



TEKA

User Manual

PT
EN

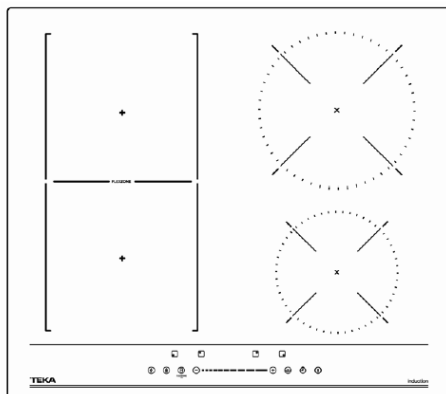
teka.com

Placa de indução / Induction Hob



ICE 645C BK / IDY 641Y BK

- **PT** Placa de indução.....03
- **EN** Induction Hob.....26



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











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

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

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



CONTEÚDO

	Proteção ambiental	9
	<i>Sugestões de economia de energia</i>	9
	<i>Eliminação</i>	9
	Resumo do produto	10
	Sobre cozinha por indução	11
	<i>Antes de usar a sua nova placa de indução</i>	11
	<i>Usar os controlos de toque</i>	11
	<i>Escolher a panela certa</i>	11
	<i>Dimensões da panela</i>	11
	<i>Orientação de cocção</i>	12
	Uso	13
	<i>Utilização da placa de indução</i>	13
	<i>Usar a função Reforço</i>	14
	<i>Restrições à utilização do Reforço</i>	14
	<i>Bloquear os controlos</i>	14
	<i>Proteções do dispositivo</i>	15
	<i>Usar o temporizador</i>	15
	<i>Usando o temporizador como um contador de minutos</i> ..	15
	<i>Configuração de calor</i>	17
	Instalação	18
	<i>Seleção do equipamento de instalação</i>	18
	<i>Antes da instalação</i>	19
	<i>Montagem</i>	19
	Manutenção e limpeza	21
	Resolução de problemas	22
	<i>Exibição de falha e inspeção</i>	23
	Informação sobre o produto	24
	Dados técnicos	25



Informação de segurança



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

Instalação

Risco de choque elétrico

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

Perigo de corte

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

Instruções importantes de segurança

- Leia estas instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este

aparelho.

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



Funcionamento e manutenção



Risco de choque elétrico

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

Risco para a saúde

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

indicação pode resultar em morte.

Risco de superfície quente

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



Perigo de corte



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



Instruções importantes de segurança

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização. O derrame por ebulição provoca fumo e derrames gordurosos que podem entrar em combustão.
- Nunca use o aparelho como superfície de trabalho ou arrumação.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (por exemplo, computadores, MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca use o aparelho para dar calor ou aquecer a casa.
- Após o uso, desligue sempre as zonas de cocção e a placa conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controlos de toque). Não recorra à funcionalidade de deteção de panelas para desligar as zonas de cozinhar ao remover as panelas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem de pé ou subam para o mesmo.
- Não guarde itens do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. Uma criança que suba para cima da placa pode sofrer lesões graves.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na zona onde o aparelho está a ser usado.
- As crianças ou pessoas com incapacidade que limite a sua competência de utilização do aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. Tal instrutor deve certificar-se de que pode usar o aparelho sem perigo para si ou para o



espaço à sua volta.



- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, a menos que tal seja especificamente recomendado no manual.
- Toda a restante manutenção deve ser efetuada por um técnico qualificado.
- Não use um limpador a vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a placa.
- Não fique de pé sobre a placa.
- Não use panelas com rebordos ásperos nem arraste panelas pela superfície do vidro de indução, pois isso pode arranhar o vidro.
- Não use esfregões ou qualquer outro agente de limpeza abrasivo para limpar a placa, pois estes podem arranhar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de manutenção ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar acidentes.



- Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
- cozinhas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de campo;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- ambientes do tipo alojamento local.

AVISO

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



segura e compreenderem os perigos envolvidos.



- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças sem supervisão.



AVISO

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

AVISO

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

AVISO

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

- Não se deve usar um limpador a vapor.
- O aparelho não se destina a ser usado por meio de um

temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

CUIDADO

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

AVISO

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

AVISO

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

Sugestões de economia de energia

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

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

Eliminação



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

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

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

Teka Industrial S.A.

