



TEKA

User Manual

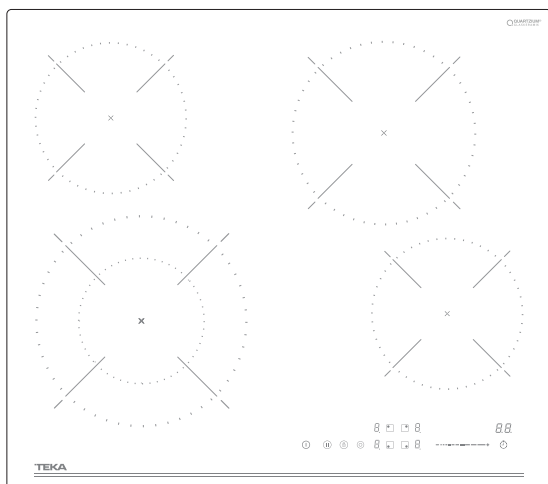
TBC 64120 TCS BK

EN ES PT

www.teka.com

EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL.....	3
ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL.....	13
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DE PLACAS QUENTES DE CERÂMICA COM CONTROLO TÁTIL	23

Presentation/Presentación/Apresentação



Installation


Minimum distances

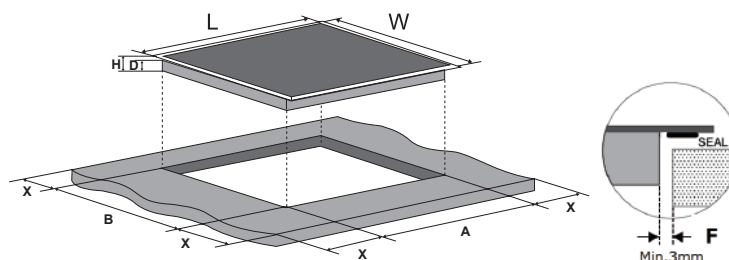
Installation

1. Selection of installation equipment

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


For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

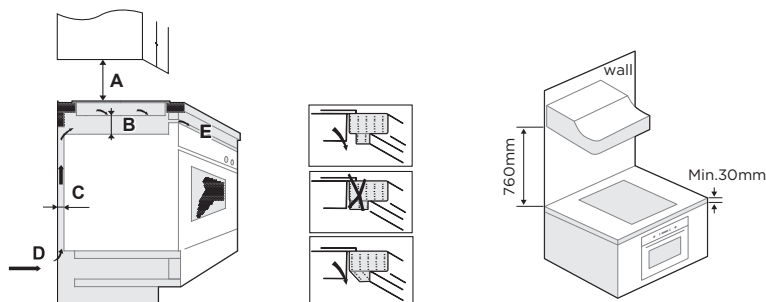
 Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 min

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

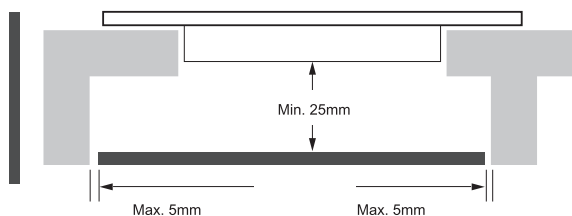
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



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

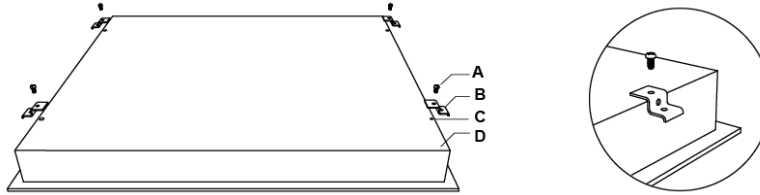
 Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling. The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

2. Before Locating the Fixing Brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob. Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

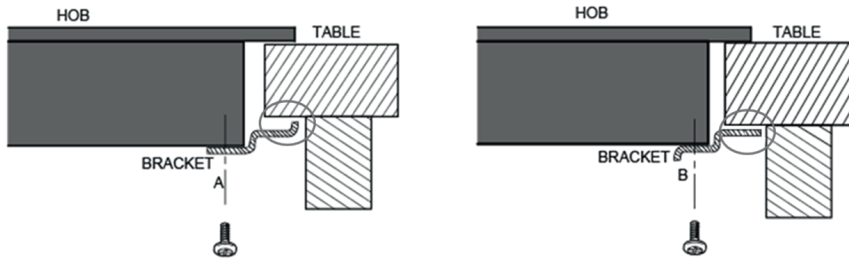
Installation

Minimum distances



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



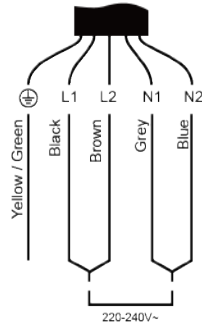
! Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

6. Cautions

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

7. Connecting the Hob to the Mains Power Supply

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.



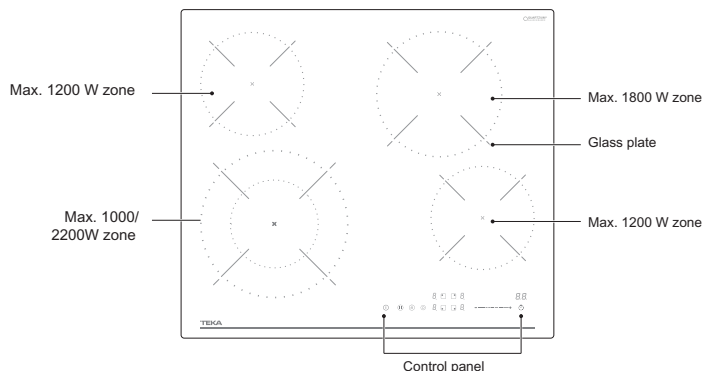
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

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

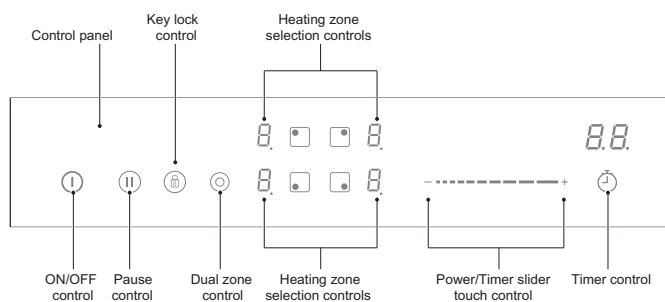
Control Panel

Product Introduction

1. Top View



2. Control Panel



All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

3. Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

4. Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

5. Before Using Your new Ceramic Hob

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

5. Technical Specification

Cooking Hob	TBC 64120 TCS BK
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5800-7000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X51
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

Safety warnings:

⚠ 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 present, as these may catch fire. Never try to extinguish a fire with water! in this event

disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

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

⚠ "If the mains cord is damaged, should be replaced by the manufacturer or its after sales service"

⚠ CAUTION: Use only cooktop protectors appropriately designed by the household manufacturer or the protectors already used in this appliance. The use of inappropriate protectors could cause accidents.

⚠ CAUTION: The cooking process must be supervised, A short cooking process must be continuously monitored.

Installation

⚠ Emplacement with cutlery drawer:

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

Electrical connection

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop

nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

The electrical connection will be via an all-pole circuit breaker or plug, whenever accessible, in accordance with the current and with a minimum 3 mm distance between contacts. This ensures disconnection in emergencies and allows stovetop cleaning.

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

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

Warning:

⚠ The electrical connection must be properly grounded, following current regulations, otherwise the stovetop may malfunction.

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



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

Recommendation for the good use of VT hot plates

- Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- Pans with a smaller diameter than the shown heating area are not recommended.
- Do not slide pots and pans over the glass as they may scratch it. Although the glass can withstand knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- To prevent damage to the ceramic glass induction surface, try not to slide the pots and pans over the glass, and keep the bottoms of the vessels clean and in good condition.

⚠ Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass as while the surface is hot these could damage it.

Energy-Saving Tips

- Always use the correct lid for each pot. Cooking without a lid requires four times more energy.
- Use pots with flat bases. Non-flat bases require more energy.
- The diameter of the pot base must match the size of the cooking zone. A diameter that is too small in relation to the cooking zone can waste energy. Caution: Pot manufacturers usually indicate the top diameter of the pan, which is generally larger than the diameter of the pot base.
- Use a small pot for small amounts. A large, underfilled pot requires a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy and retains all the vitamins and minerals in the vegetables.
- Return to a lower cooking position.
- Use the residual heat of the hob. When using the hob, stop cooking for long periods of time. Turn off the hob 5-10 minutes before the end of cooking.

