

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
VITROCERÁMICAS

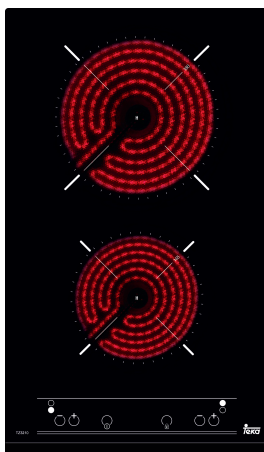
INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE VITROCERÂMICAS

INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL
CERAMIC HOBS

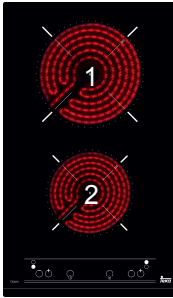
EINBAU-ANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN FÜR
GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION
ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET
D'ENTRETIEN
PLAQUES DE VITROCÉRAMIQUE

TZ 3210



teka



ES

Modelo TZ 3210

1 Placa radiante de 1.800 W

2 Placa radiante de 1.200 W

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 3000 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT

Modelo TZ 3210

1 Elemento de 1.800 W.

2 Elemento de 1.200 W.

- Pilotos indicadores de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 3.000 watts
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.

GB

Model TZ 3210

1 1.800 W radiant hotplate.

2 1.200 W radiant hotplate.

- Residual heat indicator (H)
- Maximum electric power: 3.000 Watios.
- Supply power: 230 Voltios.
- Frequency: 50/60 Hertz.

DE

Modelo TZ 3210

1 Strahlungs-Kochzone mit 1.800 W

2 Strahlungs-Kochzone mit 1.200 W.

- Restwärme-Anzeige (H)
- Maximale elektrische Leistung: 3.000 W.
- Versorgungsspannung: 230 V.
- Frequenz: 50/60 Hz.

FR

Modèle TZ 3210

1 Plaque rayonnante de 1.800 W.

2 Plaque rayonnante de 1.200 W.

- Témoin de chaleur résiduelle (H)
- Puissance électrique maximale: 3.000 Watts.
- Tension d'alimentation: 230 Volts.
- Fréquence: 50/60 Hertz.

ES Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.



Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación

interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico del fabricante, incluida la sustitución del cable de red.

Atención:



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



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



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



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



Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, SÓLO bajo supervisión, o si se les ha dado la instrucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin supervisión.



Los niños no deben jugar con el aparato.



Precaución. Es peligroso cocinar

con grasas o aceites sin estar presente, ya que pueden producir fuego. ¡Nunca trate de extinguir un fuego con agua! en ese caso desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.



No almacene ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera. Evite posibles riesgos de incendio.



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



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



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



Se aconseja no utilizar la cocina de inducción durante la función de limpieza pirolítica en el caso de hornos pirolíticos, debido a la alta temperatura que alcanza este aparato.

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

La distancia entre la superficie de la encimera de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, ésta debe ser tenida en cuenta.

El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

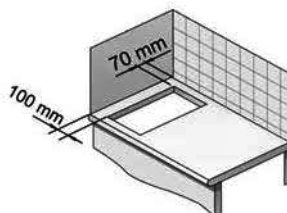
EMPLAZAMIENTO CON CAJÓN CUBERTERO O MUEBLE INFERIOR

En las cocinas TZ 3210, si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera, dejando un espacio libre de, al menos, 20 mm. hasta el fondo del mueble (fig 1).

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

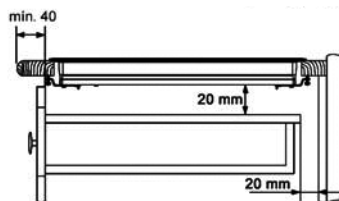
fig. 1

Distancia mínima a paredes

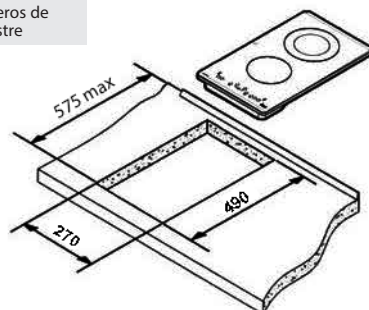


Distancias mínimas de ventilación

TZ 3210:



Agujeros de encastre





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



TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación. Responsable de las averías

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TER-MOVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.



La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.

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



Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.



Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.



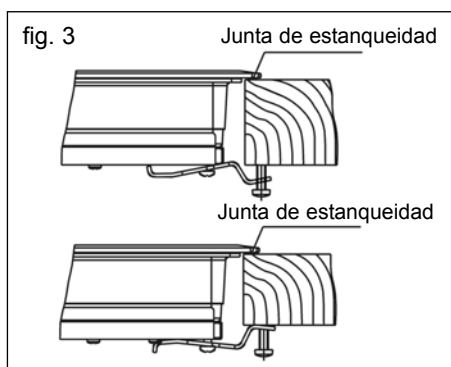
Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100° C.

Anclaje al mueble

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio. No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran cuatro grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa (dos anteriores y otros dos posteriores). Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 3.

Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.



Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o cla-vija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

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

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

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

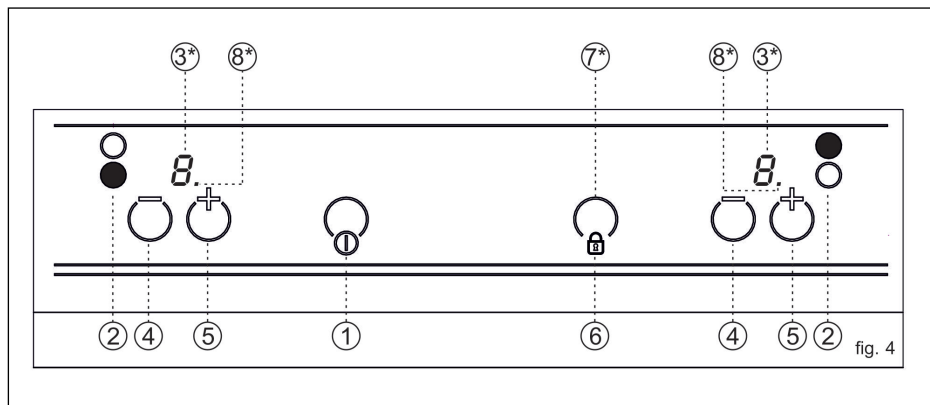
Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelos	TZ 3210
Dimensiones de la encimera de cocción	
Alto (mm)	62
Largo (mm)	510
Ancho (mm)	300
Dimensiones del emplazamiento en el mueble	
Largo (mm)	490
Ancho (mm)	270
Profundidad (mm)	58
Configuración	
Placa Inducción 2.300 / 3.200* W	
Placa Inducción 1.400 / 1.800* W	
Placa radiante 700 / 1.700 W	
Placa radiante 1.200 W	1
Placa radiante 1.800 W	1
Datos eléctricos	
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V	3.000
Tensión de Alimentación (V)	230 V
Frecuencia (Hz)	50 / 60

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



Instrucciones de uso del control táctil (TZ 3210)

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL

(ver fig. 4)

- ① Sensor de encendido/apagado.
- ② Indicadores de placa.
- ③ Indicadores de potencia y/o calor residual
- ④ Sensor de reducción de potencia (menos).
- ⑤ Sensor de aumento de potencia (más).
- ⑥ Sensor de bloqueo (del resto de sensores, excepto del encendido / apagado).
- ⑦ Piloto indicador de bloqueo activado.
- ⑧ Punto decimal.


NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.


No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

Cada acción es confirmada con un pitido.

La primera vez que conecte la encimera a la red eléctrica, o si sufre un corte de tensión, ésta realizará un autochequeo y quedará en estado de "bloqueo activado" (piloto 7 encendido).



Pulse el sensor de bloqueo  (6) hasta que se apague el piloto. La encimera se desbloqueará.

ENCENDIDO DEL APARATO



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





El Control táctil pasará a estar activado y se escuchará un pitido. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una *H* y un *D* alternadamente.



La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el Control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor  (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo activada). El sensor  (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS



Las placas se encontrarán desactivadas, con sus respectivos indicadores de potencia (3) a , hasta que seleccione un nivel de potencia. Si todas las placas se encuentran a , dispone de 10 segundos para activar alguna de ellas, de lo contrario el control táctil se apagará automáticamente.



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

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

Si mantiene pulsado cualquiera de estos dos sensores, éstos repetirán la acción cada medio segundo, sin necesidad de realizar sucesivas pulsaciones.


APAGADO DE LAS PLACAS

Baje, con el sensor  (4), la potencia hasta llegar al nivel . La placa se apagará automáticamente.


Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores  y  (5/4), la placa se apagará inmediatamente.



Al apagar una placa aparecerá una H en su indicador de potencia, si la superficie del vidrio se encuentra a una temperatura elevada, indicando que existe riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura haya disminuido, su indicador se apagará si la encimera está desconectada o, en caso de que esté conectada, indicará un 0.


APAGADO DEL APARATO

En cualquier momento podrá desconectar la encimera pulsando el sensor  (1). Al hacerlo, se generará una señal acústica y los indicadores de potencia (3) se apagará, siempre que no se deban activar los indicadores de calor residual H

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

Mediante el sensor de bloqueo  (6) podrá bloquear todos los sensores del panel de control. Esto le permitirá evitar que se produzcan accidentalmente operaciones no deseadas y que los niños puedan manipularla. Una vez que el bloqueo se encuentre activado, su piloto (7) se encenderá.

Sin embargo, estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado  (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (piloto 8 encendido). En cambio, si el control táctil está apagado, la función bloqueo no permite accionar el sensor de encendido/apagado  (1).

Para desactivar la función de bloqueo, pulse de nuevo el sensor de bloqueo  (6). Su piloto (8) se apagará y podrá operar de nuevo sobre el resto de sensores del panel de mandos.


