente" es adecuada para mantener la comida caliente.

- Toque el botón de selección de la zona de cocción para seleccionarla. Un indicador junto a la tecla parpadeará.

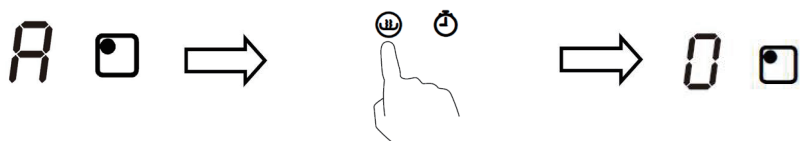


2. Toque el botón  y, a continuación, manténgalo pulsado durante 3 segundos hasta que el indicador de la zona muestre "A".

Ahora la función está activada.



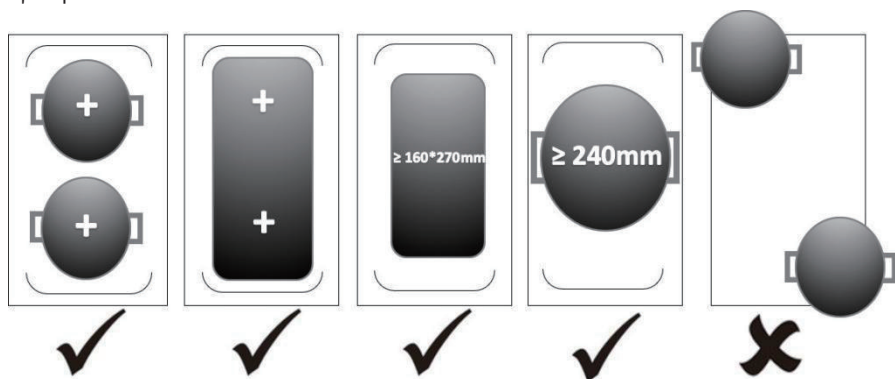
3. Si desea cancelar la función "Mantener caliente", toque el botón de selección de la zona de cocción y, a continuación, mantenga pulsado el botón  durante 3 segundos. La zona de cocción regresará al nivel "0".



Área flexible

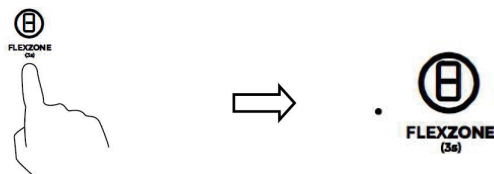
(Para los modelos IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 555 BK)

- Esta área puede utilizarse como una sola zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cada momento.
- El área flexible está hecha con dos inductores diferentes que se pueden controlar por separado.
- Importante: Asegúrese de colocar las cacerolas centradas en la zona de cocción única. Cuando use una olla grande, oval, rectangular o cacerolas alargadas, asegúrese de colocar las cacerolas centradas en la zona de cocción que cubre las dos zonas.
- Ejemplos de colocación correcta e incorrecta:



Como una única zona grande

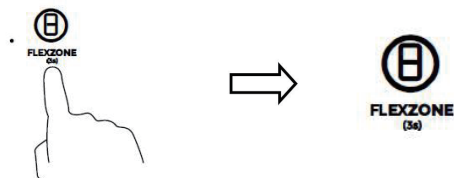
1. Toque el botón de selección de zona flexible para activarla como una sola zona grande, el indicador junto al botón se iluminará.



2. Toque uno de los botones de selección de la zona de calefacción, y luego deslice a lo largo del control "—", o simplemente toque cualquier punto de "—" para ajustar el nivel de potencia.

Como dos zonas independientes

1. Si quiere cancelar la zona flexible, solo tiene que tocar el botón de la zona flexible y el indicador junto al botón de la zona flexible se apagará.

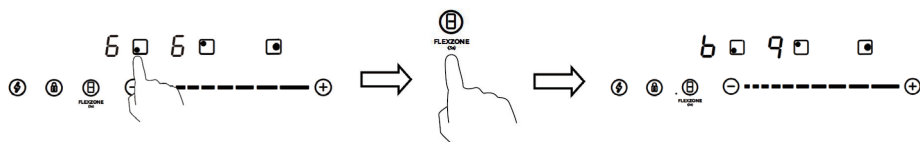


Usar la función BBQ

(Para los modelos IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 SSS BK)

La función BBQ se puede usar en la zona flexible permitiendo que la temperatura de la superficie de la cacerola permanezca a un nivel adecuado.

1. Toque el botón de selección de zona para activarla y, a continuación, toque la tecla de zona flexible y manténgala pulsada durante 3 segundos. La placa entrará en el modo BBQ y el indicador mostrará "b" y "q".



2. Si desea cancelar la función barbacoa, solo tiene que tocar el control de la zona flexible durante 1 segundo. Entonces el indicador de la zona de cocción mostrará "0". Ahora podrá restablecer el nivel de potencia.



Bloquear los controles

- Es posible bloquear los controles para evitar un uso inintencionado (por ejemplo, que los niños toquen accidentalmente la zona de cocción encendida).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los mandos, excepto el control de encendido/apagado, están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque sobre el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas.
3. Ahora podrá usar su placa de inducción.



Cuando la placa de cocina está en modo de bloqueo de teclas, todos los controles están desactivados excepto el control de encendido/apagado. En caso de emergencia, siempre se puede apagar la placa de inducción con el control de encendido/apagado, pero tendrá que desbloquear la placa antes de poder realizar cualquier otra operación.

Protecciones del dispositivo

Protección contra sobrettemperatura

Un sensor de temperatura incorporado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción.

Cuando monitoriza una temperatura excesiva, la placa de inducción detendrá su funcionamiento automáticamente.

Protección contra derrames

La protección contra derrames es una función de protección de seguridad. La protección apagará automáticamente la placa de cocina en 10s si percibe flujo de agua hacia el panel de control, mientras que el zumbador sonará 1 segundo.

Detección de artículos pequeños

Cuando se deja sobre la placa de cocción una cacerola de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa pasa automáticamente al estado de espera en 1 minuto. El ventilador continuará enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección por apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad de su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de terminar la cocción. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia se muestran en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Tiempo de funcionamiento predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Cuando se retira la cacerola, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar esta unidad.

Usar el temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Como un minuterio. En este caso, el temporizador no se utiliza para apagar ninguna zona de cocción cuando el tiempo establecido expire.
- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción después de que el tiempo establecido expire.

Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Usar el temporizador como minuterio

1. Asegúrese de que la placa de cocina esté encendida.

Nota: Puede utilizar el minuterio incluso si no está seleccionando ninguna zona de cocción.

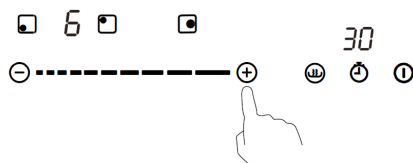
2. Toque el control del temporizador, el indicador empezará a parpadear mostrando "30".

3. Ajuste el tiempo tocando el control deslizante.

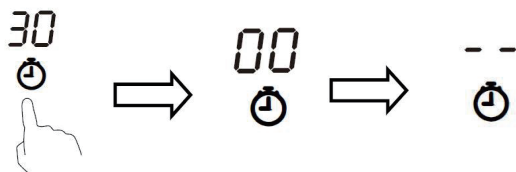
Consejo: Toque en cualquiera de los lados del control del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.

Mantenga pulsado los símbolos "-" o "+" del control del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.

Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador regresará automáticamente a 0.



4. Para cancelar el temporizador, toque el control del temporizador una vez. Entonces el indicador de minutos mostrará "--".



5. Una vez establecido el tiempo, este empezará la cuenta atrás enseguida.

La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. Cuando la cuenta atrás llegue a cero, el zumbador emitirá un aviso sonoro durante 30 segundos y el indicador mostrará "--".



Configurar el temporizador para que apague una zona de cocción

Para configurar una zona de cocción para esta función:

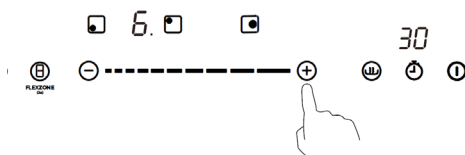
1. Toque el control deslizante de la zona de cocción a la que desee asignar el temporizador.



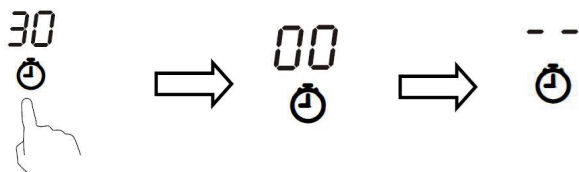
2. Toque el control del temporizador, el indicador empezará a parpadear mostrando "30".



3. Toque el control "+" o "-" para establecer la hora.
Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador regresará automáticamente a 0.



4. Para cancelar el temporizador, toque el control deslizante del control de selección y, a continuación, toque el control del temporizador. Entonces el indicador mostrará "00" y seguidamente "--".



5. Una vez establecido el tiempo, este empezará la cuenta atrás enseguida. El indicador mostrará el tiempo restante y el símbolo del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará.



6. Cuando el tiempo del temporizador de cocción llegue a cero, la zona de cocción correspondiente se apagará y su indicador mostrará "H". Si otra zona de cocción estaba encendida con anterioridad, permanecerá en funcionamiento.



NOTA: Si quiere cambiar la hora después de que el temporizador esté ajustado, tiene que empezar desde el paso 1.

Configurar el temporizador para que apague más de una zona de cocción

1. Si utiliza esta función en más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.
(p. ej. si el tiempo de la zona 1 es de 2 minutos y el de la zona 2 es de 5 minutos, el indicador mostrará "2").

NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador está mostrando la hora de la zona de calentamiento.

Si desea comprobar el tiempo del temporizador en otras zonas de cocción, toque una vez el control deslizante de la zona de cocción. El temporizador indica su ajuste de tiempo.



(ajustado a 6 minutos) (ajustado a 3 minutos)

2. Cuando el temporizador de cocción llegue a cero, la zona de cocción correspondiente se apagará y su indicador mostrará "H".



Ajuste del calor

Los siguientes ajustes son solo referencias. El ajuste exacto dependerá de diferentes factores, como el tipo de cacerolas y la cantidad de alimento a cocinar. Experimente con su placa de inducción para encontrar los ajustes que se adapten mejor a usted.

Ajuste del calor	Idoneidad
1 - 2	• calentamiento suave para pequeñas cantidades de comida • fundir chocolate, mantequilla y comidas que se quemen con facilidad • a fuego lento suave • calentamiento lento
3 - 4	• recalentar • a fuego lento • cocer arroz
5 - 6	• tortitas, panqueques
7 - 8	• rehogar • cocer pasta
9	• saltear en wok • dorar • llevar sopas a ebullición • hervir agua

Instalación

¡Peligro de descarga eléctrica!



- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- Es esencial y obligatorio conectarlo a una toma de corriente con un buen sistema de toma de tierra.
- Las modificaciones de la red eléctrica de su hogar las debe realizar solamente un electricista cualificado.
- De no seguir este consejo puede existir el riesgo de descargas eléctricas o incluso la muerte.

¡Peligro de cortes!



- ¡Tenga mucho cuidado! Los bordes de la placa son afilados.
- De no seguir esta precaución podría lesionarse o cortarse.

Precauciones

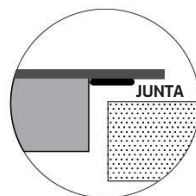
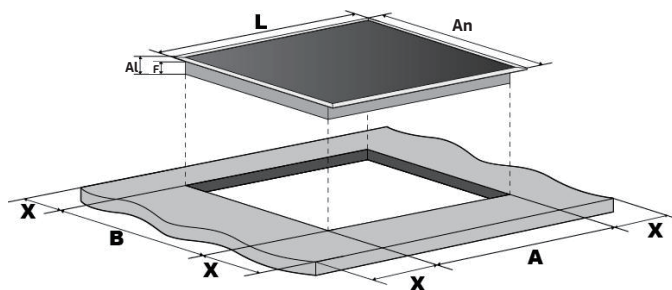
1. La placa de inducción tiene que ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nosotros tenemos profesionales a su servicio. Nunca lleve a cabo la instalación usted mismo.
2. La placa de cocción no puede ser instalada directamente encima del lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de manera que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la encimera deberán soportar el calor.
5. Para evitar daños, la cinta de sellado y el adhesivo tienen que ser resistentes al calor.

Selección del equipo de instalación

Realice el corte de la encimera de acuerdo con las dimensiones que se muestran en el dibujo.

Para la instalación y el uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco de encastre.

Tenga en cuenta que, en caso de que el grosor de la encimera sea menor de 20 mm., este aparato podría interferir con nuestros hornos Teka si estos fueran a ser instalados bajo la placa de cocción. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción.

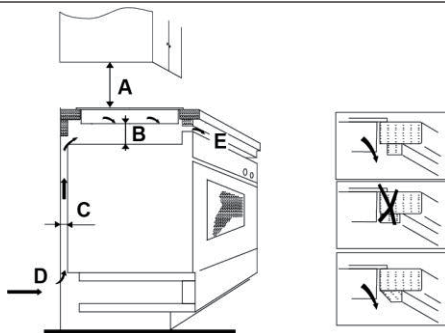


L (mm)	An (mm)	Al (mm)	F (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mín.

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción tenga buena ventilación, y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado. véase la imagen que aparece debajo.



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mínimo	20 mínimo	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de la instalación

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- la superficie de la encimera sobre la que se va a trabajar sea rectangular y está nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio;
- la superficie encimera sea de un material resistente al calor;
- si el fogón está instalado sobre un horno con un ventilador de enfriamiento integrado, la instalación debe cumplir todos los requisitos de aislamiento y normas y regulaciones aplicables;

- se incorpore en el cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que permita la desconexión total de la red eléctrica, y que se instale y sitúe de acuerdo con las normas y reglamentos locales de cableado;
El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos);
- el interruptor de aislamiento será de fácil acceso para el usuario con la placa de cocción instalada;
- en caso de tener dudas sobre la instalación, consulte a las autoridades locales sobre las normativas y construcción;
- en las paredes que rodean a la placa de inducción utilice elementos de acabado que sean resistentes al calor y fáciles de limpiar (como los azulejos cerámicos).

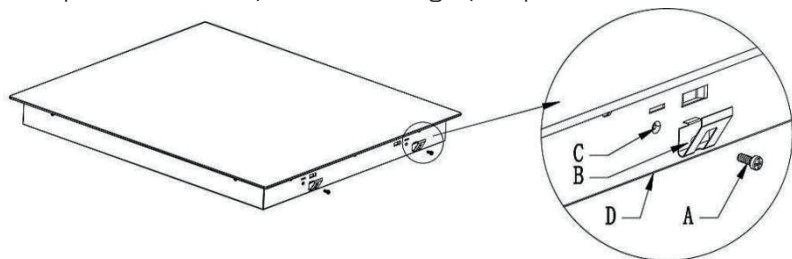
Montaje

Antes de situar los soportes de fijación

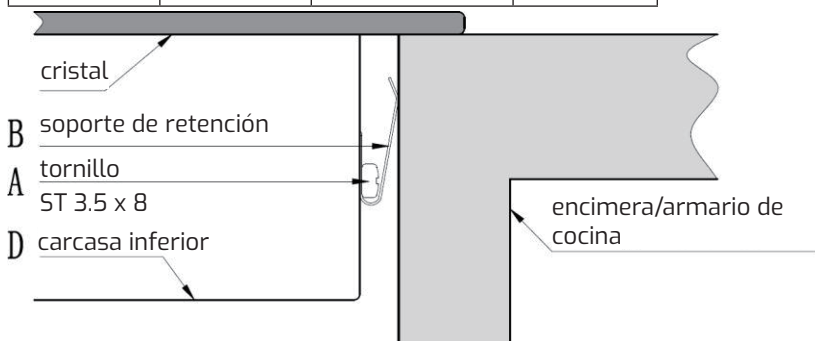
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa. No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción.

Ajustar la posición de los soportes

Fije la placa de cocción sobre la encimera atornillando 4 soportes en la caja inferior de la placa de cocción (consulte la imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio para el tornillo	Carcasa inferior



Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

- no es posible acceder al cable de alimentación a través de las puertas y cajones del armario;
- hay suficiente flujo de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción;
- se instala una barrera térmica de protección debajo de la base de la placa, si esta se ha instalado sobre un cajón o en el espacio de un armario;
- el interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el usuario.

Conectar la placa de inducción a la red eléctrica

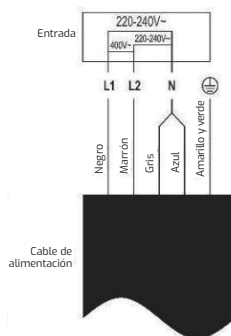
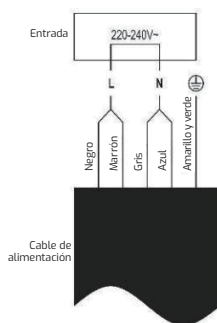


Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



Compruebe con un electricista si su red eléctrica doméstica es adecuada sin necesidad de modificaciones. Cualquier modificación tiene que ser realizada por un electricista cualificado.

La alimentación eléctrica debe estar conectada de acuerdo con la normativa correspondiente, o con un interruptor de corte unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de posventa con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Hay que revisar el cable periódicamente y será reemplazado solamente por técnicos autorizados.

Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
La suciedad diaria sobre el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de alimentos o derrames no pegajosos sobre el cristal).	1. Apague de la placa de cocina y asegúrese de que el indicador de calor residual ("H") no esté presente. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámicas cuando el cristal esté aún algo caliente (¡pero que no queme!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocina.	• ¡Cuando se apaga la placa de cocina, la zona de cocción puede seguir estando muy caliente! Lleve mucha precaución. • Los estropajos duros, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/ abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza en la placa de cocción ya que aparecerán manchas en el cristal.
Vertidos de líquidos hervidos, alimentos fundidos, derrames pegajosos sobre el cristal	Retírelos inmediatamente con una espátula, un cuchillo de pescado o un rascador de cuchilla para las placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Apague de la placa de cocina y asegúrese de que el indicador de calor residual ("H") no esté presente. 2. Sostenga el rascador o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie los restos o el derrame con una paño de cocina o una toallita de papel. 4. Siga los pasos del 2 al 4 del punto anterior "La suciedad diaria sobre el cristal".	• Elimine lo antes posible las manchas de los alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si se dejan sobre el cristal, será más difícil de quitar o incluso causarán daños permanentes en la superficie del cristal. • Peligro de cortes: cuando la cubierta de seguridad del rascador está retraída, la cuchilla está afilada como una navaja. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames sobre los controles táctiles	1. Apague de la placa de cocina y asegúrese de que el indicador de calor residual ("H") no esté presente. 2. Recoja el derrame 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toallitas hasta que quede limpia. 5. Vuelva a encender la placa de cocina.	• Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar bien la zona del control táctil antes de volver a encender la placa vitrocerámica.

Resolución de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de inducción no enciende.	No tiene alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su casa o en su zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Bloquear los controles" para conocer las instrucciones.
Los controles táctiles no funcionan correctamente.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que utilice la punta del dedo para tocarlos.	Asegúrese de que la zona de los controles táctiles esté completamente seca y de usar la yema del dedo para tocarlos.
El cristal se está rayando.	Batería de cocina con bordes aserrados. Se están usando estropajos abrasivos y productos de limpieza inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y suaves. Consulte la sección "Elegir la cacerola correcta". Consulte la sección "Cuidados y limpieza".
Algunas cacerolas crujen y chasquean.	Esto puede deberse al modo de fabricación de la cacerola (capas de diferentes metales que vibran de diferente modo).	Esto es normal en este tipo de cacerolas y no es indicación de un fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza en alta potencia.	Esto es debido a la tecnología de la cocina por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería calmarse o desaparecer por completo al disminuir el ajuste de calor.
Ruido de ventilación procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de enfriamiento funciona en el fogón de inducción para prevenir un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede continuar en funcionamiento incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las cacerolas no se calientan ni aparecen en los indicadores.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para cocinas de inducción. La placa de inducción no detecta la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice una cacerola apta para cocinas de inducción. Consulte la sección "Elegir la cacerola correcta". Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternado con uno o dos dígitos en el indicador del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, apague la placa de inducción y desenchúfela de la red eléctrica, y contacte con un técnico cualificado.

Presentación de fallos e inspección

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Códigos de error	Causas posibles	Qué hacer
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Contacte con el vendedor.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del transistor IGBT.	Contacte con el vendedor.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Inspeccione si la red eléctrica es normal. Encienda la placa cuando la tensión de la red eléctrica sea normal.
E3	Alta temperatura del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Contacte con el vendedor.
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura del transistor IGBT	Reinicie después de que la placa de inducción se enfrie.

Lo anterior es el razonamiento y la inspección de los fallos comunes.

No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

Datos técnicos

Placa de cocina	IBC 63 BF100/IBC 63100 BF/IBF 63200 BK/IBF 63 BK200
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V, 50/-60 Hz
Potencia eléctrica instalada	6600 W - 7400 W
Dimensiones de producto (L x An x Al)	590 mm x 520 mm x 60 mm
Dimensiones del hueco interno Ax B	560 mm x 490 mm

Placa de cocina	IBC 64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V, 50/-60 Hz
Potencia eléctrica instalada	6600 W - 7400 W
Dimensiones de producto (L x An x Al)	590 mm x 520 mm x 60 mm
Dimensiones del hueco interno Ax B	560 mm x 490 mm

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

Información del producto

Información del producto para placas de cocina eléctricas domésticas que cumplen el Reglamento n.º 66/2014 de la UE

		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo				IBC 63 BF100 IBC 63100 BF	
Tipo de placa de cocina:				Placa eléctrica	
Número de zonas de cocción y/o áreas	zonas			3	
	áreas				
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción de inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiante, platos sólidos)	Zonas de cocción de inducción			X	
	Áreas de cocción de inducción				
	Zonas de cocción radiantes				
	Platos sólidos				
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más cercanos.		Trasera izquierda	Ø	16,0	cm
		Trasera central	Ø	-	cm
		Trasera derecha	Ø	-	cm
		Central izquierda	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central derecha	Ø	-	cm
		Delantera izquierda	Ø	18,0	cm
		Delantera central	Ø	-	cm
		Delantera derecha	Ø	30,0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más cercanos.		Trasera izquierda	L A	-	cm
		Trasera central	L A	-	cm
		Trasera derecha	L A	-	cm
		Central izquierda	L A	-	cm
		Central central	L A	-	cm
		Central derecha	L A	-	cm
		Delantera izquierda	L A	-	cm
		Delantera central	L A	-	cm
		Delantera derecha	L A	-	cm

Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	Trasera izquierda	Cocción ECElectric	194,9	Wh/kg
	Trasera central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Trasera derecha	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Central izquierda	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Central central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Central derecha	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Delantera izquierda	Cocción ECElectric	192,3	Wh/kg
	Delantera central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Delantera derecha	Cocción ECElectric	191,4	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción calculado por kg		Placa eléctrica ECElectric	192,9	Wh/kg
Normativa aplicada: EN 60350-2 Electrodomésticos de cocina - Parte 2: Placas de cocina - Métodos de medición del rendimiento				

Información del producto para placas de cocina eléctricas domésticas que cumplen el Reglamento n.º 66/2014 de la UE				
	Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo			IBF 63200 BK IBF 63 BK200	
Tipo de placa de cocina:			Placa eléctrica	
Número de zonas de cocción y/o áreas	zonas		3	
	áreas			
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción de inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiante, platos sólidos)	Zonas de cocción de inducción		X	
	Áreas de cocción de inducción			
	Zonas de cocción radiantes			
	Platos sólidos			
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más cercanos.	Trasera izquierda	Ø	-	cm
	Trasera central	Ø	-	cm
	Trasera derecha	Ø	-	cm
	Central izquierda	Ø	-	cm
	Central central	Ø	-	cm
	Central derecha	Ø	-	cm
	Delantera izquierda	Ø	-	cm
	Delantera central	Ø	-	cm
	Delantera derecha	Ø	30,0	cm

Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más cercanos.	Trasera izquierda	L A	18,0	cm
	Trasera central	L A	-	cm
	Trasera derecha	L A	-	cm
	Central izquierda	L A	-	cm
	Central central	L A	-	cm
	Central derecha	L A	-	cm
	Delantera izquierda	L A	18,0	cm
	Delantera central	L A	-	cm
	Delantera derecha	L A	-	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	Trasera izquierda	Cocción ECElectric	193,4	Wh/kg
	Trasera central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Trasera derecha	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Central izquierda	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Central central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Central derecha	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Delantera izquierda	Cocción ECElectric	190,5	Wh/kg
	Delantera central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Delantera derecha	Cocción ECElectric	191,4	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción calculado por kg		Placa eléctrica ECElectric	191,8	Wh/kg
Normativa aplicada: EN 60350-2 Electrodomésticos de cocina - Parte 2: Placas de cocina - Métodos de medición del rendimiento				

Información del producto para placas de cocina eléctricas domésticas que cumplen el Reglamento n.º 66/2014 de la UE					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo				IBC 64100 SSS BK	
Tipo de placa de cocina:				Placa eléctrica	
Número de zonas de cocción y/o áreas	zonas			4	
	áreas				

Tecnología de calentamiento (zonas de cocción de inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiante, platos sólidos)	Zonas de cocción de inducción			X	
	Áreas de cocción de inducción				
	Zonas de cocción radiantes				
	Platos sólidos				
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más cercanos.	Trasera izquierda	Ø	16,0	cm	
	Trasera central	Ø	-	cm	
	Trasera derecha	Ø	21,0	cm	
	Central izquierda	Ø	-	cm	
	Central central	Ø	-	cm	
	Central derecha	Ø	-	cm	
	Delantera izquierda	Ø	21,0	cm	
	Delantera central	Ø	-	cm	
	Delantera derecha	Ø	16,0	cm	
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más cercanos.	Trasera izquierda	L A	-	cm	
	Trasera central	L A	-	cm	
	Trasera derecha	L A	-	cm	
	Central izquierda	L A	-	cm	
	Central central	L A	-	cm	
	Central derecha	L A	-	cm	
	Delantera izquierda	L A	-	cm	
	Delantera central	L A	-	cm	
	Delantera derecha	L A	-	cm	
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	Trasera izquierda	Cocción ECElectric	194,9	Wh/kg	
	Trasera central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg	
	Trasera derecha	Cocción ECElectric	202,5	Wh/kg	
	Central izquierda	Cocción ECElectric	-	Wh/kg	
	Central central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg	
	Central derecha	Cocción ECElectric	-	Wh/kg	
	Delantera izquierda	Cocción ECElectric	186,6	Wh/kg	
	Delantera central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg	
	Delantera derecha	Cocción ECElectric	194,9	Wh/kg	

Consumo energético de la placa de cocción calculado por kg		Placa eléctrica ELelectric	194,7	Wh/kg
Normativa aplicada: EN 60350-2 Electrodomésticos de cocina - Parte 2: Placas de cocina - Métodos de medición del rendimiento				

Información del producto para placas de cocina eléctricas domésticas que cumplen el Reglamento n.º 66/2014 de la UE				
	Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo			IBF 64200 SSS BK	
Tipo de placa de cocina:			Placa eléctrica	
Número de zonas de cocción y/o áreas	zonas		4	
	áreas			
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción de inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiante, platos sólidos)	Zonas de cocción de inducción		X	
	Áreas de cocción de inducción			
	Zonas de cocción radiantes			
	Platos sólidos			
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más cercanos.	Trasera izquierda	Ø	-	cm
	Trasera central	Ø	-	cm
	Trasera derecha	Ø	21,0	cm
	Central izquierda	Ø	-	cm
	Central central	Ø	-	cm
	Central derecha	Ø	-	cm
	Delantera izquierda	Ø	-	cm
	Delantera central	Ø	-	cm
	Delantera derecha	Ø	16,0	cm

Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más cercanos.	Trasera izquierda	L A	18,0	cm
	Trasera central	L A	-	cm
	Trasera derecha	L A	-	cm
	Central izquierda	L A	-	cm
	Central central	L A	-	cm
	Central derecha	L A	-	cm
	Delantera izquierda	L A	18,0	cm
	Delantera central	L A	-	cm
	Delantera derecha	L A	-	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	Trasera izquierda	Cocción ECElectric	186,5	Wh/kg
	Trasera central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Trasera derecha	Cocción ECElectric	186,5	Wh/kg
	Central izquierda	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Central central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Central derecha	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Delantera izquierda	Cocción ECElectric	187,3	Wh/kg
	Delantera central	Cocción ECElectric	-	Wh/kg
	Delantera derecha	Cocción ECElectric	194,9	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción calculado por kg		Placa eléctrica ECElectric	188,8	Wh/kg
Normativa aplicada: EN 60350-2 Electrodomésticos de cocina - Parte 2: Placas de cocina - Métodos de medición del rendimiento				

Protección del medio ambiente

Consejos de ahorro de energía

Es posible ahorrar energía al cocinar todos los días si sigues los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solamente la cantidad necesaria.
- Si fuese posible, use siempre una cacerola con tapa.
- Antes de activar la zona de cocción, coloque la cacerola encima.
- El fondo de la cacerola debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque las cacerolas más pequeñas en las zonas de cocción más pequeñas.
- Coloque la cacerola directamente en el centro de la zona de cocción.
- Use el calor residual para mantener la comida caliente o para fundirla.

Eliminación



Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE incluyen tanto las sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como los elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los RAEE se someta a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales. Los particulares pueden desempeñar un papel importante para que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental y es fundamental seguir algunas normas básicas:

- los RAEE no deben tratarse como basura doméstica (la que se tira al cubo de la basura ordinario);
- los RAEE deben de llevarse a las zonas de recogida selectiva de residuos (puntos limpios) gestionados por los ayuntamientos.

En muchos países, la recogida municipal de basuras puede tener contenedores disponibles para RAEE de gran tamaño. Cuando se adquiere un aparato nuevo, el antiguo puede devolverse al vendedor, que debe aceptarlo sin coste alguno, siempre que el aparato sea de un tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el adquirido.

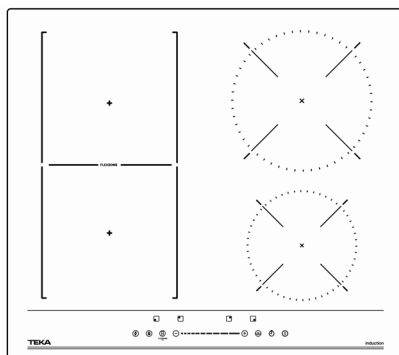
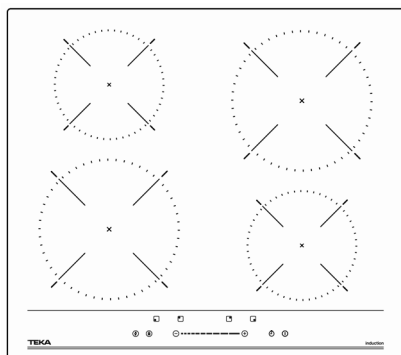
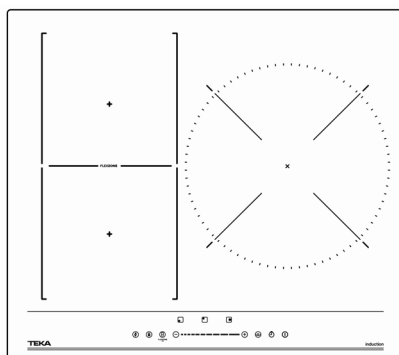
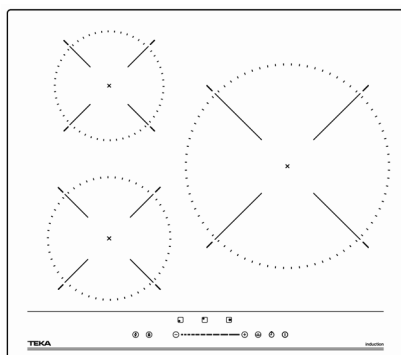
Teka Industrial S.A.

C / Cajó, 17, 39011, Santander (España)

ÍNDICE

Informação de segurança	PT-76
Instalação	PT-76
Funcionamento e manutenção.....	PT-76
Resumo do Produto	PT-80
Vista de cima.....	PT-80
Painel de controlo	PT-82
Sobre cozinha por indução	PT-83
Antes de usar a sua nova placa de indução	PT-83
Usar os controlos de toque.....	PT-84
Escolher a panela certa.....	PT-84
Dimensões da panela.....	PT-85
Orientação de cocção.....	PT-86
Uso	PT-87
Utilização da placa de indução.....	PT-87
Usar a função Reforço.....	PT-88
Usar a função Manter Quente	PT-89
Área flexível	PT-90
Usar a função churrasco.....	PT-91
Bloquear os controlos.....	PT-92
Proteções do dispositivo	PT-92
Usar o temporizador	PT-93
Configuração de calor.....	PT-96
Instalação	PT-97
Seleção do equipamento de instalação	PT-97
Antes da instalação.....	PT-98
Montagem.....	PT-99
Ligar a placa à rede elétrica	PT-100
Manutenção e limpeza.....	PT-101
Resolução de problemas.....	PT-102
Exibição de falha e inspeção	PT-103
Dados técnicos.....	PT-103
Informação sobre o produto.....	PT-104
Proteção ambiental.....	PT-109

Placa de indução



Obrigado por adquirir a placa de indução. Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar a placa e guarde-o em local seguro para futuras consultas.

Dependendo do modelo, os acessórios incluídos na sua placa podem ser diferentes dos que são mostrados nas imagens.

Informação de segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia estas informações antes de usar a sua placa.

Instalação

Risco de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.
- A ligação a um bom sistema de cablagem de terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema elétrico doméstico apenas podem ser feitas por um electricista qualificado.
- O incumprimento desta indicação pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

- Tenha cuidado! Os rebordos do painel são afiados.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções importantes de segurança

- Leia estas instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho, em momento algum.
- Disponibilize esta informação ao responsável pela instalação do aparelho, pois poderá reduzir os custos da instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e ligado à terra corretamente, e apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor-seccionador que permita a desconexão total da fonte de alimentação.
- Caso o aparelho não seja instalado corretamente, quaisquer reclamações de garantia ou responsabilidade poderão ser invalidadas.

Funcionamento e manutenção

Risco de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da rede elétrica (interruptor de parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue a placa na tomada antes de fazer manutenção.
- O incumprimento desta indicação pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com marca-passos cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante do implante antes de usar este aparelho para se certificar de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O incumprimento desta indicação pode resultar em morte.

Risco de superfície quente

- Durante o uso, há partes acessíveis deste aparelho que ficam suficientemente quentes para causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não seja uma panela adequada entre em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, pois podem ficar quentes.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As asas das panelas podem estar quentes demais para tocar. Verifique se as asas das panelas não ficam sobre outras zonas de cocção que estejam ligadas. Manter as asas fora do alcance de crianças.
- O incumprimento desta indicação pode resultar em queimaduras e escaldões.

