

**INSTALLATION INSTRUCTIONS AND  
USE AND MAINTENANCE RECOMMENDATIONS  
INDUCTION AND VITROCERAMIC HOBS**

**EINBAU-ANLEITUNG  
UND EMPFEHLUNGEN FÜR GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG  
INDUKTIONSKOCHFELD**

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION  
ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET MAINTENANCE  
PLANS DE TRAVAIL DE CUISSON PAR  
INDUCTION ET VITROCÉRAMIQUES**

**IRX 633 - IRS 633 - IRX 643 - IRS 643  
ITS 643 / GKST 60 i4 TREND SLIDER  
IQS 643 - IRS 843 - IRS 933 HS - IQS 633  
IRX 933 HS - IRS 943**



**teka**

# Contents / Inhalt / Table des matières

<b>GB</b>		<b>DE</b>	
<b>Introduction</b>	<b>Page 4</b>	<b>Allgemeines</b>	<b>4</b>
User Guide	11	Bedienungsanleitung	28
<b>Installation</b>	<b>13</b>	<b>Einbau</b>	<b>30</b>
Positioning the hobs	13	Einbauort	30
Fixing the hob	14	Verankerung	31
Connecting the electricity	14	Netzanschluss	32
<b>Technical information</b>	<b>16</b>	<b>Technische Angaben</b>	<b>33</b>
Dimensions and characteristics	16	Abmessungen und Eigenschaften	33
<b>Use and Maintenance</b>	<b>17</b>	<b>Bedienung und Pflege</b>	<b>34</b>
<b>Touch Control Panel</b>		<b>Sensorbedienung</b>	<b>34</b>
<b>User Instructions</b>	<b>17</b>	Topferkennung	36
Pan detector	19	Sperrung der Kochfeldsensoren	36
Blocking cooktop sensors	19	Stop-Funktion	37
Stop Function	19	Aktivierung der Funktion	37
Heat Sustainment Function	19	Warmhalte-Funktion	37
Power Function	20	Power-Funktion	37
Boil Control Function	20	Kochkontrolle-Funktion	37
Safety shut off	21	Sicherheitsabschaltung	38
Timer function	22	Zeitschaltuhr	39
Total Zone Function	22	Funktion Kombi-Zone	40
Overheating safety	22	Sicherheit bei Überhitzung	40
Power surges in the network	23	Überspannungen im Netz	40
Suggestions and recommendations	23	Hinweise und Empfehlungen	40
Cleaning and care	23	Reinigung und Pflege	41
Environmental considerations	25	Umweltangelegenheiten	43
<b>If something doesn't work</b>	<b>26</b>	<b>Störungsbehebung</b>	<b>44</b>

---

<b>Présentation</b>	<b>4</b>
Guide d'utilisation	46

---

<b>Installation</b>	<b>48</b>
Emplacement des plans de travail de cuisson	48
Ancrage du plan de travail de cuisson	49
Connexion électrique	50

---

<b>Information technique</b>	<b>51</b>
Dimensions et caractéristiques	51

---

<b>Utilisation et Maintenance</b>	<b>52</b>
<b>Instructions d'utilisation de la commande tactile</b>	<b>52</b>
Détection de récipients	54
Verrouillage des touches de la table de cuisson	54
Fonction Stop	55
Fonction Maintien de la chaleur	55
Fonction Power	55
Fonction Contrôle d'ébullition	55
Déconnexion de sécurité	56
Fonction minuterie	57
Fonction Zone totale	58
Sécurité face aux surchauffes	58
Surtensions sur la ligne	58
Suggestions et recommandations	58
Nettoyage et conservation	59
Considérations environnementales	60

---

<b>Si quelque chose ne fonctionne pas</b>	<b>62</b>
---	-----------

---

# Introduction / Allgemeines / Présentation

GB

## Notes about the cookware to be used with your induction hob.

The size of the base of the cookware to be used should be large enough to completely cover the cooking zone drawn on the glass.

Depending on the type of cookware (material and size), the induction zones may work with smaller cookware.

Please remember that in order to work, the induction elements need to be used with cookware that has a ferromagnetic base (material attracted by a magnet).

**Always use cookware with a flat, smooth base on the induction elements. Using cookware with a deformed, concave or curved base can lead to overheating that can damage the glass or the cookware.**

**Please take into account that the cookware that you use can greatly affect the how well the induction element works. You may find cookware on the market that, although marked as being suitable for induction hobs, does not work very well or is not easily recognised by the induction element due to the little amount or poor quality of the ferromagnetic material that the cookware has in its base.**

DE

## Hinweise zum Kochgeschirr

Der Boden des verwendeten Kochgeschirrs sollte die gesamte Fläche der auf der Glaskeramik gekennzeichneten Kochzone bedecken.

Dennoch kann ebenso Kochgeschirr kleineren Durchmessers verwendet werden, sofern Material und Größe des Geschirrs eine Magnetisierung erlauben.

Die Induktionszonen sind ausschließlich für Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden geeignet (magnetisierbares Material).

**Der Boden des Kochgeschirrs sollte glatt und vollkommen eben sein. Andernfalls können Geschirr und Glaskeramik durch Überhitzung beschädigt werden.**

**Die Leistung der Induktionskochzonen hängt wesentlich von der Art des verwendeten Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr für Induktionskochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet, jedoch**

**ist dies keine Garantie dafür, dass das Geschirr vom Kochfeld erkannt wird oder dass die Leistung der Kochzonen effektiv ausgenutzt werden kann. Ausschlaggebend sind hier in jedem Fall Qualität und Menge des im Boden des Geschirrs verarbeiteten ferromagnetischen Materials.**

FR

## Notes sur les récipients à utiliser sur votre plan de travail à induction.

Le récipient à employer doit avoir un fond dont la dimension de fond couvre complètement la zone de cuisson qui figure sur la vitre.

