TEKA

User Manual

EN ES FR PT

www.teka.com

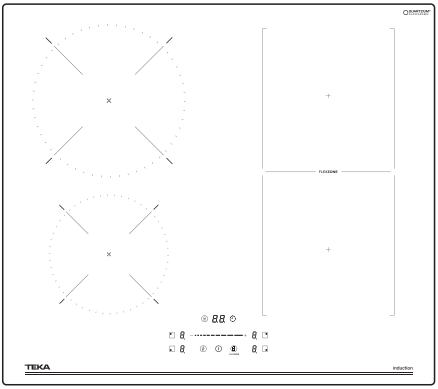
EN INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL..... 02

ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL..... 20

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMQIUE TOUCH CONTROL..... 36

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL..... 52

Presentation/Presentación/Présentation/Apresentação



EN

Instalación / Instalação / Installation / Installation

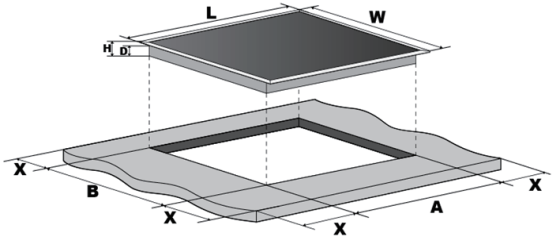
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales

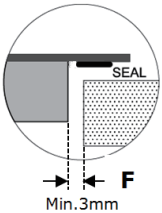
Installation

1. 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.
Be sure the thickness of the work surface is at least 12mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

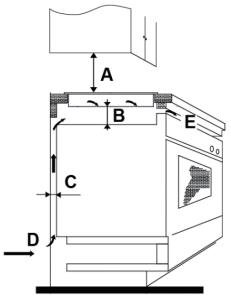


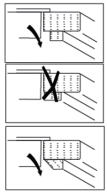


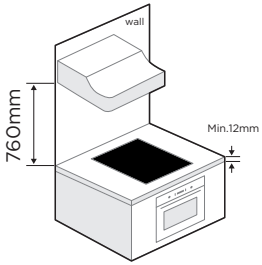
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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. As shown below

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







A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

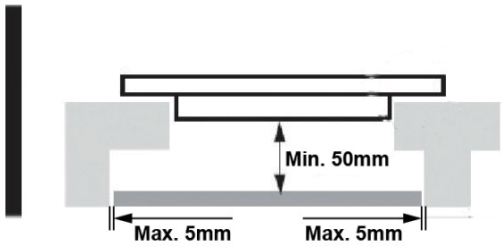
WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.

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

Instalación / Instalação / Installation / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales



Note: There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150℃, to avoid the unstuck of the paneling.
The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90℃.

2. Before installing 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 and insulated material.
If the hob is installed above an oven, the oven 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.

3. After installing the hob, make sure that

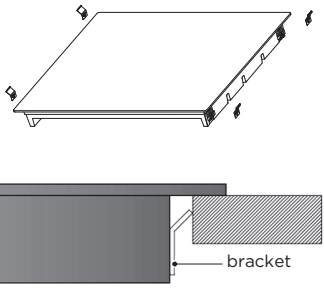
The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
The isolating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

4. Before locating the fixing brackets

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

5. Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by insert 4 brackets on the bottom of hob(see picture) before installation.
Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

EN

Instalación / Instalação / Installation / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales

6. Cautions

The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
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
The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
A steam cleaner is not to be used.

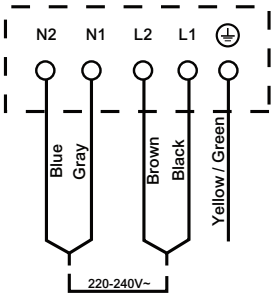
7. Connecting the hob to the mains power supply

Working Theory

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified persol
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.

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

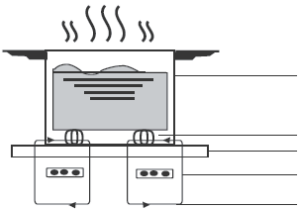


- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- 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.

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

Working Theory

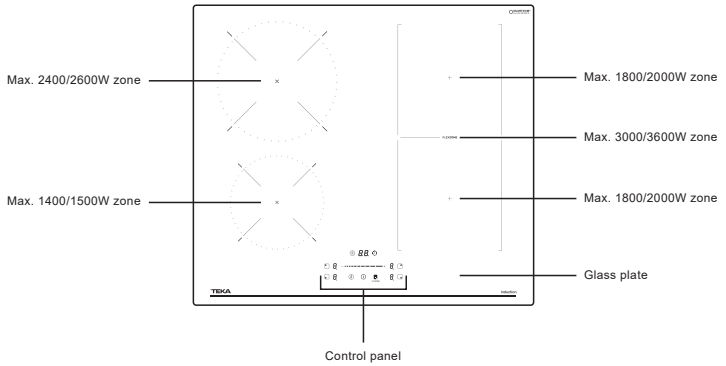
Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works byelectromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly throughheating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



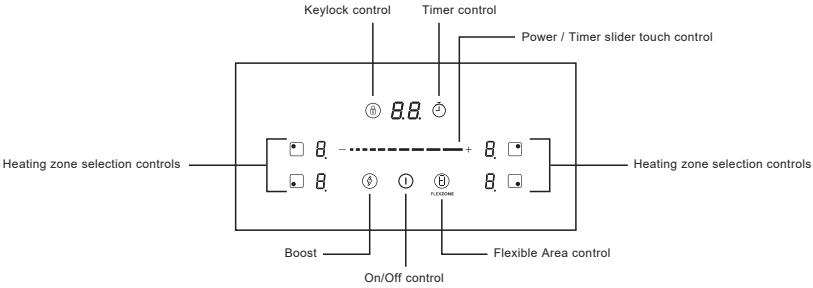
Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Unités en mm

Product Introduction

1. Top View



2. Control Panel



3. Technical Specification

Cooking Hob	IBF 64210 SSM BK
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

Safety warnings:

⚠ **Warning. If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.**

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

⚠ **Do not steam clean this device.**

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

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

⚠ **Children must not play with the device.**

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

⚠ **Do not store any object on the cooking areas of the induction hob. Prevent possible fire hazards.**

⚠ **The induction generator complies with current EU legislation We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.**

⚠ **Metal object such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the surface of the hob as they may overheat.**

⚠ **After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!**

⚠ **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.**

⚠ **WARNING: Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the manufacturer in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.**

⚠ **It is necessary to allow the appliance disconnection after installation. Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.**

Installation

Installation with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented. The board must be fitted 20 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

Warning:

⚠ **The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.**

⚠ **Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).**

⚠ **It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.**

⚠ **Only the TEKA official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.**

⚠ **Before disconnecting the hob form the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately** 25 **seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.**

Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.

About induction

Advantages of Using an Induction Hob

With an induction hob, heat is transmitted directly to the pan, providing several benefits:

- Time-Saving: Heats up quickly.
- Energy-Saving: More efficient energy use.
- Easy to Clean: Spills don't burn onto the glass surface.
- Precise Energy Control: Heat is instantly applied to the pan when the controls are pressed and stops as soon as the pan is removed.

Suitable Pans for Induction Hobs

Only ferromagnetic pans work with induction hobs. Suitable types include Cast Iron, Enameled Steel, Stainless Steel (specifically designed for induction).
Not Recommended: Diffuser plates, Fine steel, Aluminum, Glass, Copper, or Clay.

Cooking Zone and Pan Detection

Each cooking zone detects pans based on the ferromagnetic material and diameter of the pan's base. For optimal performance, use the cooking zone that best matches your pan's base diameter.

- If a pan isn't detected, try using a smaller cooking zone.
- Flex Zone Use: Larger pans can be used when the Flex Zone is utilized as a single cooking zone (see figure 2).

Fig. 2

Pans with Partial Ferromagnetic Bases

Some pans are marketed as induction-compatible but have incomplete ferromagnetic bases. This can cause uneven heating, where only the ferromagnetic part gets hot (see figure 3)

Fig. 3

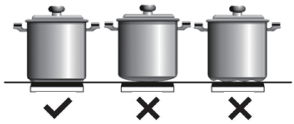
- Aluminum Inserts: Pans with aluminum inserts may not be detected properly, leading to lower power supply and insufficient heating (see figure 4).

Fig. 4

Influence of Pan Bases on Cooking
The base type affects cooking results:

- Stainless Steel Sandwich Bases: These help distribute heat evenly, saving time and energy.
- Flat Bases: Ensure uniform power supply and efficient cooking (see figure 5).

Fig. 5



Important Tips:

- Never heat empty pans.
- Avoid using pans with thin bases as they may heat up too quickly, bypassing the cooker's automatic disconnection function.

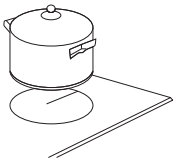
How to use

1. Start cooking

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.

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.

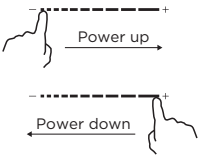


Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.

Select a heat setting by touching the slider control.

• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

• You can modify the heat setting at any time during cooking.



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 centered on the cooking zone.

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

The display " " will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.

Turn the cooking zone off by touching the slider to "|". Make sure the displayshows "0".

Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

Beware of hot surfaces

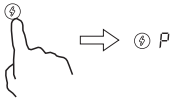
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

3. Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

Touching the boost control , the zone indicator show "P" and the power reach Max.



Cancel the Boost function

Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.

Touching the "Boost" control to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.

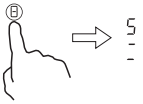
• The function can work in any cooking zone.
• The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
• If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4. FLEXIBLE AREA

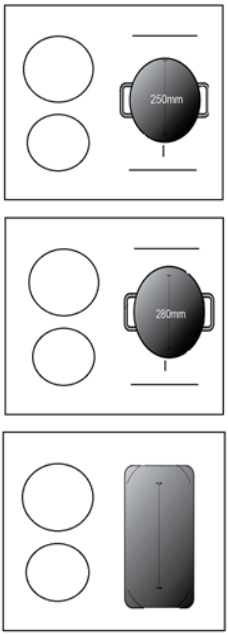
• This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
• Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control.



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:
   Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

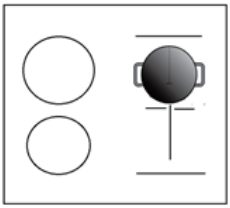


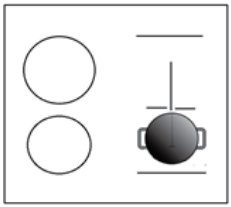
We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance.

As two independent zones

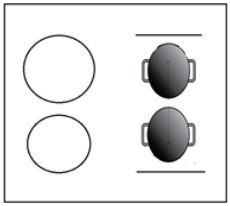
To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.





(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 120mm.

5. 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 lock control	The timer indicator will show " Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ⏻, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ⏻ control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

6. Timer control

You can use the timer in two different ways:

a) a)You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
   The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)

Touch timer control again, the "1" will flash.

Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

In short time, touch timer control, the “10” will show in the timer display and the “0” flashes.

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)

Touch timer control again, the “1” will flash.

Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

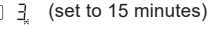
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

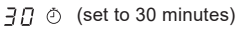
set more zones

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;
When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:


(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:


(set to 30 minutes)

Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

c) Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.

Touching the timer control, the indicator flash.

Touch the slider control to set the timer to “00”, the timer is cancelled.

7. Power Management Function

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.

It is not necessary to put any pots on the heating zones. We suggest to start setting within 5 seconds after connecting the power. You need to enter the power setting mode within 60 seconds to enter Power Management Function.

To enter Power Management Function

1. Please be noted that do not turn on the hob. At this stage, press “Boost” and “Lock” at the same time.

The “S” symbol will be displayed on zone #1.

2. Press “Lock” key.

The symbol “S” will be displayed on zone #1 and symbol “E” will be displayed on zone #2.

3. Press “Boost” and “Lock” keys at the same time again.

The symbol “S” will be displayed on zone #1, “E” will be displayed on zone #2, and “t” will be displayed on zone #3. At the same time, the current maximum power mode (7.4) will be displayed on the timer indicator.

To switch to another level

1. Short press the “Boost” key

There are 6 power levels, from “7.4” to “2.5”. The timer indicator will show one of them.

“7.4” : the maximum power is 7.4Kw.

“6.5” : the maximum power is 6.5Kw.

“5.5” : the maximum power is 5.5Kw.

“4.5” : the maximum power is 4.5Kw.

“3.5” : the maximum power is 3.5Kw.

“2.5” : the maximum power is 2.5Kw.

Confirmation Power Management Function

1. After the desired power setting mode is selected, please press “Lock” key.

When the timer indicator stops flickering, the power mode is set successfully.

Exit Power Management Function

1. After the setting, make sure to dis-connect the power and connect it again.

Then the hob will be turned off.

8. Default working times

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

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	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 heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.**

Cooking Guidelines

⚠ **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.

• Minimize 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.

1. 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.

2. Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

• Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.

• Heat up a heavy-based frying pan.

• 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.

• 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.

• Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

3. For stir-frying

• Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.

• Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.

• Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.

• Cook any meat first, put it aside and keep warm.

• 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.

• Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.

• Serve immediately.

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

Care and Cleaning

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.

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the cooktop off. 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 power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but 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 Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 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 the power to the cooktop off. 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 power to 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.

Hints and Tips

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

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 'Using your ceramic cooktop' 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 has come on 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 power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Troubleshooting

1. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit.	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2. Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong. Pot diameter is too small.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	
	Cooker has over heated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions For Environment

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance With Rohs Directive

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

Package Information

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Instalación / Instalação / Installation / Installation

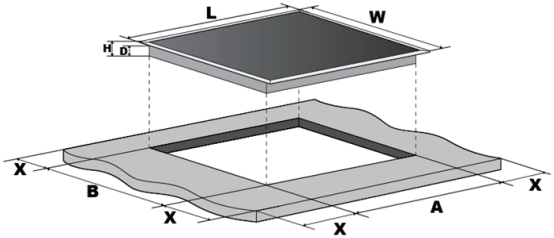
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales

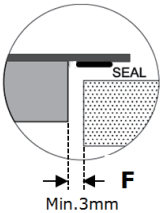
Instalación

1. Selección del equipamiento de instalación

Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo.
Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 12 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor de la Encimera de coccion. Tal como se muestra a continuación:

Nota: la distancia de seguridad entre los lados de la Encimera de coccion y las superficies internas de la misma debe ser de al menos 3 mm.