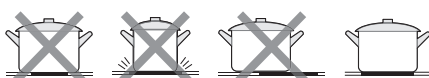
Instructions

Choosing the Right Cookware

- 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. Always centre your pan on the cooking zone.



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



How to use

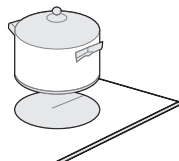
1. Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode. Touch the ON/OFF control, all the indicators show “.”.

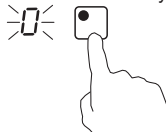


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

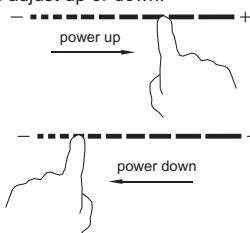


Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash “0”.



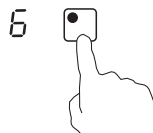
Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic 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.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



2. Finish Cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.



Turn the cooking zone off by touching the slider to “.”. Make sure the display shows “0”.



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF ① control.



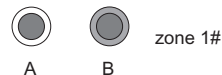
Beware of hot Surfaces

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



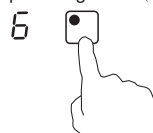
3. Using the Treble Zone Function

- The function only work in 3# cooking zone.
- The treble cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) or (C) at once.



a) Activate the Double zone

Press the heating zone selection control of the double loop heating zone (e.g. power level is 6).



When the power level indicator flash, then press “0”.



After 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows “6” and “=” alternately.



b) Deactivate the Double zone

Press the heating zone selection control of the double loop heating zone when the hob level flashes, then press “0”, the double loop function will be cancelled, and power level returns to “6”.

NOTE:

- The double loop is available only in 3# cooking zone.
- You can select the function from level 1 to level 9.
- You can active the Dual or Treble zone only when the 3# cooking zone is selected.

4. Pause function

1. When the cooking zones are running, short press the “⏸” Control, the display will flash “||” and stop heating. Short press “⏸” again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.



5. Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the lock control The timer indicator will show “Lo”

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ①, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

6. Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

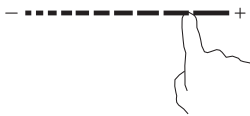
NOTE:

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

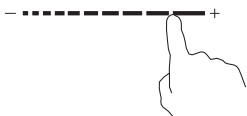
Touch the timer control, the timer indicator will show "10"; And the "0" will flash;



Adjust the timer setting by touch the slider control. You can modify the time from 0 to Note: It will be automatically confirmed if there is no operation within 5S;



Touch the timer control again, the "1" will flash; Adjust the timer setting by touch the slider control and modify the time from 0 to 9; Note: It will be automatically confirmed if there is no operation within 5S;



Touch the timer control again, the time will be set and begin to count down immediately. The display will show the remaining time;

- Note: It will be automatically confirmed if there is no operation within 5S;



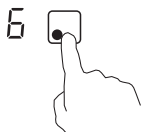
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



b) Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

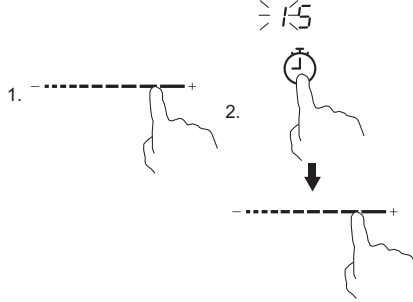
Touching the heating zone selection control.



Touch the timer control, the timer indicator show "10", and the "0" will flash;



Adjust the timer setting by touch the slider control. And modify the time from 0 to 9.



To cancel the time, adjust the time to "00" according to the above steps.



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.



c) Setting the Timer to Turn one Cooking Zone Off

Set one zone

If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE:

- The red dot next to power level indicator will flash.



(set to 15 minutes)



(set to 5 minutes)

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



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



NOTE:

- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

7. Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

8. Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

9. Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

1. Simmering, cooking rice

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

2. Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

3. For stir-frying

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

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1-2	<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

Cleaning and Maintenance

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 the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil overs, 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 the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<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 the power of the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<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.

Troubleshooting

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

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Cleaning and Maintenance'.
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.

Failure Code Occur During Customer Using & Solution;

1. The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.
2. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

Disposal And Recycling

Important Instructions for Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device

must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.).

Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

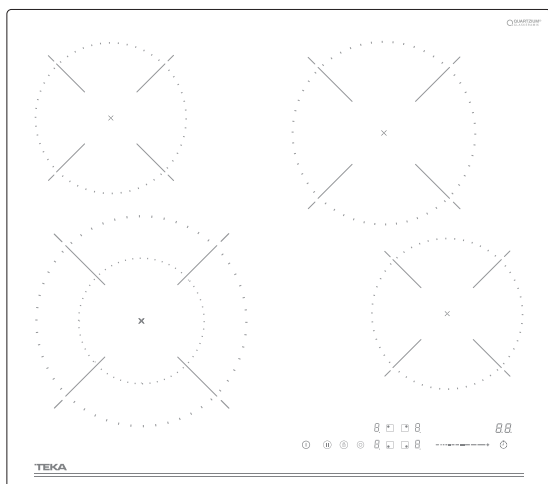


	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	TBC 64120 TCS BK	
Type of hob	/	Built-in ceramic hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	4 cooking zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	/	Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	∅	Zone1: 23,0 Zone2: 16,5 Zone3: 20,0 Zone4: 16,5	cm
For non-circular cooking zones or areas; length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L W	---	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	ECelectric cooking	Zone1: 181,2 Zone2: 174,9 Zone3: 176,5 Zone4: 190,8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECelectric hob	180,9	Wh/kg

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

Presentación



Instalación


Distancias mínimas

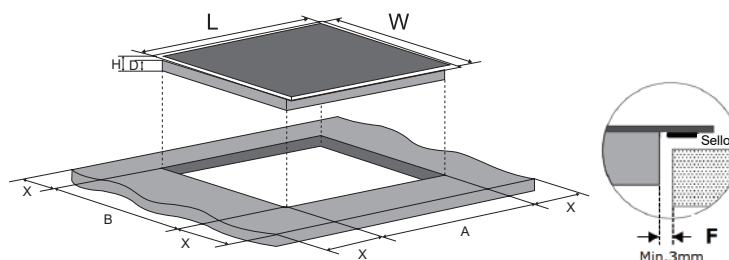
Instalación

1. Selección de equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las dimensiones mostradas en el dibujo.


Para fines de instalación y uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea al menos de 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor y aislante (la madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben usarse como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones significativas causadas por la radiación térmica de la placa caliente. Como se muestra a continuación:

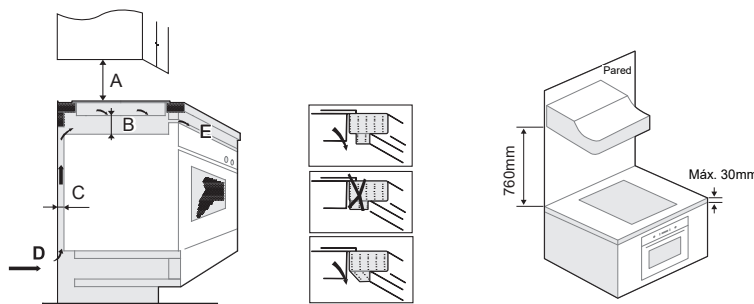
 Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocción y las superficies internas de la placa debe ser de al menos 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 min

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de cocción por inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de cocción por inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación.

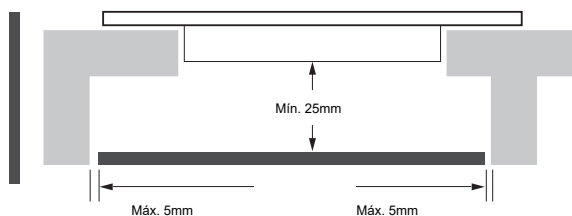
 Nota: La distancia de seguridad entre la placa caliente y el armario sobre la placa caliente debe ser de al menos 760 mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

ADVERTENCIA: Asegurar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 25 mm desde la parte inferior de la placa. Siga los requisitos a continuación.



 Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la placa cuando coloque la placa en su posición.

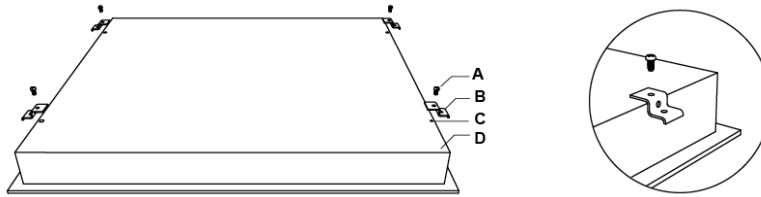
 • Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera al mueble, debe resistir a una temperatura no inferior a 150 C, para evitar que se despegue el revestimiento.
• La pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben resistir una temperatura de 90 C.