Golpe de cocción (Inicio automático de cocción)

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

Tabla 1



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

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN


- 1 Seleccione el nivel de potencia 9 y a continuación toque el sensor  (5). El punto decimal del indicador de potencia parpadeará durante 10 segundos.
- 2 Antes de que pase dicho tiempo, seleccione un nivel de potencia (entre 1 y 8). Tras los 10 segundos, sonará una señal acústica y el punto decimal (8) quedará fijo indicando que la función golpe de cocción está activada. Si el nivel seleccionado es 0 ó 9, la función golpe de cocción no se activará.


Ejemplo:

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

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

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

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


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

Ejemplo:

Se encuentra cocinando con una placa en la cual está activado el golpe de cocción, y tiene elegida la potencia 1 (60 segundos de golpe de cocción) y a los 30 segundos la modifica a 4 (390 segundos). El tiempo restante de golpe de cocción será de 360 segundos (390 menos 30).

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

Esta función puede ser cancelada antes de que finalice.

- 1 Toque el sensor  (4). Desaparecerá el punto decimal. La función golpe de cocción queda automáticamente desactivada, desaparece el punto decimal (8) y la placa se mantiene encendida al nivel de cocción continua.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si por olvido una o varias placas no fuesen apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 2).

Tabla 2

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
	PLACAS RADIANTES
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

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

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que desconecta automáticamente el aparato cuando detecta que algún objeto (recipiente, trapo o ciertos líquidos) cubre los sensores del panel durante más de 10 segundos. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

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

Limpeza y conservación

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría. De esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (ver tabla en la que indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar para la limpieza de la encimera de

cocción aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar, en función de la misma, los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por quemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se

eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas.

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Cambios de color del vidrio.

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.



PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar... ...el vidrio?
Detergentes líquidos y suaves	SI
Detergentes en polvo o agresivos	NO
Limpiadores especiales para vitrocerámicas	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	NO
Bayetas suaves	SI
Papel de cocina	SI
Paños de cocina	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI
Estropajos de acero	NO
Estropajos sintéticos duros (verdes)	NO
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI
Rasquetas para vidrios	SI
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI

Atención:

⚠ Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.

⚠ Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 8)

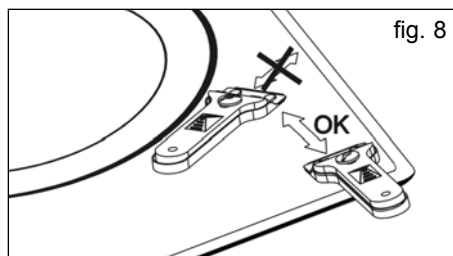


fig. 8

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

⚠ Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.

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

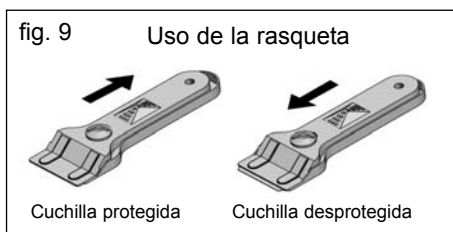


fig. 9

Uso de la rasqueta

Cuchilla protegida


Cuchilla desprotegida

⚠ Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.

⚠ No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

TEKA se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

Consideraciones medioambientales

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde		
	Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos.	Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos.
	El bloqueo está activado.	Desactive el bloqueo.
La cocina está funcionando y de repente comienza a pitar		
	Hay algún trapo, recipiente o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil, y/o limpie los líquidos derramados sobre él.
	Tenía el temporizador activado, y ha concluido el tiempo programado.	Toque el sensor del reloj para desactivar el pitido.
La cocina (o alguna de las placas) se apaga durante la cocción		
	Hay algún recipiente, trapo o líquido cubriendo el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil.
	Se ha sobrecalentado una o varias de las placas.	Deje enfriar unos minutos las placas sobrecalentadas antes de volver a encenderlas.
Aparece una F en los indicadores		
	Fallo en la electrónica.	Llame al Servicio Técnico

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos seguros de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um severo controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guardar este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.



Guardar o Certificado de Garantia e a folha de dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verificar atentamente as instruções de instalação e ligação.

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da

placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da o Fabricante, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Atenção:



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



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



Não limpe este dispositivo a vapor.



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



Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos, devem utilizá-lo APENAS sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.



As crianças não devem brincar com o dispositivo.



Precaução. É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem a presença de uma pessoa, pois pode ocorrer um incêndio. Nunca tente apagar um

incêndio com água! Neste caso, desligue o dispositivo e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.



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



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



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



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



Aconselha-se que não utilize a placa de indução durante a função de pirólise nos fornos pirolíticos, devido às altas temperaturas que este equipamento atinge.

Importante

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

Colocação das encimeiras de cozinha

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

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

A distância mínima entre a superfície de a placa de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no mínimo de 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.

COLOCAÇÃO DE UMA GAVETA OU MÓVEL

No modelo TZ 3210, se desejar colocar um móvel ou gaveta por baixo da placa, deve colocar uma separação entre ambas. A tábua separadora deve estar situada a uma distância de 20 mm, por debaixo da parte inferior da placa, deixando um espaço livre, de pelo menos 20 mm, até ao fundo do móvel (fig.1).

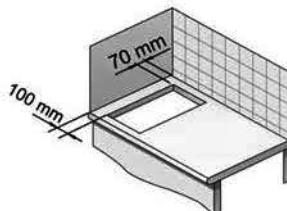
Deste modo previnem-se contactos acidentais com a superfície quente da carga da placa vitrocerâmica (fig.1).



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

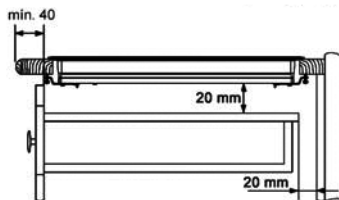
Distância mínima da parede

fig. 1

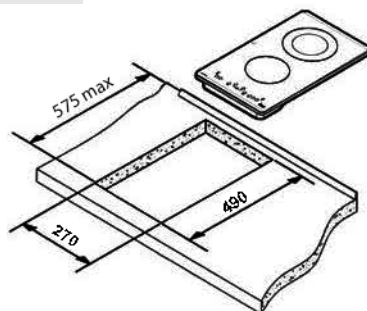


Distâncias mínimas de ventilação

TZ 3210



Abertura de encastre



COLOCAÇÃO DE UM FORNO TERMOVENTILADO



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

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



Ter cuidado no manuseamento das placas de cozinha antes da instalação para evitar possíveis ferimentos nas zonas que possuem arestas.



Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.



As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100°C.



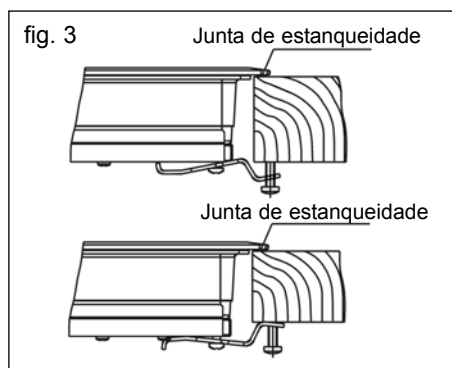
TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.

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

Instalação no móvel

Uma vez observadas as dimensões do lugar onde da placa vai ser colocada, colase a junta de vedacao sobre a parte inferior do vidro. **Não aplique silicone directamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar de retirar a placa, o vidro pode quebrar e tentar descolá-lo.**

Para instalar a placa de cozinha no móvel, são fornecidos quatro grampos que devem ser fixos nos orifícios existentes na parte inferior da carcaça, dois à frente e dois atrás. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura 3.



Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos autoroscantes, que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se a medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes que o grampo seja fixado na placa.

Conexão eléctrica

A ligação eléctrica deverá se efectuada através de um interruptor de corte omnipolar, ou cavilha sempre que seja acessível, adequada à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3mm, de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa de cozinha.

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

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

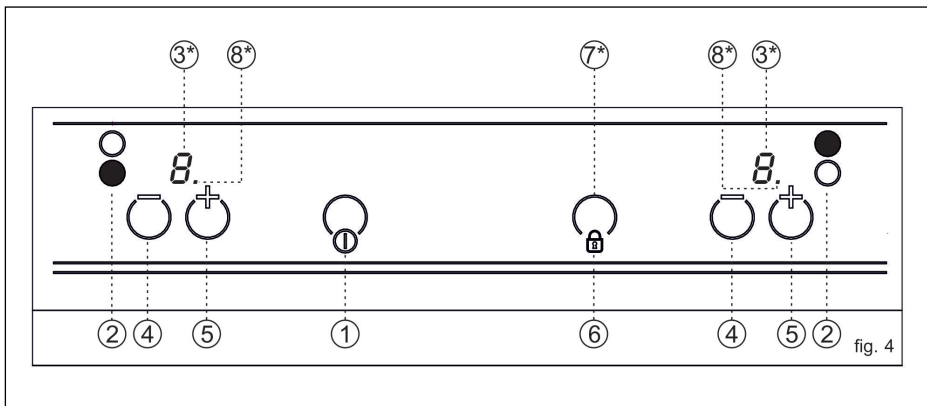
É preciso evitar que o cabo de entrada fique em contacto, quer com a carcaça da placa, quer com a carcaça do forno, caso este último seja instalado no mesmo móvel.

Datos técnicos

Placa de cozinha da classe 3.

Dimensões e características

Modelos	TZ 3210
Dimensões da placa de cozinha	
Altura (mm)	62
Comprimento (mm)	510
Largura (mm)	300
Dimensões de encaixe no móvel	
Comprimento (mm)	490
Largura (mm)	270
Profundidade (mm)	58
Configuração	
Elemento de Indução 2.300 / 3.200* W	
Elemento de Indução 1.400 / 1.800* W	
Elemento de calor 700 / 1.700 W	
Elemento de calor 1.200 W	1
Elemento de calor 1.800 W	1
Elemento de calor 750 W	
Elemento de calor	
Eléctrico	
Potência Nominal (W)	3.000
Tensão de Alimentação (V)	230 V
Frequência (Hz)	50 / 60



Instruções de uso e controlo táctil (TZ 3210)

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 4)


- ① Sensor de ligado/desligado.
- ② Sensores de selecção de placa.
- ③ Indicadores de potência e/ou calor residual
- ④ Sensor de redução de potência (menos).
- ⑤ Sensor de aumento de potência (mais)
- ⑥ Sensor de bloqueio dos restantes sensores, excepto ON/OFF (ligar/desligar).
- ⑦ Indicador de bloqueio activado.
- ⑧ Punto decimal.

NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.


As instruções são feitas mediante os sensores indicados no painel de controlo. Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sensor e activará a função pretendida.

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

A primeira vez que ligar a placa à tomada eléctrica, ou caso haja uma falha eléctrica, a placa realiza uma verificação automática e mantém-se no estado de "bloqueio activado" (indicador 7 aceso).


Prima o sensor de bloqueio  (6) até que a luz se apague. A placa fica desbloqueada.


LIGAR O APARELHO

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


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





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



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

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

ACTIVAR AS PLACAS


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



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

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


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

DESLIGAR AS PLACAS


Reduza a potência com o sensor  (4) até chegar ao nível 0. A placa desliga-se automaticamente.

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


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



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


DESLIGAR O APARELHO

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

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

Através do sensor de bloqueio  (6) é possível bloquear todos os sensores do painel de controlo. Esta acção evita que surjam acidentalmente operações indesejáveis ou que as crianças possam mexer na placa. Quando o bloqueio estiver activado, o indicador (7) acende-se.

No entanto, se o touchcontrol estiver ligado, o sensor de ON/OFF  (1), permite desligá-lo mesmo que o bloqueio esteja activado (piloto 8 aceso). Se o touchcontrol estiver desligado, a função bloqueio não permite activar o sensor de ON/OFF  (1).

Para desactivar a função de bloqueio, prima novamente no sensor de bloqueio  (6). O indicador respectivo (8) apaga-se e poderá accionar novamente os restantes sensores do painel de comandos.


Golpe de ebulição (Início automático de cozedura)

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

Tabela 1



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

ACCIONAR A GOLPE DE EBULIÇÃO


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


Exemplo:

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

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

ALTERAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA DURANTE A GOLPE DE EBULIÇÃO

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

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

Exemplo:

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

DESLIGAR A GOLPE DE EBULIÇÃO

Esta função pode ser cancelada antes de estar finalizada.

1 Toque no sensor \odot (4). O ponto decimal desaparece. A função de golpe de ebulição, desaparece o ponto decimal (8) é automaticamente desactivada e a placa mantém-se ligada no nível de cozedura contínua.

Desconexão de segurança**TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO**

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

Tabela 2

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

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

SEGURANÇA EM CASO DE SENSORES COBERTOS

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

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

Limpeza e conservação

Para manter a placa vitrocerâmica em bom estado de conservação é preciso efectuar a limpeza utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha deve ser limpa cada vez que for utilizada, quando estiver morna ou fria. Nestas condições a limpeza é mais fácil e evita aderências de sujidade acumulada por várias utilizações.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar as superfícies (ver tabela na qual indicamos, entre alguns produtos habituais, quais devem ser utilizados) Para limpar a placa de cozinha nunca utilizar aparelhos que funcionem com vapor.

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Para a limpeza do vidro é preciso ter em

conta o grau de sujidade e em função da mesma, utilizar objectos e produtos apropriados.

Sujidade leve

A sujidade leve, que não estão aderidas podem ser limpas com um pano húmido e um detergente suave ou água morna com sabão.

Sujidade profunda

As manchas ou gordura profundas devem ser limpas com produtos especiais para vitrocerâmica, e devem ser seguidas as instruções dos fabricantes dos mesmos.

Sujidade persistente e incrustações podem ser eliminadas com a utilização de uma espátula e uma lâmina de barbear.

Alteração da cor: Produzidas por recipientes com restos secos de gordura no fundo ou pela presença de gordura entre o vidro e o recipiente enquanto se cozinha. Podem ser eliminadas da superfície do vidro com esponja de níquel com água, ou com um produto especial para vitrocerâmicas .

Objectos de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar fundidos sobre a placa devem ser eliminados imediatamente, enquanto quentes, com uma espátula.

Alteração da cor do vidro

Não influencia a sua funcionalidade, nem a estabilidade, costumam dever-se a uma limpeza inadequada ou a recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos sobre o vidro. Podem ser eliminados com uma limpeza exaustiva com um produto especial para vitrocerâmica, mas é provável que tenha que repetir a limpeza diversas vezes.

Serigrafia desgastada, produz-se devido ao uso de produtos de limpeza abrasivos ou pela utilização de recipientes com fundos irregulares que danificam a serigrafia.



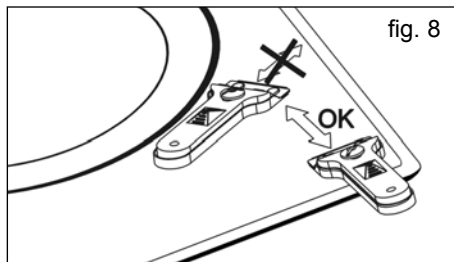
Manipular o raspador com cuidado. Perigo de corte.



PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPIEZA

Produto	Deve utilizar para limpar...
	...o vidro?
Detergentes líquidos e suaves	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	NAO
Limpiadores especiais para vitrocerâmica	SIM
Sprays eliminadores de gordura (fornos, etc.)	NAO
Baetas suaves	SIM
Papel de cozinha	SIM
Panos para a de cozinha	SIM
Estropalho de Níquel (nunca à seco)	SIM
Estropalho de aço	NAO
Estropalho sintéticos duros (verdes)	NAO
Estropalho sintéticos moles (azules)	SIM
Estropalho para vidros	SIM
Polidores líquidos para electrodomésticos e/ou vidros	SIM

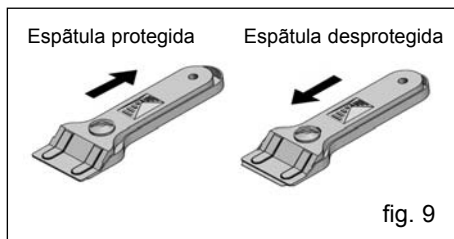
⚠ Se utilizar o raspador incorrectamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estes fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina. (ver fig. 8).



⚠ Utilizar o raspador apenas na superfície vitrocerâmica. Evitar qualquer contacto da carcaça do raspador com o vidro, pois pode originar riscos.

⚠ Utilizar raspadores em bom estado, substituindo imediatamente a lâmina, no caso de possuir algum tipo de deterioração.

⚠ Depois de terminar o trabalho com o raspador, recolher a lamina e bloqueá-la. (Ver fig. 9).




⚠ O recipiente pode aderir ao vidro devido a algum material fundido entre

ambos. Não retirar o recipiente com o vidro frio, pois este pode quebrar.

⚠ Não pisar o vidro, nem apoiar-se nele, uma vez que este pode quebrar e causar ferimentos. Não utilizar o vidro para depositar objectos.

TEKA reserva o direito de introduzir nos seus manuais as modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as suas características essenciais.

Considerações ambientais

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais da embalagem são ecológicos e totalmente recicláveis. Os materiais plásticos estão identificados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. A embalagem deve ser reciclada nos contentores específicos para a reciclagem.

Si alguma coisa não funciona

PT

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

Defeito	Causa possível	Solução
O controlo táctil não acende ou quando está aceso, não responde.		
	Há humidade sobre os sensores, e/ou voê tem os dedos húmidos.	Manter seca a superfície do controlo táctil e/ou dos dedos.
	O cadeado está activado.	Desactive o cadeado.
A placa está a funcionar e de repente começa a apitar		
	Há algum pano, recipiente ou líquido sobre o controlo táctil.	Retire o objeto pousado sobre o controlo táctil e/ou limpe os líquidos derramados sobre este.
	O temporizador está activado e finalizou o tempo programado.	Prima o sensor do relógio para desactivar o apito.
O fogão (ou alguma das placas) apaga-se durante a cozedura		
	Algum recipiente, pano ou líquido está a cobrir o controlo táctil.	Retire todo objecto que estiver a cobrir o controlo táctil.
	Sobreaquecimento de uma ou de várias placas.	Deixe arrefecer por alguns minutos as placas sobreaquecidas antes de as ligar novamente.
Aparece um F nos indicadores		
	Falha na electrónica	Contacte o Serviço de Assistência Técnica

GB Guide to Using the Instructions Booklet

Dear customer,

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

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

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

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

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

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



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


Safety instructions


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

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


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


Please note:

 **If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the 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.**


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


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


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


 **Precaution.** It is dangerous to cook with fat or oil without being pre-sent, 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 blan-ket..

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

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

 Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the surface of the hob, as they may get very hot. 1).

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

 It is advisable not to use the induction hob during the pyrolitic clea-ning function in the case of the pyrolitic ovens, due to the high temperature rea-ched by this appliance.

Installation

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

Positioning the hob

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

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


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

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

INSTALLATION WITH CUTLERY DRAWER OR LOWER CABINET

In TZ 3210 vitroceramic hobs, if you would like to have a cabinet or a cutlery drawer under the hob, it is necessary to put a separation board in between the two. The board should be situated 20 mm below the underside of the hob, leaving a free space of at least 20 mm until the end of the cabinet (figure 1).

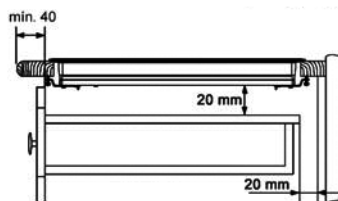
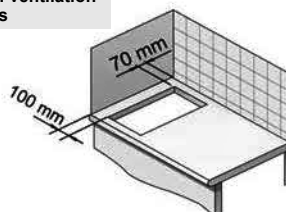
This prevents accidental contact with the hot surface of the casing of the heating elements under the apparatus (figure 1).