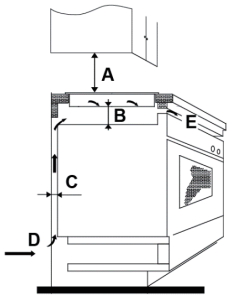


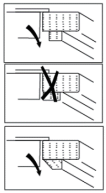


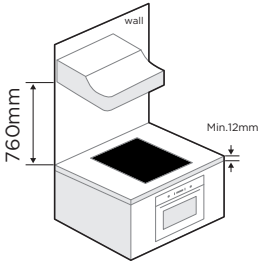
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese siempre de que la Encimera de coccion de inducción cuenta con la ventilación adecuada y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. Asegúrese de que la Encimera de coccion de inducción esté funcionando en buenas condiciones. Tal como se muestra a continuación:

Nota: la distancia de seguridad entre la Encimera de coccion y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 760 mm.







A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

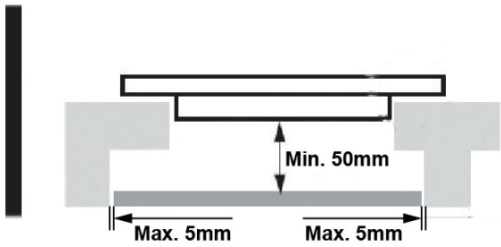
ADVERTENCIA: garantice la ventilación adecuada

Asegúrese siempre de que la Encimera de coccion de inducción cuente con una buena ventilación y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. A fin de evitar cualquier contacto accidental con el fondo de la Encimera de coccion cuando el mismo esté muy caliente, así como cualquier descarga eléctrica inesperada durante su operación, es necesario colocar una base de madera, sujetada por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la Encimera de coccion. Cumpla con los requisitos indicados a continuación.

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

Instalación / Instalação / Installation / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales



Todo alrededor del exterior de la Encimera de coccion, hallará orificios para la ventilación. DEBE asegurarse de que tales orificios nunca vayan a quedar obstruidos por la superficie de trabajo una vez usted coloque la Encimera de coccion en su sitio.

Tenga en cuenta que el pegamento empleado para unir el material plástico o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no menor a los 150 °C, a fin de que no se despeguen los paneles.
Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y las de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

2. Antes de instalar la Encimera de coccion, asegúrese de que:

La superficie de trabajo esté encuadrada y nivelada, y de que asimismo ningún componente estructural interfiera con los requisitos en materia de espacio.
La superficie de trabajo esté hecha de un material aislante y resistente al calor.
Si instala la Encimera de coccion sobre un horno, de que el horno tenga incorporado un ventilador de refrigeración.
La instalación cumpla con todos los requisitos en términos de espacio, así como con todos los estándares y reglamentaciones vigentes.
Se incorpore en el cableado permanente un interruptor adecuado de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la red de suministro eléctrico, el cual deberá quedar montado y posicionado de modo que cumpla con las normas y reglamentaciones locales en materia de cableado.
El interruptor de aislamiento sea de un tipo aprobado y ofrezca una separación entre contactos de unos 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las reglas locales en materia de cableado permiten tal variación en los requisitos).
El cliente pueda acceder con facilidad a dicho interruptor de aislamiento una vez la Encimera de coccion ya esté instalada.
Consultar con las autoridades -así como todos los estatutos- locales en materia de construcción en caso de duda acerca de la instalación.
Utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) en la superficie de las paredes de alrededor de la Encimera de coccion.

3. Tras instalar la Encimera de coccion, asegúrese de que:

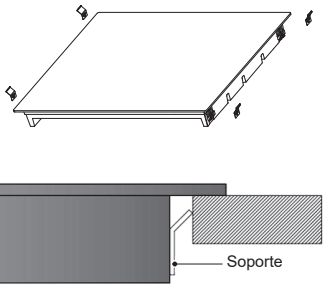
No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones de la alacena.
Corra un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la Encimera de coccion.
Si la Encimera de coccion se instala sobre un cajón o mueble, de que se instale una barrera de protección térmica por debajo de la base de la Encimera de coccion.
El interruptor de aislamiento quede colocado de forma tal que resulte accesible para el cliente.

4. Antes de ubicar los soportes de sujeción

El equipo debe ser colocado sobre una superficie estable y suave (use el embalaje). No ejerza ninguna fuerza sobre los controles que sobresalen de la Encimera de coccion.

5. Ajuste de la posición del soporte

Sujete la Encimera de coccion sobre la superficie de trabajo valiéndose de soportes en la parte inferior de la Encimera de coccion (vea la ilustración) tras la instalación.
Ajuste la posición del soporte de modo tal que resulte útil para mesas de distinto espesor.



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

Instalación / Instalação / Installation / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales

6. Avisos

La Encimera de coccion de inducción deberá ser instalada por un técnico o bien por personal calificado. Contamos con profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por sí mismo.
La Encimera de coccion no será instalada directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, debido a que la humedad proveniente de ellos puede dañar los componentes electrónicos de la Encimera de coccion.
La Encimera de coccion de inducción será instalada de manera tal que se pueda garantizar una mejor radiación de calor a fin de contribuir a su fiabilidad.
La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
A fin de evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
No se debe utilizar un limpiador a vapor.

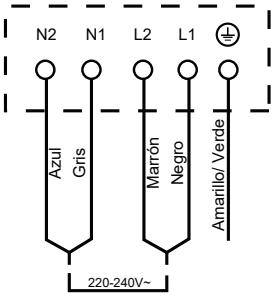
7. Conexión de la Encimera de coccion con la red de suministro eléctrico

Esta Encimera de coccion deberá ser conectada a la red de suministro eléctrico únicamente por una persona debidamente calificada. Antes de conectar la Encimera de coccion a la red de suministro eléctrico, compruebe que:

1. El sistema doméstico de cableado sea apropiado para la potencia requerida por la Encimera de coccion.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características.
3. La sección de cable de la fuente de alimentación pueda resistir la carga indicada en la placa de características.

A fin de conectar la Encimera de coccion a la red de suministro eléctrico, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que estos pueden causar un sobrecalentamiento e incluso hasta un incendio.
El cable de alimentación no deberá tocar ninguna pieza caliente, y además debe ir colocado de tal modo que su temperatura en ningún momento supere los 75 °C.

Consulte con un electricista para averiguar si su sistema doméstico de cableado resulta apropiado sin realizarle ninguna alteración.
En todo caso, toda eventual alteración deberá ser realizada únicamente por un electricista calificado.

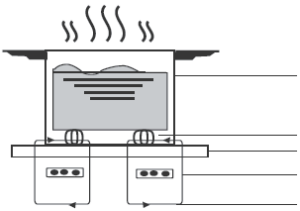


- Si el cable está dañado o requiere de su reemplazo, dicha operación deberá ser realizada por un agente de posventa que cuente con herramientas dedicadas a fin de evitar posibles accidentes.
- Si el equipo se va a conectar directamente a la red eléctrica, se deberá instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y asimismo de que esta cumpla con las reglamentaciones pertinentes en materia de seguridad.
- El cable no deberá quedar doblado ni apretado.
- El cable debe ser revisado regularmente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

La parte inferior y el cable de alimentación de la Encimera de coccion no quedarán accesibles tras la instalación.

Teoría detrás del funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por medio de ciertas vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio cobra temperatura simplemente por acción de la sartén que finalmente lo calienta.



recipientes de hierro

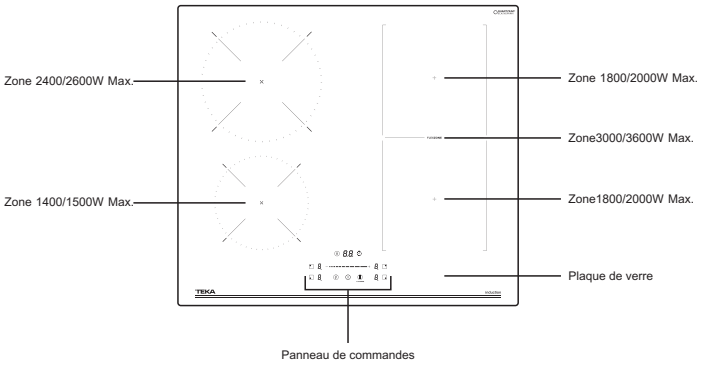
Circuito magnético
Placa de vitrocerámica
Bobina de inducción
Corriente inducida

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

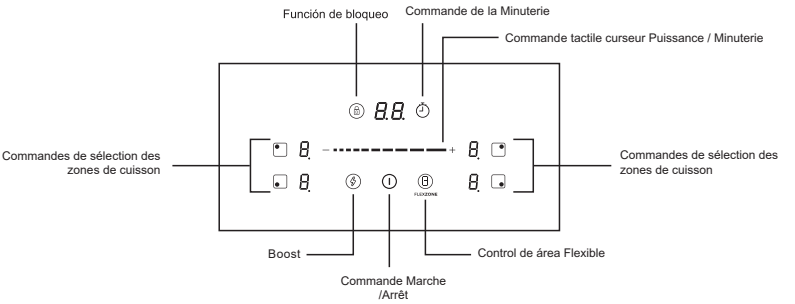
Panel de Control / Control Panel / Die Bedienleiste / Le Panneau de Commande

Inducción del producto

1. Vista superior



2. Panel de control



3. Especificaciones técnicas

Encimera de coccion de inducción	IBF 64210 SSM BK
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión alimentación	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia eléctrica de instalación	7400W
Dimensiones del producto Lon x Anch x Alt (mm)	590X520X62
Dimensiones del contenido A x B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

Advertencias de seguridad:

⚠Advertencia: Si el vidrio cerámico se rompe o agrieta, desenchufe inmediatamente la placa de cocción para evitar descargas eléctricas.

⚠Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo (que no esté incorporado en el aparato) o un sistema de control remoto separado.

⚠No limpie este dispositivo con vapor.

⚠Advertencia: El dispositivo y sus partes accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores.
Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la placa a menos que estén bajo supervisión permanente.

⚠Este dispositivo puede ser utilizado únicamente por niños de 8 años o más, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o aquellas que carecen de experiencia y conocimientos, SOLO bajo supervisión o si se les ha dado una instrucción adecuada sobre el uso del dispositivo y comprenden los peligros que conlleva su uso. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarse por niños sin supervisión.

⚠Los niños no deben jugar con el dispositivo.

⚠ Advertencia: Es peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente, ya que esto puede provocar un incendio.¡NUNCA intente extinguir un fuego con agua! En tal caso, desconecte el dispositivo y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.

⚠No almacene ningún objeto en las áreas de cocción de la placa de inducción. Evite posibles riesgos de incendio.

⚠El generador de inducción cumple con la legislación vigente de la UE. No obstante, recomendamos que cualquier persona equipada con un dispositivo como un marcapasos consulte a su médico o, en caso de duda, se abstenga de usar las áreas de inducción.

⚠No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de la placa, ya que pueden sobrecalentarse.

⚠Después de su uso, siempre desconecte la placa, no simplemente retire los recipientes o sartén. De lo contrario, podría ocurrir un mal funcionamiento si inadvertidamente se coloca otros recipientes o sartén sobre ella dentro del período de detección.¡Evite posibles accidentes!

⚠Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar peligros.

⚠ ADVERTENCIA: Use únicamente protectores para la placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato o indicados por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores para la placa de cocción incorporados en el dispositivo. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

⚠Es necesario permitir la desconexión del aparato después de la instalación. Los dispositivos de desconexión deben estar incorporados a la instalación eléctrica fija de acuerdo con las normativas de instalación.

Instalación

Instalación con cajón para cubiertos

Si desea instalar muebles o un cajón para cubiertos debajo de la placa, se debe colocar un tablero de separación entre ambos. Esto evitará el contacto accidental con la superficie caliente de la carcasa del dispositivo. El tablero debe instalarse a 20 mm debajo de la parte inferior de la placa.

Conexión eléctrica

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, verifique que el voltaje y la frecuencia coincidan con las especificadas en la etiqueta de características de la placa, que se encuentra debajo de la misma y en la Hoja de Garantía o, si corresponde, en la ficha técnica, la cual debe conservar junto con este manual durante toda la vida útil del producto. Asegúrese de que el cable de entrada no entre en contacto con la carcasa de la placa de inducción o la carcasa del horno si se instala en la misma unidad.

Advertencia:

⚠ La conexión eléctrica debe estar correctamente conectada a tierra siguiendo la legislación vigente; de lo contrario, la placa de inducción podría funcionar incorrectamente.

⚠ Las sobretensiones inusualmente altas pueden dañar el sistema de control (como con cualquier aparato eléctrico).

⚠ Se recomienda no utilizar la placa de inducción mientras el horno esté en proceso de limpieza pirolítica, debido a las altas temperaturas que este proceso alcanza.

⚠ Solo el servicio técnico oficial de TEKA puede manipular o reparar el aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación.

⚠ Antes de desconectar la placa de la red eléctrica, se recomienda apagar el interruptor de corte y esperar aproximadamente 25 segundos antes de desconectarla.

Este tiempo es necesario para permitir la descarga completa del circuito electrónico y así evitar la posibilidad de una descarga eléctrica desde los terminales del cable.

Conserve el Certificado de Garantía o la ficha técnica junto con el manual de instrucciones durante toda la vida útil del producto. Estos contienen información técnica importante.

Acerca de la inducción

Ventajas de utilizar una placa de inducción

Con una placa de inducción, el calor se transmite directamente a la sartén, lo que ofrece varios beneficios:

- Ahorro de tiempo: Se calienta rápidamente.
- Ahorro de energía: Uso más eficiente de la energía.
- Fácil de limpiar: Los derrames no se queman en la superficie de vidrio.
- Control preciso de la energía: El calor se aplica instantáneamente a la sartén cuando se presionan los controles y se detiene tan pronto como se retira la sartén.