Selon le type de récipient (matériel et dimension), les zones à induction peuvent fonctionner avec des récipients plus petits.

Il convient de tenir compte que les plaques à induction nécessitent pour fonctionner des récipients à fond ferromagnétique (matériau attiré par un aimant).

**Sur les plaques à induction, utilisez toujours des récipients à fond plat et lisse. L'emploi de récipients à fond déformé, concave ou ondulé provoque des surchauffes qui peuvent endommager la vitre ou le propre récipient.**

**Il convient de tenir compte que le récipient que vous utilisez peut avoir une grande influence sur le rendement de toute plaque à induction. Il existe sur le marché des récipients qui, malgré le fait d'être signalé comme aptes pour l'induction, ont un rendement très faible ou des problèmes pour être reconnus par la plaque à induction, en raison de la légère quantité ou qualité du matériel ferromagnétique qu'a le fond du récipient.**



**GB Model IRS 633**

- 1** 2,300 / 3,200\* watt induction element
- 2** 1,700 / 2,500 and 2,500 / 3,700\* watt induction element
- 3** 1,400 / 1,800\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. **(H)**
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

**GB Model IRX 633**

- 1** 2,300 / 3,200\* watt induction element
- 2** 1,700 / 2,500 and 2,500 / 3,700\* watt induction element
- 3** 1,400 / 1,800\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. **(H)**
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

**DE Modell IRS 633**

- 1** Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200\* W
- 2** Induktionskochzone mit 1.700 / 2.500 und 2 500 / 3 700\*W
- 3** Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige **(H)**
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**DE Modell IRX 633**

- 1** Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200\* W
- 2** Induktionskochzone mit 1.700 / 2.500 und 2 500 / 3 700\*W
- 3** Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige **(H)**
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**FR Modèle IRS 633**

- 1** Plaque à induction de 2 300 / 3 200\* W
- 2** Plaque à induction de 1 700 / 2 500 et 2 500 / 3 700\* W.
- 3** Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. **(H)**
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.

**FR Modèle IRX 633**

- 1** Plaque à induction de 2 300 / 3 200\* W
- 2** Plaque à induction de 1 700 / 2 500 et 2 500 / 3 700\* W.
- 3** Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. **(H)**
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.



**GB Model IRS 643**

- 1 2,300 / 3,200\* watt induction element
- 2 1,850 / 2,500\* watt induction element
- 3 1,400 / 1,800\* watt induction element
- 4 1,850 / 2,500\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. **(H)**
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

**GB Model IRX 643**

- 1 2,300 / 3,200\* watt induction element
- 2 1,850 / 2,500\* watt induction element
- 3 1,400 / 1,800\* watt induction element
- 4 1,850 / 2,500\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. **(H)**
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

**DE Modell IRS 643**

- 1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200\* W
- 2 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- 3 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- 4 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige **(H)**
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**DE Modell IRX 643**

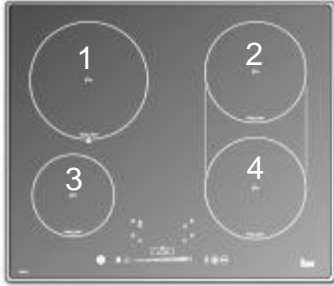
- 1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200\* W
- 2 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- 3 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- 4 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige **(H)**
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**FR Modèle IRS 643**

- 1 Plaque à induction de 2 300 / 3 200\* W
- 2 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- 3 Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- 4 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. **(H)**
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.

**FR Modèle IRX 643**

- 1 Plaque à induction de 2 300 / 3 200\* W
- 2 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- 3 Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- 4 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. **(H)**
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.



**GB Model ITS 643 / GKST 60 i4 TREND SLIDER**

- 1 2,300 / 3,200\* watt induction element
- 2 1,850 / 2,500\* watt induction element
- 3 1,400 / 1,800\* watt induction element
- 4 1,850 / 2,500\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

**GB Model IQS 643**

- 1 2,300 / 3,200\* watt induction element
- 2 1,850 / 2,500\* watt induction element
- 3 1,400 / 1,800\* watt induction element
- 4 1,850 / 2,500\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

**DE Model ITS 643 / GKST 60 i4 TREND SLIDER**

- 1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200\* W
- 2 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- 3 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- 4 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**DE Modell IQS 643**

- 1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200\* W
- 2 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- 3 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- 4 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**FR Model ITS 643 / GKST 60 i4 TREND SLIDER**

- 1 Plaque à induction de 2 300 / 3 200\* W
- 2 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- 3 Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- 4 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.

**FR Modèle IQS 643**

- 1 Plaque à induction de 2 300 / 3 200\* W
- 2 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- 3 Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- 4 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.



**GB Model IRX 933 HS**

- 1 2,300 / 3,200\* watt induction element
- 2 1,400 / 1,800\* watt induction element
- 3 1,700 / 2,500 and 2,500 / 3,700\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

**DE Modell IRX 933 HS**

- 1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200\* W
- 2 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- 3 Induktionskochzone mit 1.700 / 2.500 und 2 500 / 3 700\*W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**FR Modèle IRX 933 HS**

- 1 Plaque à induction de 2 300 / 3 200\* W
- 2 Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- 3 Plaque à induction de 1 700 / 2 500 et 2 500 / 3 700\* W.
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.