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

Minimum distance to wall

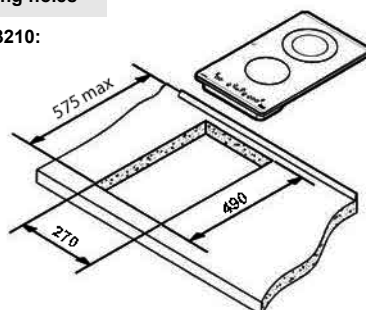
fig. 1

Minimum ventilation distances



Fitting holes

TZ 3210:



INSTALLATION WITH FAN OVEN UNDER THE HOB



The oven should be installed according to the corresponding manual.



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



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



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



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



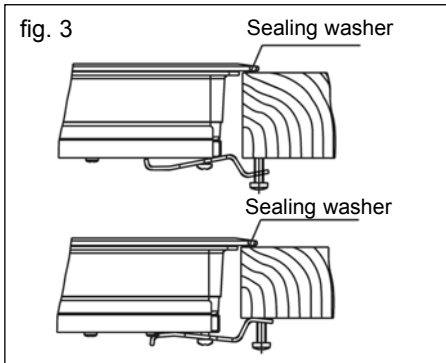
TEKA assumes no responsibility for any malfunction or damage caused by faulty installation.

**PLEASE REMEMBER THAT THE
GUARANTEE DOES NOT
COVER THE GLASS IF IT
SUFFERS A VIOLENT BLOW OR
IF IT IS USED IMPROPERLY.**

Fastening the hob

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

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



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

Connecting the electricity

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

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

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

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

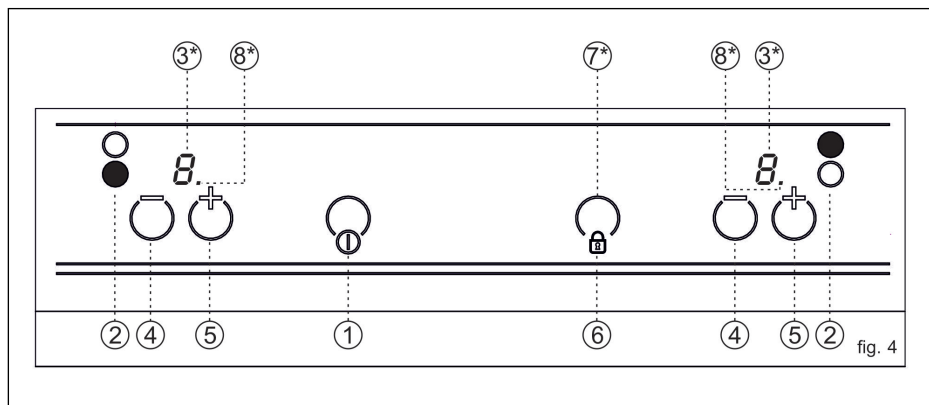
Technical details

Class 3 hob.

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

Dimensions and characteristics

Models	TZ 3210
Hob dimensions	
Height (mm)	62
Length (mm)	510
Width (mm)	300
Dimensions of the placement in the unit	
Length (mm)	490
Width (mm)	270
Depth (mm)	58
Configuration	
Inducción hotplate 2,300 / 3,200* W	
Inducción hotplate 1,400 / 1,800* W	
Radiant hotplate 700 / 1,700 W	
Radiant hotplate 1,200 W	1
Radiant hotplate 1,800 W	1
Electrics	
Nominal Power (W) for 230 V	3.000
Supply voltage (V)	230 V
Frequency (Hz)	50 / 60



Touch control user instructions (TZ 3210)

CONTROL PANEL ELEMENTS (see fig.4)

- ① On/off sensor button.
- ② Indicators of the heating element.
- ③ Power and/or residual heat indicators.
- ④ Power reduction sensor button (less).
- ⑤ Power increase sensor button (more).
- ⑥ Locking sensor button (locks the rest of the sensors, except on / off sensor).
- ⑦ Indicator light of the activated locking
- ⑧ Decimal point.


NOTE: * Only visible when device is in operation.

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

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

Each action is confirmed with a beep.

The first time you connect the hob to the electricity or if a power outage occurs, the device will carry out a self-check and will remain with the "lock activated" (indicator light 7 on).

Press the locking sensor  (6) until the indicator light turns off. The hob will become unlocked.



TURNING ON THE APPLIANCE

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



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







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




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

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

ACTIVATING THE HEATING ELEMENTS



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



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



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

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


TURNING OFF THE HEATING ELEMENTS

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


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



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


TURNING OFF THE APPLIANCE

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

Locking the hob's sensors

You can use the locking sensor button  (6) to lock all of the sensor buttons of the control panel. This will allow you to prevent undesirable operations from occurring accidentally and it will make it so children are not able to manipulate the device. Once the sensor button lock has been activated, indicator light (7) will turn on.

Nonetheless, if the touch control panel is on, it is possible to turn it off using the on/off sensor button  (1) even if the appliance is locked (indicator light 8 is on). On the other hand, if the touch control panel is turned off, the locking function does not allow the on/off sensor button  (1) to be used.

To deactivate the locking function, press locking sensor button  (6) again. The corresponding indicator light (8) will turn off and it will be possible to once again use the rest of the sensor buttons on the control panel.


Heat-up function (Automatic start of cooking)

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

Table 1

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

ACTIVATING THE HEAT-UP FUNCTION


- 1 Choose power level **9** and then touch sensor button  (5). The decimal point of the power indicator will blink for 10 seconds.
- 2 Before 10 seconds have passed, choose

the power level (between **1** and **8**). After 10 seconds, you will hear a sound and the decimal point (**8**) will stay on, which indicates that the automatic boost function is activated. If the chosen level is 0 or 9, the heat up function will not be activated.


Example:


You want to cook at power level 6 on a hot-plate and you want to quickly heat up the element at the beginning.

Choose power 9, touch sensor button (5) again and the decimal point will blink.

Next, use sensor button  to lower the power level to **6**. The system will keep the heating element at power level **9** (maximum) for 150 seconds; after that time, the system will automatically lower the power level to **6**.

MODIFYING THE POWER LEVEL DURING THE HEAT-UP

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


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

Example:

You are cooking on a heating element where the heat-up function is activated and you have chosen power level 7 (60 seconds of automatic boost) and after 30 seconds you change to power level 4 (390 seconds). The remaining automatic boost time will be 360 seconds (390 seconds minus 30 seconds).

DISCONNECTING THE HEAT-UP FUNCTION

This function can be cancelled before it has finished.

1 Touch sensor  (4). The decimal (8) disappears. The automatic boost function is automatically deactivated. The decimal point disappears (9) and the heating element will stay on at a constant power level.

Safety cut-off**MAXIMUM OPERATION TIME**

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

Table 2

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

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

SAFETY IN CASE OF COVERED SENSOR BUTTONS

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

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

Cleaning and care

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

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

LOOKING AFTER THE GLASS

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

Light soiling

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

Heavy soiling

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

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

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

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


When the glass's colour changes.

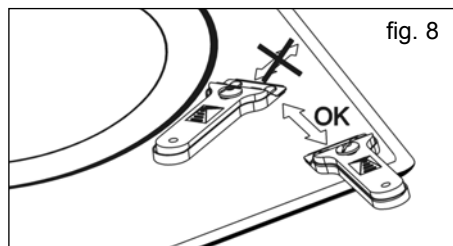
This does not affect its effectiveness or stability, and is generally caused by inadequate cleaning or by poor-quality pans.


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


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


Please note:


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



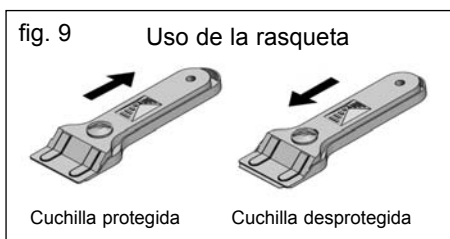
 If you do not use the scraper properly, the blade could break and pieces may get stuck between the decorative side-piece and the glass. If this happens, do not try to remove the pieces with your hand - use pliers or a sharp-pointed knife. (See fig. 8)

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

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

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

(See fig. 9)





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



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




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

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

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

Environmental considerations



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

If something doesn't work

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

Fault	Possible cause	Possible solution
The touch control will not turn on or, when it is on, it does not respond		
	There is moisture on the sensors and/or you have moist fingers.	Keep the keypad surface and/or your fingers clean and dry.
	The lock is activated.	Deactivate the lock.
During cooking it suddenly starts to beep		
	There is a cloth, container or some liquid on top of the keypad.	Remove any object that is covering the keypad, and/or clean up any liquids split on it.
	The timer was switched on and the programmed time has elapsed.	Press the timer sensor to deactivate the beeping.
The hob (or one of the hotplates) turns off during cooking		
	There is a cloth, container or some liquid on top of the keypad.	Remove any object covering the keypad.
	One or several of the hobs has overheated.	Leave the overheated hobs to cool down for a few minutes before turning them on again.
An <i>F</i> appears on the visual display		
	Electrical failure.	Call Technical Support.

Hinweise zur Benutzung der Gebrauchsanleitung DE

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


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

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

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

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

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

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

Sicherheitsvorschriften


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


Diese Kochfeld-Modelle können in die sel-


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


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


Achtung:

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

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

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

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

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

ge Reinigung und Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



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

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



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



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



Metallische Dinge wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel, dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, damit sie sich nicht erhitzen.



Die Induktions-Kochfelder erhitzen sehr schnell, daher sollte das Ankochen von Öl nicht unbeaufsichtigt erfolgen, da es entflammen könnte.



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



Die Induktions-Kochfelder erhitzen sehr schnell, daher sollte das Ankochen von Öl nicht unbeaufsichtigt erfolgen, da es entflammen könnte.

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

Einbauort für das Kochfeld

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

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

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

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

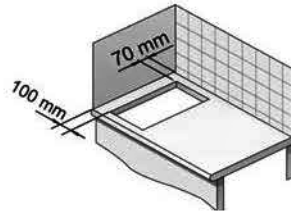
STANDORT MIT BESTECKSCHUBLADE ODER UNTERSCHRANK

Falls der Einbau eines Schrankes oder einer Besteckschublade unter dem Kochfeld gewünscht wird, muss bei den Kochfeldern TZ 3210 eine Trennplatte zwischen Kochfeld und dem entsprechenden Möbelstück eingefügt werden.