Sartenes adecuadas para placas de inducción

Solo las sartenes ferromagnéticas funcionan con placas de inducción. Los tipos adecuados incluyen: hierro fundido, acero esmaltado, acero inoxidable (específicamente diseñado para inducción).
No recomendados: Placas Difusoras, Acero Fino, Aluminio, Vidrio, Cobre o Arcilla.

Detección de zonas de cocción y sartenes

Cada zona de cocción detecta las sartenes según el material ferromagnético y el diámetro de la base de la sartén. Para un rendimiento óptimo, use la zona de cocción que mejor coincida con el diámetro de la base de su sartén.

- Si no se detecta una sartén, prueba con una zona de cocción más pequeña.
- Uso de la zona flexible: Se pueden utilizar sartenes más grandes cuando se usa la Zona Flexible como zona de cocción única (ver figura 2).

Fig. 2

Sartenes con bases parcialmente ferromagnéticas

Algunas sartenes se comercializan como compatibles con inducción, pero tienen bases ferromagnéticas incompletas. Esto puede causar un calentamiento desigual, donde solo se calienta la parte ferromagnética (ver figura 3).

Fig. 3

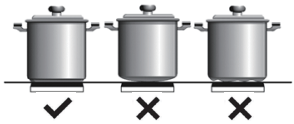
- Inserciones de aluminio: Las sartenes con inserciones de aluminio pueden no ser detectadas correctamente, lo que provoca un suministro de energía menor y un calentamiento insuficiente (ver figura 4).

Fig. 4

Influencia de las bases de las sartenes en la cocción. El tipo de base afecta los resultados de la cocción:

- Bases sándwich de acero inoxidable: Estas ayudan a distribuir el calor de manera uniforme, ahorrando tiempo y energía.
- Bases planas: Aseguran un suministro uniforme de energía y una cocción eficiente (ver figura 5).

Fig. 5



Consejos importantes:

- Nunca caliente sartenes vacías.
- Evite usar sartenes con bases delgadas, ya que pueden calentarse demasiado rápido, evitando que funcione el sistema automático de desconexión de la placa.

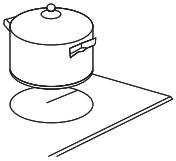
Cómo utilizar

1. Comienzo de la cocción

Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Una vez haya encendido, el equipo emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "- -", indicando así que la Encimera de coccion de inducción ha
entrado en el modo de espera.

Coloque una sartén apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar.

• Asegúrese de que tanto la base de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén ambos limpios y secos.

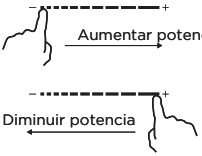


Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará

Seleccione un nivel de calor tocando el control deslizante.

• Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Necesitará comenzar otra vez desde el paso 1.

• Puede modificar el nivel de calor en cualquier momento durante la cocción.



Si en la pantalla parpadea de manera alterna con los ajustes de cocción

Ello significa que:

• usted no ha colocado una sartén en la zona correcta de cocción o,
• la sartén que usted emplea no es adecuada para la cocción por inducción o,
• la sartén es demasiado pequeña o no está centrada apropiadamente sobre la zona de cocción.

A menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción, no se realizará ninguna cocción.
La pantalla " " se apagará automáticamente si después de 1 minuto no coloca un recipiente adecuado.

2. Finalización de la cocción

Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar.

Apague la zona de cocción deslizando el control hacia "|". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".

Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON/OFF.

Tenga cuidado con las superficies calientes

La H le mostrará cuáles zonas de cocción están calientes al tacto. Una vez la superficie haya enfriado hasta una temperatura segura al tacto desaparecerá. También se puede utilizar con el fin de ahorro de energía: si desea cocinar en otras sartenes, use la placa de cocción que aún esté caliente.

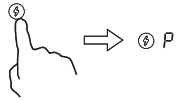
H

3. Uso de la función Boost

Activar la función boost

Toque el mando de selección de la zona de calentamiento.

Toque el control de boost , el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza el máximo.



Cancelar la función boost

Toque el control de selección de zona de calentamiento que desee para cancelar la función Boost.

Al tocar el control "Boost" para cancelar la función del mismo nombre, la zona de cocción volverá a su configuración original.

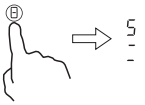
• La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
• La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
• Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a ser 9 después de 5 minutos.

4. ÁREA FLEXIBLE

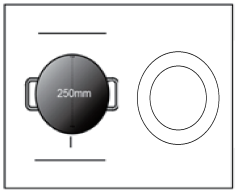
• Esta área puede utilizarse en cualquier momento como una sola zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción.
• El área libre está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

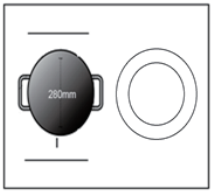
Como zona grande

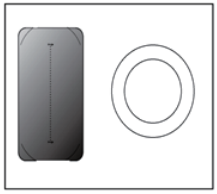
1. Para activar el área libre como una zona grande única, toque el control del Área Flexible.



2. Como zona grande, sugerimos su uso de la siguiente manera: Utensilios de cocina: Utensilios de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan utensilios cuadrados u ovalados).





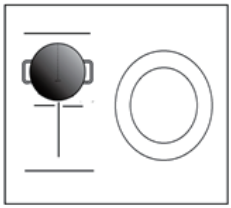


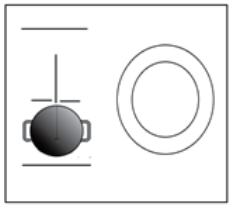
No recomendamos otras operaciones excepto las tres mencionadas anteriormente, ya que podrían tener un efecto en el calentamiento del electrodoméstico.

Como dos zonas independientes

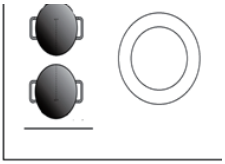
Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes, tiene dos opciones de calentamiento:

(a) Colocar una sartén en la parte superior derecha o en la parte inferior derecha de la zona flexible.





(b) Colocar dos sartenes en ambos lados de la zona flexible.



Aviso: Asegúrese de que el tamaño de la sartén sea mayor a 12 cm.

5. Bloqueo de controles

• Es posible bloquear los controles a fin de evitar cualquier uso involuntario (por ejemplo, por niños que enciendan las zonas de cocción por accidente).
• Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles quedarán desactivados, excepto por el control ON/OFF.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo.	

⚠ CuanEncimera de coccion rnilla está en el modo de bloqueo, todos los controles son desactivados, excepto por el ON/OFF ⏻, para que usted pueda apagar la Encimera de coccion de inducción en cualquier momento desde el control ON/OFF ⏻ ante cualquier eventual emergencia, aun cuando deberá desbloquear la Encimera de coccion para realizar cualquier otra operación.

6. Control por temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:
a) Puede emplearlo como un minutero. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el período definido.
b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez finalice el tiempo definido.
El período máximo configurable para el temporizador es de 99 min.

a) Uso del temporizador como un minutero

Si no seleccionará ninguna de las zonas de cocción

Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
Nota: puede utilizar el minutero al menos una zona debe estar activa.
Toque el control del temporizador, el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.

Ajuste el tiempo deslizando el control. (por ejemplo, 5)

Toque nuevamente el control del temporizador y “1” destellará en la pantalla.

Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que ha establecido es de 95 minutos.

La cuenta regresiva comenzará inmediatamente después de haber ajustado el tiempo. La pantalla mostrará el tiempo restante.

El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador exhibirá "- -" cuando el tiempo de ajuste haya terminado.

b) Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Configurar una zona

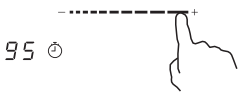
Toque el mando de selección de la zona de calefacción para la que desea programar el temporizador.

Toque el control del temporizador, el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.

Ajuste el tiempo deslizando el control. (por ejemplo, 5)

Toque nuevamente el control del temporizador y “1” destellará en la pantalla.

Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que ha establecido es de 95 minutos.



La cuenta regresiva comenzará inmediatamente después de haber ajustado el tiempo. La pantalla mostrará el tiempo restante.
OBSERVACIÓN: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.

⚠ Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente

Las imágenes mostradas son sólo de referencia, y prevalecerá el producto final.

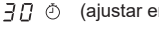
Configurar más zonas de cocción:

Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar solo una zona;
Al configurar el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción relevantes se encienden. La pantalla de minutos muestra el temporizador mín. El punto de las zonas correspondientes destellará. Como se muestra a continuación:

(ajustar en 15 minutes)

(ajustar en 45 minutes)

Una vez que la cuenta regresiva termine, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador mín. y el punto de la zona correspondiente parpadeará. Como se muestra a la derecha:

 (ajustar en 30 minutes)

Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador de temporizador.

C) Cancelar el temporizador

Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que desea cancelar el temporizador.

Toque el control del temporizador y el indicador destellará

Toque el control deslizante para poner el temporizador en "00", el temporizador será cancelado.

7 Períodos predeterminados de operación

El apagado automático es una funcionalidad que le brinda seguridad y protección a su Encimera de coccion de inducción. Apaga el equipo de manera automática si usted alguna vez se olvida de apagarlo. Los períodos predeterminados de operación para los varios niveles de potencia existentes se clasifican en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	Temporizador predeterminado para operación (horas)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Una vez usted retire los recipientes, la Encimera de coccion de inducción interrumpirá la cocción de inmediato y se apagará de manera automática tras 2 minutos.

⚠ **Toda persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de utilizar este equipo.**

8. Función de gestión de potencia

Es posible establecer un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo hasta diferentes rangos de potencia.

Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para trabajar a menor potencia, con el fin de evitar el riesgo de sobrecargas.
o sartén en las zonas de
No es necesario colocar ningún

recipiente
calentamiento. Se sugiere comenzar a configurar dentro de los 5 segundos después de conectar la alimentación. Debe ingresar al modo de configuración de potencia dentro de los 60 segundos para activar la función de gestión de potencia.

Para acceder a la función de gestión de potencia

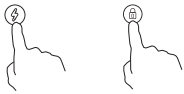
1. Tenga en cuenta que no debe encender la placa. En esta etapa, presione "Boost" y "Lock" al mismo tiempo.

El símbolo "S" aparecerá en la zona nº 1.

2. Presione el botón “Lock”.

El símbolo "S" aparecerá en la zona nº 1 y el símbolo "E" en la zona nº 2.

3. Pulse de nuevo las funciones "Boost" y "Lock" al mismo tiempo.



El símbolo "S" se mostrará en la zona #1, "E" se mostrará en la zona #2, y "t" se mostrará en la zona #3. Al mismo tiempo, la modalidad de potencia máxima actual (7,4) se mostrará en el indicador del temporizador.

Para cambiar a otro nivel
1. Presione brevemente el botón “Boost”.

Hay 6 niveles de potencia desde "7.4" hasta "2.5". El indicador del temporizador mostrará uno de ellos.
"7,4" : la potencia máx. es de 7,4 kW.
"6,5" : la potencia máx. es de 6.5Kw kW.
"5,5" : la potencia máx. es de 5.5Kw kW.
"4,5" : la potencia máx. es de 4.5Kw kW.
"3,5" : la potencia máx. es de 3.5Kw kW.
"2,5" : la potencia máx. es de 2.5Kw kW.

Confirmación de la función de gestión de potencia

1. Después de seleccionar el modo de configuración de potencia deseado, presione la tecla "Lock".

Cuando el indicador del temporizador deje de parpadear, el modo de potencia se habrá configurado con éxito.

Salir de la función de gestión de potencia

Después de la configuración, asegúrese de desconectar y volver a conectar la alimentación.

La placa se apagará.

Pautas para el cocinado

⚠ **Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.**

Consejos para la cocción

• Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.

• Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.

• A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.

• Comience a cocinar en una ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

1. Cocción (a fuego lento) del arroz

• La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
• Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de una ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

2. Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:
• Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
• Caliente una sartén que tenga una base pesada.
• Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
• Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.
• Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

3. Salteado

• Escoja un wok con una base plana que sea compatible con el método de inducción o bien una sartén amplia.

• Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.

• Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.

• Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.

• Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.

• Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.

• Sirva de inmediato.

Detección de pequeños artículos

Si se dejara una bandeja no magnética (p. e.:, de aluminio) o de un tamaño inapropiado, o bien algún otro objeto pequeño (p. e.: un cuchillo, tenedor o llave) sobre la Encimera de coccion, la misma automáticamente se pasará al modo de espera tras 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando bajo la Encimera de coccion de inducción durante 1 minuto más.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su Encimera de coccion de inducción hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

Ajuste de temperatura	Aplicación
1-2	• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida • derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad • cocción leve a fuego lento • calentado lento
3-4	• recalentado • cocción rápida a fuego lento • cocción de arroz
5-6	• tortitas
7-8	• salteado • cocción de pasta
9	• salteado frito • dorado o cocción rápida • hervido de sopas • hervido de agua

Cuidado y limpieza

Los ajustes que se presentan a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos tus utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)	1. Apague y desconecte la Encimera de coccion de la electricidad. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a conectar la Encimera de coccion a la electricidad.	• Cuando se desconecte la Encimera de coccion de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención. • Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado. • Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la Encimera de coccion: el vidrio podría quedar manchado.
Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.	Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para Encimera de coccion de inducción de vitro inducción; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes: 1. Apague y desconecte la Encimera de coccion de la electricidad. 2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área de la Encimera de coccion que aún esté fría. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba.	• Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente. • Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague y desconecte la Encimera de coccion de la electricidad. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo. 4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área. 5. Vuelva a conectar la Encimera de coccion a la electricidad.	• Puede que la Encimera de coccion emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la Encimera de coccion.

Si algo no funciona

El funcionamiento de su dispositivo puede dar lugar a errores y fallos de funcionamiento. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente la tabla siguiente para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar la llamada al centro de servicio.