Perigo de corte

- Quando a tampa de segurança é retraída, é exposta a lâmina afiada de um raspador de placa. Use-o com cuidado extremo e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções importantes de segurança

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização. O derrame por ebulição provoca fumo e derrames gordurosos que podem entrar em combustão.
- Nunca use o aparelho como superfície de trabalho ou arrumação.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca use o aparelho para dar calor ou aquecer a casa.
- Após o uso, desligue sempre as zonas de cocção e a placa conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controlos de toque). Não recorra à funcionalidade de deteção de panelas para desligar as zonas de cozinhar ao remover as panelas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem de pé ou subam para o mesmo.
- Não guarde itens do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. Uma criança que suba para cima da placa pode sofrer lesões graves.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na zona onde o aparelho está a ser usado.
- As crianças ou pessoas com incapacidade que limite a sua competência de utilização do aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. Tal instrutor deve certificar-se de que pode usar o aparelho sem perigo para si ou para o espaço à sua volta.
- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, a menos que tal seja especificamente recomendado no manual. Toda a restante manutenção deve ser efetuada por um técnico qualificado.
- Não use um limpador a vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a placa.

- Não fique de pé sobre a placa.
- Não use panelas com rebordos ásperos nem arraste panelas pela superfície do vidro de indução, pois isso pode arranhar o vidro.
- Não use esfregões ou qualquer outro agente de limpeza abrasivo para limpar a placa, pois estes podem arranhar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de manutenção ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar acidentes.
- Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - cozinhas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de campo;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo alojamento local.

AVISO



- O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
 - As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças sem supervisão.
-

AVISO



Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo numa placa pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; em vez disso, desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo.

AVISO



Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cocção.

AVISO



Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa de vitrocerâmica ou material semelhante que protegem as partes vivas

- Não se deve usar um limpador a vapor.
 - O aparelho não se destina a ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
-

CUIDADO



O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de curto prazo deve ser supervisionado continuamente.

AVISO



Para evitar que o aparelho tombe, este meio de estabilização deve ser instalado. Consulte as instruções para a instalação.

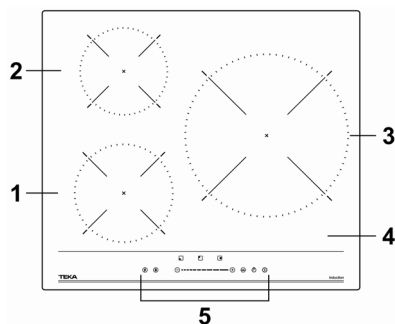
AVISO



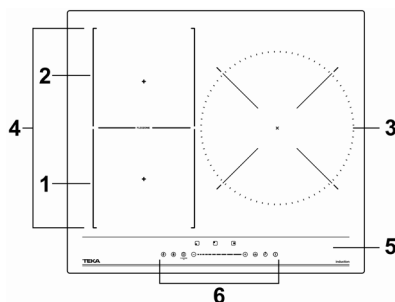
Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de uso como adequadas ou proteções de placa incorporadas no aparelho. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes. Este aparelho incorpora uma ligação de terra apenas para fins funcionais.

Resumo do Produto

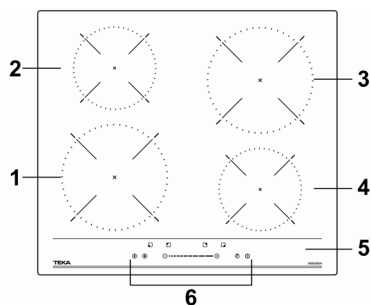
Vista de cima



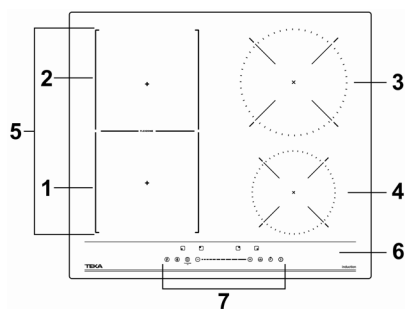
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Zona de 2000 W, reforço para 2600 W
2	Zona de 1500 W, reforço para 1800 W
3	Zona de 2500 W, reforço para 3500 W
4	Placa de vidro
5	Painel de controlo



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Zona de 2000 W, reforço para 2600 W
2	Zona de 1500 W, reforço para 1800 W
3	Zona de 2500 W, reforço para 3500 W
4	Zona flex de 2500 W, reforço para 2800 W
5	Placa de vidro
6	Painel de controlo

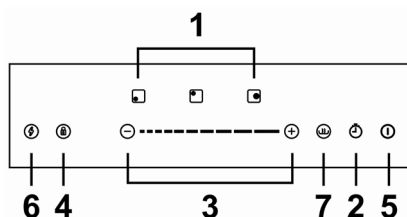


IBC 64100 SSS BK	
1	Zona de 2000 W, reforço para 2600 W
2	Zona de 1500 W, reforço para 1800 W
3	Zona de 2000 W, reforço para 2600 W
4	Zona de 1500 W, reforço para 1800 W
5	Placa de vidro
6	Painel de controlo

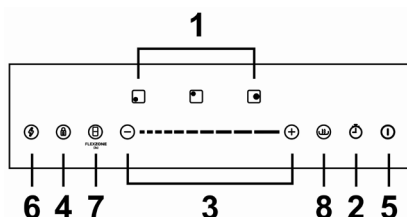


IBF 64200 SSS BK	
1	Zona de 2000 W, reforço para 2600 W
2	Zona de 1500 W, reforço para 2000 W
3	Zona de 2000 W, reforço para 2600 W
4	Zona de 1500 W, reforço para 1800 W
5	Zona flex de 2500 W, reforço para 2800 W
6	Placa de vidro
7	Painel de controlo

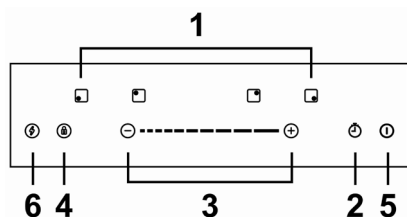
Painel de controlo



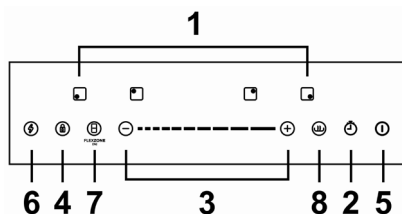
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Indicador de zona de aquecimento
2	Tecla de regulação do temporizador
3	Tecla de regulação do nível de potência
4	Função bloqueio de teclas/pausa
5	Controlo LIGAR/DESLIGAR
6	Controlo de função de reforço
7	Controlo da função Manter Quente



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Indicador de zona de aquecimento
2	Tecla de regulação do temporizador
3	Tecla de regulação do nível de potência
4	Função bloqueio de teclas/pausa
5	Controlo LIGAR/DESLIGAR
6	Controlo de função de reforço
7	Zona flex
8	Controlo da função Manter Quente



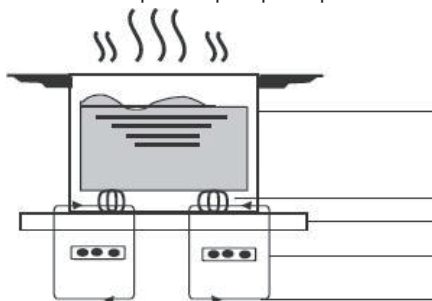
IBC 64100 SSS BK	
1	Indicador de zona de aquecimento
2	Tecla de regulação do temporizador
3	Tecla de regulação do nível de potência
4	Função bloqueio de teclas/pausa
5	Controlo LIGAR/DESLIGAR
6	Controlo de função de reforço



IBF 64200 SSS BK	
1	Indicador de zona de aquecimento
2	Tecla de regulação do temporizador
3	Tecla de regulação do nível de potência
4	Função bloqueio de teclas/pausa
5	Controlo LIGAR/DESLIGAR
6	Controlo de função de reforço
7	Zona flex
8	Controlo da função Manter Quente

Sobre cozinha por indução

A cozinha por indução é uma tecnologia de cocção segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por meio de vibrações eletromagnéticas, gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente por meio de aquecimento da superfície do vidro. O vidro só fica quente porque a panela acaba por aquecê-lo.



Antes de usar a sua nova placa de indução

- Leia este guia, com particular atenção à secção "Informação de segurança".
- Retire qualquer película protetora que ainda possa estar na placa de indução.

Usar os controlos de toque

- Os controlos respondem ao toque, portanto não precisa de aplicar qualquer pressão.
- Use a “face” do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que for detetado um toque.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos e secos, e que não há qualquer objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) a cobri-los. Até uma fina camada de água pode dificultar o uso dos controlos.



Escolher a panela certa



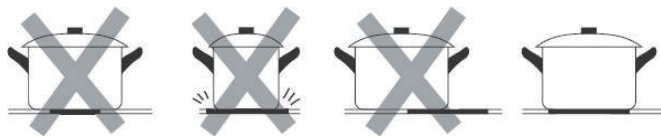
- Use apenas panelas com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Pode verificar se a sua panela é adequada realizando um teste magnético. Aproxime um ímã da base da panela. Se for atraída, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Ponha um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Se  não piscar no visor e a água está a aquecer, o tacho é adequado.
- As panelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.



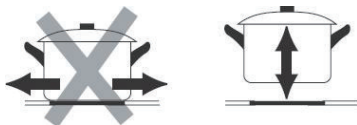
Não use panelas com rebordos ásperos ou base curva.



Certifique-se de que a base da panela é lisa, fica plana sobre o vidro e tem o mesmo tamanho que a zona de cocção. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Ao usar uma panela um pouco maior, a energia será usada com o máximo de eficiência. Se usar panelas menores, a eficiência pode ser inferior ao esperado. Centre sempre a panela na zona de cocção.



Levante sempre as painéis da placa de indução - não as deslize, pois podem arranhar o vidro.



Dimensões da panela

As zonas de cocção estão, até certo ponto, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. No entanto, a base desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cocção correspondente. Para obter o melhor rendimento da sua placa, posicione a panela no centro da zona de cocção.

O diâmetro da base de painéis de indução

IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
Zona de cocção	Mínimo (mm)
1 (180 mm)	120
2 (160 mm)	100
3 (300 mm)	180
IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
Zona de cocção	Mínimo (mm)
1, 2 (180 x 180 mm)	120
Zona flex	240 ou 160 x 270
3 (300 mm)	180
IBF 64200 SSS BK	
Zona de cocção	Mínimo (mm)
1, 3 (210 mm)	140
2, 4 (160 mm)	100
IBF 64200 SSS BK	
Zona de cocção	Mínimo (mm)
1, 2 (180 x 180 mm)	120
Zona flex	240 ou 160 x 270
3 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100

Os valores acima podem variar em função da qualidade da panela utilizada.

Orientação de cocção



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, principalmente se estiver a usar o Reforço. As temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura entram em combustão espontânea, e isso representa um grave risco de incêndio.

Sugestões de cocção

- Quando os alimentos levantarem fervura, reduza o ajuste de temperatura.
- Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e economizará energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar num nível alto e reduza-o quando o alimento estiver totalmente aquecido.

Ferver, cozinhar arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta dos 85 °C, quando as bolhas começam a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É o truque para sopas deliciosas e guisados tenros, porque os sabores se desenvolvem sem sobrecozer os alimentos. Também deverá cozinhar os molhos à base de ovo e molhos espessos com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir um ajuste mais alto do que o nível mais baixo para garantir que o alimento será cozido corretamente no tempo recomendado.

Selar bifes

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira com base pesada.
3. Pincele os dois lados do bife com óleo. Deite um pouco de óleo na frigideira quente e coloque a carne na mesma.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cocção. O tempo de cozedura exato dependerá da espessura do bife e de como pretenda cozinhá-lo. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o grau de cozedura - quanto mais firme for a sensação, mais "bem passado" estará.
5. Deixe o bife descansar num prato quente por alguns minutos para que relaxe e fique tenro antes de servir.

Para refogar (stir-fry)

1. Escolha um wok de base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamento prontos. O refogado deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a frigideira brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro qualquer carne, reserve e mantenha quente.
5. Refogue os vegetais. Quando estiverem quentes mas ainda crocantes, reduza a intensidade da zona de cocção, coloque a carne de volta na frigideira e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes levemente para se certificar de que estão bem aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

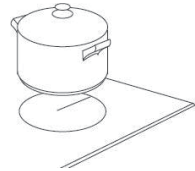
Utilização da placa de indução

Para começar a cozinhar

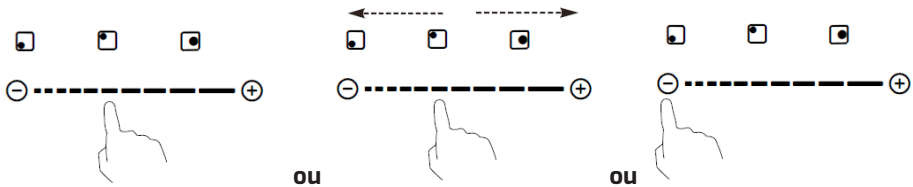
1. Toque no controlo LIGAR/DESLIGAR.
Depois de ligar, a campainha soa uma vez, todos os visores mostram "—" ou "—", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.



2. Coloque uma panela adequada na zona de cocção que pretende usar.
 - Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cocção estão limpos e secos.



3. Selecionar uma zona de aquecimento e definir um nível de potência tocando no seletor ou no controlo "+" ou "-", ou simplesmente tocando em qualquer ponto do "—".



- a. Se não definir a potência no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomençar na etapa 1.
- b. Pode modificar a definição de calor a qualquer momento durante a cocção.
- c. Se deslizar ao longo do "—", a potência varia do nível 1 ao nível 9.

Se o visor piscar $\Rightarrow \underline{\quad} \Leftarrow$ alternadamente com a configuração de calor

Isso significa que:

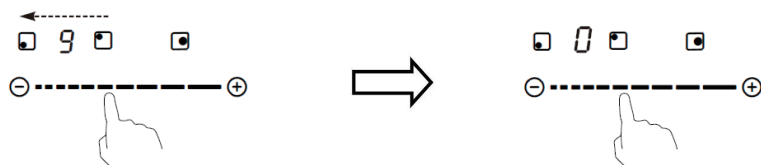
- não colocou uma panela na zona de cocção correta ou,
- a panela que está a usar não é adequada para cozedura por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cocção.

Não haverá qualquer aquecimento a menos que haja uma panela adequada na zona de cocção.

O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não houver uma panela adequada sobre a mesma.

Quando terminou de cozinhar

1. Desligue a zona de cocção deslizando ao longo do "—" para o ponto esquerdo e mantendo o contacto por 1 segundo.



2. Certifique-se de que o visor de energia mostra "0" e, em seguida, mostra "H".



e então



3. Desligue toda a placa tocando no controlo LIGAR/DESLIGAR.

4. Cuidado com as superfícies quentes.

'H' surge quando a zona de cocção está demasiado quente para tocar. Desaparece quando a superfície atingir uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de poupança de energia, caso pretenda aquecer mais panelas, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.



Usar a função Reforço

Reforço é a funcionalidade em que uma zona sobe para um nível de alta potência num segundo, e que dura 5 minutos. Assim é possível obter uma cozedura mais potente e rápida.

Usar o Reforço para cozinhar em alta potência

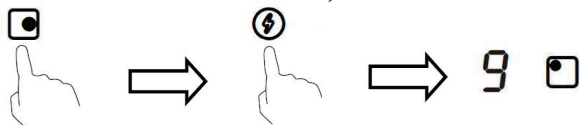
1. Toque no botão de seleção da zona de aquecimento que deseja reforçar, e um indicador junto à tecla piscará.
2. Toque no botão Reforço, e a zona de aquecimento começará a funcionar em modo Reforço. O visor de potência mostrará "P" para indicar que a zona está em reforço.



3. A potência do Reforço durará 5 minutos, e então a zona voltará ao nível de potência que estava definido antes do reforço.

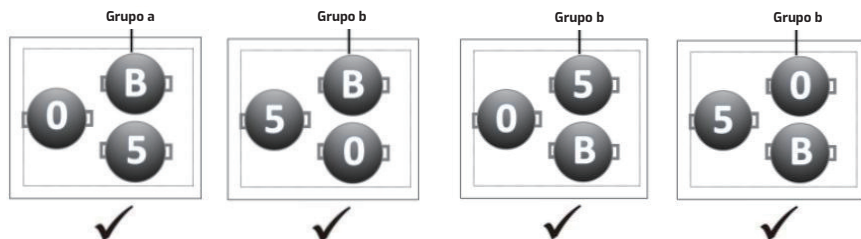


4. Se desejar cancelar o Reforço durante esses 5 minutos, toque no botão de seleção da zona de aquecimento (um indicador junto à tecla piscará) e, em seguida, toque no botão Reforço. A zona de aquecimento voltará ao nível de potência que estava definido antes do reforço.

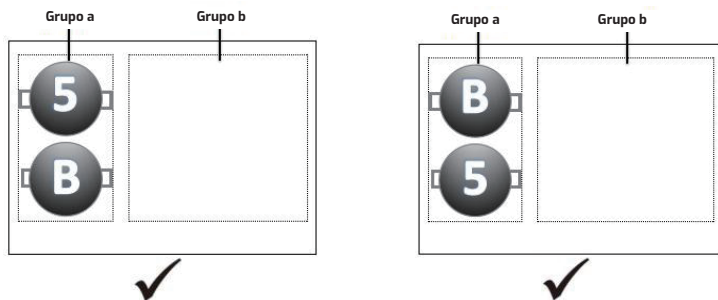


Restrições à utilização do Reforço

As três zonas foram divididas em dois grupos. Se usar o reforço numa zona, certifique-se de que a outra zona dentro do grupo está a funcionar no nível de potência 5 ou inferior.



As quatro zonas foram divididas em dois grupos. Se usar o reforço numa zona, certifique-se de que a outra zona dentro do grupo está a funcionar no nível de potência 5 ou inferior.

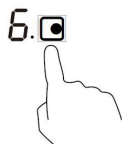


Usar a função Manter Quente

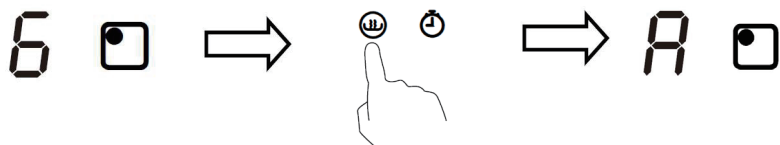
(Exceto modelo IBC 64100 SSS BK)

A função Manter Quente é adequada para manter os alimentos quentes.