**GB Model IRS 843**

- 1 2,300 / 3,700\* watt induction element
- 2 1,400 / 1,800\* watt induction element
- 3 1,850 / 2,500\* watt induction element
- 4 1,850 / 2,500\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

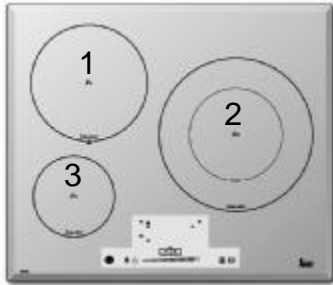
**DE Model IRS 843**

- 1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 700\* W
- 2 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- 3 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- 4 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**FR Model IRS 843**

- 1 Plaque à induction de 2 300 / 3 700\* W
- 2 Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- 3 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- 4 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.





**GB Model IQS 633**

- 1 2,300 / 3,200\* watt induction element
- 2 1,700 / 2,500 and 2,500 / 3,700\* watt induction element
- 3 1,400 / 1,800\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

**DE Modell IQS 633**

- 1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200\* W
- 2 Induktionskochzone mit 1.700 / 2.500 und 2 500 / 3 700\*W
- 3 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**FR Modèle IQS 633**

- 1 Plaque à induction de 2 300 / 3 200\* W
- 2 Plaque à induction de 1 700 / 2 500 et 2 500 / 3 700\* W.
- 3 Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.



**GB Model IRS 933 HS**

- 1 2,300 / 3,200\* watt induction element
- 2 1,400 / 1,800\* watt induction element
- 3 1,700 / 2,500 and 2,500 / 3,700\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 230 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

**DE Modell IRS 933 HS**

- 1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 200\* W
- 2 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- 3 Induktionskochzone mit 1.700 / 2.500 und 2 500 / 3 700\*W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmeanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**FR Modèle IRS 933 HS**

- 1 Plaque à induction de 2 300 / 3 200\* W
- 2 Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- 3 Plaque à induction de 1 700 / 2 500 et 2 500 / 3 700\* W.
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 230 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.



**GB Model IRS 943**

- 1 2,300 / 3,700\* watt induction element
- 2 1,400 / 1,800\* watt induction element
- 3 1,850 / 2,500\* watt induction element
- 4 1,850 / 2,500\* watt induction element
- \* Induction power with the Power function activated.
- Residual heat indicator. (H)
- Maximum induction power: 7,400 watts.
- Power supply voltage: 220-240 volts.
- Frequency: 50/60 hertz.

**DE Model IRS 943**

- 1 Induktionskochzone mit 2 300 / 3 700\* W
- 2 Induktionskochzone mit 1 400 / 1 800\* W
- 3 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- 4 Induktionskochzone mit 1 850 / 2 500\* W
- \* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion
- Restwärmanzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 7 400 W
- Betriebsspannung: 220-240 V
- Frequenz: 50/60 Hz

**FR Model IRS 943**

- 1 Plaque à induction de 2 300 / 3 700\* W
- 2 Plaque à induction de 1 400 / 1 800\* W
- 3 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- 4 Plaque à induction de 1 850 / 2 500\* W
- \* Puissance à induction avec la fonction Power activée.
- Indicateur de chaleur résiduelle. (H)
- Puissance maximum à induction : 7 400 Watts.
- Tension d'alimentation : 220-240 Volts.
- Fréquence : 50/60 Hertz.

# Guide to Using the Instructions Booklet

Dear Customer,

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


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

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

Before installing and using it, please read this Manual carefully and follow the instructions closely; this will guarantee better results when using the appliance.

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

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

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

## Safety Instructions


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


These hob models may be installed in the same kitchen furniture units as TEKA

brand ovens.


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


### 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.


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

 The induction generator complies with all current European standards. Nonetheless, we recommend that people with heart devices, with such as artificial pacemakers, consult with their doctor or, if in doubt, refrain from using the induction zones.


 It is advisable not to use the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of the pyrolytic ovens, due to the high temperature reached by this appliance.


 When finished, turn off the cooking zone by using the touch controls. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the next three minutes. Avoid possible accidents!

 The size of the base of the cookware to be used should be large enough to completely cover the cooking zone drawn on the glass. Depending on the type of cookware (material and size), the induction zones may work with smaller cookware.

 Please remember that in order to work, the induction elements need to be used with cookware that has a ferromagnetic base (material attracted by a

magnet).

 Always use cookware with a flat, smooth base on the induction elements. Using cookware with a deformed, concave or curved base can lead to overheating that can damage the glass or the cookware.

 Please take into account that the cookware that you use can greatly affect the how well the induction element works. You may find cookware on the market that, although marked as being suitable for induction hobs, does not work very well or is not easily recognised by the induction element due to the little amount or poor quality of the ferromagnetic material that the cookware has in its base.

# Installation

INSTALLATION AND SETUP SHOULD BE CARRIED OUT BY AN AUTHORISED TECHNICIAN ACCORDING TO CURRENT INSTALLATION STANDARDS.

## Positioning the hobs

To install these models, an opening with the dimensions shown in figure 1 should be cut into the unit's worktop.

The system for fixing the hob is intended for use with kitchen units with a thickness of 20, 30 and 40 mm.