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
La Encimera de coccion de inducción no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que la Encimera de coccion de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su Encimera de coccion de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.
El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.
La Encimera de coccion de inducciónproduce un leve zumbido cuando se le utiliza con un ajuste alto de temperatura.	Esto es producido por la propia tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, siempre que el ruido se calme o desaparezca por completo cuando se reduzca el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador proveniente de la Encimera de coccion de inducción.	Su Encimera de coccion de inducción ha encendido un ventilador de refrigeración que trae incorporado a fin de prevenir el sobrecalentamiento de las piezas electrónicas. Puede que este continúe funcionando aún cuando usted haya apagado la Encimera de coccion de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción de su parte. No desconecte la Encimera de coccion de inducción de la electricidad mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no calientan y no aparece nada en la pantalla.	La Encimera de coccion de inducción no puede detectar la sartén porque la misma no es apropiada para la cocción por inducción. La Encimera de coccion de inducción no logra detectar la sartén puesto que la misma es demasiado pequeña para la zona de cocción o bien no está adecuadamente centrada sobre ella.	Emplee utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios correctos". Centre la sartén y asegúrese de que la base de la misma coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La Encimera de coccion de inducción, o bien una zona de cocción, se apaga de forma inesperada, se oye un tono y se aprecia un código de error (generalmente alternando entre uno y dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del código de error, apague la Encimera de coccion de inducción y desconecte de la red eléctrica, y póngase en contacto con un técnico calificado.

Mensajes de error

La Encimera de coccion de inducción viene equipada con una funcionalidad de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar la Encimera de coccion de la superficie de trabajo.

Resolución de problemas

1. Código de fallo ocurrido durante la utilización del usuario y solución;

Código de error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica -cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --circuito abierto.	Reemplace la placa de alimentación.
E5	Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --cortocircuito	
E6	Alta temperatura del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustituya el ventilador.
E7	la tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda luego de restaurar la energía normal
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

2) Fallos específicos y sus soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del circuito electricónico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El circuito electricónico de los accesorios está dañado.	Reemplace el electricónico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la pantalla LED no funciona normalmente.	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta de la Encimera de coccion.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El circuito electricónico está dañado.	Reemplace el electricónico	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra "u".	La sartén es de un tipo inapropiado. Los recipientes tiene un diámetro demasiado pequeño.	Emplee una recipientes apropiada (consulte el manual de instrucciones).	
	La Encimera de coccion ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	El circuito de detección de recipientes está dañado: reemplace el electricónico.
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran "u" en pantalla.	La conexión del circuito electricónico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla del sistema de comunicación está dañado.	Reemplace la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el electricónico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes.
No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en la Encimera de coccion de inducción.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes Para La Protección Del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de lasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento De La Normativa RoHs

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

Información Del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

FR

Instalación / Instalação / Installation / Installation

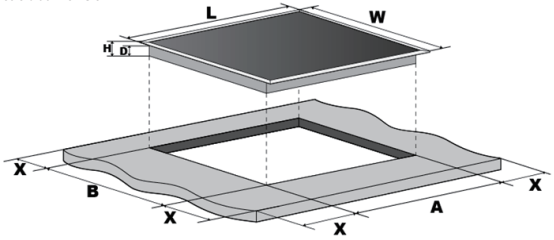
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales

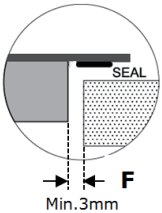
Installation

1. Sélection de l'équipement d'installation

Découper la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur l'image.
Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 12 mm. Veuillez sélectionner un matériau (Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés) de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement de la plaque chaude. Comme indiqué ci-dessous:

Remarque: La distance desécurité entre les côtés de la plaque decuissonet les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

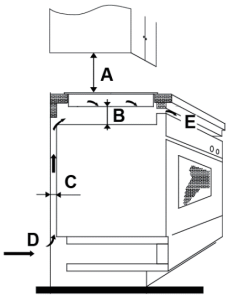


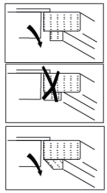


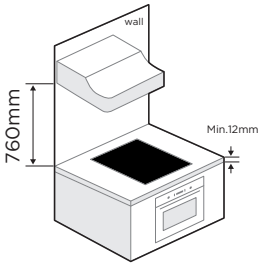
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson en induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurer la plaque de cuisson en induction est en bon état de marche. Comme indiqué ci-dessous

Note: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 760 mm.







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

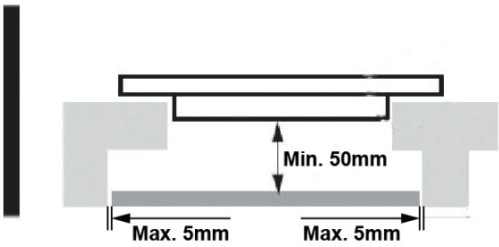
AVERTISSEMENT: Assurer une ventilation adéquate

Vérifier que la plaque vitro indcution soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le dessous de la plaque de cuisson en surchauffe, ou tout choc électrique imprévisible pendant l'utilisation, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la plaque de cuisson. Suivre les instructions ci-dessous.

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

Instalación / Instalação / Installation / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales



Il y a des orifices de ventilation situés à l'extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces orifices ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous installez la plaque de cuisson.

Garder à l'esprit que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble, doit résister à une température d'au moins 150°C, pour éviter le décollement du lambris.
La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc être capables de supporter une température de 90°C.

2. Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifier que

Le plan de travail est carré et à niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace nécessaire.
Le plan de travail est fabriqué dans une matière résistante à la chaleur et isolée.
Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré .
L'installation sera conforme à toutes les exigences en termes de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
Un interrupteur d'isolation approprié permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les normes et réglementations locales en matière de câblage.
L'interrupteur d'isolation doit être d'un type agréé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [phase] si les normes de câblage locales permettent cette variation des exigences).
L'interrupteur d'isolation sera facilement accessible par le client lorsque la plaque de cuisson sera installée.
En cas de doute sur l'installation, consulter les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
Des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sont utilisées pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

3. Après installation de la plaque de cuisson, vérifier que

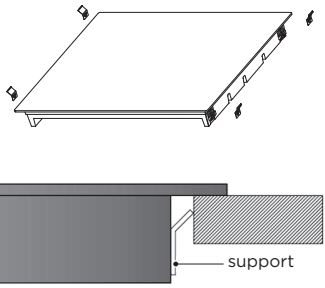
Le câble d'alimentation n'est pas accessible via les portes d'armoire ou les tiroirs.
Il y a un flux d'air frais suffisant depuis l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque de cuisson.
Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
L'interrupteur d'isolation sera facilement accessible par le client.

4. Avant de placer les supports de fixation

Après l'installation, fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant les 4 supports sur la partie inférieure de la plaque (voir illustration).
Ajuster la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.

5.Réglage de la position du support

Après l'installation, fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant les 4 supports sur la partie inférieure de la plaque (voir illustration).
Ajuster la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



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

Instalación / Instalação / Installation / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales

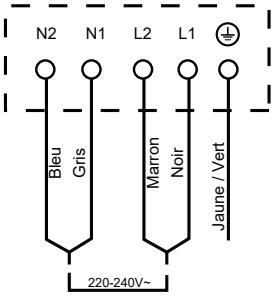
6. Précautions à prendre

La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous disposons de professionnels à votre service. Merci de ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
La plaque de cuisson ne devra pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque.
La plaque de cuisson par induction doit être installée de manière à assurer un rayonnement optimal de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité .
Le mur et la zone de cuisson induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
Pour éviter tout dommage, les couches intermédiaires et adhésives doivent être résistantes à la chaleur.
Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

7. Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

Cette plaque de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.
Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, vérifier que:
1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.
Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, cela pouvant provoquer une surchauffe ou un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse jamais 75˚C.

Vérifier auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification nécessaire.
Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié .

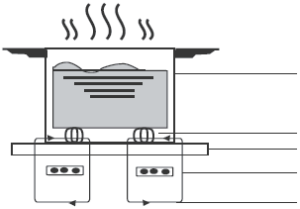


- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un service après-vente en utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit veiller à ce que la connexion électrique soit correcte et qu'elle est conforme aux normes de sécurité .
- Le câble ne doit pas être plié ou compressée.
- Le câble doit être vérifiée régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifié .

La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles une fois l'installation effectuée.

Principe de fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.



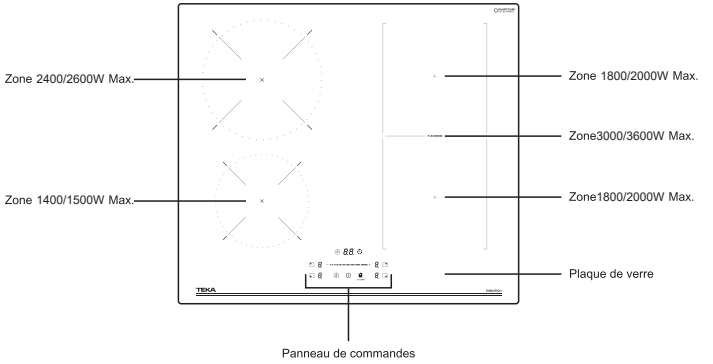
Ustensile en fer

Circuit magnétique
Plaque vitrocéramique
Bobine d'induction
Courants induits

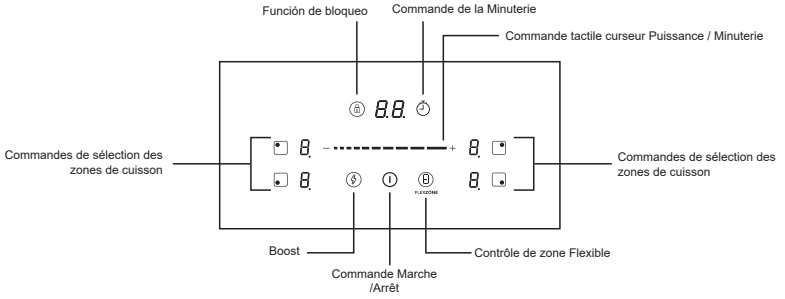
Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Unités en mm

Introduction produit

1. Vue de dessus



2. Panneau de contrôle



3. Spécification technique

Plaque de cuisson	IBF 64210 SSM BK
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Taille du produit P×L×H(mm)	590X520X62
Dimensions A × B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatives. Car nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et le design sans préavis.

Avertissements Concernant la Sécurité :

⚠ Avertissement : Si la vitre en céramique se brise ou se fissure, débrancher immédiatement la cuisinière pour éviter les chocs électriques.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe (non intégrée à l'appareil) ou un système de commande à distance séparé.

⚠ Ne pas nettoyer cet appareil à la vapeur.

⚠ Avertissement : L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant le fonctionnement. Eviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de la table de cuisson, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

⚠ Cet appareil ne peut être utilisé que par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, UNIQUEMENT sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions adéquates sur l'utilisation de l'appareil et s'ils comprennent les dangers qu'il comporte. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

⚠ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ Avertissement : Il est dangereux de cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans être présent, car cela peut s'enflammer. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau ! Dans ce cas, débrancher l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle, une assiette ou une couverture.

⚠ Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque à induction. Vous éviterez ainsi tout risque d'incendie.

⚠ Le générateur d'induction est conforme à la législation européenne en vigueur. Nous recommandons toutefois à toute personne équipée d'un dispositif tel qu'un stimulateur cardiaque de consulter son médecin ou, en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

⚠ Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils risquent de surchauffer.

⚠ Après utilisation, toujours débrancher la plaque de cuisson à induction, ne pas retirer simplement la casserole ou la poêle. Sinon, un dysfonctionnement peut se produire si une autre casserole ou un autre récipient est placé par inadvertance sur la plaque pendant la période de détection. Evitez des accidents potentiels !

⚠ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

⚠ AVERTISSEMENT : Utiliser uniquement les protections de cuisinière conçues par le fabricant de l'appareil ou indiquées par le fabricant dans le mode d'emploi comme étant adéquates, ou les protections de cuisinière incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inadéquates peut provoquer des accidents.

⚠ Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil après l'installation. Les dispositifs de déconnexion doivent être incorporés à l'installation électrique fixe, conformément aux règles d'installation.

Installation

Installation avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez installer un meuble ou un tiroir à couverts sous la table de cuisson, vous devez placer une plaque de séparation entre les deux. Vous éviterez ainsi tout contact accidentel avec la surface chaude du boîtier de l'appareil. La plaque doit être placée à 20 mm sous la partie inférieure de la table de cuisson.

Connexion électrique

Avant de brancher la plaque de cuisson au réseau électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la plaque de cuisson, qui se trouve sous celle-ci, et sur la fiche de garantie ou, le cas échéant, sur la fiche technique, que vous devez conserver avec le présent manuel pendant toute la durée de vie du produit. Veiller à ce que le câble d'entrée n'entre pas en contact avec le boîtier de la plaque à induction ou le boîtier du four, s'ils sont installés dans la même unité.

Avertissement :

⚠ Le raccordement électrique doit être correctement mis à la terre, conformément à la législation en vigueur, faute de quoi la plaque à induction risque de ne pas fonctionner correctement.

⚠ Des surtensions anormalement élevées peuvent endommager le système de contrôle (comme pour tout appareil électrique).

⚠ Il est conseillé de ne pas utiliser la plaque de cuisson à induction pendant la fonction de nettoyage pyrolytique dans le cas des fours pyrolytiques, en raison de la température élevée atteinte par ce type d'appareil.

⚠ Seul le service technique officiel de TEKA peut manipuler ou réparer l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation.

⚠ Avant de débrancher la table de cuisson, il est recommandé d'éteindre l'interrupteur de coupure et d'attendre environ 25 secondes avant de débrancher l'appareil du réseau. Ce temps est nécessaire pour permettre la décharge complète des circuits électroniques et éviter ainsi la possibilité d'un choc électrique par les bornes du câble.

Conserver le certificat de garantie ou la fiche technique avec le manuel d'instructions pendant toute la durée de vie du produit. Ils contiennent des informations techniques importantes.

Concernant l'induction

Avantages de l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction

Avec une plaque de cuisson à induction, la chaleur est transmise directement à la casserole, ce qui présente plusieurs avantages :

- Gain de Temps : Chauffe rapidement.
- Economie d'Energie : Utilisation plus efficace de l'énergie.
- Facile à Nettoyer : Les éclaboussures ne brûlent pas la surface du verre.
- Contrôle Précis de l'Energie : la chaleur est instantanément appliquée à la casserole lorsque l'on appuie sur les commandes et s'arrête dès que l'on retire la casserole.