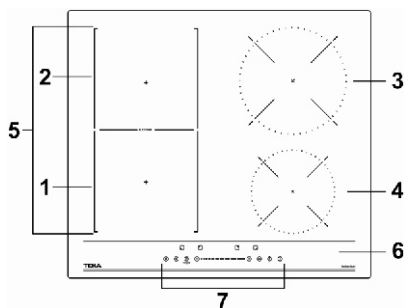
C / Cajo, 17, 39011, Santander (Espanha)

Resumo do produto

PT

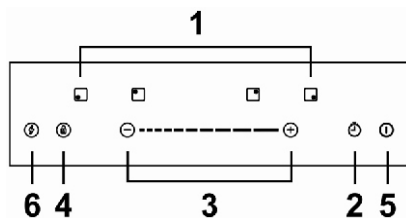
EN

Vista de cima



ICE 645C BK / IDY 641Y BK	
1	Zona de 2000 W, reforço para 2600 W
2	Zona de 1500 W, reforço para 1800 W
3	Zona de 2000 W, reforço para 2600 W
4	Zona de 1500 W, reforço para 1800 W
5	Placa de vidro
6	Painel de controlo

Painel de controlo



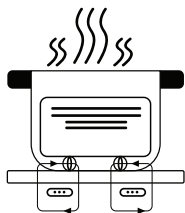
ICE 645C BK / IDY 641Y BK	
1	Indicador de zona de aquecimento
2	Tecla de regulação do temporizador
3	Tecla de regulação do nível de potência
4	Função bloqueio de teclas/pausa
5	Controlo LIGAR/DESLIGAR
6	Controlo de função de reforço



Sobre cozinha por indução



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

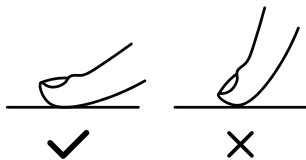


Antes de usar a sua nova placa de indução

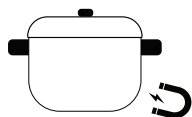
- Leia este guia, com particular atenção à secção "Informação de segurança".
- Retire qualquer película protetora que ainda possa estar na placa de indução.

Usar os controlos de toque

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



Escolher a panela certa




- Use apenas panelas com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo

da panela.

- Pode verificar se a sua panela é adequada realizando um

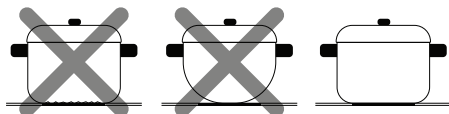
teste magnético. Aproxime um íman da base da panela. Se for atraída, a panela é adequada para indução.

- Se não tiver um íman:

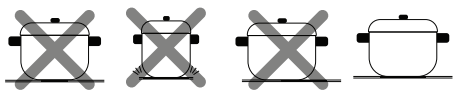
- 1 Ponha um pouco de água na panela que deseja verificar.
- 2 Se  não piscar no visor e a água está a aquecer, o tacho é adequado.

- As panelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

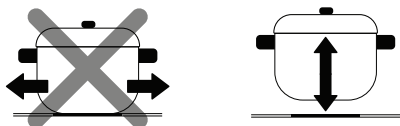
Não use panelas com rebordos ásperos ou base curva.



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



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



Dimensões da panela

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



O diâmetro da base de painéis de indução



Zona de cocção	Mínimo (mm)
1 - 3 (210 mm)	140
2 - 4 (160 mm)	100



Os valores acima podem variar em função da qualidade da panela

Orientação de cocção

Nota:

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

Sugestões de cocção

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

Ferver, cozinhar arroz

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

Selar bifes

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

- 1 Deixe a carne à temperatura ambiente cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
- 2 Aqueça uma frigideira com base pesada.
- 3 Pincele os dois lados do bife com óleo. Deite um pouco de óleo na frigideira quente e coloque a carne na mesma.
- 4 Vire o bife apenas uma vez durante a cocção. O tempo de cozedura exato dependerá da espessura do bife e de

como pretenda cozinhá-lo. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o grau de cozedura - quanto mais firme for a sensação, mais "bem passado" estará.

- 5 Deixe o bife descansar num prato quente por alguns minutos para que relaxe e fique tenro antes de servir.

Para refogar (stir-fry)

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



Uso



Utilização da placa de indução

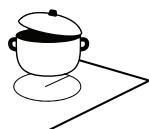
Para começar a cozinhar

1 Toque no controlo LIGAR/DESLIGAR.



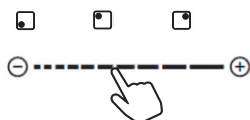
Depois de ligar, a campainha soa uma vez, todos os visores mostram "-" ou "--", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.

2 Coloque uma panela adequada na zona de cocção que pretende usar.

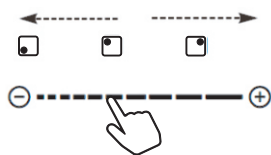


Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cocção estão limpos e secos.