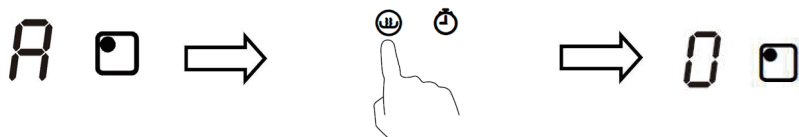
1. Toque no botão de seleção da zona de aquecimento para selecionar a zona de cocção desejada. Um indicador próximo da tecla irá piscar.
2. Toque no botão  e mantenha-o pressionado por 3 segundos, o indicador da zona de cocção mostrará "A".



A função está agora ativada.



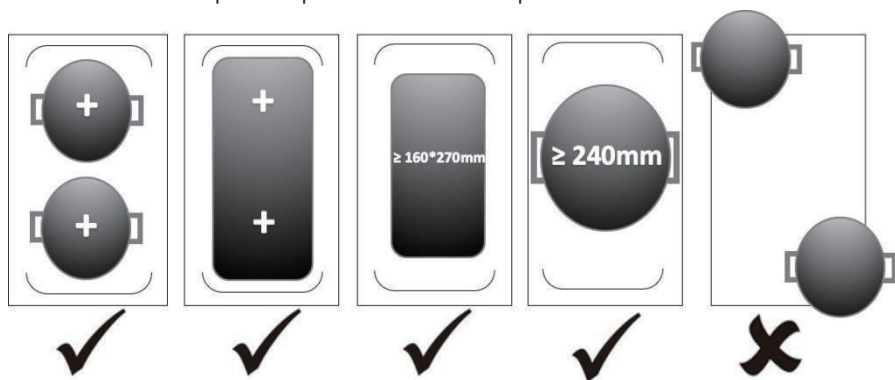
3. Se pretende cancelar o Manter Quente, toque no botão de seleção da zona de aquecimento e, a seguir, mantenha o botão  premido por 3 segundos. A zona de aquecimento voltará ao nível de potência "0".



Área flexível

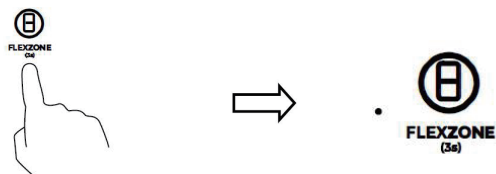
(Para o modelo IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 SSS BK)

- Esta área pode ser utilizada como zona única ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura de cada momento.
- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.
- Importante: Tenha o cuidado de colocar as panelas centradas numa só zona de cocção. Quando usar panelas grandes, ovais, retangulares e alongadas, coloque as panelas centradas na zona de cocção cobrindo ambas as cruzes.
- Bons e maus exemplos de posicionamento de panelas:



Como uma zona grande única

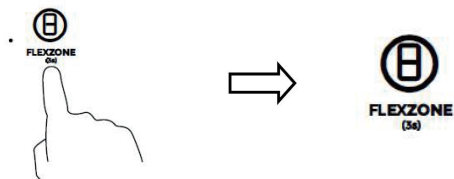
1. Toque no botão de seleção de zona flex para ativar a zona flexível como uma zona grande única, e o indicador junto ao botão ficará aceso.



2. Toque num dos botões de seleção de zona de aquecimento e deslize no controlo "—" ou simplesmente toque em qualquer ponto do "—" para ajustar o nível de potência.

Como duas zonas independentes

1. Se quiser cancelar a zona flex, basta tocar no botão zona flex, e o indicador junto ao botão zona flex ficará apagado.

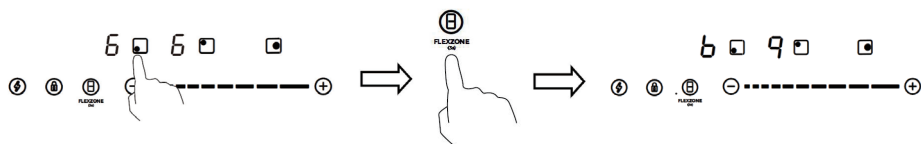


Usar a função churrasco

(Para o modelo IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 55S BK)

A função churrasco pode ser usada no modo zona flex, o que permitirá que a temperatura da superfície do tacho permaneça num nível adequado.

1. Toque no botão de seleção de zona para ativá-la e, em seguida, toque na tecla zona flex e mantenha-a premida por 3 segundos. O fogão entrará em modo churrasco e mostrará 'b' e 'q'.



2. Se quiser cancelar a função churrasco, basta tocar no controlo zona flex por 1 segundo. Em seguida, o indicador da zona de cocção mostrará "0". Agora pode redefinir o nível de potência.



Bloquear os controles

- Pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cocção).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles, exceto o controle LIGAR/DESLIGAR, ficam desativados.

Para bloquear os controles

Toque no controle de bloqueio de teclas. O indicador do temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear os controles

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Toque e segure o controle de bloqueio de teclas por algum tempo.
3. Agora pode começar a usar a sua placa de indução.



Quando a placa funciona em modo de bloqueio de teclas, todos os comandos estão desativados, exceto o comando LIGAR/DESLIGAR. Em caso de emergência, pode sempre desligar a placa de indução com o controle LIGAR/DESLIGAR, mas terá de desbloquear a placa antes de poder efetuar quaisquer outras operações.

Proteções do dispositivo

Proteção contra sobreaquecimento

Um sensor de temperatura integrado pode monitorizar a temperatura dentro da placa de indução.

Quando é detetada uma temperatura excessiva, a placa de indução deixará de funcionar automaticamente.

Proteção contra derrame excessivo

A proteção contra derrame é uma função de proteção de segurança. Esta desliga a placa automaticamente passados 10 segundos se a água escorrer para o painel de controlo, enquanto a campainha emite um bip de 1 segundo.

Deteção de pequenos artigos

Quando uma panela não magnética ou de tamanho inadequado (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) for deixado na placa, a placa entra automaticamente em espera passado 1 minuto. O ventilador continuará a arrefecer a placa de indução por mais 1 minuto.

Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente mesmo que alguma vez se esqueça de terminar o seu cozinhado. O tempo de funcionamento padrão para vários níveis de potência é mostrado na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Tempo de funcionamento padrão (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e desligar automaticamente após 2 minutos.



As pessoas com um marca-passo cardíaco devem consultar o seu médico antes de usar esta unidade.

Usar o temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode usá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga qualquer zona de cocção ao fim do tempo definido.
- Pode configurá-lo para desligar uma zona de cocção após o tempo definido expirar.

Pode definir o temporizador para até 99 minutos.

Usando o temporizador como um contador de minutos

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

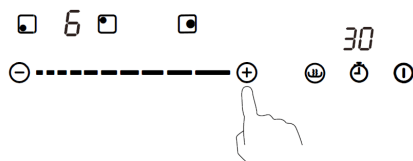
Nota: Pode usar o contador de minutos mesmo que não esteja a seleccionar qualquer zona de cocção.

2. Toque no controlo do temporizador, o indicador do controlador começará a piscar e surgirá o número "30" visor do temporizador.
3. Defina a hora tocando no controlo deslizante.

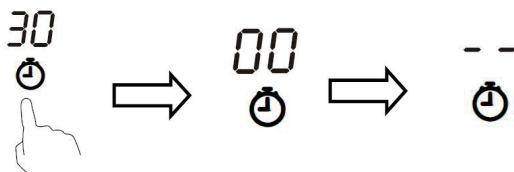
Sugestão: Toque nos dois lados do controlo do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.

Mantenha pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo de configuração exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente para 0.



4. Para cancelar o temporizador, toque no controlo do temporizador uma vez. Em seguida, o "-" aparecerá no visor de minutos.



- Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente começará imediatamente.
O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos.



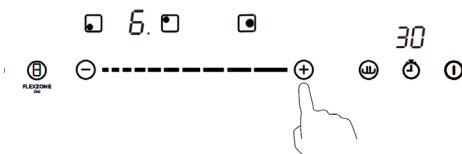
- A campainha soará por 30 segundos, e o indicador do temporizador mostrará "--" quando o tempo definido expirar.



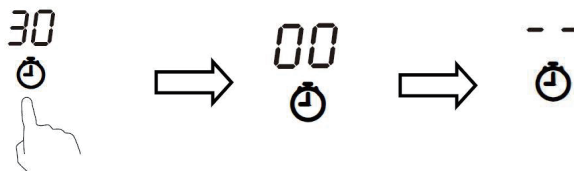
Configurar o temporizador para desligar uma zona de cocção

As zonas de cocção definidas para esta funcionalidade vão:

- Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento para a qual deseja definir o temporizador.
- Toque no controlo do temporizador, o indicador do controlador começará a piscar e surgirá o número "30" no visor do temporizador.
- Definir o tempo tocando no controlo "+" ou "-".
Se o tempo de configuração exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente para 0.



- Para cancelar o temporizador, tocar no deslizador do controlo de seleção, e depois tocar no controlo do temporizador. Em seguida, o visor de minutos vai mostrar "00" e depois "--".



5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos.



NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador de nível de potência acende-se.



6. Quando o tempo de cozedura expira, a zona de cocção correspondente desliga-se automaticamente e mostrará "H". A outra zona de cocção continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.



NOTA: Se quiser alterar o tempo após o temporizador estar definido, deve começar a partir do passo 1.

Configurar o temporizador para desligar mais do que uma zona de cocção

1. Se usar esta função em mais de uma zona de aquecimento, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais curto. (por exemplo, se a zona 1 está definida para 2 minutos e a zona 2 está definida para 5 minutos, o indicador do temporizador mostra "2")

NOTA: O ponto vermelho a piscar junto ao indicador de nível de potência significa que o indicador do temporizador está a mostrar o tempo da zona de aquecimento.

Se quiser verificar o tempo definido de outras zonas de aquecimento, toque no controlo deslizante da zona de aquecimento uma vez. O temporizador indicará o tempo definido.



(definido para 6 minutos) (definido para 3 minutos)

2. Quando o tempo de cozedura expira, a zona de aquecimento correspondente desliga-se automaticamente e mostra "H".



Configuração de calor

As configurações abaixo são apenas orientações. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo as suas panelas e a quantidade a ser cozinhada. Experimente a placa de indução para encontrar as configurações que melhor se adequam a si.

Configuração de calor	Indicação
1 - 2	• aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura suave • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecimento • fervura rápida • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozinhar massa
9	• refogar (stir-fry) • selar • levar a sopa à fervura • ferver água

Instalação

Risco de choque elétrico!



- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.
- A ligação a um bom sistema de cablagem de terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema elétrico doméstico apenas podem ser feitas por um eletricitista qualificado.
- O incumprimento desta indicação pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte!



- Tenha cuidado! Os rebordos do painel são afiados.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

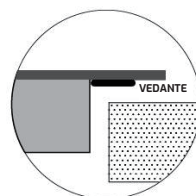
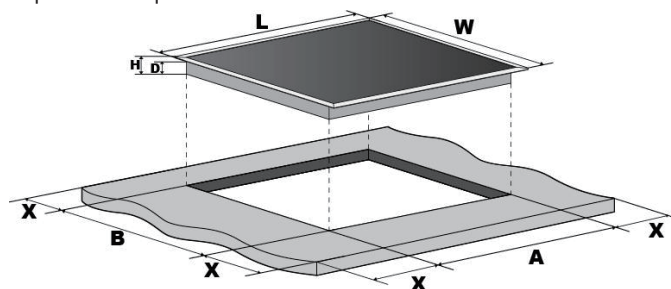
Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue essa operação sozinho.
2. A placa não será instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, máquina de lavar ou secador de roupa, pois a humidade pode danificar os componentes eletrónicos da placa.
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a que uma melhor radiação de calor possa ser garantida para aumentar sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da bancada devem suportar o calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

Seleção do equipamento de instalação

Recorte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho. Para fins de instalação e uso, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm em redor do orifício.

Tenha em conta que, se a espessura do balcão for inferior a 20 mm, os electrodomésticos podem provocar interferências com as placas Teka caso sejam instalados por baixo da placa. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar a deformação maior causada pela radiação de calor da placa de aquecimento.

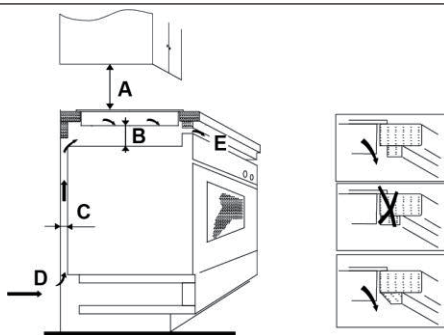


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Consulte o gráfico abaixo.



Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mínimo	20 mínimo	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes da instalação

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada e que nenhum elemento estrutural interfere nos requisitos de espaço;
- a superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor;
- se a placa for instalada por cima de um forno que tenha um ventilador de refrigeração incorporado, a instalação deve cumprir todos os requisitos de espaço livre e as normas e regulamentos aplicáveis;
- um interruptor-seccionador adequado que permita a desconexão total da rede elétrica está incorporado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos de cablagem locais;
O interruptor-seccionador deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de cablagem locais permitirem esta variação dos requisitos);
- o interruptor-seccionador será de fácil acesso ao cliente com a placa instalada;
- consulta as autoridades locais de construção e regulamentos se tiver dúvidas sobre a instalação;
- usa acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes em redor do fogão.

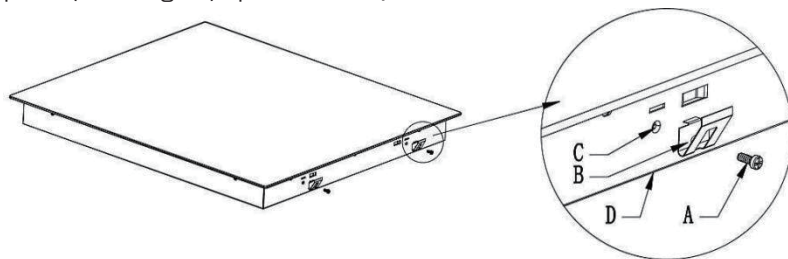
Montagem

Antes de localizar os suportes de fixação

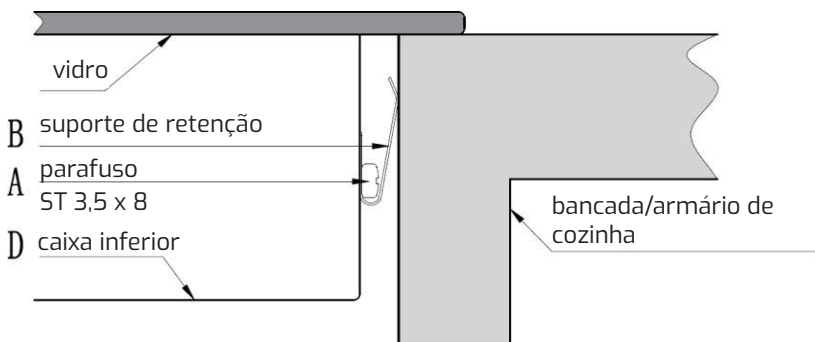
A unidade deve ser colocada numa superfície estável e lisa. Não aplique força sobre os controlos que saem da placa.

Ajustar a posição dos suportes

Fixe a placa na superfície de trabalho aparafusando 4 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Furo do parafuso	Caixa inferior



Quando tiver instalado a placa, certifique-se de que

- o cabo de alimentação não é acessível através de portas de armário ou gavetas;
- existe um fluxo adequado de ar fresco de fora dos armários para a base da placa;
- se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa;
- o interruptor-seccionador é facilmente acessível ao cliente.

Ligar a placa à rede elétrica

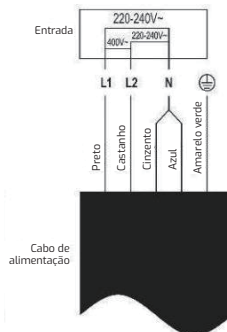
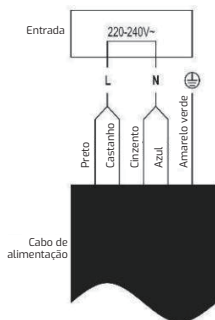


Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760 mm.



Verifique com um electricista se a instalação elétrica doméstica é adequada sem alterações. Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um electricista qualificado.

A fonte de alimentação deve ser conectada em conformidade com a norma pertinente, ou um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou for necessário substituí-lo, a operação deve ser realizada por um agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

Manutenção e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou salpicos de produtos não açucarados no vidro)	1. Apague a placa e assegure-se de que o indicador de calor residual ("H") não se encontra visível. 2. Aplique um limpador de placa enquanto o vidro ainda está quente (mas não a queimar!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Ligue a placa novamente.	• Quando a placa está apagada, a zona de cocção pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões robustos, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos / abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Derrames por ebulição, derretimentos e derrames açucarados quentes no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou raspador de lâmina adequado para placas de indução de vidro, mas cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Apague a placa e assegure-se de que o indicador de calor residual ("H") não se encontra visível. 2. Segure a lâmina ou o utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derrames para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou derrames com um pano de prato ou toalha de papel. 4. Siga as etapas 2 a 4 para 'Sujidade diária no vidro' acima.	• Remova as manchas deixadas por produtos derretidos e alimentos açucarados ou derrames o mais rápido possível. Se arrefecerem no vidro, estas podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Risco de corte: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina do raspador é afiada. Use-o com cuidado extremo e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
Derrames nos controlos de toque	1. Apague a placa e assegure-se de que o indicador de calor residual ("H") não se encontra visível. 2. Absorva o derrame 3. Limpe a área de controlo de toque com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Ligue a placa novamente.	• A placa pode emitir um bip e desligar-se sozinha, e os controlos de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre os mesmos. Certifique-se de limpar a área de controlo de toque antes de ligar o fogão novamente.