Poêles Adaptées aux Plaques de Cuisson à Induction

Seules les casseroles ferromagnétiques fonctionnent avec les plaques de cuisson à induction. Les types de casseroles qui conviennent sont la Fonte, l'Acier Emaillé et l'Acier Inoxydable (spécialement conçu pour l'induction).

Non recommandé : Plaques de Diffusion, Acier Fin, Aluminium, Verre, Cuivre ou Argile.

Zone de Cuisson et Détection de Casserole

Chaque zone de cuisson détecte les casseroles en fonction du matériau ferromagnétique et du diamètre du fond de la casserole. Pour des performances optimales, utiliser la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de votre casserole.

- Si une casserole n'est pas détectée, essayer d'utiliser une zone de cuisson plus petite.
- Utilisation de la Zone Flexible: Des casseroles plus grandes peuvent être utilisées lorsque la Zone Flexible est utilisée comme zone de cuisson unique (voir illustration 2).

Ill. 2

Casseroles à base partiellement ferromagnétique

Certaines poêles sont commercialisées comme étant compatibles avec l'induction mais ont des bases ferromagnétiques incomplètes. Cela peut entraîner une cuisson inégale, où seule la partie ferromagnétique devient chaude (voir illustration 3).

Ill. 3

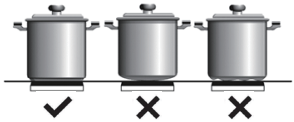
- Plaques en aluminium : Les casseroles munies d'un insert en aluminium peuvent ne pas être détectées correctement, ce qui entraîne une baisse de l'alimentation électrique et une cuisson insuffisante (voir illustration 4).

Ill. 4

Influence des fonds de casseroles sur la cuisson. Le type de fond influe sur les résultats de la cuisson :

- Bases Sandwich en Acier Inoxydable : Ces bases permettent de répartir la chaleur de manière homogène et d'économiser du temps et de l'énergie.
- Bases Plates : Assure une alimentation électrique uniforme et une cuisson efficace (voir illustration 5).

Ill. 5



Conseils Importants :

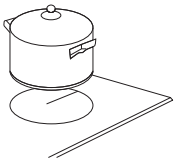
- Ne jamais chauffer des casseroles vides.
- Eviter d'utiliser des casseroles à fond fin, car elles risquent de chauffer trop rapidement et de contourner la fonction de déconnexion automatique de la cuisinière.

Comment utiliser

1. Commencer la cuisson

Appuyer sur la commande Marche/Arrêt.
Après la mise sous tension, l'indicateur sonore émet un bip, tous les écrans affichent "-" ou "- -", ce qui indique que la plaque à induction est passée en mode veille.

Placer un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

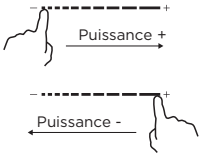


En touchant le curseur de la zone de cuisson, le voyant situé à côté de la touche clignote.

Sélectionner un réglage de chaleur en touchant la commande à glissière.

• Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur en 1 minute, la table de cuisson en induction se met automatiquement hors tension. Vous devez alors recommencer de l'étape 1.

• Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à tout moment pendant la cuisson.



Si l'affichage clignote en alternance avec leréglage dela chaleur

Cela signifie :
• vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
• la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
• la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.
Aucune cuisson n'aura lieu s'il n'y a pas une casserole appropriée sur la zone de cuisson.
L'écran " " s'éteint automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

2. Terminer la cuisson

Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.

Eteindre la zone de cuisson en touchant le curseur sur " | ".
Assurez-vous que l'écran affiche "0".

Eteindre la plaque de cuisson entière en touchant la commande Marche/Arrêt

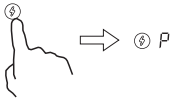
Faire attention aux surfaces chaudes «H» affiche la zone de cuisson qui est chaude. Elle disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utiliser la plaque chauffante qui est encore chaude.

3. Utiliser lafonction Boost

Activer la fonction Boost

Toucher le curseur de la zone de cuisson.

Toucher le bouton "Boost" " ", l'indicateur de zone affiche "P" et la puissance atteint Max.



Annuler la fonction Boost

Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous
souhaitez annuler la fonction Boost.

Toucher le bouton "Boost" pour annuler la fonction Boost, la zone decuisson revient alors à son réglage d'origine.

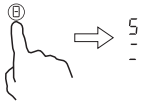
• Cette fonction est disponible pour n'importe quelle zone de cuisson.
• La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.
• Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

4. ZONE FLEXIBLE

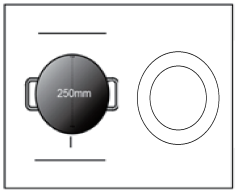
• Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
• La zone libre est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

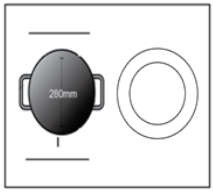
Comme grande zone

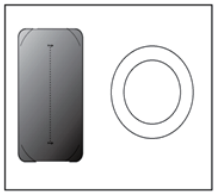
1. Pour activer la zone libre en tant que grande zone unique, appuyer sur la commande Zone flexible.



2. Comme il s'agit d'une grande zone, nous suggérons d'utiliser les éléments suivants :
   Ustensiles de cuisine : ustensiles de 250 mm ou 280 mm de diamètre (les ustensiles de cuisine carrés ou ovales sont acceptables).





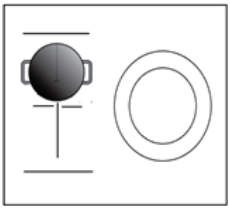


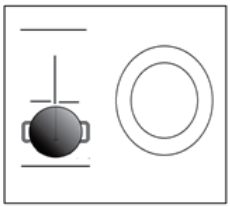
Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois opérations mentionnées ci-dessus, car elles pourraient affecter le chauffage de l'appareil.

Comme deux zones indépendantes

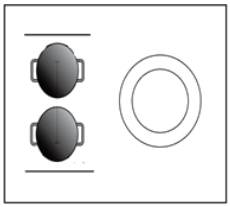
Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, deux choix de chauffage sont possibles.

(a) Placer une casserole sur le côté droit en haut ou sur le côté droit en bas de la zone flexible.





(b) Placer deux casseroles de part et d'autre de la zone flexible.



Remarque : Veiller à ce que la casserole soit plus grande que 12 cm.

5. Verrouillage des commandes

• Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher l'utilisation involontaire (par exemple les enfants peuvent allumer accidentellement les zones de cuisson).
• Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf « Marche/Arrêt » sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Toucher la commande de verrouillage	L'indicateur de la minuterie affiche " Lo ".
Pour déverrouiller les commandes	
Maintenir la commande de verrouillage appuyée pendant un moment.	

⚠ **Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillée, toutes les commandes sauf MARCHE/ARRÊT ⏻ sont désactivés, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec la touche MARCHE/ARRÊT ⏻ en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de la prochaine opération.**

6. Commande de la Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :
a) Vous pouvez l'utiliser comme minuterie. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque la durée programmée est écoulée.
b) Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois la durée programmée écoulée.
   La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme compte à rebours

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.
Vérifier que la plaque de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.
Toucher la commande de minuterie, le "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le "0" clignote.

Régler l'heure en touchant le curseur. (Par exemple 5)

Toucher à nouveau la commande de la minuterie, "1" clignote.

Régler la durée en touchant le curseur (Par exemple 9). La durée que vous avez réglée est maintenant de 95 minutes.

Lorsque la durée est établie, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

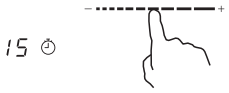
L'avertisseur sonore émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "- - " lorsque le réglage est terminé .

b) Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :
Appuyer sur le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

En peu de temps, touchez la commande de la minuterie, le « 10 » s'affichera sur l'affichage de la minuterie et le « 0 » clignote.

Régler l'heure en touchant le curseur. (Par exemple 5)



Toucher à nouveau la commande de la minuterie, "1" clignote.

Régler la durée en touchant le curseur
(Par exemple 9). La durée que vous avez réglée est maintenant de 95 minutes.

Lorsque la durée est établie, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
REMARQUE : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone qui est sélectionnée.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

⚠ Les autres zones decuisson continueront à fonctionnersi ellesont été activées précédemment.

Les illustrations ci-dessus sont présentées à titre de référence uniquement, le produit final faisant foi.
Etablir plus de zones:

Les étapes pour définir plusieurs zones sont similaires à celles de la définition d'une zone ;
Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote. Le montré est comme ci-dessous:

 (réglé sur 15 minutes)

(réglé sur 45 minutes)

Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, elle affiche la nouvelle minuterie et le point de la zone correspondante clignote.
Le montré est comme ci-dessous:

(réglé sur 30 minutes)

Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affiche dans l'indicateur de minuterie.

c) Annulation de la minuterie

Toucher le curseur de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la minuterie.

Si vous touchez la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.

Toucher le curseur pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée.

7. Durées defonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisinière. Les durées de fonctionnement par défaut suivant les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	Minuterie de fonctionnement par défaut (heure)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Lorsque la casserole sera retirée, la plaque à induction pourra cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

⚠ Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

8. Fonction de gestion de la Puissance

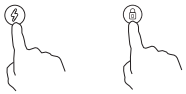
Il est possible de définir un niveau d'absorption de puissance maximale pour la plaque de cuisson à induction, en choisissant jusqu'à différentes plages de puissance.

Les plaques de cuisson à induction sont capables de se limiter automatiquement pour travailler à une puissance inférieure, afin d'éviter tout risque de surcharge.

Il n'est pas nécessaire de placer des casseroles sur les zones de chauffe. Nous vous conseillons de commencer le réglage dans les 5 secondes qui suivent la mise sous tension. Vous devez entrer dans le mode de réglage de la puissance dans les 60 secondes pour accéder à la Fonction de Gestion de la Puissance.

Pour accéder à la Fonction de Gestion de la Puissance

1. Merci de noter que vous ne devez pas allumer la plaque de cuisson. A ce stade, appuyer simultanément sur « Boost » et « Lock ».



Le symbole « S » s'affiche sur la zone #1.

2. Appuyer sur la touche « Lock ».

Le symbole « S » s'affiche sur la zone #1 et le symbole « E » sur la zone #2.

3. Appuyer à nouveau simultanément sur les touches « Boost » et « Lock ».

Le symbole « S » s'affiche sur la zone #1, « E » sur la zone #2 et « t » sur la zone #3. Dans le même temps, le mode de puissance maximale actuel (7.4) s'affiche sur l'indicateur de la minuterie.

Pour passer à un autre niveau

1. Appuyer brièvement sur la touche « Boost ».

Il existe 6 niveaux de puissance, de « 7.4 » à « 2.5 ». L'indicateur de la minuterie affiche l'un d'entre eux.
“7.4” : la puissance maximale est de 7,4Kw.
“6.5” : la puissance maximale est de 6,5Kw.
“5.5” : la puissance maximale est de 5,5Kw.
“4.5” : la puissance maximale est de 4,5Kw.
“3.5” : la puissance maximale est de 3,5Kw.
“2.5” : la puissance maximale est de 2,5Kw.

Confirmation de la Fonction de Gestion de la Puissance

1. Après avoir sélectionné le mode de réglage de la puissance souhaité, appuyer sur la touche « Lock ».

Lorsque l'indicateur de la minuterie cesse de clignoter, le mode d'alimentation est réglé avec succès.

Quitter la Fonction de Gestion de la Puissance
Une fois le réglage effectué, veiller à débrancher l'appareil et à le rebrancher.
La plaque de cuisson s'éteint alors.

Instructions de cuisson

⚠ **Prenez garde lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction PowerBoost. A des températures très élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et cela présente un grand risque d'incendie.**

Conseils de cuisson

• Lorsque la nourriture vient à ébullition, réduire le réglage de la température.

• À l'aide d'un couvercle vous pouvez réduire les temps de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.

• Réduire la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.

• Démarrer la cuisson sur une puissance élevée et réduire le réglage lorsque la nourriture est chaude.

1. Mijoter à feu doux, cuisson du riz

• Pour mijoter à feu doux, vous devez être en dessous du point d'ébullition, à environ 85 ° C, lorsque les bulles apparaissent parfois à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts car les saveurs se développent sans trop cuire la nourriture. Vous pouvez
aussi faire cuire les sauces épaisses à base d'œufs et de farine en-dessous du point d'ébullition.
• Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur pour s'assurer que la nourriture est cuite correctement dans le temps recommandé .

2. Cuisson des steaks

Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux:
• Placer la viande à une température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
• Chauffer une poêle à fond épais.
• Badigeonner les deux côtés du steak avec l'huile. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude puis poser la viande sur la poêle chaude.
• Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et comment vous souhaitez le cuire. Le temps de cuisson peut varier entre environ 2-8 minutes de chaque côté . Appuyez sur le steak pour vérifier comment il est cuit – Plus le steak sera ferme, le « mieux cuisiné » il sera.
• Laissez le steak se reposer sur une plaque chaude pendant quelques minutes pour qu'il soit tendre avant de servir.

3. Pour lessautés

• Choisissez un wok compatible en induction à base plat ou une grande poêle à frire.

• Ayez tous les ingrédients et le matériel prêt. Sauter les ingrédients doit être rapide. Pour faire cuire de grandes quantités, il faut faire cuire les aliments en plusieurs petites portions.

• Préchauffer la poêle brièvement et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.

• Faites cuire la viande d'abord, mettez-la de côté et garder au chaud.

• Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, diminuez la zone de cuisson sur une puissance inférieure, mettez à nouveau la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.

• Faites chauffer les ingrédients légèrement pour vous assurer qu'ils soient bien chauds.

• Servir immédiatement.