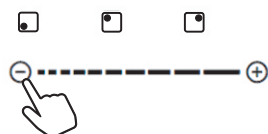
3 Selecionar uma zona de aquecimento e definir um nível de potência tocando no seletor ou no controlo "+" ou "-", ou simplesmente tocando em qualquer ponto do "-".



ou



ou



- Se não definir a potência no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomençar na etapa 1.

- Pode modificar a definição de calor a qualquer momento durante a cocção.

- Se deslizar ao longo do "-", a potência varia do nível 1

ao nível 9.

Se o visor piscar  alternadamente com a configuração de calor

Isso significa que:

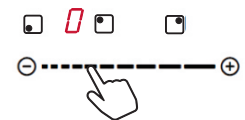
- não colocou uma panela na zona de cocção correta ou,
- a panela que está a usar não é adequada para cozedura por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cocção.

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

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

Quando terminou de cozinhar

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



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




e então



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

4 Cuidado com as superfícies quentes.

H  'H' surge quando a zona de cocção está demasiado quente para tocar. Desaparece



quando a superfície atingir uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de poupança de energia, caso pretenda aquecer mais panelas, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.



Usar a função Reforço



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

Usar o Reforço para cozinhar em alta potência

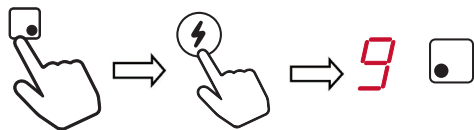
1 Toque no botão de seleção da zona de aquecimento que deseja reforçar, e um indicador junto à tecla piscará.

2 Toque no botão Reforço, e a zona de aquecimento começará a funcionar em modo Reforço. O visor de potência mostrará "P" para indicar que a zona está em reforço.



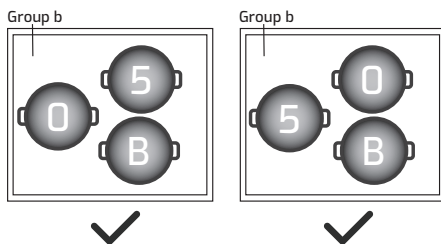
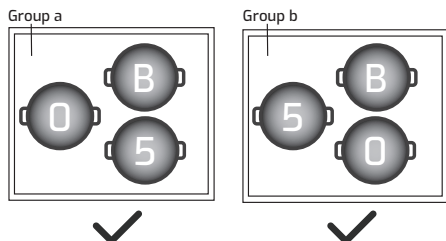
3 A potência do Reforço durará 5 minutos, e então a zona voltará ao nível de potência que estava definido antes do reforço.

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

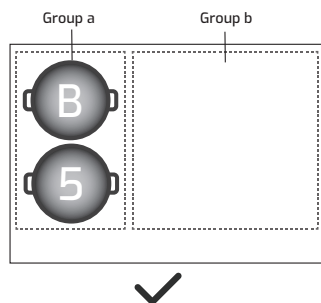
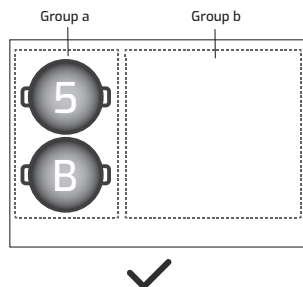


Restrições à utilização do Reforço

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



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



Bloquear os controlos

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

Para bloquear os controlos

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

Para desbloquear os controlos

- 1 Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
- 2 Toque e segure o controlo de bloqueio de teclas por



algum tempo.



3 Agora pode começar a usar a sua placa de indução.

Nota:



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

Proteções do dispositivo

Proteção contra sobreaquecimento

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

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

Proteção contra derrame excessivo

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

Deteção de pequenos artigos

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

O ventilador continuará a arrefecer a placa de indução por mais 1 minuto.

Proteção de desligamento automático

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

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

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

Nota:

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

Usar o temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

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

Pode definir o temporizador para até 99 minutos.

Usando o temporizador como um contador de minutos

30

1 Certifique-se de que a placa está ligada.



Nota:

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

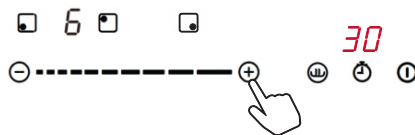
2 Toque no controlo do temporizador, o indicador do controlador começará a piscar e surgirá o número "30" no visor do temporizador.

3 Defina a hora tocando no controlo deslizante.

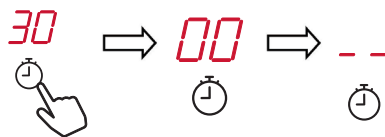
Sugestão: Toque nos dois lados do controlo do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.