Resolução de problemas

Problema	Causas Possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há alimentação elétrica.	Certifique-se de que a placa de indução está ligada à fonte de alimentação e ligada. Verifique se há um corte de energia na sua casa ou região. Se verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos de toque não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Bloquear os controlos" para obter instruções.
Os controlos de toque são difíceis de usar.	Pode haver uma leve camada de água sobre os controlos ou você pode estar a usar a ponta do dedo ao tocar nos controlos.	Certifique-se de que a área de controlo de toque está seca e use a "face" do dedo ao tocar nos controlos.
O vidro está a ser arranhado.	Painéis com rebordos ásperos. Utilização de esfregão ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Use painéis com bases planas e lisas. Consulte a secção "Escolher a panela certa". Consulte a secção "Manutenção e limpeza".
Algumas painéis emitem cliques ou estalam.	Isso pode ser causado pela construção da sua panela (camadas de metais diferentes a vibrar de forma diferente).	Isso é normal em painéis e não indica um defeito.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando utilizada numa configuração de temperatura elevada.	Isso é causado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminui a configuração de aquecimento.
Ruído de ventilador vindo da placa de indução.	Um ventilador de refrigeração incorporado na sua placa de indução deve estar a funcionar para evitar que a parte eletrónica sobreaqueça. Pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar a placa de indução.	Isso é normal e não requer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução na parede enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
As painéis não aquecem e aparece no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque esta não é adequada para a cozedura por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é muito pequena para a zona de cocção ou não está bem centrada nela.	Use painéis próprias para cozinha por indução. Consulte a secção "Escolher a panela certa". Centre a panela e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cocção.
A placa de indução ou uma zona de cocção desligou-se inesperadamente, ouve-se um sinal sonoro e é apresentado um código de erro (normalmente alternado com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Tome nota das letras e números dos códigos de erros, apague a placa de indução, desligue-a da rede elétrica e contacte um técnico qualificado.

Exibição de falha e inspeção

Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução entrará em estado de proteção automaticamente e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Códigos de erro	Causas Possíveis	O que fazer
F3/F4	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Entre em contato com o fornecedor.
F9/FA	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Entre em contato com o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue quando o abastecimento elétrico estiver normalizado.
E3	Alta temperatura do sensor de temperatura da bobina de indução	Entre em contato com o fornecedor.
E5	Alta temperatura do sensor de temperatura IGBT	Reinicie depois de a placa arrefecer.

Os itens acima são a avaliação e a inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sozinho para evitar perigos e danos à placa de indução.

Dados técnicos

Placa de cozinha	IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF / IBF 63200 BK / IBF 63 BK200
Zonas de cocção	3 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V, 50-60 Hz
Potência Elétrica Instalada	6600 W - 7400 W
Tamanho do produto (C x L x A)	590 mm x 520 mm x 60 mm
Dimensões integradas A x B	560 mm x 490 mm

Placa de cozinha	IBC 64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK
Zonas de cocção	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240 V, 50-60 Hz
Potência Elétrica Instalada	6600 W - 7400 W
Tamanho do produto (C x L x A)	590 mm x 520 mm x 60 mm
Dimensões integradas A x B	560 mm x 490 mm

O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

Informação sobre o produto

Informações do produto para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento da Comissão (UE) No 66/2014				
	Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo			IBC 63 BF100 IBC 63100 BF	
Tipo de placa:			Placa elétrica	
Número de zonas e/ ou áreas de cocção	zonas		3	
	áreas			
Tecnologia de aquecimento (zonas de cocção de indução e áreas de cocção, zonas de cocção radiante, placas sólidas)	Zonas de cocção por indução		X	
	Áreas de cocção por indução			
	zonas de cocção radiante			
	placas sólidas			
Para zonas ou áreas de cocção circulares: diâmetro da área de superfície útil por zona de cocção elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos	Esquerda traseira	Ø	16,0	cm
	Central traseira	Ø	-	cm
	Direita traseira	Ø	-	cm
	Esquerda central	Ø	-	cm
	Central central	Ø	-	cm
	Central direita	Ø	-	cm
	Frontal esquerda	Ø	18,0	cm
	Frontal central	Ø	-	cm
	Frontal direita	Ø	30,0	cm
Para zonas ou áreas de cocção não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cocção elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos	Esquerda traseira	C L	-	cm
	Central traseira	C L	-	cm
	Direita traseira	C L	-	cm
	Esquerda central	C L	-	cm
	Central central	C L	-	cm
	Central direita	C L	-	cm
	Frontal esquerda	C L	-	cm
	Frontal central	C L	-	cm
	Frontal direita	C L	-	cm

Consumo de energia para zona ou área de cocção calculada por kg	Esquerda traseira	CE cozinha elétrica	194,9	Wh/kg
	Central traseira	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Direita traseira	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Esquerda central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Central central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Central direita	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Frontal esquerda	CE cozinha elétrica	192,3	Wh/kg
	Frontal central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Frontal direita	CE cozinha elétrica	191,4	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		EC placa elétrica	192,9	Wh/kg
Padrão aplicado: EN 60350-2 Aparelhos elétricos domésticos de cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medição de desempenho				

Informações do produto para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento da Comissão (UE) No 66/2014					
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				IBF 63200 BK IBF 63 BK200	
Tipo de placa:				Placa elétrica	
Número de zonas e/ou áreas de cocção	zonas			3	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de cocção de indução e áreas de cocção, zonas de cocção radiante, placas sólidas)	Zonas de cocção por indução			X	
	Áreas de cocção por indução				
	zonas de cocção radiante				
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cocção circulares: diâmetro da área de superfície útil por zona de cocção elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos		Esquerda traseira	Ø	-	cm
		Central traseira	Ø	-	cm
		Direita traseira	Ø	-	cm
		Esquerda central	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central direita	Ø	-	cm
		Frontal esquerda	Ø	-	cm
		Frontal central	Ø	-	cm
		Frontal direita	Ø	30,0	cm

Para zonas ou áreas de cocção não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cocção elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos	Esquerda traseira	C L	18,0	cm
	Central traseira	C L	-	cm
	Direita traseira	C L	-	cm
	Esquerda central	C L	-	cm
	Central central	C L	-	cm
	Central direita	C L	-	cm
	Frontal esquerda	C L	18,0	cm
	Frontal central	C L	-	cm
	Frontal direita	C L	-	cm
Consumo de energia para zona ou área de cocção calculada por kg	Esquerda traseira	CE cozinha elétrica	193,4	Wh/kg
	Central traseira	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Direita traseira	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Esquerda central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Central central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Central direita	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Frontal esquerda	CE cozinha elétrica	190,5	Wh/kg
	Frontal central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Frontal direita	CE cozinha elétrica	191,4	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		EC placa elétrica	191,8	Wh/kg
Padrão aplicado: EN 60350-2 Aparelhos elétricos domésticos de cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medição de desempenho				

Informações do produto para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento da Comissão (UE) No 66/2014				
	Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo			IBC 64100 SSS BK	
Tipo de placa:			Placa elétrica	
Número de zonas e/ou áreas de cocção	zonas		4	
	áreas			
Tecnologia de aquecimento (zonas de cocção de indução e áreas de cocção, zonas de cocção radiante, placas sólidas)	Zonas de cocção por indução		X	
	Áreas de cocção por indução			
	zonas de cocção radiante			
	placas sólidas			

Para zonas ou áreas de cocção circulares: diâmetro da área de superfície útil por zona de cocção elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos	Esquerda traseira	Ø	16,0	cm
	Central traseira	Ø	-	cm
	Direita traseira	Ø	21,0	cm
	Esquerda central	Ø	-	cm
	Central central	Ø	-	cm
	Central direita	Ø	-	cm
	Frontal esquerda	Ø	21,0	cm
	Frontal central	Ø	-	cm
	Frontal direita	Ø	16,0	cm
Para zonas ou áreas de cocção não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cocção elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos	Esquerda traseira	C L	-	cm
	Central traseira	C L	-	cm
	Direita traseira	C L	-	cm
	Esquerda central	C L	-	cm
	Central central	C L	-	cm
	Central direita	C L	-	cm
	Frontal esquerda	C L	-	cm
	Frontal central	C L	-	cm
	Frontal direita	C L	-	cm
Consumo de energia para zona ou área de cocção calculada por kg	Esquerda traseira	CE cozinha elétrica	194,9	Wh/kg
	Central traseira	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Direita traseira	CE cozinha elétrica	202,5	Wh/kg
	Esquerda central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Central central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Central direita	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Frontal esquerda	CE cozinha elétrica	186,6	Wh/kg
	Frontal central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Frontal direita	CE cozinha elétrica	194,9	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		EC placa elétrica	194,7	Wh/kg
Padrão aplicado: EN 60350-2 Aparelhos elétricos domésticos de cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medição de desempenho				

Informações do produto para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento da Comissão (UE) No 66/2014

		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				IBF 64200 5SS BK	
Tipo de placa:				Placa elétrica	
Número de zonas e/ou áreas de cocção	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de cocção de indução e áreas de cocção, zonas de cocção radiante, placas sólidas)	Zonas de cocção por indução			X	
	Áreas de cocção por indução				
	zonas de cocção radiante				
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cocção circulares: diâmetro da área de superfície útil por zona de cocção elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos		Esquerda traseira	Ø	-	cm
		Central traseira	Ø	-	cm
		Direita traseira	Ø	21,0	cm
		Esquerda central	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central direita	Ø	-	cm
		Frontal esquerda	Ø	-	cm
		Frontal central	Ø	-	cm
		Frontal direita	Ø	16,0	cm
Para zonas ou áreas de cocção não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cocção elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos		Esquerda traseira	C L	18,0	cm
		Central traseira	C L	-	cm
		Direita traseira	C L	-	cm
		Esquerda central	C L	-	cm
		Central central	C L	-	cm
		Central direita	C L	-	cm
		Frontal esquerda	C L	18,0	cm
		Frontal central	C L	-	cm
		Frontal direita	C L	-	cm

Consumo de energia para zona ou área de cocção calculada por kg	Esquerda traseira	CE cozinha elétrica	186,5	Wh/kg
	Central traseira	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Direita traseira	CE cozinha elétrica	186,5	Wh/kg
	Esquerda central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Central central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Central direita	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Frontal esquerda	CE cozinha elétrica	187,3	Wh/kg
	Frontal central	CE cozinha elétrica	-	Wh/kg
	Frontal direita	CE cozinha elétrica	194,9	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		EC placa elétrica	188,8	Wh/kg
Padrão aplicado: EN 60350-2 Aparelhos elétricos domésticos de cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medição de desempenho				

Proteção ambiental

Sugestões de economia de energia

Pode economizar energia durante a cozedura diária se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer a água, use apenas a quantidade necessária.
- Se possível, use sempre uma tampa para as panelas.
- Antes de ativar a zona de cocção, coloque as panelas sobre a mesma.
- O fundo da panela deve ter o mesmo diâmetro que a zona de cocção.
- Coloque as panelas menores nas zonas de cocção menores.
- Coloque a panela diretamente no centro da zona de cocção.
- Use o calor residual para manter os alimentos quentes ou derretê-los.

Eliminação



Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19 / EU relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito negativo no meio ambiente) e elementos básicos (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE passem por tratamentos específicos para a correta remoção e destinação dos poluentes e recuperação de todos os materiais. Os indivíduos podem desempenhar um papel importante para garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; É essencial seguir algumas regras básicas:

- os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico;
- os REEE devem ser levados a áreas de recolha dedicadas, administradas pelo município ou por uma empresa registrada.

Em muitos países, existe a possibilidade de recolhas domésticas para grandes REEE. Ao adquirir um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao vendedor que deve aceitá-lo gratuitamente essa vez, desde que o aparelho seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções do aparelho adquirido.

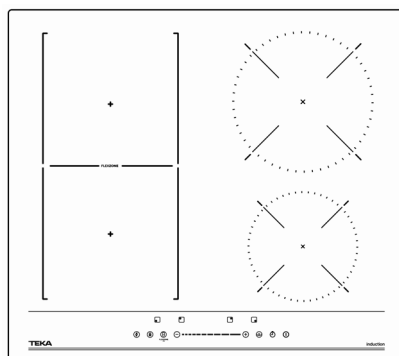
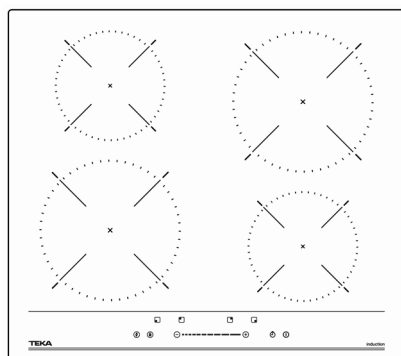
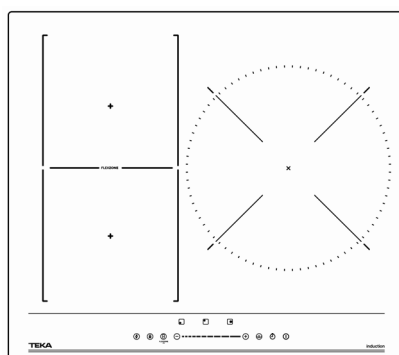
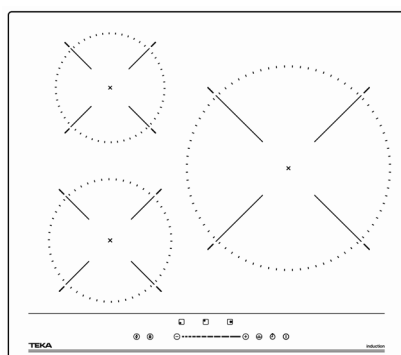
Teka Industrial S.A.

C / Cajo, 17, 39011, Santander (Espanha)

TABLE DES MATIÈRES

Information relatives à la sécurité	FR-113
Installation	FR-113
Fonctionnement et entretien	FR-113
APERÇU DU PRODUIT	FR-117
Vue du dessus	FR-117
Tableau de commande	FR-119
À propos de la cuisson à induction.....	FR-120
Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction.....	FR-120
Utilisation des commandes tactiles.....	FR-121
Bien choisir sa batterie de cuisine.....	FR-121
Dimensions de la casserole ou poêle.....	FR-122
Recommandations de cuisson	FR-123
Utilisation	FR-125
Utilisation de la plaque à induction.....	FR-125
Utilisation de la fonction Booster	FR-126
Utilisation de la fonction de maintien au chaud	FR-128
Zone modulable	FR-128
Utilisation de la fonction BBQ.....	FR-129
Verrouillage des commandes	FR-130
Protections de l'appareil	FR-130
Utilisation de la minuterie.....	FR-131
Réglage de la chaleur	FR-134
Installation.....	FR-135
Sélection de l'équipement d'installation.....	FR-135
Avant l'installation	FR-136
Assemblage	FR-137
Branchement de la plaque à l'alimentation électrique	FR-138
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	FR-139
Dépannage	FR-140
Affichage et inspection en cas de défaut.....	FR-141
Caractéristiques techniques	FR-141
Informations relatives au produit	FR-142
Protection de l'environnement	FR-147

Plaque à induction



Merci d'avoir acheté cette plaque à induction. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la plaque et conservez-le en lieu sûr pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Selon le modèle de votre appareil, les accessoires de votre plaque peuvent être différents de ceux figurant sur les photos.

Information relatives à la sécurité

Votre sécurité nous tient à cœur. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de la prise électrique avant de procéder aux opérations d'entretien et de réparation.
- Le raccordement à une bonne canalisation électrique mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié doit apporter des modifications à la canalisation électrique de la maison.
- Le non-respect de ce conseil est susceptible d'entraîner une électrocution ou la mort.

Risque de coupure

- Faites attention ! Les bords du panneau sont coupants.
- En l'absence de précautions, des blessures ou coupures peuvent survenir.

Consignes importantes de sécurité

- Lisez attentivement ces consignes avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériel ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil, à quelque moment que ce soit.
- Veuillez communiquer cette information à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car cela pourrait vous faire économiser des frais d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes consignes d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre et ce, seulement par une personne dotée des qualifications nécessaires.
- Cet appareil doit être relié à un circuit doté d'un sectionneur qui permet de le débrancher complètement de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil n'est pas correctement installé, les demandes en garantie ou réclamations en responsabilité peuvent être invalidées.

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson casse ou se fissure, débranchez immédiatement l'appareil au niveau de la prise électrique (interrupteur mural), avant de prendre contact avec un technicien qualifié.
- Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique avant de procéder à son entretien.
- Le non-respect de ce conseil est susceptible d'entraîner une électrocution ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

- Néanmoins, les personnes équipées d'un pacemaker cardiaque ou d'autres implants électriques (comme une pompe à insuline) doivent demander conseil à leur médecin ou au fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ce conseil est susceptible d'entraîner la mort.

Danger relatif aux surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil seront assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout objet ne faisant pas partie de la batterie de cuisine adaptée entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères ou les couvercles ne doivent pas être posés sur la plaque à induction, car ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas de la zone de cuisson sur laquelle elles se trouvent. Maintenez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ce conseil est susceptible d'entraîner des brûlures.

Risque de coupure

- La lame parfaitement aiguisée du grattoir de la table de cuisson est apparente lorsque le protège-plaque est rétracté. Employez un maximum de précautions lors de sa manipulation et stockez-le en lieu sûr, hors de portée des enfants.
- En l'absence de précautions, des blessures ou coupures peuvent survenir.