Détection des Petits Eléments

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (en aluminium, par exemple), ou tout autre petit objet (couteau, fourchette, clé, par exemple) a été laissé sur la plaque de cuisson, celle-ci se mettra automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera de cuire sur la plaque de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Réglages chaleur

Les paramètres ci-dessous sont seulement des directives générales. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris votre ustensile de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la plaque de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage chaleur	Convenance
1-2	• Réchauffement délicat pour les petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijoter à feu doux • Réchauffement lent
3-4	• Réchauffement • Cuisson rapide • Cuisson du riz
5-6	• Pancakes
7-8	• Sautés • Cuisson des pâtes
9	• Sautés • Brûlant • Apporter la soupe à ébullition • Eau bouillante

Nettoyage et entretien

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre ustensile de cuisine et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Quoi?	Comment?	Important!
Salissure sur le verre (empreintes de doigt, les marques, les taches laissées par les retombées alimentaires ou non-sucrés sur le verre)	1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour plaque de cuisson lorsque que le verre est encore tiède (mais pas chaud!) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.	• Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication «surface chaude », mais la zone de cuisson peut être encore chaude! Faites très attention. • Les éponges à récurer lourdes, les tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est approprié . • Ne jamais laisser les résidus du nettoyage sur la plaque de cuisson: le verre peut être tachée.
Débordements, fonds, et déversements sucrée chaude sur le verre	Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou une lame adapté pour la plaque de cuisson vitroinduction, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson: 1. Couper l'alimentation de la table de cuisson de la prise murale. 2. Maintenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et gratter les salissures ou le déversement dans un endroit frais de la plaque de cuisson. 3. Nettoyer la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «les salissures de tous les jours sur le verre» ci-dessus.	• Enlever dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les retombées. Si on les laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre. • Risque de coupe: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame est coupante. Utiliser avec précaution et toujours stocker dans un lieu sûr et hors de portée des enfants.
Retombées sur les commandes tactiles	1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Faire tremper le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone avec une serviette en papier de sorte que la zone soit complètement sèche. 5. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.	• La plaque de cuisson peut biper et s'éteindre, et les commandes tactiles ne plus fonctionner, lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que la zone de contrôle soit sèche avant de mettre la plaque de cuisson en marche.

Trucs et astuces

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement le tableau ci-dessous afin d'économiser votre temps et l'argent que pourrait vous coûter un appel au centre de service.

Problèmes	Causes possibles	Ce qu'il convient de faire!
La plaque de caisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque vitroinduction est reliée à la source d'alimentation et qu'il est sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans la zone. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appeler un technicien qualifié .
Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir les instructions dans la section 'Utilisation de votre plaque de cuisson en induction'.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une fine couche d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé .	Ustensiles de cuisine à bordsirréguliers. Récurant abrasif ou produits de nettoyage utilisés inadaptés	Utiliser des ustensiles avec des bases plates et lisses. Voir «Choisir les bons ustensiles de cuisine». Voir la section 'Entretien et nettoyage.
Certaines casseroles font des bruits de craquements ou des cliquetis.	Cela peut être causé par la structure de votre ustensile de cuisine (les couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour un ustensile de cuisine et ne constitue pas un défaut.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Ceci est dû à la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur de refroidissement de votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne pas couper l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur pendant que le ventilateur fonctionne.
La casserole ne chauffe pas et apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir le bon ustensile de cuisson". Centrer la casserole et vérifier que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone decuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentitet un coded'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichagede la minuteriedecuisson).	Défaillance technique.	Merci de noter les lettres et les chiffres de l'erreur, couper l'alimentation de la plaque à induction au niveau de la prise murale et contacter un technicien qualifié .

Contrôle et affichage des défaillances

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la plaque de cuisson du plan de travail.

DÉPANNAGE

1. Code de défaillance survenant lors de l'utilisation par le client et Solution;

Code de Défaillance	Problème	Solution
Pas de Reprise Automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique.	
E3	Température élevée du capteur de plaque céramique.	Attendre que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température IGBT--circuit ouvert pour.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température IGBT--Court-circuit.	
E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale. Touchez le bouton "Marche/Arrêt"pour redémarrer l'unité . Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Merci de vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettre sous tension après le retour à la normale de l'alimentation électrique.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre le tableau d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacer la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2. Défaillances spécifiques et solutions

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
L'indicateur LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché .	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la prise est bien connecté à la prise murale et qu'elles fonctionnent.	
	Défaillance au niveau de la connexion entre le circuit d'alimentation accessoire et le circuit d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	le circuit d'alimentation accessoire est endommagé.	Remplacer le circuit d'alimentation accessoire.	
	Le circuit d'affichage est endommagé .	Remplacer le circuit d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED est anormal.	Le circuit d'affichage est endommagé .	Remplacer le circuit d'affichage.	
Le Témoin du Mode de Cuisson s'allume, mais la cuisson ne démarre pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la sortie d'air peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifier si le ventilateur fonctionne correctement; si ce n'est pas le cas, remplacer le ventilateur.	
	Le circuit d'alimentation est endommagé .	Remplacer le circuit d'alimentation.	
La cuisson s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage indique le symboleclignotant "u".	Le type de casserole est incorrect. Le diamètre de la casserole est trop petit	Utiliser l'ustensile de cuisine approprié (consulter le manuel d'instructions).	
	La cuisinière a surchauffé;	L'appareil est en surchauffe. Attendre que la température revienne à la normale. Appuyer sur le "Marche/Arrêt" redémarrer l'appareil.	Le circuit de détection de casserole est endommagé, remplacer le circuit d'alimentation.
Les zones de cuisson du même côté (par exemple, la première et la deuxième zone) affichent "u".	Défaillance au niveau de la connexion entre le circuit d'alimentation accessoire et le circuit d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	Le circuit d'affichage de la pièce de communication est endommagé .	Remplacer le circuit d'affichage.	
	Le circuit d'alimentation est endommagé .	Remplacer le circuit d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé .	Remplacer le ventilateur.	

Les éléments ci-dessus reposent sur le jugement et l'inspection de défaillances courantes.
Merci de ne pas démonter l'appareil par vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la plaque à induction.

ELIMINATION ET RECYCLAGE

Consignes importantes pour l'environnement

Conformité avec la Directive DEEE et Elimination des Produits Usagés :
Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au terme de sa vie utile. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Afin de trouver ces systèmes de collecte, merci de contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

Informations sur le paquet

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations environnementales nationales. Ne pas jeter les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Les apporter aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

Instalación / Instalação / Installation / Installation

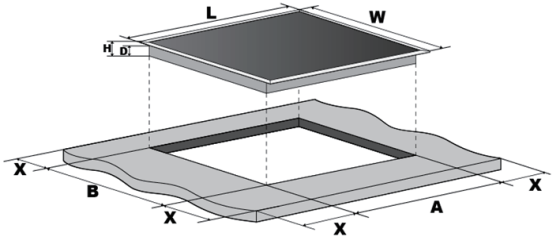
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales

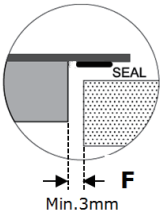
Instalação

1. Selection of installation equipment

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos exibidos no desenho.
Para a finalidade de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço de 5 cm à volta do buraco. Certifique-se que a grossura da superfície de trabalho é de pelo menos 12mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados a menos que impregnados) para evitar choque elétrico e deformações maiores causado pela radiação de calor da placa. Como mostrado abaixo:

Nota: A distância de segurança entre os lados do fogão e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3mm.

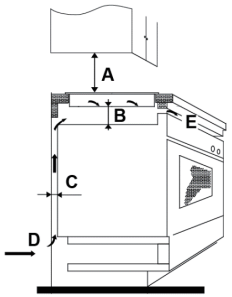


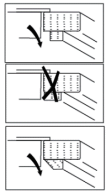


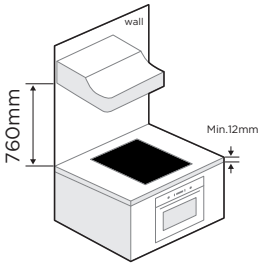
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Em qualquer circunstância, certifique-se que o fogão de indução tem boa ventilação e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegure-se que o fogão de indução está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo:

Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima deve ser de pelo menos 760 mm.







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

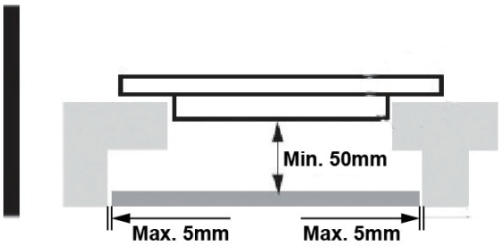
AVISO: Assegurar a Ventilação Adequada

Certifique-se que o fogão de indução tem boa ventilação e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. De modo a evitar o toque acidental no fundo sobreaquecido do fogão, ou choque elétrico inesperado durante o funcionamento, é necessário colocar uma inserção de madeira, fixada com parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo do fogão. Siga os requisitos abaixo.

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

Instalación / Instalação / Installation / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales



Existem buracos de ventilação à volta do exterior do fogão. DEVE assegurar-se que estes buracos não são bloqueados pela bancada quando colocar o fogão.

Tenha em atenção que a cola que junta o plástico ou a madeira à mobilia tem de resistir a temperaturas não inferiores a 150 C para evitar que descole.
A parede traseira, adjacente e superfícies à volta devem poder aguentar com uma temperatura de 90°C.

2. Antes de instalar do fogão, certifique-se que

A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutura interfere com os requisitos de espaço.
A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
Se o fogão for instalado acima de um forno, o forno deve ter uma ventoinha de arrefecimento incorporada.
A instalação cumpre com todos os requisitos de espaçamento e padrões e regulamentos aplicáveis.
É incorporado um interruptor de isolamento adequado que ofereça desconexão completa da alimentação na fiação permanente, montado e posicionado de forma a cumprir com as regras e regulamentos de fiação locais.
O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e existe uma separação de contacto de espaço de ar em todos os pólos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras de fiação locais permitirem esta variação de requisitos).
O interruptor de isolamento deve ser de acesso fácil para o cliente com o fogão instalado.
Consulta as autoridades de construção locais no caso de dúvidas sobre a instalação.
Utiliza um acabamento resistente ao calor e fácil de limpar (como azulejos de cerâmica) nas superfícies da parede à volta do fogão.

3. Após instalar o fogão, certifique-se que

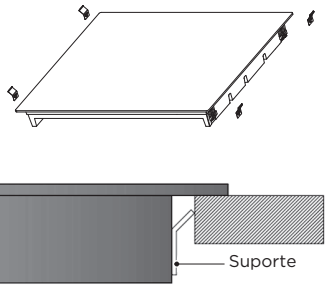
O cabo de alimentação não é acessível através das portas do armário ou gavetas.
Existe fluxo de ar fresco fora dos armários para a base do fogão.
Se o fogão for instalado em cima de uma gaveta ou armário, instale uma barreira de proteção térmica em baixo da base do fogão.
O interruptor de isolamento é facilmente acessível para o cliente.

4. Antes de colocar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada numa superfície estável e suave (utilize a embalagem). Não aplique força nos controlos que saem do fogão.

5. Ajuste da posição do suporte

Fixe o fogão na superfície de trabalho através do aparafusamento dos 2 suportes no fundo do fogão (ver imagem) após a instalação. Ajuste a posição do suporte para se adequar à grossura da bancada.



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

Instalación / Instalação / Installation / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales

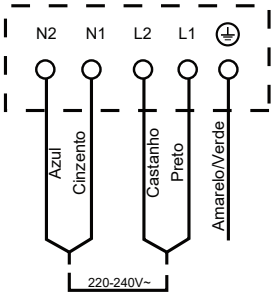
6. Cuidados

A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca realize a operação por si.
O fogão não deve ser instalado directamente acima de máquina de lavar a loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou secar a roupa, uma vez que a humidade pode danificar as peças eletrónicas do fogão
A placa de indução deve ser instalada de forma a que uma radiação de calor melhor possa ser assegurada para aumentar a segurança.
A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície da mesa devem aguentar com o calor.
De modo a evitar danos, a camada de sandwich e adesivo devem resistir ao calor.
Não utilize um limpador a vapor.

7. Conexão do fogão à alimentação

Este fogão só deve ser conectado à alimentação por uma pessoa qualificada. Antes de conectar o fogão à alimentação, verifique:
1.O sistema de fiação doméstico é adequado para a energia consumida pelo fogão.
2.A voltagem corresponde ao valor dado na placa de classificação
3.As secções do cabo de alimentação aguentam com a carga especificada na placa de classificação.
Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação para conectar o fogão à alimentação, uma vez que podem causar sobreaquecimento e incêndio.
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma das peças quentes e deve ser posicionado de forma a que a sua temperatura nunca exceda 75°C.

Verifique com um eletricista se o sistema de fiação doméstico é adequado sem alterações. As alterações só devem ser realizadas por um eletricista qualificado.

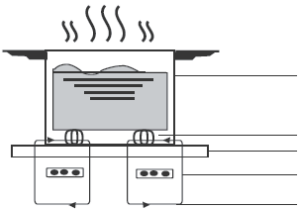


- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada por um agente de pós-vendas com as ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho for conectado diretamente à alimentação, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3mm entre os contactos.
- instalador deve assegurar que foi realizada a conexão elétrica correta e que cumpre com os regulamentos de segurança.
- cabo não deve ser dobrado ou compresso.
- cabo deve ser verificado regularmente e substituído unicamente por técnicos autorizados

A superfície inferior e o cabo de alimentação do fogão não devem ser acessíveis após a instalação.

Teoria de Funcionamento

A cozinha a indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície de vidro. O vidro fica quente porque a panela eventualmente o aquece.