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

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



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





36

5 Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente começará imediatamente.



O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos.

--



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

Configurar o temporizador para desligar uma zona de cocção

As zonas de cocção definidas para esta funcionalidade vão:

6.



1 Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento para a qual deseja definir o temporizador.

30



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

3 Definir o tempo tocando no controlo "+" ou "-".

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

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

30



00



36



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

9.



Nota:

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

H



6 Quando o tempo de cozedura

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

Nota:

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

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

1 Se usar esta função em mais de uma zona de aquecimento, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais curto.

(por exemplo, se a zona 1 está definida para 2 minutos e a zona 2 está definida para 5 minutos, o indicador do temporizador mostra "2".)

Nota:

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

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

6.



3*



03



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

H



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



Configuração de calor



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



Configuração de calor	Indicação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos- derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente- fervura suave- aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- reaquecimento- fervura rápida- cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- saltar- cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none">- refogar (stir-fry)- selar- levar a sopa à fervura- ferver água



Instalação



Risco de choque elétrico!

Nota:

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

Perigo de corte!

Nota:

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

Precauções

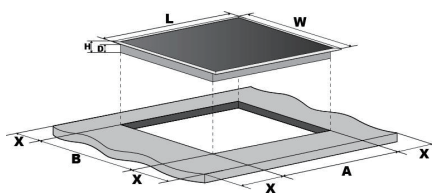
- 1 A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue essa operação sozinho.
- 2 A placa não será instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, máquina de lavar ou secador de roupa,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

Seleção do equipamento de instalação

Recorte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para fins de instalação e uso, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm em redor do orifício.

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

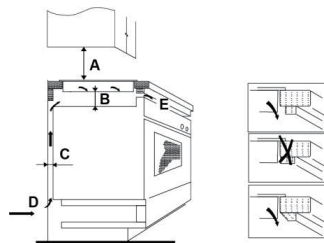


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)
590	520	60	56

A(mm)	B(mm)	X(mm)
560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

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

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



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



Antes da instalação



Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada e que nenhum elemento estrutural interfere nos requisitos de espaço;
- a superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor;
- se a placa for instalada por cima de um forno que tenha um ventilador de refrigeração incorporado, a instalação deve cumprir todos os requisitos de espaço livre e as normas e regulamentos aplicáveis;
- um interruptor-seccionador adequado que permita a desconexão total da rede elétrica está incorporado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos de cablagem locais;

O interruptor-seccionador deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de cablagem locais permitirem esta variação dos requisitos);

- o interruptor-seccionador será de fácil acesso ao cliente com a placa instalada;
- consulta as autoridades locais de construção e regulamentos se tiver dúvidas sobre a instalação;
- usa acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes em redor do fogão.

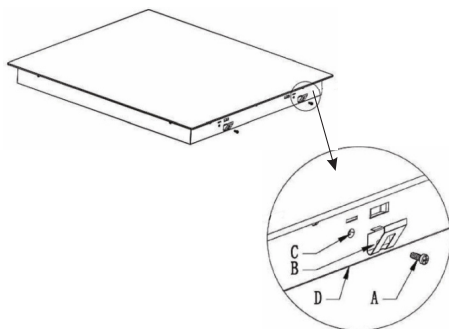
Montagem

Antes de localizar os suportes de fixação

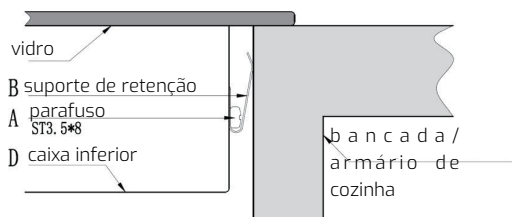
A unidade deve ser colocada numa superfície estável e lisa. Não aplique força sobre os controlos que saem da placa.

Ajustar a posição dos suportes

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



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Furo do parafuso	Caixa inferior



Quando tiver instalado a placa, certifique-se de que

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



Ligar a placa à rede elétrica

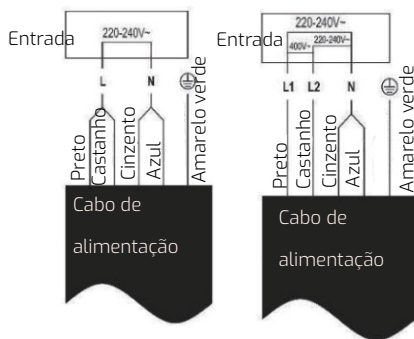
Note:

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

Note:

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

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



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

<i>O quê?</i>	<i>Como?</i>	<i>Importante!</i>
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou salpicos de produtos não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Apague a placa e assegure-se de que o indicador de calor residual ("H") não se encontra visível. 2 Aplique um limpador de placa enquanto o vidro ainda está quente (mas não a queimar!) 3 Enxague e seque com um pano limpo ou toalha de papel. 4 Ligue a placa novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Quando a placa está apagada, a zona de cocção pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. - Esfregões robustos, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos / abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o produto de limpeza ou esfregão é adequado. - Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Derrames por ebulição, derretimentos e derrames açucarados quentes no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou raspador de lâmina adequado para placas de indução de vidro, mas cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Apague a placa e assegure-se de que o indicador de calor residual ("H") não se encontra visível. 2 Segure a lâmina ou o utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derrames para uma área fria da placa. 3 Limpe a sujidade ou derrames com um pano de prato ou toalha de papel. 4 Siga as etapas 2 a 4 para 'Sujidade diária no vidro' acima. 	<ul style="list-style-type: none"> - Remova as manchas deixadas por produtos derretidos e alimentos açucarados ou derrames o mais rápido possível. Se arrefecerem no vidro, estas podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. - Risco de corte: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina do raspador é afiada. Use-o com cuidado extremo e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
Derrames nos controlos de toque	<ol style="list-style-type: none"> 1 Apague a placa e assegure-se de que o indicador de calor residual ("H") não se encontra visível. 2 Absorva o derrame 3 Limpe a área de controlo de toque com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4 Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5 Ligue a placa novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> - A placa pode emitir um bip e desligar-se sozinha, e os controlos de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre os mesmos. Certifique-se de limpar a área de controlo de toque antes de ligar o fogão novamente.



Resolução de problemas



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



Exibição de falha e inspeção



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



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

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

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



Informação sobre o produto



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

		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				ICE 645C BK	
				IDY 641Y BK	
Tipo de placa:				Electric Hob	
Número de zonas e/ou áreas de cocção	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de cocção de indução e áreas de cocção, zonas de cocção radiante, placas sólidas)	Zonas de cocção por indução			X	
	Áreas de cocção por indução				
	zonas de cocção radiante placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cocção circulares: diâmetro da área de superfície útil por zona de cocção elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos	Esquerda traseira	Ø		16.0	cm
	Central traseira	Ø		-	cm
	Direita traseira	Ø		21.0	cm
	Esquerda central	Ø		-	cm
	Central central	Ø		-	cm
	Central direita	Ø		-	cm
	Frontal esquerda	Ø		21.0	cm
	Frontal central	Ø		-	cm
	Frontal direita	Ø		16.0	cm
Para zonas ou áreas de cocção não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cocção elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos	Esquerda traseira	C L		-	cm
	Central traseira	C L		-	cm
	Direita traseira	C L		-	cm
	Esquerda central	C L		-	cm
	Central central	C L		-	cm
	Central direita	C L		-	cm
	Frontal esquerda	C L		-	cm
	Frontal central	C L		-	cm
	Frontal direita	C L		-	cm
Consumo de energia para zona ou área de cocção calculada por kg	Esquerda traseira	CE cozinha elétrica		194.9	Wh/kg
	Central traseira	CE cozinha elétrica		-	Wh/kg
	Direita traseira	CE cozinha elétrica		202.5	Wh/kg
	Esquerda central	CE cozinha elétrica		-	Wh/kg
	Central central	CE cozinha elétrica		-	Wh/kg
	Central direita	CE cozinha elétrica		-	Wh/kg
	Frontal esquerda	CE cozinha elétrica		186.6	Wh/kg
	Frontal central	CE cozinha elétrica		-	Wh/kg
Frontal direita	CE cozinha elétrica		194.9	Wh/kg	
Consumo de energia para a placa calculado por kg		EC placa elétrica		194.7	Wh/kg

Padrão aplicado: EN 60350-2 Aparelhos elétricos domésticos de cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medição de desempenho



Dados técnicos



<i>Placa de cozinha</i>	<i>Cooking Zones</i>	<i>Supply Voltage</i>	<i>Installed Electric Power (W)</i>	<i>Product Size (L×W×H) (mm)</i>	<i>Built-in Dimensions A×B (mm)</i>
ICE 645C BK IDY 641Y BK	4 Zones	220-240 V, 50/60 Hz	6600 - 7400	590 X 520 X 60	560 ₊₅ X 490 ₊₅