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

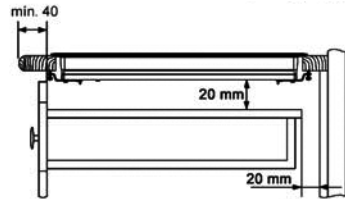
Mindestabstände zu den Wänden

Abb. 1

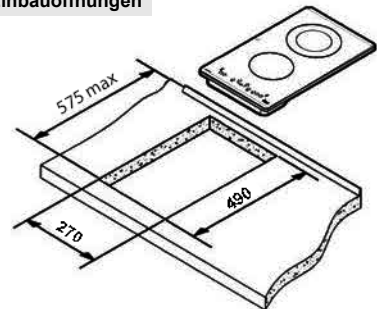


Mindestabstände für Belüftung

TZ 3210:



Einbauöffnungen



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

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



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

STANDORT MIT HEISSLUFTOFEN UNTER DEM KOCHFELD

Der Einbau des Ofens erfolgt wie in der entsprechenden Gebrauchsanweisung angegeben. Bei einem Einbau über einem Heißluftofen muss berücksichtigt werden, dass dieses Kochfeld nur für den Betrieb mit Öfen der Marke TEKA zertifiziert ist.

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

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

Verankerung des Kochfelds

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

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

Je nach Stärke der Schrankmaterials müssen Sie möglicherweise die als Befestigungszubehör mitgelieferten selbstschneidenden Schrauben verwenden, indem Sie sie im runden Loch der Klammer anbringen. Das Gewinde dieses Lochs entsteht beim Eindrehen der Schraube, das vor Anbringen der Klammern am Kochfeld erfolgen sollte.

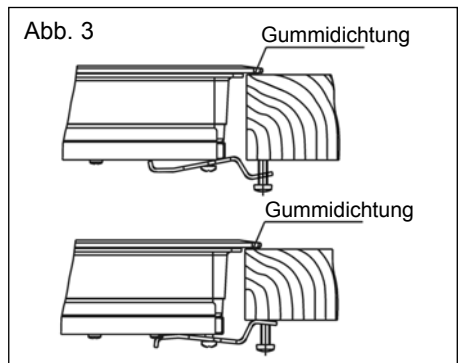
Elektrischer Anschluss

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

Der Anschluss muss vorschriftsgemäß geerdet werden.

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

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



Technische Daten

Netzspannung und Frequenz müssen den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.

Abmessungen und Eigenschaften

Kochfeld der Klasse 3.

Modell	TZ 3210
Abmessungen des Kochfelds	
Höhe (mm)	62
Länge (mm)	510
Breite (mm)	300
Abmessungen des Einbauorts im Küchenmöbel	
Länge (mm) (L)	490
Breite (mm) (B)	270
Tiefe (mm)	58
Konfiguration	
Induktions-Kochzone 2.300 / 3.200* W	
Induktions-Kochzone 1.400 / 1.800* W	
Strahlungskochzone 700 / 1.700 W	
Strahlungskochzone 1.200 W	1
Strahlungskochzone 1.800 W	1
Elektrisch	
Nennleistung (W) für 230 V	3.000
Versorgungs- Spannung (V)	230 V
Frequenz (Hz)	50 / 60

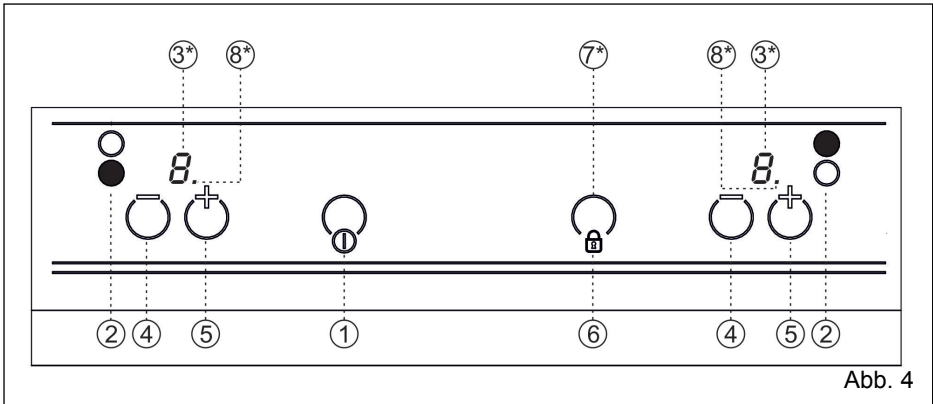


Abb. 4

Gebrauchsanweisung für das TOUCH CONTROL-Bedienfeld (TZ 3210)

ELEMENTE DES BEDIENFELDS (siehe Abb. 4)


- ① Ein /Ausschalt-Sensor.
- ② Kochfeldanzeigen.
- ③ Anzeigen für Leistung und/oder Restwärme.
- ④ Sensor Leistungsverminderung (Minus).
- ⑤ Sensor Leistungserhöhung (Plus).
- ⑥ Blockiersensor (für die Sensoren außer Ein /Ausschalt-Sensor).
- ⑦ Anzeigeleuchte für aktivierte Blockierung.
- ⑧ Dezimalpunkt.

HINWEIS: * Nur während des Betriebs sichtbar.


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

Jede Betätigung wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Beim ersten Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz bzw. nach einem Ausfall der Stromversorgung führt das Kochfeld eine automatische Selbstkontrolle durch und verbleibt im Status "Blockierung aktiviert" (Anzeige 7 leuchtet).

Betätigen Sie den Blockiersensor  (6), bis die Anzeige erlischt. Die Blockierung des Kochfelds wird aufgehoben.



EINSCHALTEN DES GERÄTS

1 Betätigen Sie den Einschalt-Sensor  (1) mind. 1 Sekunde lang.



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





Die nächste Betätigung muss vor Ablauf



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

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

AKTIVIERUNG DER KOCHFELDER


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

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



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


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

AUSSCHALTEN DER KOCHFELDER


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

feld schaltet sich automatisch ab.


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



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


AUSSCHALTEN DES GERÄTS

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

Blockierung der Sensoren des Kochfelds

Mittels des Blockiersensors  (6) können Sie sämtliche Sensoren des Bedienfelds sperren, um eine unerwünschte Bedienung und eine Bedienung durch Kinder zu verhindern. Nach Aktivierung der Blockierung schaltet sich die Leuchte (7) ein.

Bei eingeschalteter Touch-Control ermöglicht der Ein/Ausschaltensor  (1) das Ausschalten auch bei aktivierter Blockierung (Anzeige 8 leuchtet). Bei ausgeschalteter Touch-Control kann der Ein/Ausschaltensor  (1) durch die Blockierung nicht betätigt werden.

Um die Blockierung aufzuheben, drücken Sie den Blockiersensor  (6) erneut. Die Leuchte (8) schaltet sich ab und die übrigen Sensoren des Bedienfelds können erneut betätigt werden.


Schnellkochfunktion (Automatisches Aufheizen)

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

Tabelle 1



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

EINSCHALTEN DER SCHNELLKOCH-FUNKTION

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


Beispiel:


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

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

dieser Zeit automatisch auf Stufe 5.

ÄNDERUNG DER LEISTUNGSSTUFE BEI EINGESCHALTETER SCHNELLKOCHFUNKTION

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


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

Beispiel:

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

AUSSCHALTEN DER SCHNELLKOCHFUNKTION

Diese Funktion kann vor Abschluss abgebrochen werden.

- 1 Berühren Sie den Sensor  (4). Die Schnellkochfunktion wird automatisch deaktiviert, der Dezimalpunkt (9) erlischt und das Kochfeld bleibt auf der Leistungsstufe für die Fortsetzung des Kochvorgangs eingeschaltet.

Sicherheitsabschaltung

MAXIMALE BETRIEBSZEIT

Sollte ein Kochfeld versehentlich nicht

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

Tabelle 2

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

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

SICHERHEIT BEI VERDECKTEN SENSOREN

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

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

Reinigung und Pflege

Für eine optimale Pflege des Glaskeramik-Kochfelds sind zur Reinigung geeignete Reinigungs- und Hilfsmittel zu verwenden.

Das Glaskeramik-Kochfeld muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Vor der Reinigung abkühlen lassen. Durch häufiges Reinigen wird vermieden, dass sich Verunreinigungen ansammeln und verkrusten, und das Kochfeld ist leichter sauber zu halten.

Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Putzmittel oder Scheuermittel (der nachstehenden Tabelle können Sie entnehmen, welche Mittel benutzt werden sollten). Auch Dampfreiniger dürfen zur Kochfeld-Reinigung nicht verwendet werden.

PFLEGE DER GLASKERAMIK

Zur Reinigung sind, je nach Verschmutzungsgrad, geeignete Reinigungs-produkte und Hilfsmittel zu verwenden.

Leichte Verschmutzung

Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel oder lauwarmem Seifenwasser abgewischt werden.

Starke Verschmutzung

Hartnäckige Flecken oder Fettspritzer können mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik entfernt werden. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Stark festgebrannte Verschmutzungen können mit einem Glasschaber mit Rasierklinge abgekratzt werden.

Irisierende Flecken: werden von angetrockneten Fettresten auf dem Topfboden bzw. durch Fett verursacht, das beim Kochen zwischen Kochgeschirr und Glaskeramikgerät. Sie können von der Glaskeramik-Oberfläche mit Nickel-Putzvlies und Wasser oder mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik entfernt werden.

Plastik, Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt, die auf dem Kochfeld geschmolzen sind, müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik abgekratzt werden, bevor diese abkühlt.


Farbänderungen der Glaskeramik


Farbänderungen haben keinerlei Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit bzw. Stabilität der Glaskeramik. Sie werden normalerweise durch die Verwendung ungeeigneter Reiniger oder fehlerhaften Kochgeschirrs verursacht.