Consignes importantes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil en cours d'utilisation sans surveillance. Les liquides qui débordent génèrent de la fumée et des traces graisseuses susceptibles de prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme une surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisables (p. ex., des cartes bancaires, des cartes mémoires) ou des appareils électriques (p. ex., des ordinateurs, des lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ magnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c.-à-d., en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des poêles et casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous les enlevez.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou monter dessus.
- Ne stockez pas d'objets intéressants pour les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson pourraient se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants et les personnes atteintes d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent bénéficier des conseils d'une personne responsable et

compétente pendant l'utilisation de l'appareil. Cette personne doit constater qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans présenter de dangers pour eux-mêmes ou ce qui les entoure.

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, à moins que cela ne fasse l'objet d'une recommandation précise du mode d'emploi.
Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne placez ou ne lâchez pas d'objets lourds sur la table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles aux bords irréguliers et ne les faites pas glisser sur le verre à induction, car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampon à récurer ou d'autres agents nettoyants abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de services ou des personnes disposant de qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est fait pour être utilisé dans les foyers et conçu pour d'autres applications similaires, telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux ou d'autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - des environnements de type bed and breakfast.

AVERTISSEMENT



- L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins de faire l'objet d'une supervision continue.
 - Cet appareil peut être utilisé par un enfant âgé de 8 ans minimum et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent de connaissances, s'ils ont reçu les instructions et l'encadrement nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont conscience des dangers potentiels.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants en l'absence de supervision.
-

AVERTISSEMENT



Une cuisson sans surveillance sur une plaque tâchée de graisse ou d'huile peut se révéler dangereuse et engendrer un départ de feu. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; éteignez plutôt l'appareil, puis couvrez les flammes, p. ex. avec un couvercle ou une couverture antifeu.

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT



Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter les potentielles électrocutions provenant des surfaces vitrocéramiques de la plaque ou de matériaux similaires qui protègent les parties actives.

- Les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés.
 - L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande externe.
-

ATTENTION



Le processus de cuisson doit faire l'objet d'une supervision. Un processus de cuisson courte doit faire l'objet d'une supervision permanente.

AVERTISSEMENT



Afin d'éviter de faire basculer l'appareil, ce dispositif de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux consignes d'installation.

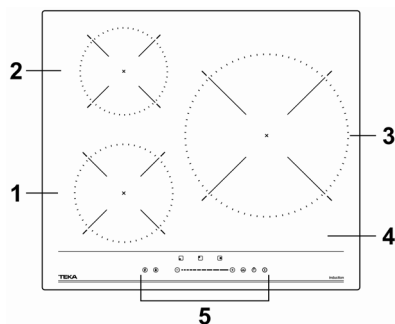
AVERTISSEMENT



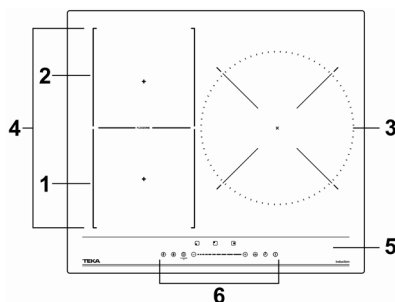
N'utilisez que des barres de retenue conçues par le fabricant pour l'appareil de cuisson ou celles indiquées par le fabricant de l'appareil dans les consignes d'utilisation comme étant convenables ou les barres de retenue intégrées dans l'appareil. L'utilisation de barres de retenue inappropriées peut entraîner des accidents. Cet appareil comprend un branchement à la terre seulement pour des fins fonctionnelles.

APERÇU DU PRODUIT

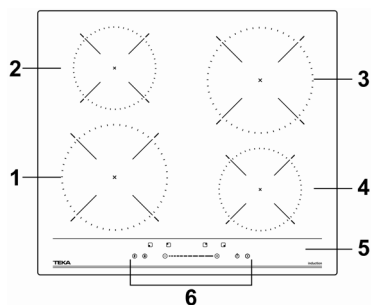
Vue du dessus



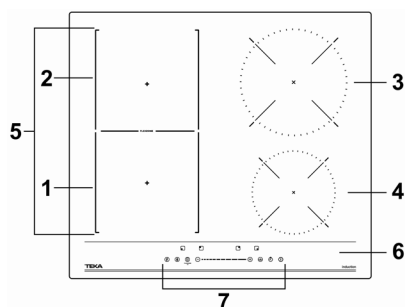
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Zone 2 000 W, booster jusqu'à 2 600 W
2	Zone 1 500 W, booster jusqu'à 1 800 W
3	Zone 2 500 W, booster jusqu'à 3 500 W
4	Plaque en verre
5	Tableau de commande



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Zone 2 000 W, booster jusqu'à 2 600 W
2	Zone 1 500 W, booster jusqu'à 1 800 W
3	Zone 2 500 W, booster jusqu'à 3 500 W
4	Zone modulable, 2 500 W, booster jusqu'à 2 800 W
5	Plaque en verre
6	Tableau de commande

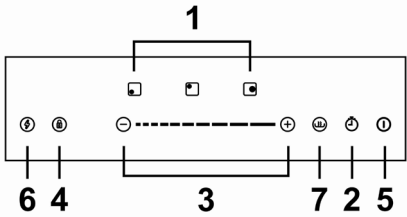


IBC 64100 SSS BK	
1	Zone 2 000 W, booster jusqu'à 2 600 W
2	Zone 1 500 W, booster jusqu'à 1 800 W
3	Zone 2 000 W, booster jusqu'à 2 600 W
4	Zone 1 500 W, booster jusqu'à 1 800 W
5	Plaque en verre
6	Tableau de commande

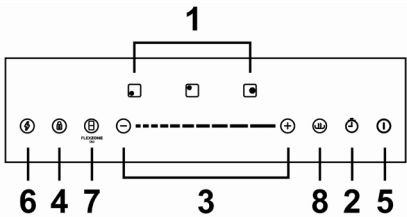


IBF 64200 SSS BK	
1	Zone 2 000 W, booster jusqu'à 2 600 W
2	Zone 1 500 W, booster jusqu'à 2 000 W
3	Zone 2 000 W, booster jusqu'à 2 600 W
4	Zone 1 500 W, booster jusqu'à 1 800 W
5	Zone modulable, 2 500 W, booster jusqu'à 2 800 W
6	Plaque en verre
7	Tableau de commande

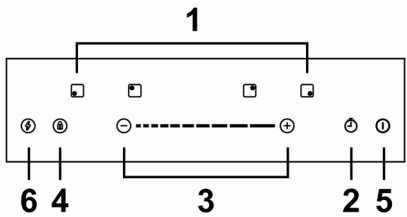
Tableau de commande



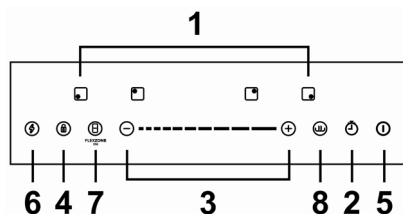
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Indicateur de zone de chauffe
2	Touche de réglage de la minuterie
3	Touche de réglage du niveau de puissance
4	Verrouillage/fonction pause
5	Touche ON/OFF
6	Touche de fonction Booster
7	Touche de fonction de maintien au chaud



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Indicateur de zone de chauffe
2	Touche de réglage de la minuterie
3	Touche de réglage du niveau de puissance
4	Verrouillage/fonction pause
5	Touche ON/OFF
6	Touche de fonction Booster
7	Zone modulable
8	Touche de fonction de maintien au chaud



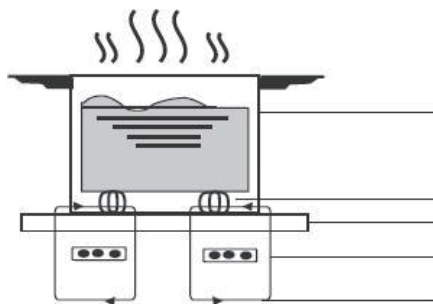
IBC 64100 SSS BK	
1	Indicateur de zone de chauffe
2	Touche de réglage de la minuterie
3	Touche de réglage du niveau de puissance
4	Verrouillage/fonction pause
5	Touche ON/OFF
6	Touche de fonction Booster



IBF 64200 555 BK	
1	Indicateur de zone de chauffe
2	Touche de réglage de la minuterie
3	Touche de réglage du niveau de puissance
4	Verrouillage/fonction pause
5	Touche ON/OFF
6	Touche de fonction Booster
7	Zone modulable
8	Touche de fonction de maintien au chaud

À propos de la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle est basée sur des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole ou la poêle, plutôt que de manière indirecte, en chauffant la surface en verre. Le verre ne chauffe que parce que la casserole ou la poêle finit par le réchauffer.



Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en vous intéressant tout particulièrement à la partie « Information relatives à la sécurité ».
- Enlevez tout film de protection subsistant sur votre plaque à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes fonctionnent au toucher. Il est donc inutile d'appliquer de la pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, et non le bout.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une commande tactile est activée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'il n'y a pas d'objet (p. ex., un ustensile ou un torchon) au-dessus. Même une mince couche d'eau peut perturber le fonctionnement des commandes.



Bien choisir sa batterie de cuisine



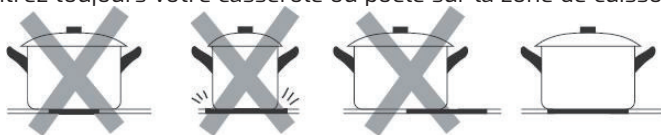
- N'utilisez qu'une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou en dessous de la casserole ou de la poêle.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en la testant à l'aide d'un aimant. Approchez un aimant du dessous de la poêle ou de la casserole. S'il est attiré, la poêle ou la casserole est adapté(e).
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans la poêle ou la casserole que vous voulez tester.
 2. Si  ne s'affiche pas et que l'eau ne chauffe pas, la poêle ou la casserole n'est pas adapté(e).
- Les batteries de cuisine fabriquées à l'aide des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



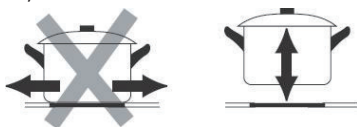
N'utilisez pas de batterie de cuisine aux bords irréguliers ou incurvés.



Assurez-vous que la base de votre poêle ou casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles ou poêles du même diamètre que le dessin de la zone choisie. Une casserole ou poêle légèrement plus large utilisera un niveau d'énergie maximum. L'efficacité de cuisson d'une casserole ou poêle plus petite sera inférieure au niveau attendu. Centrez toujours votre casserole ou poêle sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles ou poêles de la plaque à induction ; ne les faites pas glisser, sous peine de rayer le verre.



Dimensions de la casserole ou poêle

Les zones de cuisson sont délimitées pour s'adapter automatiquement au diamètre de la casserole ou poêle. Cependant, le dessous de la casserole ou poêle doit avoir un diamètre minimum adapté à la zone de cuisson correspondante. Pour exploiter au mieux votre plaque, placez la casserole ou poêle au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre de la base de la batterie de cuisine à induction

IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
Zone de cuisson	Minimum (mm)
1 (180 mm)	120
2 (160 mm)	100
3 (300 mm)	180
IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 2 (180 x 180 mm)	120
Zone modulable	240 ou 160 x 270
3 (300 mm)	180
IBF 64200 SSS BK	
Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 3 (210 mm)	140
2, 4 (160 mm)	100

IBF 64200 SSS BK	
Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 2 (180 x 180 mm)	120
Zone modulable	240 ou 160 x 270
3 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100

Les données ci-dessus sont susceptibles de varier en fonction de la qualité de la poêle ou casserole utilisée.

Recommandations de cuisson



Lorsque vous faites frire des aliments, faites attention parce que l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction PowerBoost. L'huile et la graisse prendront feu de manière spontanée à des températures extrêmement élevées, ce qui présente un risque important d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque la nourriture atteint le point d'ébullition, baissez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduit les temps de cuisson et économise de l'énergie en ne laissant pas la chaleur s'échapper.
- Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée, puis baissez-la quand la nourriture est chaude.

Faire mijoter, cuire le riz

- On fait mijoter en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent tout juste à remonter à la surface du liquide chauffé. C'est la clé de soupes délicieuses et de tendres ragoûts, car les saveurs se développent sans surcuisson de la nourriture. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œuf et épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par méthode d'absorption, peuvent demander un réglage plus élevé que la température la plus basse afin de garantir la cuisson correcte de la nourriture dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et plein de saveurs :

1. Placez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Étalez de l'huile sur les deux faces du steak à l'aide d'un pinceau. Versez un mince filet d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande dedans.

4. Retournez le steak une seule fois en cours de cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson désirée. Les temps de cuisson vont de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak pour jauger sa cuisson : plus il paraît ferme, plus il est « bien cuit ».
5. Laissez le steak reposé sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour le laisser se détendre et s'attendrir avant de servir.

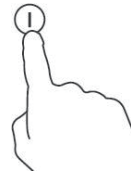
Pour faire sauter les aliments

1. Choisissez un wok à la base plate et compatible avec les plaques à induction ou une large poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles. Faire sauter les aliments doit se faire rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle, puis ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire la viande en premier, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore fermes, baissez la température de la zone de cuisson, replacez la viande dans la poêle, puis ajoutez la sauce.
6. Faites sauter les ingrédients gentiment pour vous assurer qu'ils soient bien chauds.
7. Servez immédiatement.

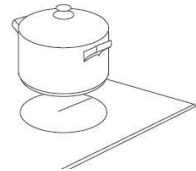
Utilisation de la plaque à induction

Pour commencer la cuisson

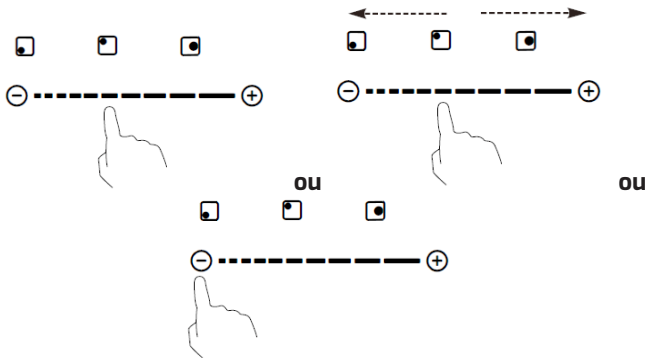
1. Appuyez sur la touche ON/OFF.
Une fois la plaque allumée, un bip retentit, tous les affichages indiquent « - » ou « - - » pour signaler que la plaque à induction est en veille.



2. Placez une poêle ou casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que la base de la poêle ou casserole et la surface de cuisson sont propres et sèches.



3. Sélectionnez une zone de chauffe et réglez un niveau de puissance en appuyant sur le curseur, la commande « + » ou « - » ou simplement en appuyant n'importe où sur « — ».



- a. Si vous ne réglez pas la puissance sous 1 minute, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors recommencer la procédure à l'étape 1.
- b. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment en cours de cuisson.
- c. Si vous faites glisser la commande « — », la puissance ira du niveau 1 au niveau 9.

Si  clignote sur l'affichage en alternance avec le réglage de température

Cela signifie que :

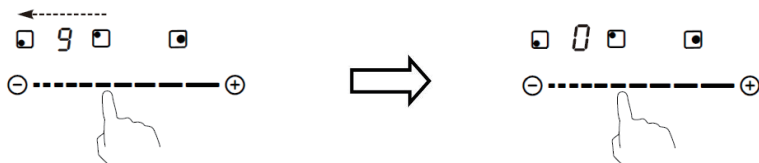
- vous n'avez pas placé une poêle ou casserole sur la bonne zone de cuisson,
- la poêle ou casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à l'induction,
- ou la poêle ou casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Aucune chauffe ne se produit si une poêle ou casserole adaptée n'est pas placée sur la zone de cuisson.

L'affichage s'éteint automatiquement au bout de 1 minute si l'on ne place pas de poêle ou casserole adaptée dessus.

Une fois la cuisson terminée

1. Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser le « — » vers la gauche, puis restez appuyé pendant 1 seconde.



2. Assurez-vous que « 0 » s'affiche au niveau de la puissance, puis « H ».



et ensuite



3. Éteignez l'ensemble de la table de cuisson en appuyant sur la touche ON/OFF.
4. Prenez garde aux surfaces chaudes.
« H » s'affiche quand la zone de cuisson est encore chaude au toucher. Il disparaît quand la surface a refroidi à une température inoffensive. Cela peut également vous servir de fonction d'économie d'énergie si vous voulez continuer à chauffer des casseroles ou poêles : contentez-vous d'utiliser la plaque lorsqu'elle est encore chaude.



Utilisation de la fonction Booster

La fonction Booster permet à une zone d'atteindre un niveau élevé de puissance en une seconde seulement ; cela dure 5 minutes. Ainsi, vous obtenez une cuisson plus puissante et rapide.

Utilisation du Booster pour cuisinier à haute puissance

1. Appuyez sur le bouton de sélection de zone de chauffe pour laquelle vous souhaitez employer le booster ; un indicateur à côté du bouton va clignoter.
2. Appuyez sur le bouton Booster ; la zone de chauffe va commencer à fonctionner en mode Booster. L'affichage de la puissance indique « P » pour signaler la zone où le booster est appliqué.



3. La puissance Booster dure 5 minutes, puis la zone revient au niveau de puissance réglé avant que le booster soit mis en route.

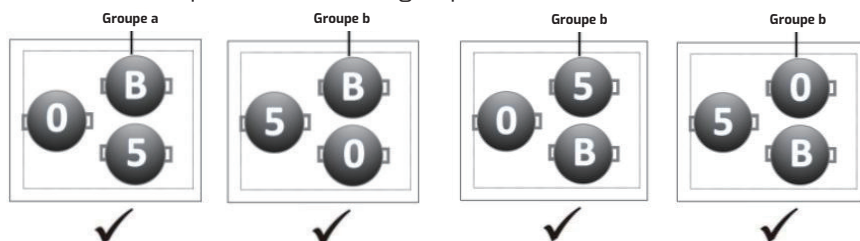
9

4. Si vous voulez annuler le booster pendant ces 5 minutes, appuyez sur le bouton de sélection de zone de chauffe (un indicateur à côté du bouton va clignoter), puis appuyez sur le bouton Booster. La zone de chauffe va revenir au niveau de puissance réglé avant que le booster soit mis en route.