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

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

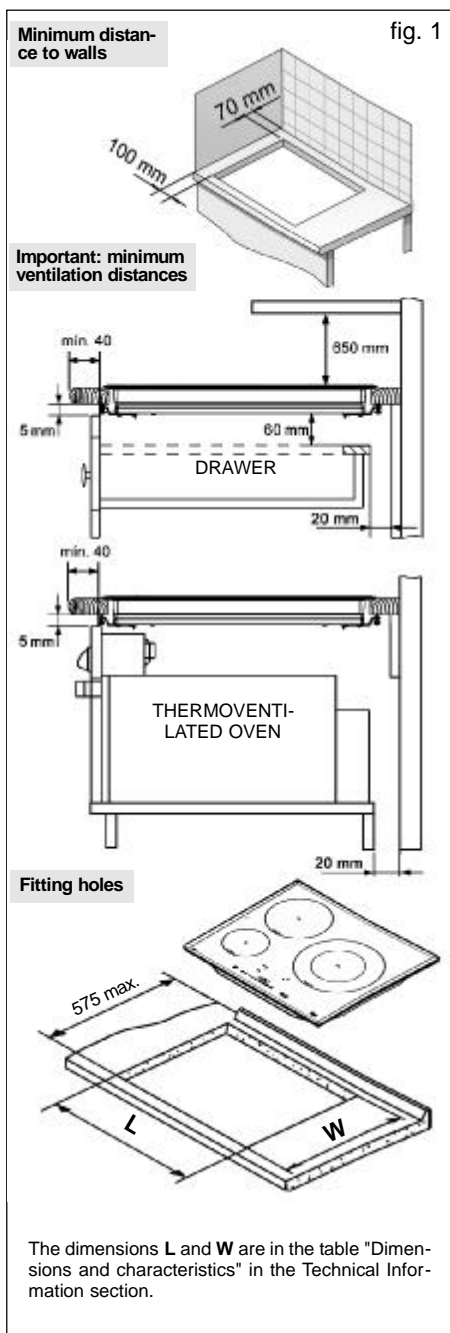
### INSTALLATION WITH A CUTLERY DRAWER OR LOW CUPBOARD

If you wish to install a silverware drawer under the countertop, you should install a cover or spacer, located at least 60 mm from the back of the countertop, to avoid blocking the countertop fans with objects placed in the drawer. In this way, potential risks can be avoided due to inflammable objects that may be stored in the drawer.

### INSTALLATION WITH A THERMOVENTILATED OVEN UNDER THE HOB

The oven should be installed according to the corresponding manual.


If the countertop is installed with an oven underneath, it is recommended that the same be a Teka brand thermo-ventilated





oven, to ensure good operation of the countertop.


A space should be left in front of the furniture for evacuation of hot air. The opening should be at least 5 mm high. Its length should be the width of the furniture.

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

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

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

 **The glues used in manufacturing the kitchen unit and on the decorative laminates and on the laminates that are part of the worktop surface should be made to tolerate temperatures of up to 100°C.**

 **TEKA does not assume any responsibility for any malfunction or damage caused by faulty installation.**

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

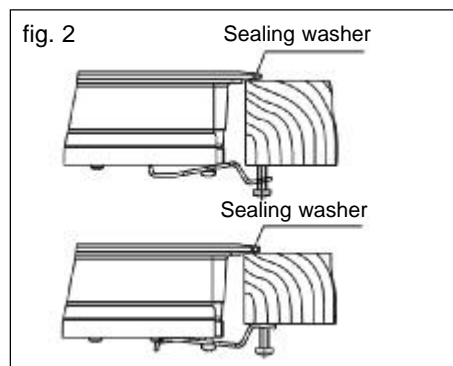
## Fixing the hob

When the gap has been properly sized, the gasket should be put on the lower side of the glass. **Silicone should not be applied between the glass and the unit worktop because if it becomes necessary to remove the hob from its posi-**

**tion, the glass could break when trying to detach it.**

To attach the cooking countertop to the furniture, a set of clamps are supplied that should be fastened in the existing holes in the lower part of the framework. There are two possible ways to position the clips, as can be seen in figure 2.

Depending on the thickness of the worktop, it is possible to use the self-tapping screws that are provided as a fastening accessory by putting them into the clip's round hole. This hole will be threaded as the screw is inserted into it. This should be done before fixing the clip to the worktop.



## Connecting the electricity

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

The connection should include correct earthing, in compliance with current norms. If the flexible supply cable fitted to the appliance ever needs to be changed, it should be replaced by TEKA's official tech-

nical service.

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

## Technical data

Class 3 Hob.

### Dimensions and characteristics

Models	IRS 633 IQS 633	IRX 633	IRS 643 ITS 643 IQS 643 GKST 60 i4 TREND SLIDER	IRX 643	IRS 843	IRS 933 HS IRX 933 HS	IRS 943
<b>Dimensions of the hob</b>							
Height (mm)	60	60	60	60	60	60	60
Length (mm)	600	600	600	600	800	900	900
Width (mm)	510	510	510	510	510	400	510
<b>Dimensions for positioning in the kitchen unit</b>							
Length (mm) (L)	560	560	560	560	750	860	860
Width (mm) (W)	490	490	490	490	490	380	490
Depth (mm)	55	55	55	55	55	55	55
<b>Configuration</b>							
Induction Element 1,400 / 1,800* W	1	1	1	1	1	1	1
Induction Element 1,700/2,500* and 2,500/3,700* W	1	1				1	
Induction Element 2,300 / 3,200* W	1	1	1	1		1	
Induction Element 1,850 / 2,500* W			2	2	2		2
Induction Element 2,300 / 3,700* W					1		1
<b>Electrical data</b>							
Nominal power (W) Maximum for 230 V	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400
Power supply voltage (V)	230	230	230	230	230	230	220-240
Frequency (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60

\* Power of the induction elements with the *Power* function activated.