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



CONTENTS

		Safety information	27
		Environmental protection	32
		<i>Energy-saving tips</i>	32
		<i>Disposal</i>	32
		Product Overview	33
		About Induction Cooking	34
		<i>Before using your new induction hob</i>	34
		<i>Using the touch controls</i>	34
		<i>Choosing the right cookware</i>	34
		<i>Pan dimensions</i>	34
		<i>Cooking guideline</i>	35
		Usage	36
		<i>Using your induction hob</i>	36
		<i>Using the Boost function</i>	37
		<i>Restrictions for using Boost</i>	37
		<i>Locking the controls</i>	38
		<i>Device protections</i>	38
		<i>Using the timer</i>	38
		<i>Using the timer as a minute minder</i>	38
		<i>Heat setting</i>	40
		Installation	41
		<i>Selection of installation equipment</i>	41
		<i>Before the installation</i>	41
		<i>Assembly</i>	42
		<i>Connecting the hob to the mains power supply</i>	42
		Care and Cleaning	43
		If something does not work	44
		<i>Failure display and inspection</i>	45
		Product Information	46
		Technical Data	47

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

Installation

Electrical shock hazard

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

Cut hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or

using this appliance.

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



Operation and maintenance



Electrical shock hazard

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

Health hazard

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

Hot surface hazard

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

Cut hazard

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



result in injury or cuts.



Important safety instructions



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



the Induction glass surface as this can scratch the glass.



- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

WARNING

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING

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

WARNING

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

WARNING

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



A steam cleaner is not to be used.



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

CAUTION

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

WARNING

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

WARNING

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



Environmental protection



Energy-saving tips

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

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

Disposal



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and

dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

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

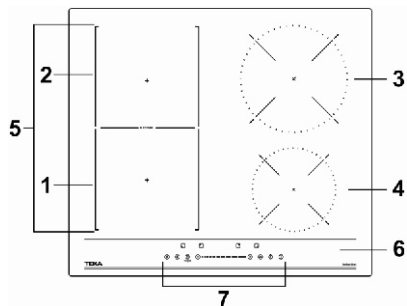
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.



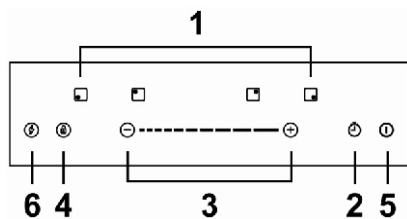
Product Overview



Top view



Control panel



ICE 645C BK / IDY 641Y BK	
1	2000W zone, boost to 2600W
2	1500W zone, boost to 1800W
3	2000W zone, boost to 2600W
4	1500W zone, boost to 1800W
5	Glass plate
6	Control panel

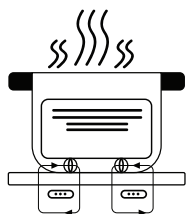
ICE 645C BK / IDY 641Y BK	
1	Heating zone indicator
2	Timer regulating key
3	Power level regulating key
4	Keylock/ Pause function
5	ON/OFF control
6	Boost function control



About Induction Cooking




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

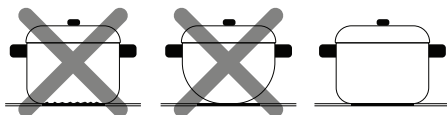


- If you do not have a magnet:

1 Put some water in the pan you want to check.

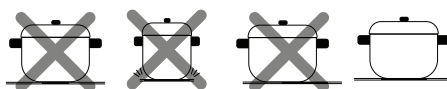
2 If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

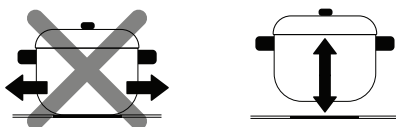


Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

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



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



Pan dimensions

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

Before using your new induction hob

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

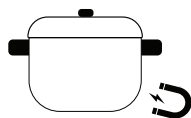
Using the touch controls

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



Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

suitable for induction.



The base diameter of induction cookware



Cooking zone	Minimum (mm)
1 - 3 (210 mm)	140
2 - 4 (160 mm)	100



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

Cooking guideline

Note:

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

Cooking tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

- 1 Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- 2 Heat up a heavy-based frying pan.
- 3 Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
- 4 Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how

cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.

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

For stir-frying

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



Usage



Using your induction hob

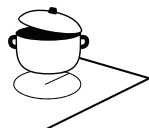
To start cooking

1 Touch the ON/OFF control.



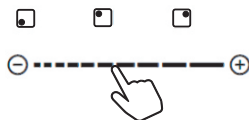
After power on, the buzzer beeps once, all displays show "—" or "—", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

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

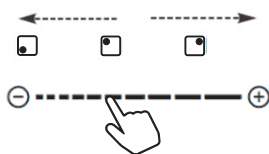


Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

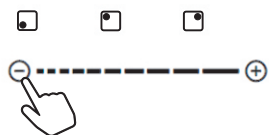
3 Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or the "+" or "-" control, or just touch any point of the "—".



or



or



- If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

- If slide along the "—", power will vary from level 1 to level 9.