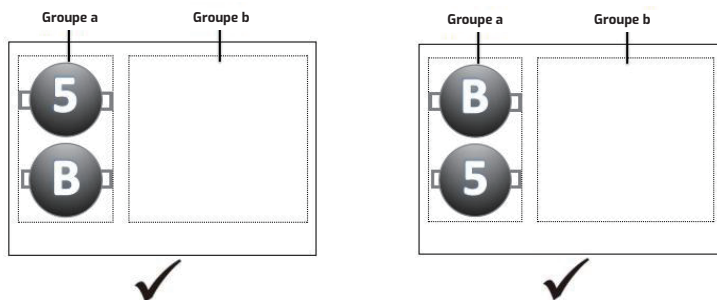


Restrictions d'utilisation du booster

Les trois zones ont été divisées en deux groupes. Si vous utilisez le booster sur une zone, assurez-vous que l'autre zone du groupe fonctionne au maximum au niveau 5.



Les quatre zones ont été divisées en deux groupes. Si vous utilisez le booster sur une zone, assurez-vous que l'autre zone du groupe fonctionne au maximum au niveau 5.

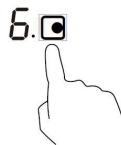


Utilisation de la fonction de maintien au chaud

(Sauf pour le modèle IBC 64100 555 BK)

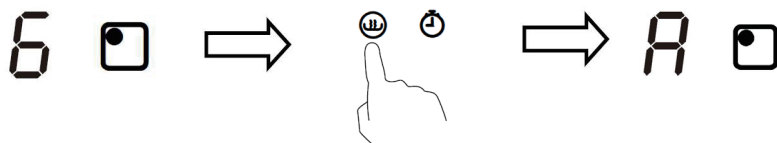
La fonction de maintien au chaud vise à maintenir les aliments au chaud.

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de chauffe pour sélectionner la zone de cuisson désirée. Un indicateur à côté du bouton se met à clignoter.
2. Appuyez sur le bouton , puis maintenez-le appuyé pendant

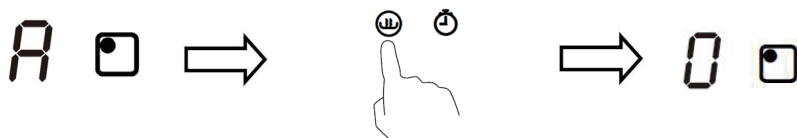


3 secondes. L'indicateur de la zone de cuisson indique alors « A ».

La fonction est désormais activée.



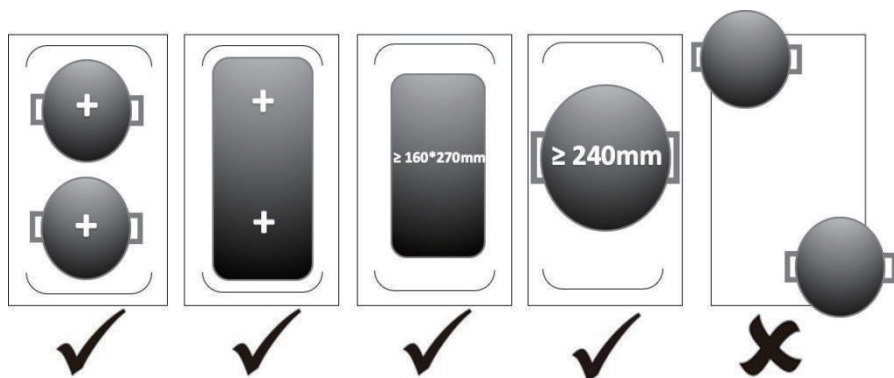
3. Si vous voulez annuler la fonction de maintien au chaud, appuyez sur le bouton de sélection de zone de chauffe, puis maintenez le bouton  appuyé pendant 3 secondes. La zone de chauffe revient alors au niveau de puissance « 0 ».



Zone modulable

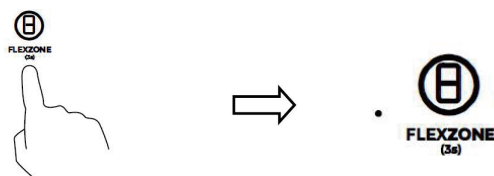
(Pour les modèles IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 555 BK)

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones distinctes, selon vos besoins de cuisson ponctuels.
- La zone modulable est composée de deux inducteurs pouvant être contrôlés séparément.
- Remarque importante : assurez-vous de placer la poêle ou la casserole centrée sur la zone de cuisson seule. Quand vous utilisez une marmite, des poêles ovales, rectangulaires ou allongées, placez-les bien au centre de la zone de cuisson afin de recouvrir les deux croix.
- Bons et mauvais exemples de placement de poêle ou casserole :



En tant que zone unique

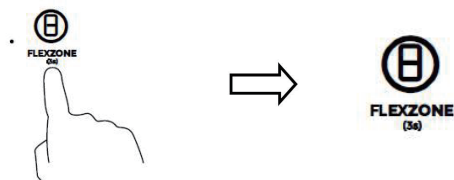
1. Appuyez sur le bouton de sélection de zone modulable pour activer la zone modulable en tant que grande zone unique. L'indicateur à côté du bouton s'allume.



2. Appuyez sur l'un des boutons de sélection de zone de chauffe, puis faites glisser la commande « — » ou appuyez simplement sur « — » à n'importe quel endroit pour régler le niveau de puissance.

En tant que deux zones distinctes

1. Si vous voulez annuler la zone modulable, contentez-vous d'appuyer sur le bouton de zone modulable. L'indicateur à côté du bouton de zone modulable s'éteint.

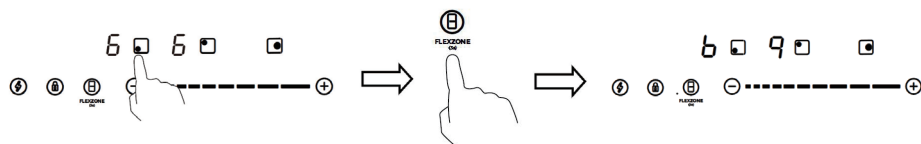


Utilisation de la fonction BBQ

(Pour les modèles IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 SSS BK)

La fonction BBQ peut être utilisée en mode zone modulable. Cela maintiendra la température de la surface de la poêle ou casserole à un niveau approprié.

1. Appuyez sur le bouton de sélection de zone pour activer la zone, puis maintenez le bouton de zone modulable appuyé pendant 3 secondes. La plaque entre alors en mode BBQ et affiche « b » et « q ».



2. Si vous voulez annuler la fonction barbecue, appuyez simplement sur la commande de zone modulable pendant 1 seconde. L'indicateur de zone de cuisson affiche alors « 0 ». Vous pouvez désormais à nouveau régler le niveau de puissance.



Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour prévenir toute utilisation indésirable (par exemple, des enfants qui éteindraient les zones de cuisson par accident).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées, sauf la touche ON/OFF.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage. L'indicateur de temps affiche alors « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.
2. Maintenez appuyé la commande de verrouillage pendant quelque temps.
3. Vous pouvez maintenant utiliser votre plaque à induction.



Quand la plaque fonctionne en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées, sauf la touche ON/OFF. Vous pourrez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la touche ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque pour pouvoir l'utiliser plus avant.

Protections de l'appareil

Protection antisurchauffe

Un capteur de température intégré surveille la température à l'intérieur de la plaque à induction.

Quand un excès de température est relevé, la plaque à induction s'arrête automatiquement de fonctionner.

Protection antidébordement

La protection antidébordement est un dispositif de sécurité. Il éteint automatiquement la plaque en 10 secondes si l'eau atteint le tableau de commande tandis qu'un bip retentit pendant 1 seconde.

Détection de petits objets

Quand une poêle ou casserole de taille inadéquate ou non magnétique (p. ex., en aluminium), ou d'autres objets de petite taille (p. ex., un couteau, une fourchette, une clé) sont laissés sur la plaque, elle se met automatiquement en veille au bout de 1 minute. Le système de ventilation continue à refroidir la plaque à induction pendant encore 1 minute.

Protection d'arrêt automatique

L'arrêt automatique est un dispositif de sécurité de votre plaque à induction. La plaque s'éteint automatiquement si vous oubliez d'arrêter la cuisson. Les temps de fonctionnement par défaut figurent dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Quand la casserole est enlevée, la plaque à induction interrompt immédiatement la cuisson et la plaque s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes équipées d'un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons :

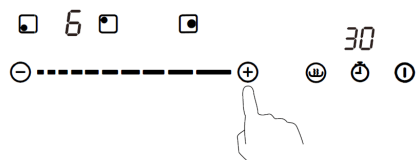
- Vous pouvez l'utiliser comme rappel de temps. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra pas de zone de cuisson une fois le temps écoulé.
- Vous pouvez la régler de façon à ce qu'elle éteigne une zone de cuisson une fois le temps écoulé.

Vous pouvez régler la minuterie sur 99 minutes au maximum.

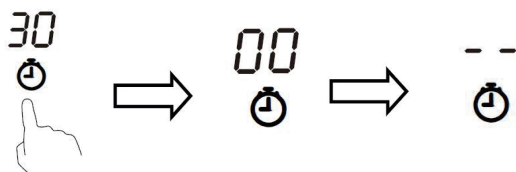
Utilisation de la minuterie comme rappel de temps

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
Remarque : Vous pouvez utiliser le rappel de temps même si aucune de zone de cuisson n'est sélectionnée.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie. L'indicateur de rappel de temps clignote et « 30 » apparaît sur l'affichage de la minuterie.
3. Réglez le temps en vous servant du curseur.
Conseil : Appuyez une fois sur l'un ou l'autre des côtés du curseur pour augmenter ou réduire le temps de 1 minute.
Restez appuyé sur les commandes « - » ou « + » pour réduire ou augmenter le temps de 10 minutes.
Si la durée excède 99 minutes, la minuterie reviendra automatiquement à 0.





4. Pour annuler la minuterie, appuyez une fois sur la commande de la minuterie. « -- » apparaît alors à l'affichage des minutes.



5. Une fois le temps défini, il commence immédiatement à s'écouler. L'affichage indique le temps restant et l'indicateur de temps clignote pendant 5 secondes.



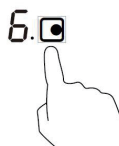
6. Une sonnerie retentit pendant 30 secondes et « -- » apparaît à l'indicateur une fois le temps écoulé.

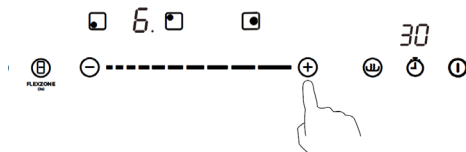


Réglage de la minuterie en vue d'éteindre une zone de cuisson

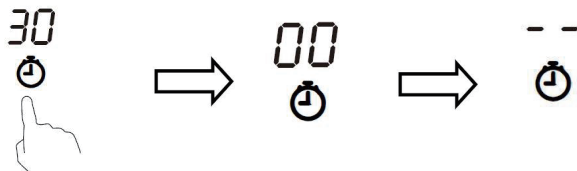
Pour les zones de cuisson dotées de cette fonction :

- Appuyez sur le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.
- Appuyez sur la commande de la minuterie. L'indicateur de rappel de temps clignote et « 30 » apparaît sur l'affichage de la minuterie.
- Réglez le temps en appuyant sur la commande « + » ou « - ». Si la durée excède 99 minutes, la minuterie reviendra automatiquement à 0.





4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur le curseur de la commande de sélection, puis appuyez sur la commande de la minuterie. « 00 » apparaît à l'affichage, puis « -- ».



5. Une fois le temps défini, il commence immédiatement à s'écouler. L'affichage indique le temps restant et l'indicateur de temps clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume.



6. Quand le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ». Les autres zones de cuisson continuent à fonctionner si elles avaient été allumées avant.



REMARQUE : si vous voulez modifier le temps une fois la minuterie réglée, vous devez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.

Réglage de la minuterie en vue d'éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction sur plus d'une zone de cuisson, l'indicateur de la minuterie affiche le temps le plus court.

Par exemple, si le temps réglé pour la zone 1 est de 2 minutes et celui de la zone 2 est de 5 minutes, l'indicateur de la minuterie affiche « 2 ».

REMARQUE : le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie indique le temps de la zone de cuisson.

Si vous voulez vérifier les temps configurés pour les autres zones de chauffe, appuyez une fois sur la commande de la zone de chauffe. La minuterie affiche alors le temps réglé.



(réglé sur 6 minutes) (réglé sur 3 minutes)

2. Quand le temps de cuisson est écoulé, la zone de chauffe correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ».

Réglage de la chaleur

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif seulement. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment la batterie de cuisine que vous avez et la quantité de nourriture que vous cuisez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Utilisation
1 - 2	• chauffage en douceur de petites quantités de nourriture • chocolat ou beurre à faire fondre, et nourriture qui a tendance à brûler rapidement • mijotage lent • chauffage lent
3 - 4	• réchauffage • mijotage rapide • cuisson du riz
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• poêlées • cuisson des pâtes
9	• faire sauter des aliments • saisir • amener de la soupe au point d'ébullition • faire bouillir de l'eau

Risque d'électrocution !



- Débranchez l'appareil de la prise électrique avant de procéder aux opérations d'entretien et de réparation.
- Le raccordement à une bonne canalisation électrique mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié doit apporter des modifications à la canalisation électrique de la maison.
- Le non-respect de ce conseil est susceptible d'entraîner une électrocution ou la mort.

Risque de coupure !



- Faites attention ! Les bords du panneau sont coupants.
- En l'absence de précautions, des blessures ou coupures peuvent survenir.

Mises en garde

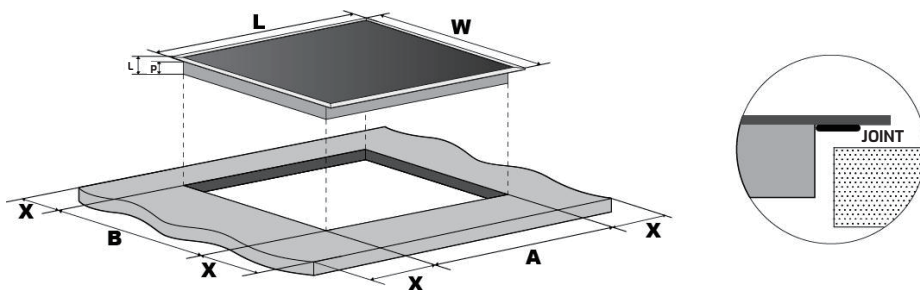
1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifié(s). Nos professionnels sont à votre service. Ne procédez jamais vous-même à l'installation.
2. La plaque ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge, car l'humidité est susceptible d'endommager les composants électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à garantir la meilleure radiation de chaleur et ainsi garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chaleur induite au-dessus de la surface de la table doivent être thermorésistants.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être thermorésistants.

Sélection de l'équipement d'installation

Découper le plan de travail selon les mesures indiquées dans le schéma.

Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 5 centimètres doit être maintenu autour du trou.

Veuillez noter que l'épaisseur de la table de cuisson est inférieure à 20 mm. Si les appareils sont installés en dessous des plaques Teka, ils sont susceptibles d'interférer avec elles. Sélectionnez un matériau thermorésistant pour éviter que le plan de travail se déforme à cause de la radiation de la chaleur émanant de la plaque de cuisson.

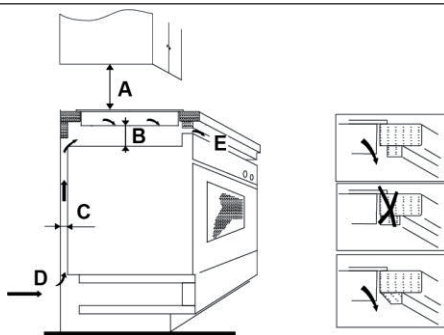


L (mm)	l (mm)	h (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Assurez-vous que la plaque à induction soit en tout temps dans un espace bien ventilé en toute circonstance et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la plaque à induction soit en bon état de fonctionnement. Veuillez vous reporter au schéma ci-dessous.



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus de celle-ci doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minimum	20 minimum	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Avant l'installation

Avant d'installer la plaque, assurez vous que

- le plan de travail soit rectangulaire et plat, et qu'aucun élément structurel n'interfère avec les prérequis d'espace ;
- le plan de travail soit fabriqué à partir de matériaux thermorésistants ;
- si la plaque est installée au-dessus d'un four au système de ventilation intégré, l'installation sera conforme à tous les prérequis d'espacement et normes et réglementations applicables ;

- un sectionneur adapté, garantissant un débranchement complet de l'alimentation électrique, soit intégré dans le câblage permanent, installé et mis en place conformément aux règles et réglementations en matière de câblage ; le sectionneur soit d'un type approuvé et fournisse une séparation d'entrefer de 3 mm à tous les pôles (ou à tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles de câblage locales permettent des variations au niveau des prérequis) ;
- le sectionneur soit facile d'accès pour le client une fois la plaque installée ;
- vous avez consulté les autorités municipales en matière de construction et les arrêtés municipaux en cas de doute concernant l'installation ;
- Vous puissiez utiliser des finitions thermorésistantes et faciles d'entretien (comme du carrelage en céramique) sur les murs entourant la plaque.