## Touch control panel user instructions

CONTROL PANEL ELEMENTS (see fig. 3 and 4)

- ① General on/off sensor.
- ② Cursor slider for controlling power.
- ③ PLATE SELECTION SENSORS and power indicators. \*
- ④ Timer indicators.
- ⑤ Direct access to *Power Function*.
- ⑥ Activation sensor for *Block Function*.
- ⑦ Activation sensor for *Stop Function*.
- ⑧ Pilot indicator light *Heat sustainment Function* activated \*.
- ⑨ Pilot indicator light *Boil control Function* activated\*.
- ⑩ Pilot indicator light *Block Function* activated\*.
- ⑪ Pilot indicator light *Stop Function* activated\*.
- ⑫ Activation sensor for *Boil control Function*.
- ⑬ Activation sensor for *Heat sustainment Function*.
- ⑭ "Less" sensor for timer.
- ⑮ "More" sensor for timer.
- ⑯ Decimal point.
- ⑰ *Total Zone* function sensor.

⑱ Pilot indicator light *Total Zone Function* activated\*.

- Light (on): Plate selected (ready to be used).

- No light (off): Plate not selected (can't be used).

**NOTE:** \* Visible only when in use.

Operations are carried out by using the sensors marked on the control panel.

It's not necessary to push hard on the glass. Simply place your finger on the sensor to activate the desired function.

Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9, and P) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider.


 **In order to select a plate on these models, directly touch the POWER INDICATOR NUMBER (3).**

fig. 3

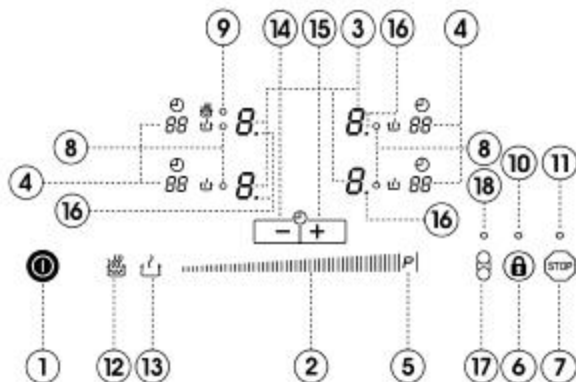
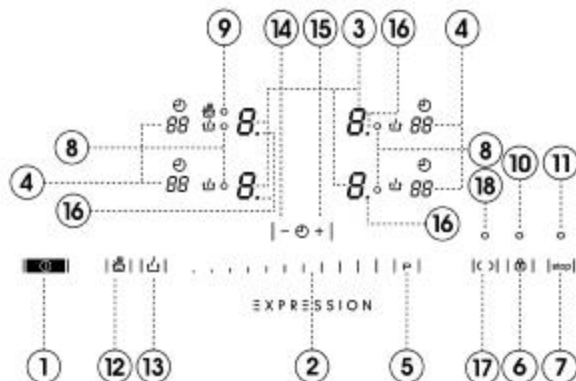


fig. 4



## TURNING THE APPLIANCE ON

The first time the cooktop is plugged in (or after a power outage), the Block function will appear as activated (pilot light 10 on). In this case, you must deactivate the block function in order to turn the cooktop on. To do this, push sensor ⑩ (6) until pilot (10) turns off.

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

Touch Control is now activated and a 0 appears in all power indicators (3). If a cooking zone is hot, the corresponding indicator will show an H and a 0 alternately.

Once the Control is on, you must activate a plate within 10 seconds, otherwise the Touch Control will automatically turn off.

While the touch control is activated, it can be disconnected at any moment by touching the general on/off sensor ① (1) even if it has been blocked (see section "Blocking cooktop sensors"). Sensor ① (1) always has priority in disconnecting the touch control.

## ACTIVATING PLATES

Once the Touch Control is activated with sensor ① (1), any plate can be turned on by following these steps:

- 1 Select the plate by using the corresponding sensor (3). In other words, press with your finger the NUMBER INDICATOR. If the glass is hot, the said indicator will go from showing an H to showing level 0. The decimal point to the bottom right of the number lights up, indicating that the plate has been selected.
- 2 Use the cursor slider (2) to choose a cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal point lit up, its power level can be modified.


## TURNING A PLATE OFF

A plate can be turned off by decreasing its cooking level to 0. In order to do this, the plate must have been previously selected (decimal point lit up).

Once a plate has been turned off, an H will appear on the corresponding power indi-


cator if the glass surface of the cooking area reaches an elevated temperature. Burn risk exists. When the temperature decreases, the indicator turns off (if the cooktop is disconnected), or it will show a 0 if it is still on.

## TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor  (1). All plate indicators will turn off.


## Pan detector

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable.

The power indicator will show a symbol to designate "there is no pan"  if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable.


If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.



The time for pan detection is 3 minutes. If a pan is not placed within this time period, or the pan is unsuitable, the cooking zone shuts off. The power indicator will go from showing the symbol "there is no pan" to showing 0.