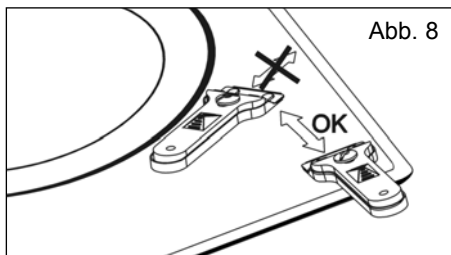
Metallisch glänzende Streifen werden durch das Hin- und Herschieben von Kochgeschirr aus Metall auf der Glaskeramik verursacht. Sie können durch gründliche Reinigung mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik-Kochfelder beseitigt werden. Es ist jedoch möglich, dass sie erst nach mehreren Malen verschwinden.


Abgenutzte Markierungen sind auf die Verwendung von scheuernden Reinigern oder Kochgeschirr mit unregelmäßigem Boden zurückzuführen.

Achtung:

 **Benutzen Sie den Glasschaber mit Vorsicht. Die scharfe Klinge kann Verletzungen verursachen!**


 **Bei unsachgemäßem Gebrauch kann die Klinge brechen, und es ist möglich, dass sich ein Bruchstück zwischen der seitlichen Zierleiste und der Glaskeramik verklemmt. Sollte dies geschehen, versuchen Sie auf keinen Fall, die Bruchstücke von Hand zu entfernen. Benutzen Sie statt dessen eine Pinzette oder ein spitzes Messer. (Siehe Abb. 8)**




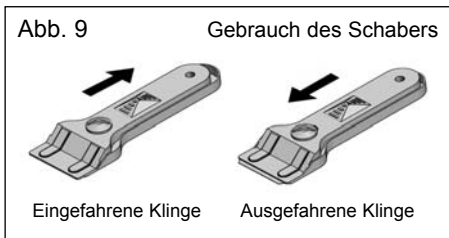
 **Achten Sie darauf, dass nur die Klinge mit der Glaskeramik-Oberfläche in Berührung kommt. Das Schabergehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.**


 **EMPFOHLENE REINIGUNGSMITTEL**

Mittel	Verwendbar zur Reinigung...
	...der Glaskeramik?
Milde Flüssigreiniger	JA
Scheuerpulver oder aggressive Reiniger	NEIN
Spezialreiniger für Glaskeramik	JA
Fettlöser-Sprays (Backofenreiniger usw.)	NEIN
Weiche Putztücher	JA
Küchenpapier	JA
Küchentücher	JA
Nickelvlies (keine Trockenreinigung)	JA
Stahl-Scheuerschwämme	NEIN
Harte Kunststoffschwämme (grün)	NEIN
Weiche Kunststoffschwämme (blau)	JA
Glasschaber	JA
Flüssige Poliermittel für Elektrogeräte und/oder Glas	JA

 **Benutzen Sie nur Klingen in einwandfreiem Zustand. Wechseln Sie abgenutzte Klingen sofort aus.**

 **Schieben Sie die Klinge nach der Benutzung immer zurück und klemmen Sie sie in eingefahrenem Zustand fest. (Siehe Abb. 9).**



 **Ein Topf oder eine Pfanne kann auf der Glaskeramikfläche festkleben, wenn eine Substanz zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramik schmilzt. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Topf vom kalten Feld zu lösen! Es ist möglich, dass die Glaskeramik dabei bricht.**



Treten sie nicht auf die Glaskeramik und lehnen Sie sich nicht darauf. Es besteht Bruch- und Verletzungsgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Glas-keramikfeld ab.

TEKA INDUSTRIAL S.A. behält sich vor, in seinen Anleitungen ohne Ankündigung notwendige Änderungen bzw. nützliche Verbesserungen ohne Beeinträchtigung grundlegender Charakteristika vorzunehmen.

Umweltangelegenheiten

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die Verpackungsmaterialien sind biologisch abbaubar und vollständig wiederverwertbar. Die Kunststoffteile werden durch > PE <, > PS < usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial mit Ihrem Hausmüll in den entsprechenden Containern Ihrer Gemeinde.

DE Im Störfall

Prüfen Sie bitte vor Anruf beim Kundendienst folgende Punkte:

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein oder reagiert nicht, obwohl es eingeschaltet ist.		
	Die Sensoren bzw. Ihre Finger sind feucht.	Die Oberfläche der TOUCH CONTROL-Bedienung bzw. die Finger trocken halten.
	Die Sperrfunktion ist aktiv.	Sperrfunktion deaktivieren.
Das Kochfeld ist in Betrieb und plötzlich ertönt ein akustisches Signal		
	Auf der Touch-Control befindet sich ein Lappen, ein Topf oder eine Flüssigkeit.	Entfernen Sie den Gegenstand, der die Touch-Control verdeckt, und/oder entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten.
	Die Timer-Funktion war aktiviert und die programmierte Zeit ist abgelaufen.	Berühren Sie den Uhr-Sensor, um das akustische Signal abzuschalten.
Das Gerät (oder eines der Kochfelder) schaltet sich während des Kochvorgangs ab		
	Auf der Touch-Control befindet sich ein Lappen, ein Topf oder eine Flüssigkeit.	Entfernen Sie den Gegenstand, der die Touch-Control verdeckt.
	Ein oder mehrere Kochfelder haben sich überhitzt.	Lassen Sie die überhitzten Kochfelder einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie erneut einschalten.
Auf den Anzeigen erscheint ein F		
	Elektronik-Fehler.	Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Cher client,

Nous vous remercions sincèrement de votre confiance.

Nous sommes certains que notre table de cuisson sera à la hauteur de vos exigences.

Ce modèle moderne, fonctionnel et pratique a été fabriqué avec des matériaux de première qualité. Ils ont été soumis à un contrôle strict de la qualité durant tout le processus de fabrication.

Avant d'installer ou d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et respecter à la lettre les instructions afin de garantir le meilleur résultat lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez ce manuel d'instructions dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter et satisfaire ainsi les conditions de garantie.

Pour pouvoir bénéficier de cette Garantie, veuillez présenter la facture d'achat de l'appareil ainsi que le certificat de garantie.



Conservez le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques avec le Manuel d'instructions durant toute la durée de vie de l'appareil. Ils contiennent d'importantes données techniques concernant l'appareil.

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser pour la première fois le produit, veuillez lire attentivement les instructions relatives à l'installation et au branchement.

Vous pouvez installer ces modèles de tables de cuisson dans les mêmes types de meubles que les fours de la marque **TEKA**.

Par mesure de sécurité, l'installation doit être réalisée par du personnel autorisé et conformément aux normes d'installation en vigueur. De la même manière, seul le personnel du service technique de **TEKA** a le droit de manipuler les pièces internes de ces appareils et le remplacement du câble flexible d'alimentation.

Attention:



En cas de rupture ou de fissure de la vitre céramique, la plaque de cuisson devra être immédiatement déconnectée de la prise de courant pour éviter d'éventuels chocs électriques.



Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec un minuteur extérieur (non inclus dans l'appareil), ni sous un système de contrôle à distance.



Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.



L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des

personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, **SEULEMENT** sous un contrôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.



Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



Attention. Il est dangereux de cuisiner à base de graisse ou d'huile sans être présent, dans la mesure où celles-ci peuvent s'enflammer. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau ! Le cas échéant, déconnecter l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle, une assiette ou une couverture.



Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque. Veillez à éviter les éventuels risques d'incendie.



Lorsque les plaques sont en fonctionnement ou après leur utilisation, certaines zones peuvent produire des brûlures. Veuillez éloigner les enfants de l'appareil.



On ne devra pas placer dans la surface de la table de cuisson objets métalliques tels comme couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, puisqu'ils pourraient se chauffer.



N'essayez jamais d'éteindre une flamme avec de l'eau ! Utilisez un couvercle, une assiette ou quelque chose de semblable pour couvrir le récipient et étouffer ainsi la flamme.



Il est conseillé de ne pas utiliser la

cuisinière à induction pendant la fonction de nettoyage pyrolytique dans le cas des fours à pyrolyse, en raison de la haute température qu'atteint cet appareil.

Installation

L'INSTALLATION ET LE RÉGLAGE DOIVENT ÊTRE ASSURÉS PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES D'INSTALLATION EN VIGUEUR.

Logement des plaques de cuisson

Pour installer ces modèles, l'orifice d'encastrement du plan de travail doit respecter les dimensions spécifiées dans la figure 1.

Le système de fixation du plan de travail est prévu pour des épaisseurs du meuble de 20, 30 et 40 mm.

La distance minimale entre la surface de support des récipients et la partie inférieure du meuble ou de la hotte placés au-dessus du plan de travail doit être de 650 mm. Si les instructions d'installation de la hotte indiquent une distance supérieure, elle devra être respectée.

Le meuble qui accueillera la table de cuisson et le four doit être parfaitement fixé.

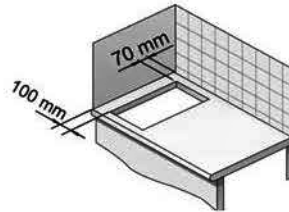
MISE EN PLACE AVEC TIROIR À COUVERTS OU MEUBLE BAS

Dans les cuisines TZ 3210, si vous souhaitez disposer d'un meuble ou d'un tiroir à couverts sous le plan de travail de cuisson, vous devrez placer une planche de séparation entre les deux. La planche devra être située à une distance de 20 mm au-dessous de la partie inférieure de la table de cuisson, laissant un espace libre d'au moins 20 mm jusqu'au fond du meuble (fig. 1).

Cela permet de prévenir les contacts accidentels avec la surface chaude de l'armature de plaques vitrocéramiques au-dessous de l'appareil. (fig. 1).

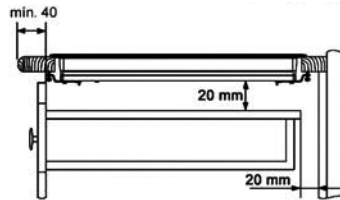
Distances minimales aux murs

fig. 1

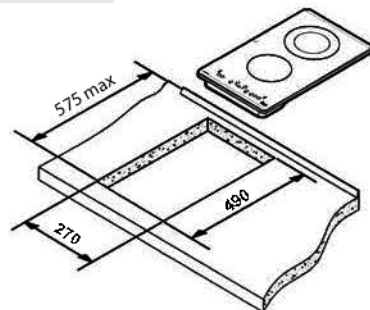



Distances minimales de ventilation

TZ 3210




Orifices d'encastrement




 Prenez soin de ne pas stocker dans le tiroir d'objets qui pourraient boucher les ventilateurs de la table ou de matériaux inflammables.