2. Antes de Colocar las Abrazaderas de Fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa. Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando cuatro abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación.

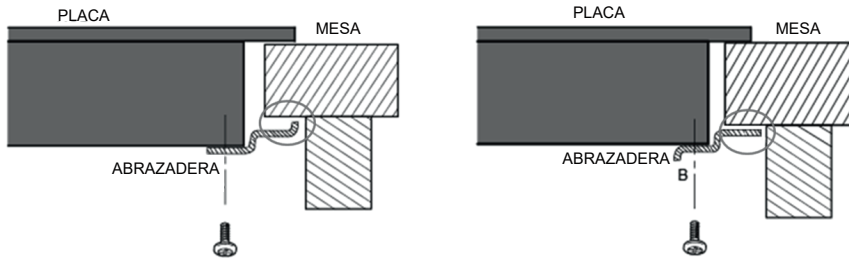
Instalación

Distancias mínimas



A	B	C	D
tornillo	Abrazadera	Agujero del tornillo	base

Configure la posición de la abrazadera para adaptarse a diferentes grosores de placa.



! En ningún caso, las abrazaderas pueden tocar las superficies internas de la placa después de la instalación (ver imagen).

6. Precauciones

La placa de cocción vitrocerámica debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación por sí mismo.

La placa de cocción vitrocerámica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.

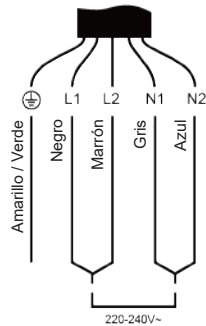
La placa de cocción vitrocerámica debe instalarse de manera que se garantice una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.

La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deben resistir el calor.

Para evitar cualquier daño, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

No se debe utilizar un limpiador de vapor.

7. Conexión de la Placa de Cocción a la Fuente de Alimentación Principal



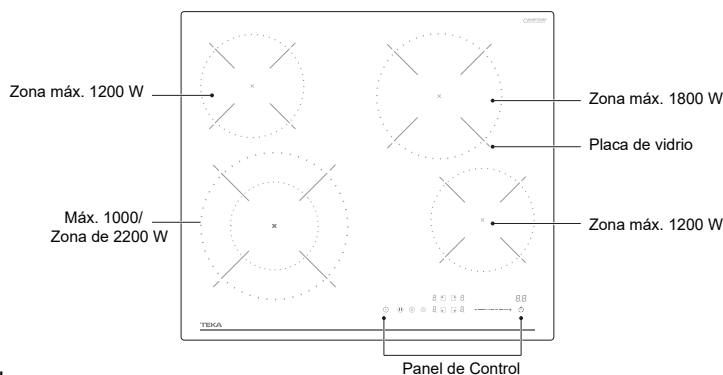
- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe hacerlo un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la fuente de alimentación principal, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las regulaciones de seguridad.
- El cable no debe ser doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado regularmente y solo reemplazado por una persona debidamente calificada.

! La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no son accesibles después de la instalación.

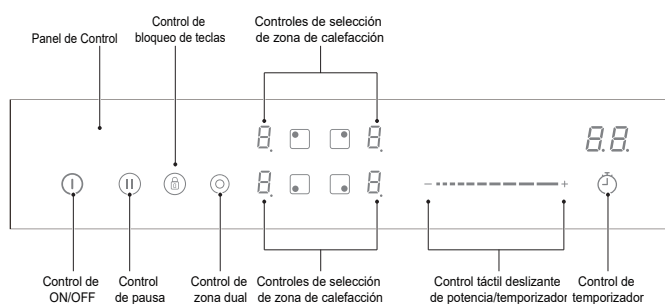
Panel de Control

Introducción del Producto

1. Vista superior



2. Panel de control



! Todas las imágenes en este manual son solo con fines explicativos. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración en el dibujo estará sujeta al objeto real

3. Información del Producto

La placa de cocción vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes demandas culinarias debido al calentamiento por resistencia, control microinformático y selección de múltiples potencias, realmente la elección óptima para las familias modernas.

La placa de cocción vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y confiable, haciendo que su vida sea cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente del placer de la vida.

4. Principio de Funcionamiento

Esta placa de cocción vitrocerámica emplea directamente el calentamiento por resistencia y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los controles táctiles.


5. Antes de Usar su Nueva Placa de Cocción Vitrocerámica


- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección de 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que pueda estar en su placa de cocción vitrocerámica.

5. Especificación técnica

Placa de Cocción	TBC 64120 TCS BK
Zonas de Cocción	4 Zonas
Tensión de Alimentación	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia eléctrica instalada	5800-7000W
Tamaño del producto L*W*H(mm)	590X520X51
Dimensiones de empotramiento A*B (mm)	560X480


Advertencias de seguridad:


 Si el vidrio cerámico se rompe o agrieta, desenchufe inmediatamente la placa para evitar descargas eléctricas.


 Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo (no integrado en el aparato) o un sistema de control remoto

 No limpie este dispositivo con vapor.


 El dispositivo 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 placa a menos que estén supervisados permanentemente.


 Este dispositivo solo puede ser utilizado por niños de 8 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o aquellos que carecen de experiencia y conocimiento, ÚNICAMENTE cuando estén supervisados o si se les ha dado instrucciones adecuadas sobre el uso del dispositivo y entienden los peligros que implica su uso. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños no supervisados.


 No limpie este dispositivo con vapor.


 Precaución. Es peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente, ya que estos pueden incendiarse. ¡Nunca intente apagar un fuego con agua!

En este caso, desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.


 No guarde ningún objeto en las zonas de cocción de la placa. Prevenir un posible peligro de incendio.

 "Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio postventa"

 **PRECAUCIÓN:** Utilice solo protectores para la placa diseñados adecuadamente por el fabricante del hogar o los protectores ya utilizados en este aparato. El uso de protectores inapropiados podría causar accidentes.

 **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado, Un proceso de cocción corto debe ser monitoreado continuamente.

Instalación

 **Emplazamiento con cajón de cubiertos:** Si desea instalar muebles o un cajón de cubertería debajo de la vitrocerámica, es necesario colocar una placa separadora entre ambos. De esta manera, se evita el contacto accidental con la superficie caliente de la carcasa del dispositivo. La placa debe colocarse 20 mm por debajo de la parte inferior de la placa.

Conexión eléctrica


Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la frecuencia coincidan con los especificados en la placa de identificación de la placa, que se encuentra en


su parte inferior, así como en la Hoja de Garantía o, en su caso, en la hoja de datos técnicas, la cual debe mantener junto con este manual durante toda la vida útil del producto.

La conexión eléctrica se realizará mediante un interruptor omnipolar o un enchufe, siempre que sea accesible, de conformidad con la normativa vigente y con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos. Esto garantiza la desconexión en situaciones de emergencia y permite la limpieza de la vitrocerámica.

Solo el servicio técnico oficial de TEKA puede manejar o reparar el aparato, incluyendo el reemplazo del cable de alimentación.

Asegúrese de que el cable de entrada no entre en contacto con la carcasa de la placa ni con la carcasa del horno, si está instalado en la misma unidad.

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

 Los picos de energía anormalmente altos pueden dañar el sistema de control (como ocurre con cualquier aparato eléctrico).



Mantenga el Certificado de Garantía o la hoja de datos técnicos junto con el manual de instrucciones durante toda la vida útil del producto. Estos documentos contienen información técnica importante.

Recomendación para el buen uso de las placas VT

- Utilice ollas o sartenes con fondos gruesos y completamente planos.
- No se recomiendan las ollas con un diámetro menor que el área de calentamiento mostrada.
- No deslice ollas y sartenes sobre el vidrio, ya que podrían rayarlo. Aunque el vidrio puede resistir golpes de ollas y sartenes grandes sin bordes afilados, trate de no golpearlo.
- Para evitar daños en la superficie de inducción de vidrio cerámico, trate de no deslizar las ollas y sartenes sobre el vidrio, y mantenga limpios y en buen estado los fondos de los recipientes.

⚠ Trate de no derramar azúcar o productos que contengan azúcar sobre el vidrio, ya que mientras la superficie esté caliente, esto podría dañarlo.

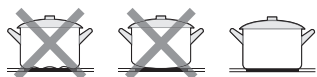
Consejos para Ahorrar Energía

- Siempre use la tapa correcta para cada olla. Cocinar sin tapa requiere cuatro veces más energía.
- Utilice ollas con bases planas. Las bases no planas requieren más energía.
- El diámetro de la base de la olla debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede generar un desperdicio de energía. Precaución: Los fabricantes de ollas suelen indicar el diámetro superior de la sartén, que generalmente es mayor que el diámetro de la base de la olla.
- Utilice una olla pequeña para cantidades pequeñas. Una olla grande y poco llena requiere mucha energía.
- Utilice una pequeña cantidad de agua al cocinar. Esto ahorra energía y conserva todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Vuelva a una posición de cocción más baja.
- Utilice el calor residual de la placa. Cuando utilice la placa, deje de cocinar durante largos períodos de tiempo. Apague la placa 5-10 minutos antes de que termine la cocción.