Panela de ferro

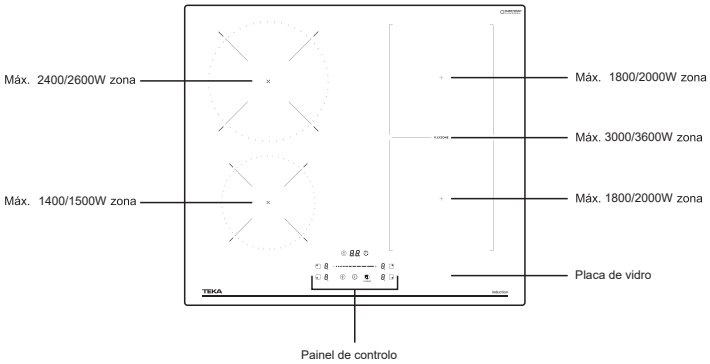
Circuíto magnético
Vidro de cerâmica
Bobina de indução da placa
Correntes induzidas

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

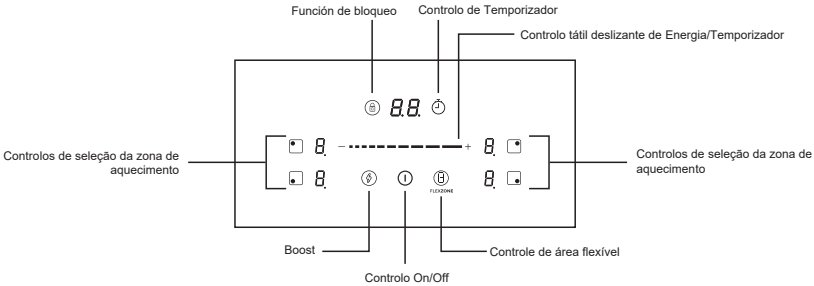
Panel de Control / Control Panel / Die Bedienleiste / Le Panneau de Commande

Introdução do Produto

1. Vista de Cima



2. Painel de Controlo



3. Especificações técnicas

Fogão	IBF 64210 SSM BK
Zonas para Cozinhar	4 Zonas
Voltagem de Alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência Elétrica Instalada	7400W
Tamanho do Produto C×L×A(mm)	590X520X62
Dimensões de Construção A×B (mm)	560X490

Peso e Dimensões são aproximados. Uma vez que continuamos a melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

Avisos de Segurança:

⚠ Aviso: Se o vidro cerâmico partir ou rachar, desligue imediatamente o fogão da corrente elétrica para evitar choques elétricos.

⚠ Este aparelho não está projetado para ser usado com um temporizador externo (não incorporado no aparelho) ou um sistema de controlo remoto separado.

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

⚠ Aviso: O dispositivo e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a operação. Evite tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas do fogão, a menos que estejam permanentemente supervisionadas.

⚠ Este dispositivo pode ser usado exclusivamente por crianças com 8 anos ou mais, pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou aquelas que não têm experiência e conhecimento, SOMENTE sob supervisão ou se receberam instruções adequadas sobre o uso do dispositivo e compreendem os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

⚠ Aviso: É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem supervisão, pois isso pode provocar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água! Neste caso, desconecte o dispositivo e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.

⚠ Não armazene nenhum objeto nas áreas de cozimento do fogão de indução. Previna possíveis riscos de incêndio.

⚠ O gerador de indução cumpre a legislação atual da UE. No entanto, recomendamos que qualquer pessoa equipada com um dispositivo como um marca-passo consulte o seu médico ou, em caso de dúvida, abstenha-se de usar as áreas de indução.

⚠ Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do fogão, pois podem superaquecer.

⚠ Após o uso, desconecte sempre o prato quente, não basta remover a panela ou frigideira. Caso contrário, pode ocorrer um mau funcionamento se inadvertidamente outra panela ou frigideira for colocada sobre o dispositivo durante o período de detecção. Previna possíveis acidentes!

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.

⚠ AVISO: Use apenas protetores de fogão projetados pelo fabricante do aparelho ou indicados pelo fabricante nas instruções de uso como adequados ou protetores de fogão incorporados no dispositivo. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.

⚠ É necessário permitir a desconexão do aparelho após a instalação. Dispositivos de desconexão devem ser incorporados à instalação elétrica fixa, de acordo com os regulamentos de instalação.

Instalação

Instalação com gaveta de talheres
Se desejar instalar móveis ou uma gaveta de talheres sob o fogão, deve ser colocada uma placa de separação entre os dois. Isso evita o contato acidental com a superfície quente da caixa do dispositivo. A placa deve ser colocada a 20 mm abaixo da parte inferior do fogão.

Conexão elétrica

Antes de conectar o fogão à rede elétrica, verifique se a voltagem e a frequência correspondem às especificadas na placa de identificação do fogão, que está na parte inferior, e na Folha de Garantia, ou se aplicável, na ficha técnica, que deve ser mantida juntamente com este manual durante toda a vida útil do produto.

Certifique-se de que o cabo de entrada não entre em contato com a caixa da placa de indução ou com a caixa do forno, se estiver instalado na mesma unidade.

Aviso:

⚠ A conexão elétrica deve estar devidamente aterrada, de acordo com a legislação em vigor, caso contrário, o fogão de indução pode apresentar mau funcionamento.

⚠ Surtos de energia incomumente altos podem danificar o sistema de controle (como ocorre com qualquer aparelho elétrico).

⚠ É aconselhável evitar o uso do fogão de indução durante a função de limpeza pirolítica de fornos pirolíticos, devido à alta temperatura que esse tipo de dispositivo atinge.

⚠ Somente o serviço técnico oficial da TEKA pode manusear ou reparar o aparelho, incluindo a substituição do cabo de energia.

⚠ Antes de desconectar o fogão da rede elétrica, recomendamos desligar o interruptor de corte e esperar aproximadamente 25 segundos antes de desconectar da rede.

Esse tempo é necessário para permitir a completa descarga dos circuitos eletrônicos e, assim, prevenir a possibilidade de choque elétrico nos terminais do cabo.

Mantenha o Certificado de Garantia ou a ficha técnica juntamente com o manual de instruções durante toda a vida útil do produto. Estes contêm informações técnicas importantes.

Sobre Indução

Vantagens de Usar um Fogão de Indução

Com um fogão de indução, o calor é transmitido diretamente para a panela, oferecendo várias vantagens:
• Economia de Tempo: Aquece rapidamente.
• Economia de Energia: Uso mais eficiente da energia.
• Fácil de Limpar: Derramamentos não queimam na superfície de vidro.
• Controle Preciso de Energia: O calor é aplicado instantaneamente na panela quando os controles são acionados e para assim que a panela é removida.

Panela Adequada para Fogões de Indução

Apenas panelas ferromagnéticas funcionam com fogões de indução. Tipos adequados incluem Ferro Fundido, Aço Enameado e Aço Inoxidável (especificamente projetado para indução).
Não Recomendado: Placas difusoras, aço fino, alumínio, vidro, cobre ou barro.

Zona de Cozimento e Detecção da Panela

Cada zona de cozimento detecta panelas com base no material ferromagnético e no diâmetro da base da panela. Para um desempenho ótimo, use a zona de cozimento que melhor corresponda ao diâmetro da base da sua panela.
• Se uma panela não for detectada, tente usar uma zona de cozimento menor.
• Utilização da Flex Zone: Panelas maiores podem ser usadas quando a Flex Zone é utilizada como uma única zona de cozedura (ver figura 2).

Fig. 2

Panelas com Bases Ferromagnéticas Parciais

Algumas panelas são comercializadas como compatíveis com indução, mas possuem bases ferromagnéticas incompletas. Isso pode causar um aquecimento desigual, onde apenas a parte ferromagnética esquenta (veja a figura 3)

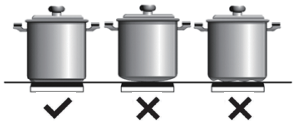
Fig. 3

• Inserções de Alumínio: Panelas com inserções de alumínio podem não ser detectadas corretamente, levando a um fornecimento de energia menor e aquecimento insuficiente (veja a figura 4).

Fig. 4

Influência das Bases das Panelas na Cozinha
O tipo de base afeta os resultados do cozimento:
• Bases Sandwich de Aço Inoxidável: Ajudam a distribuir o calor de maneira uniforme, economizando tempo e energia.
• Bases Planas: Garantem um fornecimento uniforme de energia e cozinham de maneira eficiente (veja a figura 5).

Fig. 5



Dicas Importantes:

• Nunca aqueça panelas vazias.
• Evite usar panelas com bases finas, pois podem aquecer muito rapidamente, ultrapassando a função de desconexão automática do fogão.

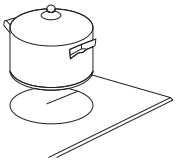
Como utilizar

1. Começar a cozinhar

Toque no controlo ON/OFF. Após ligar, vai ouvir um som, todas as exibições mostram “– –”, indicando que a placa de indução entrou no estado do modo de suspensão.

Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseje utilizar.

• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpas e secas.

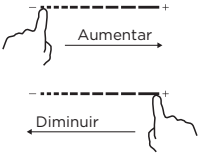


Toque no controlos de seleção da zona de aquecimento e um indicador perto da tecla vai piscar.

Selecione uma definição de temperatura tocando no controlo deslizante

• Se não escolher uma definição de temperatura dentro de 1 minuto, a Placa de Indução desliga-se automaticamente. Terá de começar de novo no passo 1.

• Pode modificar a definição de temperatura em qualquer altura enquanto estiver a cozinhar.



Se o ecrã piscar alternadamente com a definição de temperatura

Isto significa que:

• não colocou uma panela na zona de cozimento correta, ou
• a panela que está a utilizar não se adequa para cozinhar em indução, ou
• panela é demasiado pequena ou não está centrada na zona de cozimento.

Não irá aquecer a menos que exista uma panela adequada na zona de cozimento.
A exibição " " desaparece automaticamente após 1 minuto se não colocar uma panela adequada.

2. Terminar de cozinhar

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que desejar desligar.

Desligue a zona de cozimento tocando no controlo deslizante para “|”.
Certifique-se de que o ecrã exibe ”0”.

Desligue o fogão completo através do controlo ON/OFF.

Tenha cuidado com as superfícies quentes

H mostra qual a zona de cozimento que está quente ao toque. Vai desaparecer quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia se desejar aquecer mais panelas; utilize a placa que ainda estiver quente.

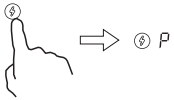
H

3. Utilização da função Boost

Ativar a função boost

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.

Toque no controlo boost ; o indicador da zona exibe “P” e a energia alcança o máx.



Cancelar a função Boost

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que deseja cancelar a função boost.

Toque no controlo "Boost" para cancelar a função Boost e a zona de cozimento vai reverter para a sua definição original.

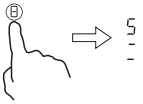
• A função funciona em qualquer zona de cozimento.
• A zona de cozimento regressa à sua definição original após 5 minutos.
• Se a definição de temperatura for 0, regressa a 9 após 5 minutos.

4. ÁREA FLEXÍVEL

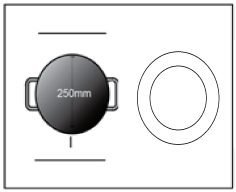
• Esta área pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, conforme as necessidades de cozedura a qualquer momento.
• A área livre é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

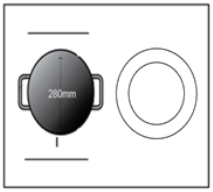
Como uma grande zona

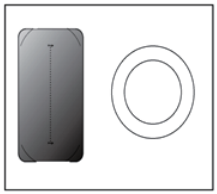
1. Para ativar a área livre como uma única grande zona, toque no controlo da Área Flexível.



2. Como uma grande zona, sugerimos o seguinte:
   Utensílio de cozinha: utensílios de cozinha com diâmetro de 250mm ou 280mm (utensílios de cozinha quadrados ou ovais são aceitáveis).





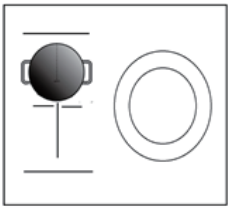


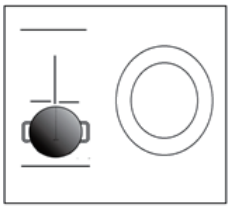
Não recomendamos outras operações além das três mencionadas acima, pois podem afetar o aquecimento do aparelho.

Como duas zonas independentes

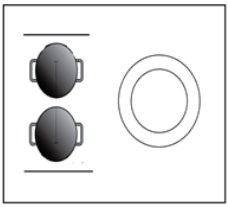
Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes, pode escolher entre duas opções de aquecimento:

(a) Coloque uma panela na parte superior direita ou na parte inferior direita da zona flexível.





(b) Coloque duas panelas em ambos os lados da zona flexível.



Aviso: Certifique-se de que a panela é maior que 12cm.

5. Bloqueio dos Controlos

• Pode bloquear os controlos para prevenir utilização não desejada (por exemplo, crianças ligarem as zonas de cozimento acidentalmente).
• Quando os controlos estiverem bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

Para bloquear os controlos	
Toque no controlo de bloqueio	O indicador do cronómetro exibe " Lo"
Para desbloquear os controlos	
Mantenha o controlo de bloqueio pressionado durante um momento.	

⚠ **Quando a placa estiver no modo bloqueado, todos os controlos estão desativados exceto ON/OFF ⏻ , pode sempre desligar a placa com o controlo ON/OFF⏻ numa emergência, mas só poderá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.**

6. Controlo do Cronómetro

Pode utilizar o cronómetro de duas formas diferentes:
a) Pode utilizá-lo como lembrete de minuto. Neste caso, o cronómetro não desliga nenhuma das zonas de cozimento quando terminar o tempo.
b) Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento quando terminar o tempo.
   O cronómetro tem um máximo de 99 min.

a) Utilização do cronómetro como lembrete de minuto

Se não selecionar nenhuma zona de cozimento

Certifique-se que o fogão está ligado.
Nota: para utilizar o lembrete de minutos, é necessário que pelo menos uma zona esteja ativa.
Controlo di temporizador tátil, o "10" aparece no ecrã do temporizador e o "0" pisca.

Defina o tempo tocando no controlo deslizante. (por ex. 5)

Toque novamente no controlo do temporizador e "1" piscará

Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por ex. 9), agora o temporizador que definiu é de 95 minutos.

Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã mostra o tempo restante

O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do cronómetro exibe "--" quando o tempo definido terminar.

b) Definir o cronómetro para desligar uma zona de cozimento

Definir uma zona

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual que desejar definir o cronómetro.

Em suma, controlo do temporizador tátil, o "10" aparece no ecrã do temporizador e o "0" pisca.