If the display flashes — alternately with the heat setting

This means that:

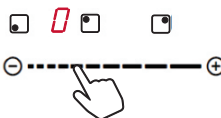
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

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

When you have finished cooking

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



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



and then




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


4 Beware of hot surfaces.



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

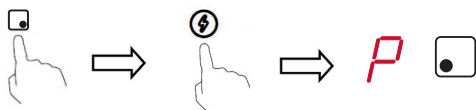
 further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

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

Using Boost to cook at high power

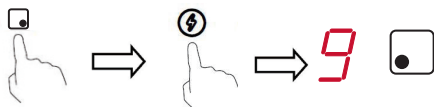
- 1 Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
- 2 Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



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

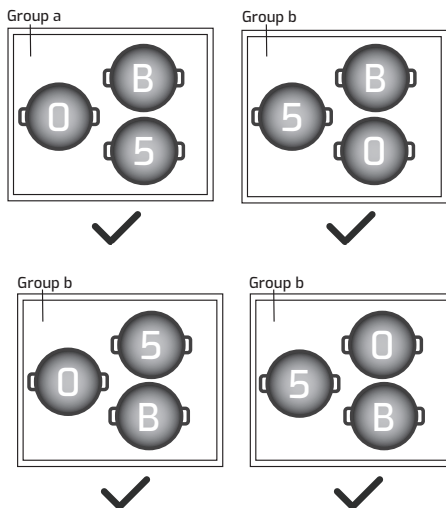


- 4 If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button (an indicator next to the key will flash), and then touch the Boost button. The heating zone will go back to the power level which was set before boost.

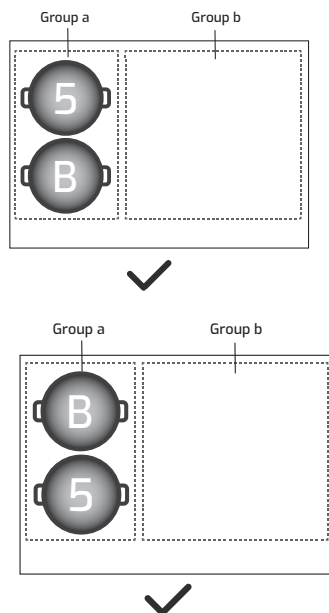


Restrictions for using Boost

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



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





Locking the controls



- You can lock the controls to prevent unintended use (for example, children accidentally turning the cooking zones on).



- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

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

To unlock the controls

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

Note:

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

Device protections

Over-temperature protection

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

Over-spillage protection

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

Detection of small articles

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

Auto shutdown protection

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

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

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

Note:

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

Using the timer

You can use the timer in two different ways:

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

You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

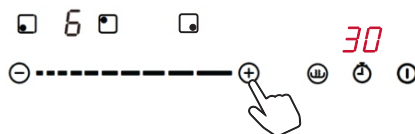
30

- 1 Make sure the cooktop is turned on.



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

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



- 3 Set the time by touching the slider control.

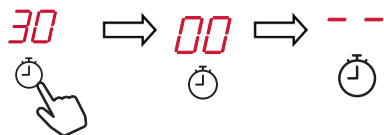
Hint: Touch the two sides of timer control once to decrease or increase by 1 minute.

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

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



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



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



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



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

Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:



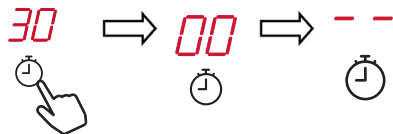
1 Touching the slider of the heating zone that you want to set the timer for.



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

3 Set the time by touching the "+" or "-" control. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0.

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



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



Note:

The red dot next to power level indicator will illuminate.



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

Note:

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

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

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

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

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

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



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



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



Heat setting



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



Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- delicate warming for small amounts of food- melting chocolate, butter, and foods that burn quickly- gentle simmering- slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- reheating- rapid simmering- cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- sautéing- cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">- stir-frying- searing- bringing soup to the boil- boiling water



Installation



Electrical shock hazard!

Note:

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

Cut hazard!