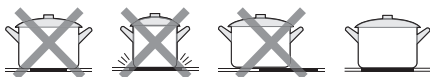
Instrucciones

Elección del Menaje Adecuado

- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



- Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se apoye plana sobre el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



- Siempre levante las sartenes de la vitrocerámica, no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.



Cómo utilizar

1. Comience a cocinar

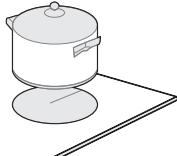
Después de encender, la señal acústica suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

Toque el control de ON/OFF, todos los indicadores muestran "-".

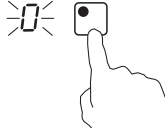


Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, el indicador junto a la tecla parpadeará "0".

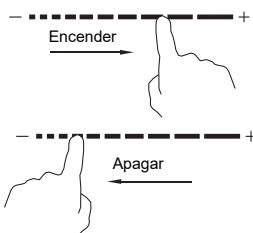


Seleccione un ajuste de calor tocando el control "-" o "+".

- Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá comenzar nuevamente en el paso 1.

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

- Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.



2. Terminar la Cocción

Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta llegar a "0" o tocando juntos los controles "-" y "+".



Apague la zona de cocción tocando el control deslizante hasta "-".

Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



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



Tenga cuidado con las superficies calientes



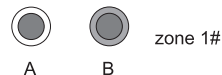
La letra "H" indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede utilizarse como una función de ahorro de energía: si desea calentar más ollas o sartenes, use la placa que aún está caliente.



3. Uso de la función de zona triple

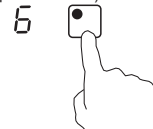
• La función solo funciona en la zona de cocción 3#.

• La zona de cocción de tres secciones tiene dos áreas de cocción: puede usar una sección central (A) de forma independiente o ambas secciones (B) o (C) a la vez.



a) Activar la Zona Doble

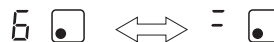
Presione el control de selección de zona de calentamiento de la doble zona de calentamiento en bucle (por ejemplo, el nivel de potencia es 6).



Cuando el indicador de nivel de potencia parpadee, presione "0".



Después de 5 segundos, el indicador deja de parpadear, la función de doble ciclo se activa, y el nivel de potencia muestra "6" y "-" alternativamente.



b) Desactivar la zona doble

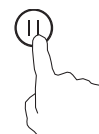
Presione el control de selección de zona de calentamiento de la zona de calentamiento de doble bucle cuando el nivel de la placa parpadee, luego presione "0", el doble bucle la función se cancelará y el nivel de potencia volverá a "6".

NOTA:

- El doble bucle solo está disponible en la zona de cocción 3#.
- Puede seleccionar la función desde el nivel 1 hasta el nivel 9.
- Puede activar la zona doble o triple solo cuando se selecciona la zona de cocción 3#.

4. Función de pausa

1. Cuando las zonas de cocción están en funcionamiento, presione brevemente el "II" Control, la pantalla parpadeará "||" y dejar de calentar. Pulse brevemente "II" de nuevo, los displays mostrarán la configuración original y las zonas de cocción seguirán calentando.



5. Bloqueo de los controles

• Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

• Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control de ON/OFF están desactivados.

Para bloquear los controles

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

Para desbloquear los controles

Toque y mantenga presionado el control de bloqueo durante un tiempo.



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF, siempre puede apagar la placa de cocción vitrocerámica con el ON/OFF control en caso de emergencia, pero primero debe desbloquear la placa en la siguiente operación.

6. Control del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:
 •Puede usarlo como recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se agote el tiempo establecido.
 •Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocción después de que se agote el tiempo establecido. El temporizador máximo es de 99 minutos.

a) Uso del temporizador como recordatorio de minutos

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción asegúrese de que la placa esté encendida.

NOTA:

• puede usar el recordatorio de minutos incluso si no está seleccionando ninguna zona de cocción.

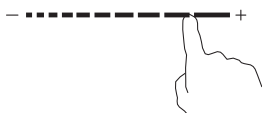
Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "10";

Y el "0" parpadeará;



Ajuste la configuración del temporizador tocando el control deslizante. Puede modificar el tiempo de 0 a 9;

Nota: Se confirmará automáticamente si no hay operación en 5S;



Toque nuevamente el control del temporizador, el "1" parpadeará;

Ajuste la configuración del temporizador tocando el control deslizante y modifique el tiempo de 0 a 9;

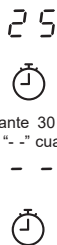
Nota: Se confirmará automáticamente si no hay operación en 5S;



Toque nuevamente el control del temporizador, el tiempo se establecerá y comenzará a contar inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante;

NOTA:

Se confirmará automáticamente si no hay operación en 5S;

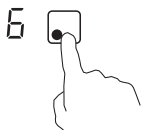


La alarma sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "-" cuando el tiempo de ajuste haya finalizado.

b) Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Configurar más zonas

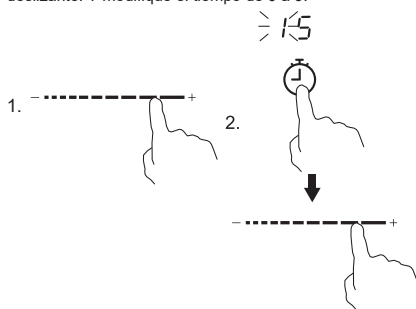
Touching the heating zone selection control, cuando el control de selección de la zona de calefacción.



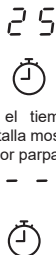
Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "10" y el "0" parpadeará;



Ajuste la configuración del temporizador tocando el control deslizante. Y modifique el tiempo de 0 a 9.



Para cancelar el tiempo, ajuste el tiempo a "00" según los pasos anteriores.



Cuando se establece el tiempo, comenzará a contar inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

c) Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Configure una zona

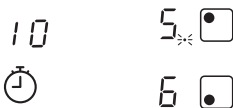
Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (por ejemplo, zona 1# con un tiempo de ajuste de 5 minutos, zona 2# con un tiempo de ajuste de 15 minutos, el indicador del temporizador mostrará "5".)

NOTA:

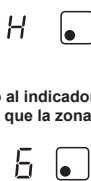
• El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.



Una vez que el temporizador de cuenta regresiva expire, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo temporizador mínimo y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



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



NOTA:

• El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

• Si desea cambiar el tiempo después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.

7. Protección contra Sobrecalentamiento

Un sensor está equipado con un sensor de temperatura que puede monitorizar la temperatura en su interior. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente.

8. Advertencia de Calor Residual

Cuando la vitrocerámica ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra " H " aparece para advertirle que se mantenga alejado de él.

9. Tiempos de Trabajo Predeterminados

Otra característica de seguridad de la vitrocerámica es el apagado automático. Esto ocurre cuando olvidas apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla a continuación:

Nivel de potencia	Temporizador de trabajo predeterminado (hora)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Directrices de Cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se incendiarán espontáneamente, lo que representa un grave riesgo de incendio.

Consejos de Cocción

- Cuando la comida hierva, reduzca la temperatura.
- Use una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar con una temperatura alta y reduzca la configuración cuando la comida esté caliente por completo.
- 1. Cocción a fuego lento, cocción de arroz
 - La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85°C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debería cocinar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
 - Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cocine adecuadamente en el tiempo recomendado.
- 2. Sellado de filete
 - Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:
 - Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
 - Calienta una sartén con base gruesa.
 - Unta ambos lados del filete con aceite. Vierte un poco de aceite en la sartén caliente y luego baja la carne sobre la sartén caliente.
 - Voltea el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de cómo lo quieras cocido. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presiona el filete para comprobar su punto de cocción: cuanto más firme se sienta, más cocido estará.
 - Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se vuelva tierno antes de servirlo.

- 3. Para saltar
 - Elija una wok con base plana compatible con inducción o una sartén grande.
 - Tenga todos los ingredientes y equipos listos. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varias tandas más pequeñas.
 - Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
 - Cocine primero la carne, resérvela y manténgala tibia.
 - Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la temperatura de la zona de cocción, vuelva a colocar la carne en la sartén y añada su salsa.
 - Revuelva suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calienten por completo.
 - Sirva inmediatamente.