Defina o tempo tocando no controlo deslizante. (por ex. 5)

Toque novamente no controlo do temporizador e "1" piscará.

Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por ex. 9), agora o temporizador que definiu é de 95 minutos.

Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã mostra o tempo restante.
NOTA: O ponto vermelho perto do indicador do nível de energia acende-se para indicar que a zona foi selecionada.

Quando o cronómetro terminar, a zona de cozimento correspondente é desligada automaticamente.

⚠ A outra zona de cozimento continua a operar, se a mesma tiver sido ligada anteriormente.

As imagens acima são unicamente para referência e prevalece o produto final.

definir mais zonas:

Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona;
Quando se ajusta o tempo para várias zonas de cozimento em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozimento relevantes ficam acesos. A indicação dos minutos mostra o temporizador de min. O ponto da zona correspondente pisca.
O exibido é o seguinte:

(definir para 15 minutos)

(definir para 45 minutos)

Assim que o cronómetro de contagem decrescente terminar, a zona correspondente desliga-se. De seguida, exibe o cronómetro de min. novo e o ponto da zona correspondente pisca.
O exibido como direita:

(definir para 30 minutos)

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será apresentado no indicador do temporizador.

c) ancelar o temporizador

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que desejar cancelar o cronómetro.

Toque no controlo do cronómetro, o indicador piscará

Toque no controlo deslizante para definir o temporizador para "00" e será cancelado.

7. Tempo de funcionamento por defeito

O desligar automático é uma função de proteção de segurança da sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar. Os tempos de funcionamento por defeito para os vários níveis de energia são apresentados na tabela abaixo:

Nível de energia	Cronómetro de funcionamento por defeito (hora)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Quando a panela for removida, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e desliga-se automaticamente após 2 minutos.

⚠ **Pessoas com pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizar esta unidade.**

8. Função de Gestão de Energia

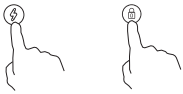
É possível definir um nível máximo de absorção de energia para o fogão de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.

Os fogões de indução são capazes de se limitar automaticamente para funcionar em potências mais baixas, a fim de evitar o risco de sobrecarga.

Não é necessário colocar panelas nas zonas de aquecimento. Recomendamos iniciar a configuração dentro de 5 segundos após conectar a energia. Você deve entrar no modo de configuração de potência dentro de 60 segundos para acessar a Função de Gestão de Energia.

Para entrar na Função de Gestão de Energian

1. Certifique-se de que o fogão não esteja ligado. Neste momento, pressione simultaneamente os botões “Boost” e “Lock”.



O símbolo “S” será exibido na zona #1.

2. Pressione a tecla “Lock”.

O símbolo “S” será exibido na zona #1 e o símbolo “E” será exibido na zona #2.

3. Pressione novamente simultaneamente as teclas “Boost” e “Lock”.

O símbolo “S” será exibido na zona #1, “E” na zona #2 e “t” na zona #3. Ao mesmo tempo, o modo de potência máxima atual (7.4) será exibido no indicador do temporizador.

Para alternar para outro nível

1. Pressione brevemente a tecla “Boost”

Existem 6 níveis de potência, de “7.4” a “2.5”. O indicador do temporizador mostrará um deles.
“7.4” : a potência máxima é 7.4 kW.
“6.5” : a potência máxima é 6.5 kW.
“5.5” : a potência máxima é 5.5 kW.
“4.5” : a potência máxima é 4.5 kW.
“3.5” : a potência máxima é 3.5 kW.
“2.5” : a potência máxima é 2.5 kW.

Confirmação da Função de Gestão de Energia

1. Após selecionar o modo de potência desejado, pressione a tecla “Lock”.

Quando o indicador do temporizador parar de piscar, o modo de potência está configurado com sucesso.

Sair da Função de Gestão de Energia

Após a configuração, certifique-se de desconectar a energia e conectá-la novamente.

O fogão será desligado.

Directrizes Para Cozinhar

⚠ **Tenha cuidado quando fritar uma vez que o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se utilizar o PowerBoost. O óleo e gordura em temperaturas extremamente altas podem incendiar espontaneamente e apresentar um risco de incêndio sério.**

Dicas para Cozinhar

• Reduza a definição de temperatura quando a comida ferver.

• Utilize uma tampa para reduzir os tempos de cozimento e poupar energia ao reter o calor.

• Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.

• Comece a cozinhar numa definição alta e reduza quando a comida tiver aquecido.

1. Ferver, cozinhar arroz

• A fervura acontece antes do ponto de cozedura, aproximadamente a 85°C, quando começarem a subir bolhas no líquido de cozimento ocasionalmente. É a peça-chave para sopas deliciosas e estufados tenros porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar demais a comida. Deve também cozinhar molhos com base em ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
• Algumas tarefas, incluindo o cozimento de arroz pelo método de absorção, podem exigir uma regulação superior à regulação mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

2. Grelhar bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:
• Deixe a carne à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
• Aqueça uma frigideira pesada.
• Pincele ambos os lados do bife com óleo. Deite um pouco de óleo na frigideira e coloque a carne.
• Vire o bife só uma vez. O tempo de cozimento exacto depende da grossura do bife e quanto cozinhado o desejar. Os tempos variam entre 2 - 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o quanto está cozinhado - quanto mais firme, mais “bem passado”.
• Deixe o bife a descansar numa placa quente durante alguns minutos para permitir que relaxe e fique mais tenro antes de servir.

3. Para saltear

• Escolha uma indução compatível com um wok de base plana ou frigideira grande.

• Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos a utilizar. O saltear deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, divida a comida em porções pequenas.

• Pré-aqueça brevemente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.

• Cozinhe a carne primeiro, coloque de lado e mantenha quente.

• Salteie os vegetais. Quando estiverem quentes e crocantes, baixe a definição da temperatura, volte a colocar a carne na panela e adicione o seu molho.

• Mexa os ingredientes para se certificar que estão aquecidos.

• Sirva imediatamente.

Deteção de Artigos Pequenos

Quando tiver deixado uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por ex. alumínio) ou outro item pequeno (por ex. faca, garfo, chave), a placa entra automaticamente em suspensão dentro de 1 minuto. A ventoinha continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

Definições de Temperatura

As definições abaixo servem unicamente como referência. A definição exacta depende de vários factores, incluindo os seus utensílios e a quantidade que estiver a cozinhar. Experimente com a placa de indução para descobrir as definições que mais se adequam a si.

Definição de temperatura	Adequação
1-2	• aquecimento delicado para pequenas quantidades de comida • derreter chocolate, manteiga e comida que queime rapidamente • ferver suave • aquecimento lento
3-4	• reaquecer • ferver rápido • cozinhar arroz
5-6	• panquecas
7-8	• refogar • cozinhar massa
9	• saltear • gratinar • ferver sopa • ferver água

Cuidados e Limpeza

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre ustensile de cuisine et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida ou transbordos sem açúcar)	1.Desligue o fogão. 2.Aplique um limpador de fogões enquanto o vidro estiver quente (mas não a queimar!) 3.Passe por água e seque com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Volte a ligar o fogão.	• Quando a energia do fogão está desligada, não existe a indicação “superfície quente” mas a zona ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregonas fortes, algumas esfregonas de náilon e agentes de limpeza fortes/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu limpador ou esfregona se adequa. • Nunca deixe resíduos de limpeza no fogão: o vidro pode ficar manchado.
Transbordos, derretimentos e derrames açucarados quentes	Remova-os imediatamente com uma espátula, faca de palete ou raspador afiado adequado para fogões de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento: 1. Desligue o fogão da parede. 2. Segure a lâmina ou utensílio a um ângulo de 30°e raspe a sujidade ou derrame para uma área fria do fogão. 3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano de cozinha ou papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 para “Sujidade diária no Vidro” acima.	• Remova manchas deixadas pelos derretimentos e comida açucarada ou transbordos o mais breve possível. Podem ser difíceis de remover ou danificar permanentemente a superfície do vidro se deixar arrefecer em cima dele. • Perigo de corte: quando a protecção de segurança for recolhida, a lâmina num raspador é afiada. Tenha extremo cuidado e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
Derrames nos controlos táteis	1. Desligue o fogão. 2. Absorva o transbordo 3. Limpe a área do controlo tátil com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com papel de cozinha. 5. Volte a ligar o fogão.	• O fogão pode emitir um som e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido em cima deles. Certifique-se que seca a área do controlo táctil antes de voltar a ligar o fogão.

Dicas

O funcionamento do seu aparelho pode conduzir a erros e avarias. As tabelas seguintes contêm possíveis causas e notas para a resolução de uma mensagem de erro ou avaria. Recomendamos que leia cuidadosamente as tabelas abaixo, a fim de poupar o seu tempo e dinheiro que pode custar na chamada para o centro de serviço.

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de indução não liga.	Sem energia.	Certifique-que que a placa de indução está conectada à alimentação e que está ligada. Verifique se existe um corte de energia em sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção “Utilizar a sua placa de indução” para instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir um pouco de água em cima dos controlos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo para tocar nos controlos.	Certifique-se que a área do controlo tátil está seca e que utiliza a bola do dedo quando tocar nos controlos.
O vidro está a ser arranhado.	Utensílios de cozinha com beiras afiadas. Esfregona ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos a serem utilizados.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e suaves. Consulte “Escolher os utensílios de cozinha certos”. Consulte “Cuidado e limpeza”.
Algumas panelas podem fazer barulhos de crepitar ou cliques.	Isto pode ser devido à construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes vibram de forma diferente).	Isto é normal para os utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um zumbido quando utilizado em definição de temperatura alta.	Isto é causado pela tecnologia de cozinhar em indução.	Isto é normal, mas o barulho deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminuir a definição de temperatura.
Barulho de ventoinha da placa de indução.	A ventoinha de arrefecimento incorporada na sua placa de indução ligou-se para prevenir que os componentes eletrónicos sobreaqueçam. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligue a energia da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As panelas não aquecem e aparece no ecrã.	A placa de indução não consegue detectar a panela porque esta não se adequa para cozinhar com indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque esta é demasiado pequena para a zona de cozimento ou não está corretamente centrada.	Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar com indução. Consulte a secção “Escolher os utensílios de cozinha certos”. Centre a panela e certifique-se que a base corresponde ao tamanho da zona de cozimento.
A placa de indução ou zona de cozimento desligou-se inesperadamente, emite um som e é exibido um código de erro (tipicamente alternado com um ou dois dígitos no ecrã do cronómetro).	Avaria técnica.	Anote as letras e números do erro, desligue a placa da parede e contacte um técnico qualificado.

Exibição e inspeção de avarias

A placa de indução está equipada com uma função de auto avaliação. Com este teste, o técnico pode verificar a função de vários componentes sem ter de desmontar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1. Código de avaria ocorrer quando o cliente está a utilizar e Solução;

Código da avaria	Problema	Solução
Sem Auto Recuperação		
E1	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica --circuíto aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica --curto-circuito.	
Eb	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica	
E3	Temperatura alta no sensor da placa de cerâmica.	Aguardar que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão “ON/OFF” para reiniciar a unidade.
E4	Avaria do sensor de temperatura do IGBT -- circuíto aberto.	Substitua a placa eléctrica.
E5	Avaria do sensor de temperatura do IGBT -- curto circuíto.	
E6	Temperatura alta do IGBT.	Aguarde que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no botão “ON/OFF” para reiniciar a unidade. Verifique se a ventoinha funciona corretamente. Se não, substitua a ventoinha.
E7	Voltagem de alimentação abaixo da voltagem classificada.	Verifique se a alimentação está normal. Ligue após a alimentação estar normal.
E8	Voltagem de alimentação acima da voltagem classificada.	
U1	Erro de comunicação.	Volte a inserir a conexão entre a placa de exibição e a placa de energia. Substitua a placa de energia ou de exibição.

2. Avaria Específica e Solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade está ligada à corrente.	Sem alimentação.	Verifique se a ficha está bem inserida na tomada e se esta está a funcionar.	
	Falha de conexão da placa de energia acessória e de exibição.	Verifique a conexão.	
	A placa de energia acessória está danificada.	Substitua a placa de energia acessória.	
	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
Alguns botões não funcionam ou a exibição LED não está normal.	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
O Indicador de Modo de Cozimento acende-se mas o aquecimento não começa.	Temperatura alta do fogão.	Temperatura ambiente pode estar demasiado alta. Entrada de Ar ou Ventilação pode estar bloqueada.	
	Algum problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona corretamente; se não, substitua a ventoinha.	
	A placa de energia está danificada.	Substitua a placa de energia.	
Aquecimento para subitamente durante a operação e o ecrã exibe "u".	Tipo de Panela errado. Diâmetro da panela é demasiado pequeno.	Utilize uma panela adequada (consulte o manual de instruções).	
	O fogão sobreaqueceu;	Unidade sobreaqueceu. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Pressione o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	O circuíto de deteção da panela está danificado; substitua a placa de energia.
As zonas de aquecimento no mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) exibem "u".	Falha de conexão da placa de energia e de exibição;	Verifique a conexão.	
	A placa de exibição da peça de comunicação está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
	A placa Principal está danificada.	Substitua a placa de energia.	
O motor da ventoinha emite som anormal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

O exposto acima são julgamentos e inspeções de avarias comuns.
Não desmonte a unidade por si para evitar qualquer perigo e danos à placa de indução.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes Para La Protección Del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de lasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento De La Normativa RoHs

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

Información Del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	IBF 64210 SSM BK	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	2 zones 1 area	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas,radiant cooking zones,solid plates)	/	Induction cooking zones and cooking area	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 16,0 Zone 2: 21,0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per eletric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5 mm	L W	Area: L: 38,6; W: 18,0;	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	ECelectric cooking	Zone 1: 191,6 Zone 2: 181,4 Area: 188,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECelectric hob	187,0	Wh/kg

Teka Subsidiaries

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

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

www.teka.com

61401434_028/ P22125R00

TEKA INDUSTRIAL S.A.
C/Cajo, 17 - 39011 SANTANDER (Cantabria), SPAIN