Note:

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

Cautions

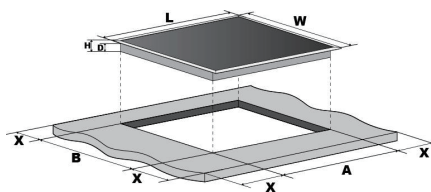
- 1 The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- 2 The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity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

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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



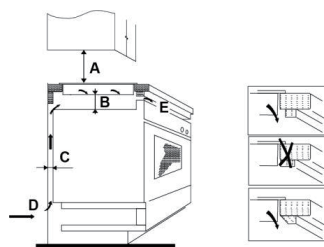
L(mm)	W(mm)	H(mm)
590	520	60

D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

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

Note:

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



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

Before the installation

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements;
- the work surface is made of a heat-resistant material;



- if the hob is installed above an oven which has a built-in cooling fan, the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations;
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations;

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active (phase) conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements);

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed;
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation;
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

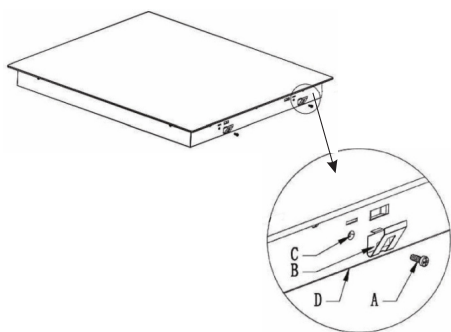
Assembly

Before locating the fixing brackets

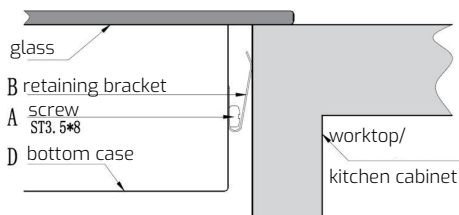
The unit should be placed on a stable, smooth surface. Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



When you have installed the hob, make sure that

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

Connecting the hob to the mains power supply

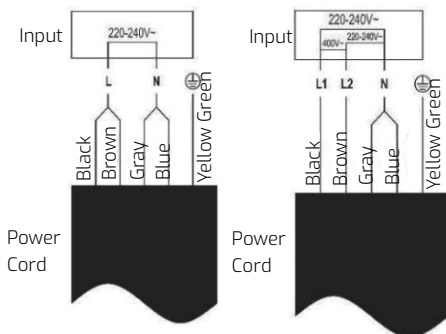
Note:

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

Note:

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

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



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



Care and Cleaning



What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Switch off the cooktop and make sure that the residual heat indicator ("H") is not displayed. 2 Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3 Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4 Switch the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> - When the cooktop is switched off, the cooking zone may still be hot! Take extreme care. - Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. - Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Switch off the cooktop and make sure that the residual heat indicator ("H") is not displayed. 2 Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3 Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4 Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> - Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. - Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1 Switch off the cooktop and make sure that the residual heat indicator ("H") is not displayed. 2 Soak up the spill 3 Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4 Wipe the area completely dry with a paper towel. 5 Switch the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> - The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.



If something does not work



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



Failure display and inspection



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



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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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




Product Information




Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				ICE 64SC BK	
Type of hob:				IDY 641Y BK	
Number of cooking zones and/or areas		zones		Electric Hob	
		areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones		X	
		Induction cooking areas			
		radiant cooking zones			
		solid plates			
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	16.0	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	21.0	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central right	Ø	-	cm
		Front left	Ø	21.0	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	16.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm
		Central left	L W	-	cm
		Central central	L W	-	cm
		Central right	L W	-	cm
		Front left	L W	-	cm
		Front central	L W	-	cm
		Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Rear left	ECElectric cooking	194.9	Wh/kg
		Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
		Rear right	ECElectric cooking	202.5	Wh/kg
		Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
		Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
		Central right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
		Front left	ECElectric cooking	186.6	Wh/kg
		Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
		Front right	ECElectric cooking	194.9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			ECElectric hob	194.7	Wh/kg

Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance



Technical Data



<i>Cooking Hob</i>	<i>Cooking Zones</i>	<i>Supply Voltage</i>	<i>Installed Electric Power (W)</i>	<i>Product Size (L×W×H) (mm)</i>	<i>Built-in Dimensions A×B (mm)</i>
ICE 64SC BK IDY 64TY BK	4 Zones	220-240 V, 50/-60 Hz	6600 - 7400	590 X 520 X 60	560 ₊₅ X 490 ₊₅

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

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
France Teka France	30 rue Maubec 33000	Bordeaux	+ 05 57 80 60 03
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Raupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Kuchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/4 7, 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 Kuchentechnik Perú S.A.	Av. El Palo 670 local A 201, CC El palo, 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 Ilhava, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Kuchentechnik 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/OOO "Теха Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Caja,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic. A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapi Kredi Blokleri Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str..2nd floor.4th entrance	03150 Kyiv	+380444 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 Kuchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh		+84 854 160 646



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



teka.com

P30071R00