Configuraciones de temperatura

Las configuraciones a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar los

Configuración de calor	Adecuación
1-2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • cocinar a fuego lento • calentamiento lento
3-4	• recalentamiento • hervir a fuego rápido • cocinar arroz
5-6	• panqueques
7-8	• saltear • cocinar pasta
9	• salteado • sellado • llevar la sopa a ebullición • hervir agua

Limpeza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la energía de la placa. 2. Aplique un limpiador de placas mientras el vidrio aún esté tibio (pero no caliente). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a encender la energía de la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¡Cuando la energía de la placa se apaga, no habrá indicación de 'superficie caliente' pero la zona de cocción puede estar caliente! ¡Tome precauciones extremas! • Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la placa: el vidrio puede mancharse.
Derrames, fundidos y derrames calientes y azucarados en el vidrio	<p>Retire estos inmediatamente con una espátula de pescado, cuchillo de paleta o raspador de cuchillas adecuado para placas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la energía de la placa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o papel absorbente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las manchas dejadas por alimentos derretidos, azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden resultar difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Riesgo de corte: cuando la tapa de seguridad está retraída, la hoja del raspador es extremadamente afilada. Úsela con extrema precaución y guárdela siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la energía de la placa. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 4. Limpie completamente el área con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la energía de la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar si hay líquido sobre ellos. Asegúrate de secar bien el área de control táctil antes de volver a encender la placa.

Solución de problemas

El funcionamiento de tu aparato puede provocar errores y malfuncionamientos. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o malfuncionamiento. Se recomienda leer detenidamente las tablas a continuación para ahorrar tiempo y dinero que podría costar llamar al centro de servicio.

Problem	Causas posibles	Qué hacer
La placa no se puede encender.	Sin alimentación.	Asegúrate de que la vitrocerámica esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Verifica si hay un corte de energía en tu hogar o área. Si has revisado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulta la sección 'Uso de tu vitrocerámica' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una fina película de agua sobre los controles o quizás esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados'. Consulte 'Limpeza y mantenimiento'.
Algunas sartenes hacen ruidos crepitantes o de clic.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un defecto.

Código de Error que Ocurre durante el Uso del Cliente y Solución;

1. La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede verificar la función de varios componentes sin desmontar la placa de la superficie de trabajo.
2. Código de error que ocurre durante el uso del cliente y solución;

Código de error	Problem	Solución
Sin Recuperación Automática		
E0	Error cero.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Reemplace la placa de alimentación.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica--circuito abierto.	Revise la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa vitrocerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica--circuito corto.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica.	
C1	Alta temperatura del sensor de la placa vitrocerámica.	Espere a que la temperatura de la placa vitrocerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E3	Fallo del sensor de temperatura del NTC--circuito abierto.	Reemplace la placa de alimentación.
E4	Fallo del sensor de temperatura del NTC--circuito corto.	
EL	La tensión de suministro está por debajo de la tensión nominal.	Por favor, inspeccione si la fuente de alimentación es normal.
EH	La tensión de suministro está por encima de la tensión nominal.	Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
EU	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.

Eliminación y reciclaje

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto desechado:

Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación para equipos eléctricos y electrónicos (RAEE).

equipo electrónico (WEEE).

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Dispositivo usado

debe ser devuelto al punto de recogida oficial para el reciclaje de dispositivos electrónicos y eléctricos. Para encontrar estos sistemas de recogida, por favor contacte a sus autoridades locales o al vendedor donde se adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y reciclaje de aparatos viejos. La disposición adecuada de aparatos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Cumplimiento con la normativa RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/EU). No contiene materiales dañinos y prohibidos especificados en la Directiva.

Información del paquete

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestras regulaciones nacionales del medio ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos u otros. Lívelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.

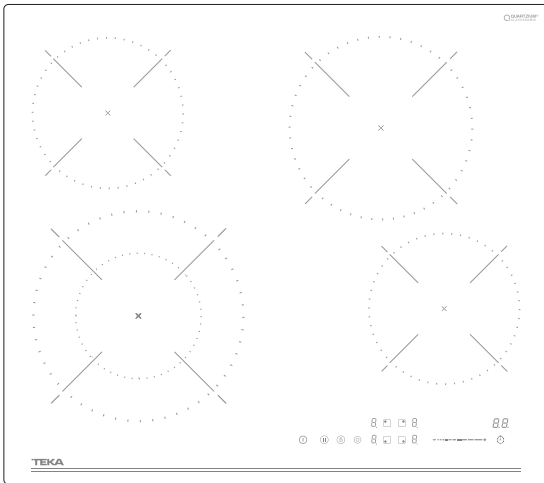


	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	/	TBC 64120 TCS BK	
Tipo de placa de cocción	/	Placa de cocción cerámica empotrada	
Número de zonas y/o áreas de cocción	/	4 zonas de cocción	
Tecnología de calefacción (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiante, placas sólidas)	/	Zonas de cocción radiante	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica	∅	Zona1: 23,0 Zona2: 16,5 Zona3: 20,0 Zona4: 16,5	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica	L W	---	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	Cocción eléctrica EC	Zona1: 181,2 Zona2: 174,9 Zona3: 176,5 Zona4: 190,8	Wh/kg
Consumo de energía para la placa de cocción calculado por kg	Placa de cocción eléctrica EC	180,9	Wh/kg

Datos determinados según la norma EN 60350-2 y el Reglamento de la Comisión (UE) N° 66/2014.

Si no hay ninguna operación después de encender la placa, la placa pasará automáticamente al modo de apagado después de 1 minuto y el consumo es de 0,5W en modo de apagado.

Apresentação



Instalação


Distâncias mínimas

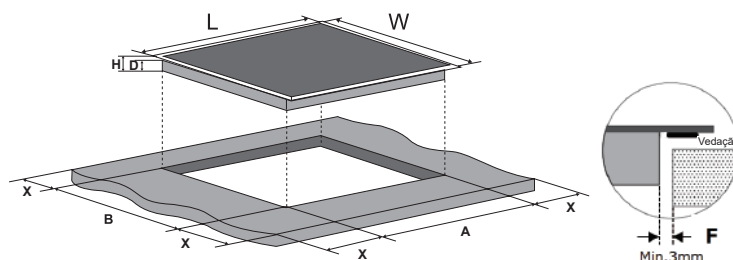
Instalação

1. Seleção de equipamento de instalação

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


Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm em torno do furo. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. Por favor, selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolante (A madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho, a menos que estejam impregnados) para evitar o choque elétrico e a deformação maior causada pela radiação de calor da placa quente. Conforme mostrado abaixo:

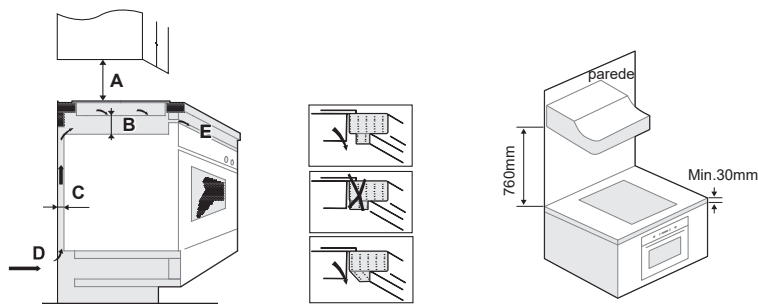
 Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies internas do tampo deve ser de pelo menos 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 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. Como mostrado abaixo.

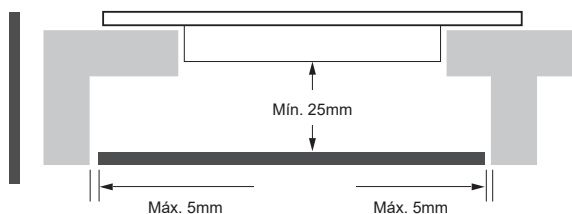
 Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário acima da placa deve ser de pelo menos 760 mm.




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

AVISO: Garantir Ventilação Suficiente

Certifique-se de que a placa de cerâmica está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar o toque acidental com a parte inferior superaquecida da placa, ou receber um choque elétrico inesperado durante o trabalho, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 25mm da parte inferior da placa. Siga os requisitos abaixo.



 Existem orifícios de ventilação ao redor da parte externa da placa. VOCÊ DEVE garantir que esses orifícios não estejam bloqueados pelo tampo quando posicionar a placa.

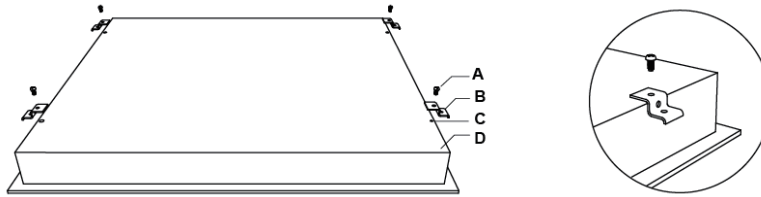
 • Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou de madeira ao mobiliário deve resistir a temperaturas não inferiores a 150°C, para evitar a descolagem do revestimento.
• A parede traseira, superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

2. Antes de Localizar os Suportes de Fixação

A unidade deve ser colocada numa superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos controles que se projetam do fogão. Fixe o fogão na superfície de trabalho parafusando quatro suportes na parte inferior do fogão (veja imagem) após a instalação.