MISE EN PLACE AVEC FOUR À CHA-LEUR VENTILÉE SOUS LA TABLE DE CUISSON


 L'installation du four se fera selon le manuel correspondant.


Sur la partie arrière du meuble, on devra réaliser une ouverture de 20 mm permettant l'entrée d'air froid (voir figure 1).

Avertissements:

 Lors de leur installation, les plaques de cuisson doivent être manipulées avec précaution, certaines zones ou coins peuvent éventuellement provoquer des coupures.

 Pour la mise en place de meubles ou appareils au-dessus de la plaque de cuisson, protégez-la convenablement pour éviter que des coups ou un poids excessif cassent le verre.

 Les colles utilisées dans la fabrication des meubles ou pour le collage des couches décoratives et de celles faisant partie de la superficie du plan de travail doivent pouvoir supporter des températures de 100 °C.

 TEKA ne saurait être tenu pour responsable des pannes ou dommages dérivés d'une mauvaise installation.

LE VERRE NE FERA L'OBJET D'AUCUNE GARANTIE EN CAS DE CHOCS OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION.

Ancrage de la plaque de cuisson

Une fois le logement dimensionné, collez le joint d'étanchéité sur la face inférieure de la plaque en verre. **N'appliquez pas de silicone directement entre le verre et le plan de travail car, au cas où vous voudriez retirer la table de cuisson de son logement, le verre pourrait se rompre.**

Pour fixer la table de cuisson au meuble, vous trouverez quatre agrafes qui doivent être fixées aux orifices existants sur la partie basse de l'armature (deux avants et deux arrières). Il existe deux alternatives pour le positionnement des agrafes, tel que vous pouvez le voir sur la figure 4.

En fonction de l'épaisseur du meuble, il est possible que vous ayez besoin d'utiliser les vis taraudeuses qui sont fournies en complément de fixation, en les insérant dans l'orifice circulaire de l'agrafe. Le filetage de cet orifice se fera quand on y insérera la vis. On doit réaliser ce filetage avant de fixer l'agrafe à la table de cuisson.

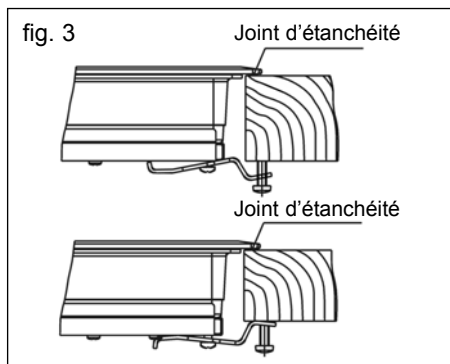
Branchement électrique

Réalisez le branchement électrique à l'aide d'un interrupteur omnipolaire ou à broche, adéquat à l'intensité à supporter et dont les contacts sont séparés de 3 mm minimum, qui assurera la déconnexion en cas d'urgence ou de nettoyage des plaques.

La mise à la terre de l'appareil, conformément aux normes en vigueur, est obligatoire.

En cas de besoin, le câble flexible d'alimentation de cet appareil devra être remplacé par un câble fourni par le service après-vente TEKA.

Évitez le contact du câble d'entrée avec les structures de la table de cuisson et du four, s'il est installé dans le même meuble.

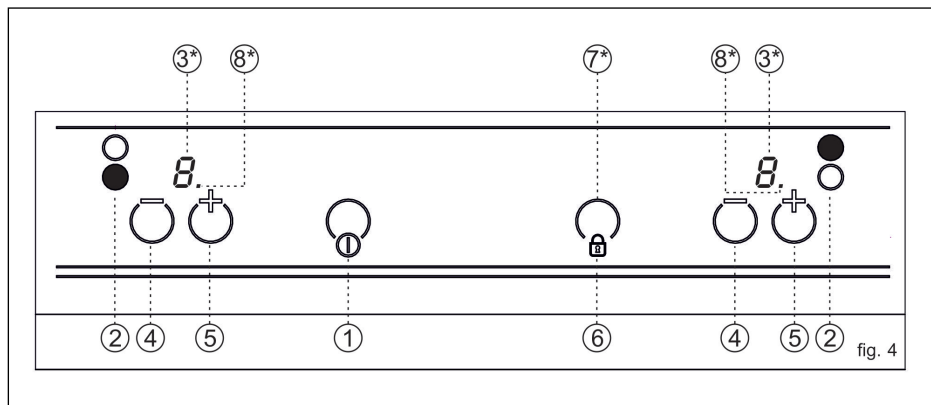


Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson de Classe 3.

Dimensions et caractéristiques

Modèle	TZ 3210
Dimensions des plaques de cuisson	
Hauteur (mm)	62
Longueur (mm)	510
Largeur (mm)	300
Dimensions du logement du meuble	
Longueur (mm) (L)	490
Largeur (mm) (LA)	270
Profondeur (mm)	58
Configuration	
Plaque à induction 2.300 / 3.200* W	
Plaque à induction 1.400 / 1.800* W	
Placa radiante 700 / 1.700 W	
Plaque rayonnante 1.200 W	1
Plaque rayonnante 1.800 W	1
Électrique	
Puissance Nominale (W) pour 230 V	3.000
Tension d'alimentation (V)	230 V
Fréquence (Hz)	50 / 60



Instructions d'utilisation de la commande sensitive (TZ 3210)

ÉLÉMENTS DU PANNEAU DE COMMANDE (voir fig. 4)


- ① Capteur d'allumage/extinction.
- ② Indicateurs de plaque.
- ③ Indicateurs de puissance et/ou de chaleur résiduelle.
- ④ Capteur de réduction de puissance (moins).
- ⑤ Capteur d'augmentation de puissance (plus).
- ⑥ Capteur de blocage (des autres capteurs, sauf celui de l'allumage / extinction).
- ⑦ Pilote indicateur de blocage activé.
- ⑧ Point décimal.

NOTE: * Visibles seulement en fonctionnement.


Les réglages sont effectués à l'aide des capteurs qui figurent sur le panneau de commande. Il n'est pas nécessaire que vous fassiez pression sur la vitre, il suffit de mettre simplement le doigt sur le capteur pour activer la fonction souhaitée.

Chaque action est confirmée par un sifflement.

La première fois que vous connectez le plan de travail au réseau électrique, ou si vous souffrez une coupure de courant, il sera procédé à un autocontrôle et il restera en état de "blocage activé" (pilote 7 allumé).

Pressez le capteur de blocage  (6) jus-qu'à extinction du pilote. Le plan de travail se débloquera.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL

- 1 Touchez le capteur d'allumage  (1) durant, au moins, une seconde.

La commande tactile sera activée et elle

émettra un sifflement. Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur correspondant montrera alternativement un H et un \bar{U} .

Le réglage suivant doit être effectué en 10 secondes. Après ce temps, la commande tactile s'éteindra automatiquement.

Si la commande tactile est activée, elle peut être déconnectée à tout moment en touchant le capteur \bar{U} (1), même si elle a été bloquée (fonction de blocage activée). Le capteur \bar{U} (1) a toujours la priorité pour déconnecter la commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES

Les plaques seront désactivées, avec leurs respectifs indicateurs de puissance (3) à \bar{U} , jusqu'à ce que soit sélectionné un niveau de puissance. Si toutes les plaques sont à \bar{U} , vous disposez de 10 secondes pour activer l'une d'elles, après ce temps la commande tactile s'éteindra automatiquement.

Utilisez les capteurs \bar{U} et \bar{U} (5/4) pour sélectionner un niveau de puissance. Si vous touchez le capteur \bar{U} (5), la plaque sera au niveau 1 et chaque pulsation supplémentaire augmentera le niveau jusqu'à atteindre le maximum de 9. Le capteur \bar{U} (4) sert à réduire le niveau de puissance.

Pour un allumage rapide de la puissance maximum: la plaque étant à \bar{U} , touchez le capteur \bar{U} (4) une fois. La plaque sera activée à sa puissance maximum (niveau 9).

Si vous maintenez pressé l'un de ces deux capteurs, ceux-ci répèteront l'action chaque demi-seconde, sans nécessité de réaliser des pulsations successives.

EXTINCTION DES PLAQUES

Diminuez, avec le capteur \bar{U} (4), la puissance jusqu'à atteindre le niveau \bar{U} . La plaque s'éteindra automatiquement.

Pour une extinction rapide: quel que soit le niveau de puissance, en touchant simultanément les capteurs \bar{U} et \bar{U} (5/4), la plaque s'éteindra immédiatement.

En éteignant une plaque apparaîtra le symbole H dans son indicateur de puissance si la superficie de la vitre est à une température élevée, indiquant qu'il existe un risque de brûlures. Si la température ait diminué, son indicateur s'éteindra si le plan de travail est déconnecté ou, si elle est connectée, affichera le symbole \bar{U} .

EXTINCTION DE L'APPAREIL


Vous pourrez, à tout moment, déconnecter le plan de travail en pressant le capteur \bar{U} (1). Cette action générera un signal acoustique et les indicateurs de puissance (3) s'éteindront, à condition de ne pas activer les indicateurs de chaleur résiduelle H .

Blocage des capteurs du plan de travail de cuisson

Le capteur de blocage \bar{U} (6) vous permet de bloquer tous les capteurs du panneau de commande. Cela permettra d'éviter que se produisent accidentellement des opérations non désirées et que les enfants puissent le manipuler. Dès que le blocage est activé, son pilote (7) s'allumera.

Cependant, la commande tactile étant allumée, le capteur allumage/extinction \bar{U} (1) permet de l'éteindre même si le blocage est activé (pilote 7 allumé). En revanche, si la commande tactile est éteinte, la fonction blocage ne permettra pas d'actionner le capteur allumage/extinction \bar{U} .