 **When finished, turn off the cooking zone by using the touch controls. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the next three minutes. Avoid possible accidents!**

## Blocking cooktop sensors

### BLOCK FUNCTION

With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor  (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.



To activate this function, touch sensor  (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (10) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor  (6) again.

If the on/off sensor  (1) is used to turn off the appliance while the block function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.


## Stop Function

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated.

### Activating the Stop function

Touch the Stop sensor  (7) for one second. The pilot (11) lights up and the power indicators will show the symbol  to indicate cooking has been paused.

### Deactivating the Stop function


Touch Stop sensor  (7) again. The pilot (11) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

## Heat Sustainment Function

This function makes it possible to keep warm food that is in the pan placed on the

cooking area.


This function is independently available for each one of the plates.

To activate it, select the plate. The decimal point will light up. Then push sensor  (13). The symbol "A" will appear in the indicator and the corresponding pilot (8) will turn on.

To disconnect this function, all you have to do is modify the power of the plate or directly turn it off.

### Power Function


This function supplies "extra" power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate, (see values specified with \* in the presentation section), with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

- 1 Select the desired plate with the corresponding sensor (3). The decimal point will light up.
- 2 On the cursor Slider, push directly on position  (5). The power level indicator will show the symbol P, and the plate will start to supply extra power.

The Power function has a maximum duration as specified in table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9.

### Boil Control Function

This innovative function is of an enormous help if you want to cook pasta, rice, eggs, or boil any kind of food. This function allows you to perform this cooking method "almost" automatically.

This function is available only in the plates where this symbol appears 

### Pot requirements

For properly using boil control, the pot must have the following characteristics:

- Bottom size as close as possible to the diameter of the plate.
- **NO COVER.**
- Filled **more than halfway of its capacity with room temperature water** (never use lukewarm or hot water).


Not fulfilling these requirements will result in inadequate control of boiling.



**WARNING: do not use this function for cooking methods other than boiling water. Never use oil. It can overheat and create flames.**

### Activating the function:

Select the proper plate. The decimal point lights up.

Push sensor  (12). An A will appear on the plate indicator and the pilot (9) will turn on. In the timer for this plate, a moving segment will appear which indicates that the system has started to monitor cooking.

When the system detects that it is about to boil, an initial beep will go off. Take this time to prepare the food you want to boil or cook.

After 30 seconds, a second beep will go off. If you haven't done it already, now is time to put the food into the pot.

After the second beep, the system will activate the timer as a chronometer so that you can control how long the food has been boiling.

A few seconds after the chronometer is activated, a third beep will go off indicating that, from this moment on, the system will reduce the energy supplied in order to maintain a gentle and steady boil. The chronometer will remain active until cooking has finished.

If desired, the chronometer can be deactivated and you can set a time for the count-down to occur and the plate to automatically turn off (see section Timer Function).

### Deactivating the function

You can cancel the function at any time by simply turning off the plate or modifying the power level.

## Safety shut off

### MAXIMUM TIME RUNNING

If one or more plates have been accidentally left on, they will automatically shut off after a certain amount of time which starts to count from the moment the last action was taken on the plate. (See table 1).

When the "safety shut off" has occurred, the power indicator of the corresponding plate will show an **H** if there exists a burn risk. Otherwise, a **0** will be shown.

**Table 1**

Power level selected	MAXIMUM OPERATION TIME (in hours)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
<b>P</b>	10 minutes, readjusts to <b>9</b>

### COVERED SENSORS SAFETY

The touch control is equipped with a function to detect when an object (pan, cloth or certain liquids) covers the panel sensors for more than 10 seconds.

This, therefore, prevents the object from being able to activate or deactivate a plate without you realising it.

When the touch control detects that an object is covering the sensors, it starts to beep until the object covering the control panel is removed. If the touch control was on, it automatically shuts off for safety reasons.

If after a few minutes the object covering the sensors has still not been removed, the beeping will cease.



**Keep in mind that this safety function turns on even when the touch control is off!**



**Take precaution and do not place objects on the touch control!**

## Timer function (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: You can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 90 minutes.

### Setting a timer on a plate

To set a timer on a plate, you should take the following steps.

- 1 Select the desired plate by directly touching its corresponding indicator (3) and choose a power level with the cursor slider (2).
- 2 The two digits of the timer for the plate selected will turn on, showing "- -". You can set the amount of time desired with sensors (14) and **+** (15).
- 3 After a few seconds, the countdown begins. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.

Once the countdown has finished, the timed plate will turn off and a series of beeps will be heard. They can be stopped by touching either of the sensors **-** (14) or **+** (15) associated with the clock.

### Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to '--'.

- 1 Select the plate you wish to stop the timer on by directly touching its corresponding indicator (3).
- 2 Adjust the value of the clock to "--" by using the "less" sensor **-**(14). This can also be done more quickly by pushing the "less" and "more" sensors **-** (14) and **+** (15) at the same time.

## Total Zone Function

By using this function it is possible to achieve that two plates, as shown in the screen, function at the same time, both for selecting a power level as well as for activating the timer function.

To activate this function you should press the sensor **IK** or **8** (17). Upon doing so, the decimal points (16) of the plates light up and both turn to power level 5.

The timer (4) of the lower plate will turn off, and from then on it will be the upper one that indicates the values of the clock for both.


To deactivate this function you should press the sensor again **IK** or **8** (17).

## Overheating safety

Induction zones are protected against the electrical system overheating, which could damage it.