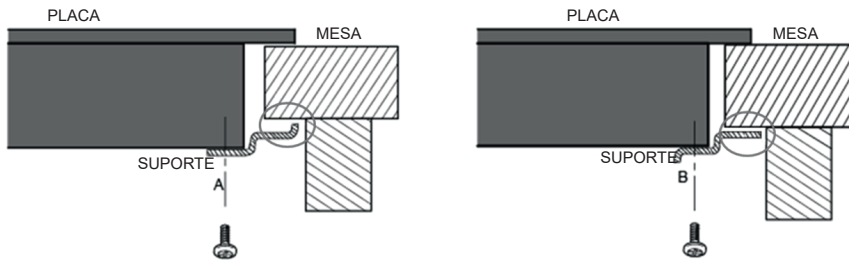
Instalação

Distâncias mínimas



A	B	C	D
parafuso	suporte	Furo do parafuso	base

Ajuste a posição do suporte para se adequar a diferentes espessuras de tampo de mesa.



! Em nenhuma circunstância, os suportes podem tocar nas superfícies internas do tampo de trabalho após a instalação (veja imagem).

6. Cuidados

O fogão de vitrocerâmica deve ser instalado por pessoal qualificado ou técnicos. Temos profissionais ao seu serviço. Por favor, nunca realize a operação por si mesmo.

A placa de fogão cerâmica não deve ser montada em equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.

A placa de fogão cerâmica deve ser instalada de forma a garantir uma melhor radiação de calor para aumentar a sua fiabilidade.

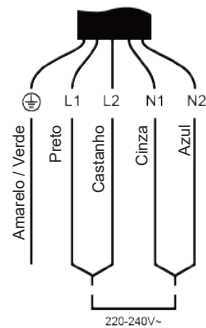
A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem suportar o calor.

Para evitar danos, a camada de isolamento e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

Não deve ser utilizado um limpador a vapor.

7. Ligação da Placa à Alimentação Principal

A alimentação elétrica deve ser conectada em conformidade com o padrão relevante, ou um disjuntor de circuito de pólo único. O método de conexão é mostrado abaixo.



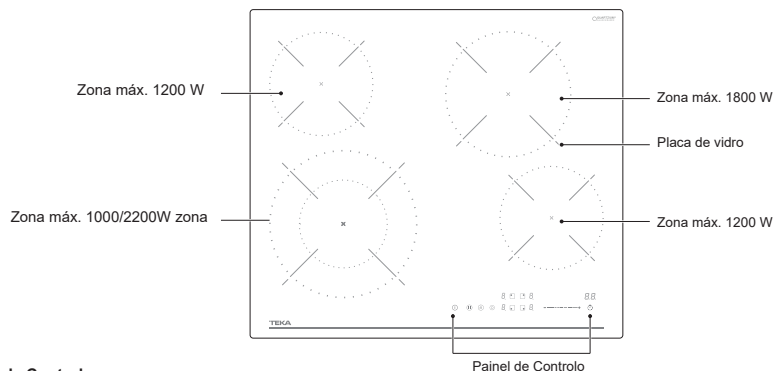
- Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um técnico pós-venda usando as ferramentas adequadas, para evitar acidentes.
- Se o eletrodoméstico estiver a ser ligado diretamente à alimentação principal, um disjuntor omni-polar deve ser instalado com um intervalo mínimo de 3mm entre os contactos.
- O instalador deve garantir que a ligação elétrica correta tenha sido feita e que esteja em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e apenas substituído por uma pessoa devidamente qualificada.

! A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

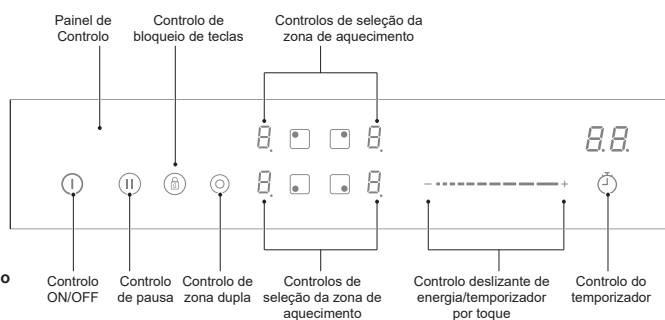
Painel de Controlo

Introdução do Produto

1. Vista Superior



2. Painel de Controlo



2. Painel de Controlo

Controlo ON/OFF Controlo de pausa Controlo de zona dupla Controlos de seleção da zona de aquecimento Controlo deslizante de energia/temporizador por toque Controlo do temporizador



Todas as imagens neste manual são apenas para fins de explicação. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração no desenho estará sujeita ao objeto real

3. Informação do Produto

A placa de fogão cerâmica com microcomputador pode atender a diferentes demandas culinárias devido ao aquecimento por fio de resistência, controlo microcomputadorizado e seleção de múltiplas potências, sendo realmente a escolha ideal para famílias modernas.

A placa de fogão cerâmica centra-se nos clientes e adota um design personalizado. A placa tem performances seguras e fiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente o prazer da vida.

4. Princípio de Funcionamento

Esta placa de fogão cerâmica emprega diretamente o aquecimento por fio de resistência e ajusta a potência de saída pelo controlo de potência com os controlos por toque.

5. Antes de Utilizar a sua Nova Placa de Fogão Cerâmica

- Leia este guia, prestando especial atenção à seção de 'Avisos de Segurança'.
- Remova qualquer película protetora que possa ainda estar na sua placa de fogão cerâmica.

5. Especificação Técnica

Placa de Fogão	TBC 64120 TCS BK
Zonas de Cozedura	4 Zonas
Tensão de Alimentação	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potência Elétrica Instalada	5800-7000W
Tamanho do Produto C*L*A(mm)	590X520X51
Dimensões de Instalação A*B (mm)	560X480

Avisos de Segurança:

⚠ Se o vidro cerâmico quebrar ou rachar, desligue imediatamente o fogão para evitar choques elétricos.

⚠ Este eletrodoméstico não foi projetado para funcionar com um temporizador externo (não integrado ao eletrodoméstico) ou um sistema de controle remoto separado.

⚠ Não limpe a vapor este dispositivo.

⚠ A O dispositivo e suas partes acessíveis podem aquecer durante a operação. Evite tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos devem ficar longe do fogão, a menos que estejam permanentemente supervisionadas.

⚠ A Este dispositivo só pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais prejudicadas, ou aqueles que não possuem experiência e conhecimento, **SOMENTE** quando supervisionados ou se receberam instruções adequadas sobre o uso do dispositivo e compreendem os perigos envolvidos em seu uso. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças não supervisionadas.

⚠ As crianças não devem brincar com o aparelho.

⚠ Uma Precaução. É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem estar presente, pois estes podem

pegar fogo. Nunca tente extinguir um incêndio com água! Neste caso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.

⚠ Não armazene nenhum objeto nas áreas de cozedura do fogão. Evite um possível risco de incêndio.

⚠ "Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço pós-venda"

⚠ **CUIDADO:** Use apenas protetores para cooktop projetados adequadamente pelo fabricante doméstico ou os protetores já utilizados neste aparelho. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.

⚠ **UM AVISO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado, Um processo de cozedura curto deve ser continuamente monitorado.

Instalação

⚠ Local com gaveta de talheres:

Se deseja instalar móveis ou uma gaveta de talheres sob o fogão, uma placa de separação deve ser colocada entre os dois. Assim, é evitado o contato acidental com a superfície quente da carcaça do aparelho.

A placa deve ser instalada a 20 mm abaixo da parte inferior do fogão.

Ligação elétrica

Antes de ligar o fogão à corrente, verifique se a voltagem e a frequência correspondem às especificadas na placa do fogão, que se encontra por

baixo do mesmo, e na Ficha de Garantia, ou se aplicável na ficha técnica, que deve manter juntamente com este manual ao longo da vida útil do produto.

A ligação elétrica será feita através de um disjuntor ou ficha de todos os polos, sempre que acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos. Isto garante a desconexão em situações de emergência e permite a limpeza do fogão.

Apenas o serviço técnico oficial da TEKA pode lidar ou reparar o eletrodoméstico, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Certifique-se de que o cabo de entrada não entra em contacto com a carcaça do fogão ou com a carcaça do forno, se estiver instalado na mesma unidade.