Pour désactiver la fonction de blocage, pressez à nouveau le capteur de blocage

 (6). Son pilote (7) s'éteindra et pourra encore agir sur les autres capteurs du panneau de commande.


Force de cuisson (Début automatique de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuisiner même sans avoir besoin d'être présent(e) durant la cuisson. La commande tactile préprogramme la plaque sélectionnée au niveau de la puissance maximum et la baisse postérieurement au niveau désiré de la puissance, que vous avez sélectionné, au bout d'un temps déterminé. (Voir tableau 1).

Tableau 1

Niveau de Puissance	FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON (Temps en secondes)
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270



ALLUMAGE DE LA FORCE DE CUISSON

1 Sélectionnez le niveau de puissance 9 puis touchez le capteur  (5). Le point décimal de l'indicateur de puissance clignotera durant 10 secondes.

2 Avant la fin de ce temps, sélectionnez un niveau de puissance (entre 1 et 8). Au bout de 10 secondes, un signal sonore sera émis et le point décimal (8) restera fixe indiquant que la fonction force de cuisson est activée. Si le niveau sélectionné est 1 ou 2, la fonction force de cuisson ne sera pas activée.


Exemple:


Vous voulez cuisiner au niveau de puissance 6 sur une zone de cuisson par induction et réaliser un réchauffement rapide au début.

Choisissez la puissance 9, touchez de nouveau le capteur  (5) ; le point décimal clignotera ; puis baissez au niveau de puissance 6 avec le capteur  (4). Le

système maintient la plaque à la puissance 9 (maximum) durant 150 secondes et, au bout de ce temps, cela baissera automatiquement au niveau de cuisson continue 5.

MODIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE DURANT LA FORCE DE CUISSON

La fonction force de cuisson étant activée, pressez le capteur  (5), la durée de cette cuisson sera allongée vers la nouvelle valeur de puissance sélectionnée, mais si la nouvelle valeur sélectionnée est 6, la fonction restera déconnectée.


En élevant la puissance avec le capteur  (5), le temps écoulé jusqu'alors est pris en compte.

Exemple:

Vous cuisinez avec une plaque sur laquelle est activée la force de cuisson, et vous avez sélectionné la puissance 7 (60 secondes de force de cuisson) et au bout de 30 secondes, vous la modifiez à 4 (390 secondes). Le temps restant de force de cuisson sera de 360 secondes (390 moins 30).

DÉCONNEXION DE LA FORCE DE CUISSON

Cette fonction peut être annulée avant qu'elle se termine.

1 Touchez le capteur  (4). Le point décimal disparaîtra. La fonction force de cuisson est automatiquement désactivée, le point décimal (8) disparaît et la plaque reste allumée au niveau de cuisson continue.

Déconnexion de sécurité

TEMPS MAXIMUM DE FONCTIONNEMENT

Si, en cas d'oubli, une ou plusieurs plaques n'étaient pas éteintes, celles-ci se déconnecteront automatiquement à la fin d'un temps déterminé à compter de la dernière action sur la plaque. (Voir tableau 2).

Tableau 2

Niveau de Puissance sélectionné	TEMPS MAXIMUM DE FONCTIONNEMENT (temps en heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Lorsque la "déconnexion de sécurité" est produite, l'indicateur de puissance de la plaque correspondante affiche l'indicateur de chaleur résiduelle H.

SÉCURITÉ FACE AUX CAPTEURS COUVERTS

La commande tactile incorpore une fonction qui déconnecte automatiquement l'appareil si elle détecte qu'un objet (récipient, tissu ou certains liquides) couvre les capteurs du panneau durant plus de 10 secondes. Ainsi, il est évité que l'objet puisse activer ou désactiver une plaque sans que vous vous en rendiez compte.

Lorsque la commande tactile déconnecte l'appareil par sécurité, un sifflement est

émis durant 2 minutes maximum jusqu'à ce que soit retiré l'objet qui couvre le panneau de commande. Si l'objet n'est pas retiré avant la fin de ces deux minutes, le sifflement cesse.

Nettoyage et stockage

Pour une bonne conservation de votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez pour son nettoyage des ustensiles et des produits adéquats. Nettoyez la plaque de cuisson vitrocéramique, après chaque usage, lorsqu'elle est tiède ou froide. De cette manière, le nettoyage est facile et vous évitez que la saleté n'adhère aux plaques.

N'employez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou pouvant rayer la surface (voir dans le tableau ci-dessous les produits ménagers recommandés). N'utilisez jamais pour le nettoyage de la table de cuisson des appareils fonctionnant à la vapeur.

ENTRETIEN DU VERRE

Pour le nettoyage du verre, utilisez les produits et ustensiles appropriés en fonction de la saleté accumulée.

Saleté non incrustée

Nettoyez la saleté non incrustée à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède.

Saleté incrustée

Nettoyez *les taches profondes et la graisse* avec un produit spécial pour vitrocéramique conformément aux spécifications du fabricant.

Éliminez *les saletés fortement incrustées* à l'aide d'un racloir à lame de rasoir.

Irisations de couleurs: Elles sont produites



PRODUITS RECOMMANDÉS POUR LE NETTOYAGE

Produit	Utiliser pour nettoyer...
	...le verre ?
Détergents liquides et doux	OUI
Détergents en poudre ou agressifs	NON
Produits spéciaux pour vitrocéramiques	OUI
Sprays dégraissants (fours, etc.)	NON
Chiffons doux	OUI
Papier essuie-tout	OUI
Chiffons de cuisine	OUI
Éponges en nickel (toujours humide)	OUI
Tampons à récurer	NON
Éponges à récurer dures (vertes)	NON
Éponges à récurer molles (bleues)	OUI
Racloirs pour verre	OUI
Produits de polissage pour électroménager et/ou vitres	OUI

par les restes de graisse sèche sur le fond des récipients ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient durant la cuisson. Pour les éliminer, utilisez une éponge en nickel et de l'eau ou un produit spécial vitrocéramiques.

Les restes de *plastique, sucre ou aliments à haute teneur en sucre* fondus devront être immédiatement éliminés à chaud avec un racloir.


Changements de couleur du verre

Ces changements n'altèrent pas à la fonctionnalité et la stabilité de la table de cuisson. Ils sont généralement dus à un mauvais nettoyage ou à des récipients défectueux.

Les reflets métalliques sont dus au frottement des récipients sur le verre. Pour les éliminer complètement, utilisez un produit spécial vitrocéramiques. Il sera certainement nécessaire de recommencer plusieurs fois l'opération.

La détérioration des dessins est provoquée par l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs ou de récipients à fonds irréguliers.

Attention:

 Manipulez le racloir avec précaution. Vous pourriez vous couper avec la lame de rasoir!

 Si vous utilisez mal le racloir, la

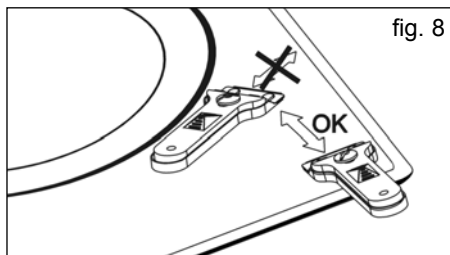





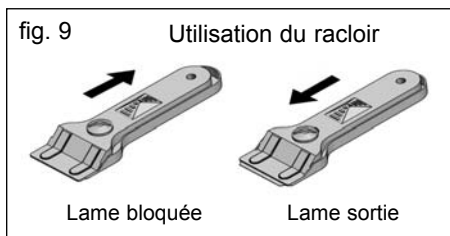
fig. 8


lame de rasoir peut se casser et un morceau pourrait rester coincé entre le verre et le cadre de la plaque. Dans ce cas, essayez de retirer les restes manuellement et utilisez prudemment une pince ou un couteau fin. (Voir fig. 8)


 La structure du racloir ne doit pas entrer en contact avec le verre car elle pourrait le rayer.

 Utilisez des lames en parfait état et remplacez-les immédiatement à la moindre détérioration.

 Une fois le nettoyage au racloir terminé, rentrez et bloquez la lame. (Voir fig. 9)




 Dans le cas où un récipient resterait collé à la plaque, n'essayez pas de le décoller à froid car le verre céramique pourrait se briser!

 Ne marchez ni ne vous accoudez sur le verre car il pourrait se briser et vous provoquer des blessures. N'utilisez pas le verre pour y déposer des objets.

TEKA INDUSTRIAL S.A. se réserve le droit de réaliser sur l'appareil les modifications jugées nécessaires ou utiles n'altérant pas ses caractéristiques principales.

Considérations environnementales

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les matériaux d'emballage sont écologique et totalement recyclables. Les composants en plastique sont identifiés avec des marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Triez les matériaux d'emballage avec les résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre commune.

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le service technique, veuillez vérifier les points suivants:

Défaut	Cause possible	Solution possible
La commande tactile ne s'allume pas ou, étant allumée, elle ne répond pas		
	Il y a de l'humidité sur les capteurs, et/ou vous avez les doigts humides.	La surface de la commande tactile et/ou les doigts doivent être secs et propres.
	Le blocage est activé.	Désactivez le blocage.
La cuisinière est en train de fonctionner et, soudain, elle commence à siffler		
	Il y a un tissu, récipient ou du liquide sur la commande tactile.	Retirez tout objet qui couvre la commande tactile, et/ou nettoyez les liquides répandus sur elle.
	La minuterie était activée, et le temps programmé est terminé.	Touchez le capteur de l'horloge pour désactiver le bip.
La cuisinière (ou une des plaques) s'éteint durant la cuisson		
	Il y a un tissu, récipient ou du liquide couvrant la commande tactile.	Retirez tout objet qui couvre la commande tactile.
	Une ou plusieurs plaques se sont surchauffées.	Laissez refroidir durant quelques minutes les plaques surchauffées avant de les rallumer.
Le symbole F apparaît sur les indicateurs		
	Faible électronique.	Téléphonez au Service Technique.

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg, No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/ООО "Теха Рус"	Neverovskovo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