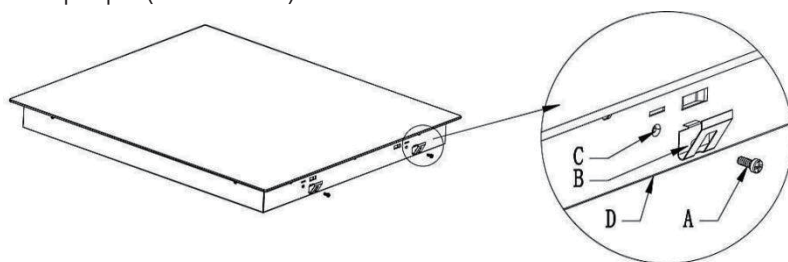
Assemblage

Avant de placer les supports de fixation

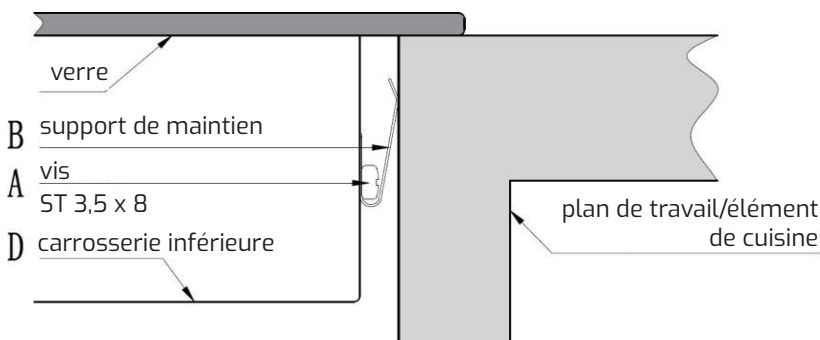
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse. N'appliquez pas de force sur les commandes en relief de la plaque.

Ajustement de la position des supports

Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant 4 supports à la carrosserie inférieure de la plaque (voir schéma) avant l'installation.



A	B	C	D
Vis	Support	Avant-trou	Carrosserie inférieure



Une fois que vous avez installé la plaque, assurez-vous que

- le câble d'alimentation électrique ne soit pas accessible par les portes ou tiroirs des éléments de cuisine ;
- il y ait un flux convenable d'air frais provenant de l'extérieur des éléments de cuisine vers la base de la plaque ;
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un élément de cuisine, une barrière thermoprotectrice soit installée en dessous de la base de la plaque ;
- le sectionneur soit facile d'accès pour le client.

Branchement de la plaque à l'alimentation électrique

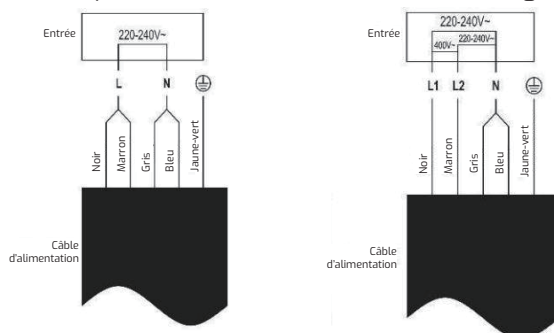


Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus de celle-ci doit être d'au moins 760 mm.



Vérifiez auprès d'un électricien que la canalisation électrique de votre maison est adaptée, sans faire de modifications. Toute modification doit être réalisée seulement par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être reliée conformément à la norme pertinente ou à l'aide d'un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement figure ci-dessous.



- Si la câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un employé après-vente doté des outils appropriés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement à l'alimentation électrique, un disjoncteur unipolaire doit être installé, dont les éléments de contact sont espacés de 3 mm minimum.
- La personne chargée de l'installation doit s'assurer que le branchement électrique adéquat a été effectué et qu'il respecte les réglementations en matière de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou compressé.
- L'état du câble doit faire l'objet d'une vérification régulière et seuls des techniciens autorisés doivent le remplacer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes du verre (marques de doigts, marques, tâches issues d'aliments ou de débordements non sucrés sur le verre)	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson et vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») ne s'affiche plus. 2. Appliquez un nettoyeur pour table de cuisson quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !). 3. Rincez et essuyez à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout. 4. Rallumez la table de cuisson.	• Même une fois l'alimentation de la table de cuisson coupée, il est possible que la zone de cuisson soit encore chaude ! Faites très attention. • Les tampons à récurer très résistants, certains tampons à récurer en nylon et les agents nettoyeurs agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre produit nettoyeur ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de produits nettoyeurs sur la table de cuisson : cela peut tacher le verre.
Liquides ayant débordé, aliments fondus et liquides sucrés et chauds renversés sur le verre	Enlevez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir adapté aux plaques induction, mais attention aux surfaces de zone de cuisson chaudes : 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson et vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») ne s'affiche plus. 2. Tenez la spatule ou le grattoir à un angle de 30°, puis grattez la tâche ou le liquide renversé vers une zone froide de la plaque. 3. Nettoyez la tâche ou le liquide renversé à l'aide d'un torchon ou d'un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour les « salissures quotidiennes sur le verre ».	• Enlevez les taches issues d'aliments fondus, sucrés ou de liquide renversé aussi tôt que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent s'avérer difficiles à enlever et même, endommager la surface en verre de manière permanente. • Risque de coupure quand le protège-plaque est rétracté : la lame du grattoir est parfaitement aiguisé. Employez un maximum de précautions lors de sa manipulation et stockez-le en lieu sûr, hors de portée des enfants.
Liquide renversé sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson et vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») ne s'affiche plus. 2. Épongez le liquide. 3. Essuyez la zone de commandes tactiles à l'aide d'une éponge ou d'un torchon propre et humide. 4. Essuyez la zone pour qu'elle soit bien sèche à l'aide d'un essuie-tout. 5. Rallumez la table de cuisson.	• Il est possible que la table de cuisson émette un bip et s'éteigne, et les commandes tactiles sont susceptibles de ne pas fonctionner quand elles sont couvertes de liquide. Assurez-vous de bien essuyer la zone de commandes tactiles avant de rallumer la table de cuisson.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction soit reliée à l'alimentation électrique et qu'elle soit allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou votre quartier. Si vous avez procédé à toutes ces vérifications et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Reportez-vous à la partie « Verrouillage des commandes » pour savoir comment.
Les commandes tactiles sont difficiles à faire fonctionner.	Il est possible qu'il y ait une fine couche d'eau qui recouvre les commandes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt quand vous appuyez sur les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous appuyez sur les commandes.
Le verre se raye.	Batterie de cuisine aux bords rugueux. Un tampon à récurer ou des produits nettoyants abrasifs et inadaptés sont utilisés.	Utilisez une batterie de cuisine aux fonds plats et lisses. Reportez-vous à la partie « Bien choisir sa batterie de cuisine ». Reportez-vous à la partie « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».
Certaines casseroles ou poêles émettent des bruits de craquement ou un cliquetis.	Cela peut être dû à la composition de votre batterie de cuisine (différentes couches de métal qui vibrent de manière différente).	C'est normal et cela n'indique pas la présence d'un défaut.
La plaque à induction émet un faible ronflement quand on l'utilise à forte température.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit devenir moins fort et disparaître complètement quand vous baissez la température.
Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.	Un système de ventilation intégré à votre plaque à induction tourne afin d'éviter la surchauffe des composants électroniques. Il est possible qu'il continue à fonctionner même une fois la plaque éteinte.	C'est normal et aucune action n'est nécessaire. N'éteignez pas l'alimentation de la plaque à induction au niveau de la prise murale quand le système de ventilation fonctionne encore.
Les casseroles ou poêles ne chauffent pas et n'apparaissent pas à l'affichage.	La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle ou casserole, car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle ou casserole, car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée.	Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Reportez-vous à la partie « Bien choisir sa batterie de cuisine ». Centrez la poêle ou casserole et assurez-vous que la taille de sa base corresponde à celle de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou la zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche (en général, un ou deux chiffres en alternance à l'affichage de la minuterie).	Défaut technique.	Notez les lettres et chiffres d'erreur, éteignez la plaque à induction, débranchez-la de l'alimentation électrique, puis prenez contact avec un électricien qualifié.

Affichage et inspection en cas de défaut

Si une anomalie survient, la plaque à induction se met en mode de protection automatiquement et affiche les codes de protection correspondants :

Codes d'erreur	Causes possibles	Que faire
F3/F4	Défaut au niveau du capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Défaut au niveau du capteur de température du IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension électrique anormale	Veuillez vérifier l'état de l'alimentation électrique. Remettez en route une fois que l'alimentation électrique est revenue à la normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température du IGBT	Veuillez redémarrer la plaque une fois qu'il a refroidi.

Le tableau ci-dessus présente l'appréciation et l'inspection de défauts courants. Ne démontez pas l'appareil par vous-même afin d'éviter tout danger ou d'endommager la plaque à induction.

Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF / IBF 63200 BK/ IBF 63 BK200
Zones de cuisson	3 zones
Tension électrique	220-240 V, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	6 600 W - 7 400 W
Taille du produit (L x l x h)	590 mm x 520 mm x 60 mm
Dimensions intégrées A x B	560 mm x 490 mm

Plaque de cuisson	IBC 64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK
Zones de cuisson	4 zones
Tension électrique	220-240 V, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	6 600 W - 7 400 W
Taille du produit (L x l x h)	590 mm x 520 mm x 60 mm
Dimensions intégrées A x B	560 mm x 490 mm

Les poids et dimensions sont approximatifs. Étant donné que nous améliorons nos produits en permanence, les caractéristiques et designs sont susceptibles de changer sans avis préalable.

Informations relatives au produit

Informations relatives aux plaques électriques domestiques conformes à la réglementation de la commission (UE) N° 66/2014				
	Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle			IBC 63 BF100 IBC 63100 BF	
Type de plaque :			Plaque électrique	
Nombre de zones ou d'espaces de cuisson	zones		3	
	espaces			
Technologie de chauffage (zones ou espaces de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	zones de cuisson à induction		X	
	espaces de cuisson à induction			
	zones de cuisson radiantes			
	plaques solides			
Pour les zones ou espaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près.	Arrière gauche	Ø	16,0	cm
	Arrière centre	Ø	-	cm
	Arrière droit	Ø	-	cm
	Centre gauche	Ø	-	cm
	Centre centre	Ø	-	cm
	Centre droit	Ø	-	cm
	Avant gauche	Ø	18,0	cm
	Avant centre	Ø	-	cm
	Avant droit	Ø	30,0	cm
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique, arrondies à 5 mm près.	Arrière gauche	L l	-	cm
	Arrière centre	L l	-	cm
	Arrière droit	L l	-	cm
	Centre gauche	L l	-	cm
	Centre centre	L l	-	cm
	Centre droit	L l	-	cm
	Avant gauche	L l	-	cm
	Avant centre	L l	-	cm
	Avant droit	L l	-	cm

Consommation électrique par zone ou espace de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson ECElectric	194,9	Wh/kg
	Arrière centre	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Arrière droit	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Centre gauche	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Centre centre	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Centre droit	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Avant gauche	Cuisson ECElectric	192,3	Wh/kg
	Avant centre	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Avant droit	Cuisson ECElectric	191,4	Wh/kg
Consommation électrique pour la plaque calculée par kg		Plaque ECElectric	192,9	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électriques domestiques - Partie 2 : Plaques : méthodes de mesure de la performance				

Informations relatives aux plaques électriques domestiques conformes à la réglementation de la commission (UE) N° 66/2014					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				IBF 63200 BK IBF 63 BK200	
Type de plaque :				Plaque électrique	
Nombre de zones ou d'espaces de cuisson	zones			3	
	espaces				
Technologie de chauffage (zones ou espaces de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	zones de cuisson à induction			X	
	espaces de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou espaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près.		Arrière gauche	Ø	-	cm
		Arrière centre	Ø	-	cm
		Arrière droit	Ø	-	cm
		Centre gauche	Ø	-	cm
		Centre centre	Ø	-	cm
		Centre droit	Ø	-	cm
		Avant gauche	Ø	-	cm
		Avant centre	Ø	-	cm
		Avant droit	Ø	30,0	cm

Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique, arrondies à 5 mm près.	Arrière gauche	L l	18,0	cm
	Arrière centre	L l	-	cm
	Arrière droit	L l	-	cm
	Centre gauche	L l	-	cm
	Centre centre	L l	-	cm
	Centre droit	L l	-	cm
	Avant gauche	L l	18,0	cm
	Avant centre	L l	-	cm
	Avant droit	L l	-	cm
Consommation électrique par zone ou espace de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson ECElectric	193,4	Wh/kg
	Arrière centre	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Arrière droit	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Centre gauche	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Centre centre	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Centre droit	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Avant gauche	Cuisson ECElectric	190,5	Wh/kg
	Avant centre	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Avant droit	Cuisson ECElectric	191,4	Wh/kg
Consommation électrique pour la plaque calculée par kg		Plaque ECElectric	191,8	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électriques domestiques - Partie 2 : Plagues : méthodes de mesure de la performance				

Informations relatives aux plaques électriques domestiques conformes à la réglementation de la commission (UE) N° 66/2014				
	Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle			IBC 64100 SSS BK	
Type de plaque :			Plaque électrique	
Nombre de zones ou d'espaces de cuisson	zones		4	
	espaces			
Technologie de chauffage (zones ou espaces de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	zones de cuisson à induction		X	
	espaces de cuisson à induction			
	zones de cuisson radiantes			
	plaques solides			

Pour les zones ou espaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près.	Arrière gauche	Ø	16,0	cm
	Arrière centre	Ø	-	cm
	Arrière droit	Ø	21,0	cm
	Centre gauche	Ø	-	cm
	Centre centre	Ø	-	cm
	Centre droit	Ø	-	cm
	Avant gauche	Ø	21,0	cm
	Avant centre	Ø	-	cm
	Avant droit	Ø	16,0	cm
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique, arrondies à 5 mm près.	Arrière gauche	L l	-	cm
	Arrière centre	L l	-	cm
	Arrière droit	L l	-	cm
	Centre gauche	L l	-	cm
	Centre centre	L l	-	cm
	Centre droit	L l	-	cm
	Avant gauche	L l	-	cm
	Avant centre	L l	-	cm
	Avant droit	L l	-	cm
Consommation électrique par zone ou espace de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson ECElectric	194,9	Wh/kg
	Arrière centre	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Arrière droit	Cuisson ECElectric	202,5	Wh/kg
	Centre gauche	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Centre centre	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Centre droit	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Avant gauche	Cuisson ECElectric	186,6	Wh/kg
	Avant centre	Cuisson ECElectric	-	Wh/kg
	Avant droit	Cuisson ECElectric	194,9	Wh/kg
Consommation électrique pour la plaque calculée par kg		Plaque ECElectric	194,7	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électriques domestiques - Partie 2 : Plaques : méthodes de mesure de la performance				

Informations relatives aux plaques électriques domestiques conformes à la réglementation de la commission (UE) N° 66/2014					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				IBF 64200 SSS BK	
Type de plaque :				Plaque électrique	
Nombre de zones ou d'espaces de cuisson	zones			4	
	espaces				
Technologie de chauffage (zones ou espaces de cuisson à induction, zones de cuisson radiant, zones de cuisson radiant, plaques solides)	zones de cuisson à induction			X	
	espaces de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiant				
	plaques solides				
Pour les zones ou espaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près.		Arrière gauche	Ø	-	cm
		Arrière centre	Ø	-	cm
		Arrière droit	Ø	21,0	cm
		Centre gauche	Ø	-	cm
		Centre centre	Ø	-	cm
		Centre droit	Ø	-	cm
		Avant gauche	Ø	-	cm
		Avant centre	Ø	-	cm
		Avant droit	Ø	16,0	cm
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique, arrondies à 5 mm près.		Arrière gauche	L l	18,0	cm
		Arrière centre	L l	-	cm
		Arrière droit	L l	-	cm
		Centre gauche	L l	-	cm
		Centre centre	L l	-	cm
		Centre droit	L l	-	cm
		Avant gauche	L l	18,0	cm
		Avant centre	L l	-	cm
		Avant droit	L l	-	cm

Consommation électrique par zone ou espace de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson E CElectric	186,5	Wh/kg
	Arrière centre	Cuisson E CElectric	-	Wh/kg
	Arrière droit	Cuisson E CElectric	186,5	Wh/kg
	Centre gauche	Cuisson E CElectric	-	Wh/kg
	Centre centre	Cuisson E CElectric	-	Wh/kg
	Centre droit	Cuisson E CElectric	-	Wh/kg
	Avant gauche	Cuisson E CElectric	187,3	Wh/kg
	Avant centre	Cuisson E CElectric	-	Wh/kg
	Avant droit	Cuisson E CElectric	194,9	Wh/kg
Consommation électrique pour la plaque calculée par kg		Plaque E CElectric	188,8	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électriques domestiques - Partie 2 : Plaques : méthodes de mesure de la performance				

Protection de l'environnement

Conseils en matière d'économies d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie dans vos cuissons quotidiennes en suivant les conseils ci-dessous.

- Quand vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité d'eau dont vous avez besoin.
- Si possible, utilisez toujours un couvercle.
- Avant d'activer la zone de cuisson, placez la poêle ou casserole dessus.
- Sa base doit être du même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les poêles ou casseroles les plus petites sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez-les bien au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir la nourriture au chaud ou la faire fondre.

Mise au rebut



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). Les WEEE contiennent des substances polluantes (susceptibles d'avoir des effets négatifs sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés).

Il est donc important que les WEEE fassent l'objet d'un traitement spécifique pour extraire et jeter correctement les substances polluantes, mais aussi pour récupérer tous les matériaux. Chacun peut jouer un rôle important afin de garantir que les WEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Il est crucial que quelques règles de bases soient respectées :

- les WEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les WEEE doivent être déposés dans un point de collecte dédié géré par la collectivité territoriale ou une société immatriculée.

Dans de nombreux pays, des collectes à domicile peuvent être possibles pour les WEEE encombrants. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au fournisseur qui est contraint de l'accepter gratuitement une seule fois, tant que l'appareil est d'un type équivalent et possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

Teka Industrial S.A.

C / Cajó, 17, 39011, Santander (Espagne)

'TEKA



www.teka.com