The internal fan automatically turns on and off depending on the temperature of the electronic system. Therefore, when the fan is on and you turn the cooktop off, the fan will continue to run for a few minutes in order to cool the electronics.

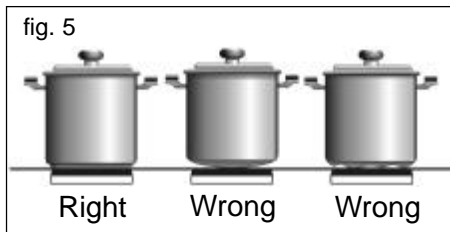
## Power surges in the network

 The touch control can bear certain variations in voltage supply admissible by electric distribution networks. Abnormally high power surges can cause the control system to break down (just like with any other electric device).

## Suggestions and recommendations


To get the best use out of your hob, you should follow the following suggestions and recommendations:

- \* Utilize receptacles with completely flat bottoms, given that the larger the contact surface is between the glass and the receptacle, so much the better will the plate performance be. In order to prevent denting the bases of the cookware, recommend using cookware with thick bases. Figure 5 shows how cookware that is dented or concave has a smaller contact surface.



- \* Make sure that cookware is well-centred on the drawings that indicate the heating zone.
- \* Dry the bases of cookware before placing them on the hob.
- \* Do not leave any plastic object or utensil or any aluminium foil lying on the vitroceramic hob.

- \* Do not drag over the glass cookware with corners or edges that could damage the glass.
- \* The glass will withstand bangs from large cookware that does not have sharp edges. Please be careful with impacts from small, sharp utensils.
- \* Please be careful not to let sugar or products containing sugar fall on the glass, since they may react with the glass when the glass is hot and damage the surface.

 If you cannot turn off the heating element due to an overflow of creams, soups or similar foods, use a wet rag to remove the food from the touch control panel and keep the rag on the on/off sensor button so that the touch control panel turns off.

## Cleaning and care

To maintain the vitroceramic hob in good condition, it should be cleaned with suitable products and instruments. The vitroceramic hob should be cleaned each time it is used, when it is either lukewarm or cool. This makes cleaning easier and prevents dirt from accumulating through repeated use.

Never use aggressive cleaning products or products that can scratch the surfaces (the table below shows various common products that may be used). The hob should also not be cleaned using steam-based appliances.

### CLEANING AND CARING FOR THE GLASS

The degree of soiling should be taken into account when cleaning the glass, and the instruments and products used should vary depending on how dirty it is.

## Light soiling

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

## Heavy soiling

*Serious spots and grease* should be cleaned using a cleaning agent especially made for vitroceramic hobs following the manufacturer's instructions.

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

*Rainbow colouring:* caused by cookware that has dry bits of grease on its base or when grease gets between the glass and the cookware while cooking. It can be removed from the surface of the glass using a nickel scouring pad with water or with a special vitroceramic cleaner.

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

## When the colour of the glass changes

This does not affect the effectiveness or stability of the hob and is generally caused by inadequate cleaning or by poor-quality cookware.

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

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

### Attention:



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



**If the scraper is used inappropriately, the blade can break and a fragment can become incrustated between the lateral trim and the glass. If this hap-**



## RECOMMENDED CLEANING PRODUCTS

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



pens, do not try and remove the fragments with your hands; carefully use tweezers or a knife with a sharp tip (See fig. 6).

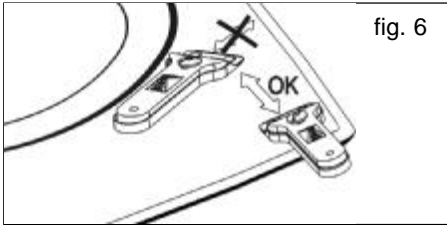


fig. 6

⚠ Only use the blade on the vitrocereamic surface. Make sure that the body of the scraper does not come into contact with the glass, since this could scratch the vitrocereamic glass.

⚠ Only use blades that are in perfect conditions. Replace the blade immediately when it shows any signs of wear.

⚠ After using the scraper, pull in and protect the blade. (See fig. 7)

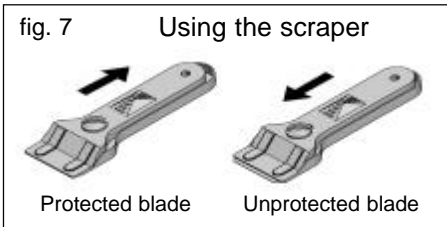


fig. 7

Using the scraper

Protected blade


Unprotected blade

⚠ Cookware may become stuck to the glass if something has melted between the base of the cookware and the glass. Do not attempt to unstuck the cookware when it is cold - you could break the glass ceramic.

⚠ Do not stand or lean on the glass. It could break and cause injury. Do not keep any objects on the glass.