Aviso:

⚠ A ligação elétrica deve ser devidamente aterrada, seguindo as regulamentações atuais, caso contrário o fogão pode funcionar incorretamente.

⚠ Sobretensões de energia excepcionalmente altas podem danificar o sistema de controle (como com qualquer eletrodoméstico elétrico).



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

Recomendação para o bom uso das placas quentes VT

- Use panelas ou frigideiras com fundos grossos e completamente planos.
- Painelas com diâmetro menor do que a área de aquecimento mostrada não são recomendadas.
- Não deslize panelas sobre o vidro, pois podem riscá-lo. Embora o vidro possa resistir a impactos de panelas grandes sem bordas afiadas, tente não bater nele.
- Para evitar danos à superfície de indução de vidro cerâmico, tente não deslizar as panelas sobre o vidro e mantenha os fundos dos recipientes limpos e em boas condições.

⚠ Tente não derramar açúcar ou produtos contendo açúcar no vidro, pois enquanto a superfície estiver quente, isso poderá danificá-la.

Dicas de Economia de Energia

- Sempre use a tampa correta para cada panela. Cozinhar sem tampa requer quatro vezes mais energia.
- Use panelas com bases planas. Bases não planas requerem mais energia.
- O diâmetro da base da panela deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura. Um diâmetro muito pequeno em relação à zona de cozedura pode desperdiçar energia. Atenção: Os fabricantes de panelas geralmente indicam o diâmetro superior da panela, que geralmente é maior do que o diâmetro da base da panela.
- Use uma panela pequena para pequenas quantidades. Uma panela grande e subutilizada requer muita energia.
- Use uma pequena quantidade de água ao cozinhar. Isso economiza energia e mantém todas as vitaminas e minerais nos legumes.
- Retorne para uma posição de cozedura mais baixa.
- Use o calor residual da placa. Ao usar a placa, pare de cozinhar por longos períodos de tempo. Desligue a placa 5-10 minutos antes do final da cozedura.

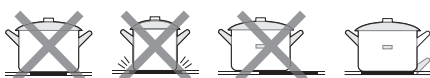
Instruções

Escolhendo as Panelas Certas

- Não use panelas com bordas irregulares ou base curva.



- Certifique-se de que a base da sua panela seja lisa, assente plana no vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cozedura. Centralize sempre a sua panela na zona de cozedura.



- Levante sempre as panelas da placa vitrocerâmica - não deslize, pois podem riscar o vidro.



Como usar

1. Comece a cozinhar

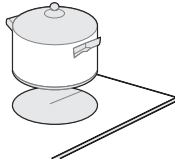
Após ligar, o sinal sonoro emite um bip, todos os indicadores acendem por 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa vitrocerâmica entrou no modo de espera.

Toque no controlo ON/OFF, todos os indicadores mostram "0".



Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que deseja utilizar.

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

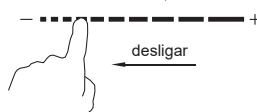
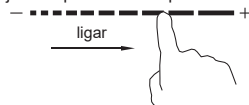


Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o indicador ao lado da tecla irá piscar "0".



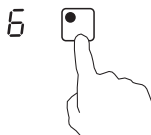
Selecione uma definição de calor tocando no controlo "0" ou "+".

- Se não escolher uma definição de calor dentro de 1 minuto, a placa vitrocerâmica desligar-se-á automaticamente. Terá de recomear no passo 1.
- Pode modificar a definição de calor a qualquer momento durante a cozedura.
- Ao manter pressionado qualquer um destes botões, o valor ajustará para cima ou para baixo.



2. Terminar a cozedura

Desligue a zona de cozedura rolando até "0" ou tocando simultaneamente nos controlos "-" e "+".



Desligue a zona de cozedura tocando no controlo deslizante para "0".

Certifique-se de que o visor mostra "0".



Desligue todo o cooktop tocando no controlo ON/OFF. ①



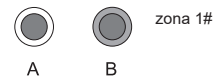
Cuidado com as superfícies quentes

⚠ O "H" mostrará qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície arrefecer para uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas, use a placa que ainda está quente.



3. Utilização da Função de Zona Tripla

- A função só funciona na zona de cozedura 3#.
- A zona de cozedura tripla tem duas áreas de cozedura que pode utilizar uma seção central e uma seção exterior. Pode utilizar a seção central (A) independentemente ou ambas as seções (B) ou (C) ao mesmo tempo.



a) Ativar a zona dupla

Pressione o controlo de seleção da zona de aquecimento da zona de aquecimento de duplo circuito (por exemplo, o nível de potência é 6).



Quando o indicador de nível de potência piscar, pressione "0".



Após 5 segundos, o indicador pára de piscar, a função de duplo circuito é ativada e o nível de potência mostra alternadamente "6" e "0".



b) Desativar a zona dupla

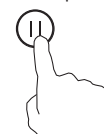
Pressione o controlo de seleção da zona de aquecimento da zona de aquecimento de duplo circuito quando o nível da placa piscar, em seguida, pressione "0", o circuito duplo será cancelado e o nível de potência retorna a "6".

NOTA:

- Você pode selecionar a função do nível 1 ao nível 9.
- Você pode ativar a zona dupla ou tripla apenas quando a zona de cozedura 3# estiver selecionada.

4. Função de pausa

1. Quando as zonas de cozedura estão em funcionamento, pressione brevemente o botão "II" Controle, o visor piscará "||" e parar de aquecer. Pressione brevemente "II" novamente, os visores mostram a configuração original e as zonas de cozedura continuam a aquecer.



5. Bloqueio dos Controlos

- Pode bloquear os controlos para evitar a utilização acidental (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo ON/OFF, ficam desativados.

Para bloquear os controlos

Toque no controlo de bloqueio (II) O indicador do temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear os controlos

Toque e mantenha pressionado o controlo de bloqueio (II) por um tempo.

⚠ Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados exceto o ON/OFF ①, pode sempre desligar a placa vitrocerâmica com o ON/OFF ① em caso de emergência, mas deve desbloquear a placa antes na próxima operação.

6. Controle do Temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Pode usá-lo como um temporizador de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
- Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido terminar.

O temporizador máximo é de 99 minutos.

a) Utilizando o Temporizador como um Lembrete de Minutos

Se não estiver selecionando nenhuma zona de cozedura Certifique-se de que o cooktop está ligado.

NOTA:

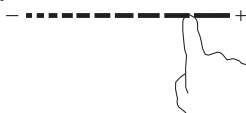
- **pode usar o lembrete de minutos mesmo que não esteja selecionando nenhuma zona de cozedura.**

Toque no controle do temporizador, o indicador do temporizador mostrará "10";

E o "0" irá piscar;



Ajuste a configuração do temporizador tocando no controle deslizante. Pode modificar o tempo de 0 a 9; Nota: Será confirmado automaticamente se não houver operação dentro de 5S;



Toque no controle do temporizador novamente, o "1" irá piscar;

Ajuste a configuração do temporizador tocando no controle deslizante e modifique o tempo de 0 a 9;

Nota: Será confirmado automaticamente se não houver operação dentro de 5S;



Toque no controle do temporizador novamente, o tempo será definido e começará a contar imediatamente. O visor mostrará o tempo restante;

NOTA:

Será automaticamente confirmado se não houver operação dentro de 5S;

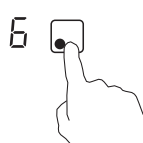


O buzzer emitirá um bip por 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará "- -" quando o tempo de configuração terminar.



b) Definir o Temporizador para Desligar Uma ou Mais zonas de cozedura Definir uma zona

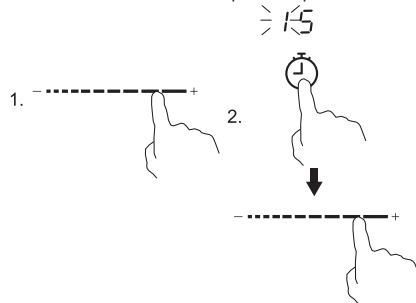
Tocando no controle de seleção da zona de aquecimento.



Toque no controle do temporizador, o indicador do temporizador mostrará "10" e o "0" piscará;



Ajuste a configuração do temporizador tocando no controle deslizante. E modifique o tempo de 0 a 9.



Para cancelar o tempo, ajuste o tempo para "00" de acordo com os passos acima.



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



c) Definir o Temporizador para Desligar uma zona de cozedura

Definir uma zona

Se mais de uma zona de aquecimento usar essa função, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais baixo. (por exemplo, zona 1# tempo de configuração de 5 minutos, zona 2# tempo de configuração de 15 minutos, o indicador do temporizador mostrará "5".)

NOTA:

- **O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência irá piscar.**

(definido para 15 minutos)

(definido para 5 minutos)



Uma vez que o temporizador de contagem decrescente expirar, a zona correspondente desligará. Em seguida, mostrará o novo temporizador mínimo e o ponto da zona correspondente piscará.



Quando o temporizador de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente desligará automaticamente.



NOTA:

- **O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência irá iluminar, indicando que a zona está selecionada.**



- **Se desejar alterar o tempo após o temporizador ser definido, terá de recomeçar a partir do passo 1.**

7. Proteção contra Sobreaquecimento

Um sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura dentro da placa vitrocerâmica. Quando uma temperatura excessiva é monitorizada, o fogão vitrocerâmico irá parar automaticamente.

8. Aviso de Calor Residual

Quando a placa estiver em funcionamento por algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para avisar para se afastar.

9. Tempos de Funcionamento Padrão

Outra característica de segurança da placa é o desligamento automático. Isso ocorre sempre que você se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos padrão de desligamento são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	Temporizador de trabalho padrão (hora)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Diretrizes de cozedura

! Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver usando o Impulso de potência. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura irão inflamar espontaneamente, o que representa um sério risco de incêndio.

Dicas de cozedura

- Quando a comida começar a ferver, reduza a configuração de temperatura.
- Usar uma tampa reduzirá os tempos de cozedura e economizará energia retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar em uma configuração alta e reduza a configuração quando a comida estiver aquecida.

1. Cozedura lento, cozedura de arroz

- O cozedura lento ocorre abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85°C, quando as bolhas estão apenas subindo ocasionalmente até a superfície do líquido de cozedura. É a chave para sopas deliciosas e ensopados macios, pois os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais a comida. Deve também cozinhar molhos à base de ovos e com espessantes de farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta do que a mais baixa para garantir que a comida seja cozinhada adequadamente no tempo recomendado.

2. Selar bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

- Deixe a carne à temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
- Aqueça uma frigideira de base pesada.
- Pincele ambos os lados do bife com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e depois baixe a carne na frigideira quente.
- Vire o bife apenas uma vez durante o cozedura. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura do bife e de como o quer cozido. Os tempos podem variar de cerca de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar o ponto de cozedura - quanto mais firme se sentir, mais 'bem passado' estará.
- Deixe o bife repousar num prato quente por alguns minutos para permitir que relaxe e fique tenro antes de servir.

3. Para saltar

- Escolha um wok com base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
- Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. Saltar deve ser rápido. Se estiver a cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções menores.
- Pré-aqueça a frigideira brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
- Cozinhe qualquer carne primeiro, reserve e mantenha quente.
- Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda crocantes, reduza a intensidade da zona de cozedura, devolva a carne à frigideira e adicione o molho.
- Mexa os ingredientes suavemente para garantir que aqueçam por completo.
- Sirva imediatamente.

Definições de Calor

As definições abaixo são apenas orientações. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo os seus utensílios de cozinha e a quantidade que está a cozinhar.

Experimente a placa de indução para encontrar as definições que melhor se adequam a si.

Definição de Calor	Adequação
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • aquecimento delicado para pequenas quantidades de comida • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • cozedura suave • aquecimento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • re-aquecimento • cozedura rápido • 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"> • salteado • selar • levar sopa ao ponto de ebulição • fervendo água

Limpeza e Manutenção

O quê?	Como?	Importante!
Sujeira diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derramamentos não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a energia do cooktop. 2. Aplique um limpador de cooktop enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!) 3. Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha. 4. Ligue a energia do cooktop novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a energia do cooktop é desligada, não haverá indicação de 'superfície quente', mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões de serviço pesado, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos podem riscar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o seu limpador ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos, derretimentos e derramamentos açucarados quentes no vidro	<p>Remova imediatamente com uma espátula de peixe, faca de paleta ou raspador de lâmina adequado para cooktops de vidro por indução, mas cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a energia do cooktop na parede. 2. Segure a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derramamento para uma área fria do cooktop. 3. Limpe a sujeira ou derramamento com um pano de prato ou papel toalha. 4. Siga os passos de 2 a 4 para 'Sujeira diária em vidro' acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova manchas deixadas por derretimentos, alimentos açucarados ou derramamentos o mais rápido possível. Se deixados para esfriar no vidro, podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro. • Risco de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina em um raspador é afiadíssima. Use com extrema cautela e sempre guarde em local seguro e fora do alcance de crianças.
Derramamentos nos controles de toque	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a energia do cooktop. 2. Absorva o derramamento. 3. Limpe a área de controle de toque com uma esponja limpa e úmida ou pano. 4. Limpe completamente a área com uma toalha de papel. 5. Ligue novamente a alimentação do D. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa de cozinha pode emitir um bip e desligar-se, e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controle sensível ao toque antes de ligar o cooktop novamente.

Resolução de problemas

A operação do seu eletrodoméstico pode levar a erros e mau funcionamento. As tabelas a seguir contêm possíveis causas e notas para resolver uma mensagem de erro ou mau funcionamento. Recomenda-se ler atentamente as tabelas abaixo para economizar tempo e dinheiro que podem ser gastos ao ligar para o centro de assistência.

O quê?	Possíveis causas	O que fazer
O cooktop não pode ser ligado.	Sem energia.	Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está conectada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há falta de energia em sua casa ou região. Se você verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controles sensíveis ao toque não respondem.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Consulte a seção 'Utilizando seu cooktop de cerâmica' para instruções.
Os controles sensíveis ao toque são difíceis de operar.	Pode haver uma leve película de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do dedo ao tocar nos controles.	Certifique-se de que a área de controle tátil está seca e use a ponta do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está a ser riscado.	Utensílios de cozinha com bordas ásperas. Utilização de esfregão abrasivo ou produtos de limpeza inadequados.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte 'Escolher os utensílios de cozinha certos'. Consulte 'Limpeza e Manutenção'.
Algumas painéis fazem ruídos crepitantes ou estaladiços.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes a vibrar de forma diferente).	Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.

Código de Falha Ocorre Durante a Utilização do Cliente e Solução;

1. A placa está equipada com uma função de autodiagnóstico. Com este teste, o técnico consegue verificar a função de vários componentes sem desmontar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.
2. Código de falha ocorre durante a utilização do cliente e solução;

Código de falha	Problem	Solução
Sem Auto-Recuperação		
E0	Erro zero.	Reinsira a conexão entre a placa de exibição e a placa de energia. Substitua a placa de energia.
E1	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica - circuito aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica - curto-circuito.	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica.	
C1	Alta temperatura do sensor da placa cerâmica.	Aguarde até que a temperatura da placa cerâmica retorne ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E3	Falha do sensor de temperatura do NTC - circuito aberto.	Substitua a placa de energia.
E4	Falha do sensor de temperatura do NTC - curto-circuito.	
EL	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Por favor, verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue após a fonte de alimentação estar normal.
EH	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	
EU	Erro de comunicação.	Reinsira a conexão entre a placa de exibição e a placa de energia. Substitua a placa de energia ou a placa de exibição.

Eliminação e Reciclagem

Instruções Importantes para o Ambiente

Cumprimento da Diretiva REEE e Eliminação do Produto Residual:

Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto apresenta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. Dispositivo usado deve ser devolvido ao ponto de recolha oficial para reciclagem de dispositivos elétricos eletrónicos. Para encontrar esses sistemas de recolha, entre em contacto com as autoridades locais ou o retalhista onde o produto foi adquirido. Cada casa desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de eletrodomésticos antigos. A eliminação adequada de eletrodomésticos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana.



Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais prejudiciais e proibidos especificados na Diretiva.

Informações sobre o pacote

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis de acordo com nossos Regulamentos Nacionais do Meio Ambiente. Não descarte os materiais de embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.



	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	/	TBC 64120 TCS BK	
Tipo de placa	/	Placa de vitrocerâmica embutida	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	/	4 zonas de cozedura	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e áreas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	/	Zonas de cozedura radiantes	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da área útil por zona de cozedura elétrica	∅	Zona1: 23,0 Zona2: 16,5 Zona3: 20,0 Zona4: 16,5	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da área útil por zona ou área de cozedura elétrica	L W	---	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg	Cozinha elétrica	Zona1: 181,2 Zona2: 174,9 Zona3: 176,5 Zona4: 190,8	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg	Placa elétrica	180,9	Wh/kg

Dados determinados de acordo com a norma EN 60350-2 e Regulamentos da Comissão (UE) n.º 66/2014.

Se não houver nenhuma operação após ligar a placa, a placa entrará automaticamente no modo de desligamento após 1 minuto e o consumo de energia é de 0,5W no modo de desligamento.

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 Magyarorszag 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 U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Kuchentechnik 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 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 "Teka Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapı Kredi 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	+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 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



www.teka.com
17072025

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