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

## Environmental considerations

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

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

# If something doesn't work

Before calling the Technical Service, please check the following possible causes and solutions:

Problem	Possible cause	Solution
<b>The induction zones don't get hot</b>		
	The cookware is inadequate (it doesn't have a ferromagnetic base or it is too small).	Make sure that the base of the cookware is attracted by a magnet or use larger cookware.
<b>There is a buzzing sound at the beginning of cooking in the induction zones</b>		
	Cookware is not thick enough or it is not one piece. The buzzing is caused by the transmission of energy directly to the base of the cookware.	This buzzing is not a defect. However, if you want to prevent it, slightly reduce the chosen power level or use cookware with a thicker base and/or that is one piece.
<b>The touch control panel doesn't go on or, if it's on, it doesn't respond</b>		
	The lock is activated.	Deactivate the lock.
<b>The sound of a fan can be heard when cooking and the sound continues after the cooker has been turned off.</b>		
	The induction zones have a fan that cools the electronic system.	The fan only works when the temperature of the electronic system is high; when the temperature decreases, the fan turns off automatically regardless of whether or not the cooker is activated.
<b>When frying or cooking stew, it seems as though the energy of the induction zones decreases ("the induction element heats less")</b>		
	If the temperature of the glass or of the electronic system becomes too high while cooking, an auto-protection system will begin working which regulates the power of the heating elements so that the temperature does not continue increasing.	Excess temperature problems during cooking only occur in extreme situations (an extended period of time cooking at maximum power) or when installation is inadequate. Verify that installation has been done in accordance with the indications in the instructions manual.
<b>A heating element goes off and the message C appears</b>		
	The glass is too hot.	Remove the cookware and let the glass cool down.

Fault	Possible cause	Possible solution
<b>The hob suddenly starts to bleep</b>		
	There is a cloth, container or liquid on the Touch Control.	Remove any object covering the Touch Control and/or clean any liquid that might have been spilt on it.
	The timer was activated and the preset time has finished.	Touch the clock sensor to deactivate the bleep.
<b>The hob (or any of the hotplates) powers off during cooking</b>		
	There is a container, cloth or liquid covering the Touch Control.	Remove any object that might be covering the Touch Control.
	One or several of the hotplates has overheated.	Allow the overheated hotplates to cool down for a few minutes before powering them up again.
<b>A timed hotplate failed to power off at the end of the set time</b>		
	The hotplate had not been set correctly.	Make sure that the time was set following the instructions manual.
<b>When cooking at a level below 9, there are fluctuations in the power</b>		
	The induction generator of the cooker turns on and off alternately in order to keep the chosen cooking level.	This is not a defect.

# Bedienungsanleitung

DE

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Qualitätsprodukte entschieden haben!

Wir sind überzeugt davon, dass dieses TEKA-Gerät Ihren Ansprüchen in vollem Umfang gerecht wird.

TEKA-Kochfelder zeichnen sich vor allem durch ihr modernes Design, ihre Funktionalität und ihre hohe Praxistauglichkeit aus und sind aus erstklassigen Werkstoffen gefertigt, welche über alle Etappen des Herstellungsprozesses einer rigorosen Qualitätsprüfung unterzogen werden.

Um eine optimale Nutzung des Geräts zu gewährleisten, möchten wir Sie bitten, diese Bedienungsanleitung vor dem Einbau Ihres TEKA-Kochfelds aufmerksam durchzulesen und die in ihr enthaltenen Hinweise genau zu befolgen.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung gut auf, damit Sie sie im Garantiefalle einsehen können.

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen müssen der Kaufbeleg und der Garantieschein vorgelegt werden.



**Bitte bewahren Sie den Garantieschein oder ggf. das Merkblatt zu den technischen Daten während der gesamten Lebensdauer Ihres TEKA-Geräts zusammen mit der Bedienungsanleitung auf, denn diese Unterlagen enthalten wichtige technische Angaben.**

## Safety Instructions

Bitte lesen Sie vor der erstmaligen Inbetriebnahme die Anweisungen zu Einbau und Netzanschluss aufmerksam durch.

Ihr TEKA-Kochfeld lässt sich problemlos für TEKA-Herde geeignete Möbelmodule einbauen.

Aus Sicherheitsgründen darf der Einbau ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften durchgeführt werden. Ebenso dürfen Arbeiten am Geräteinneren ausschließlich durch Personal des TEKA-Kundendienstes durchgeführt werden. Gleiches gilt für den Austausch des Netzkabels.

## Sicherheitshinweise:



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



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



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



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



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

Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder dürfen die benutzerseitige Reinigung und Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



Vorsicht. Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Öle und Fette niemals mit Wasser löschen! Bei Brand das Gerät abschalten und die Flammen mit einem Deckel, Teller oder einer Decke löschen.



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



Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstellfläche und halten Sie alle Materialien, die eine Brandgefahr darstellen, vom Gerät fern.



Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Besteck, Topfdeckel, usw. auf der Glaskeramik ab, da hier Erhitzungsgefahr besteht.



Versuchen Sie niemals, eine Flamme mit Wasser löschen! Verwenden Sie einen Deckel, Teller oder ähnliches, um das Kochgeschirr abzudecken und die Flamme zu ersticken.



Der Boden des verwendeten Kochgeschirrs sollte die gesamte Fläche der auf der Glaskeramik gekennzeichneten Kochzone bedecken. Dennoch kann ebenso Kochgeschirr kleineren Durchmessers verwendet werden, sofern Material und Größe des Geschirrs eine Magnetisierung erlauben.



Die Induktionszonen sind ausschließlich für Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden geeignet (magnetisierbares Material).



Der Boden des Kochgeschirrs sollte glatt und vollkommen eben sein. Andernfalls können Geschirr und Glaskeramik durch Überhitzung beschädigt werden.



Die Leistung der Induktionskochzonen hängt wesentlich von der Art des verwendeten Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr für Induktionskochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet, jedoch ist dies keine Garantie dafür, dass das Geschirr vom Kochfeld erkannt wird oder dass die Leistung der Kochzonen effektiv ausgenutzt werden kann. Ausschlaggebend sind hier in jedem Fall Qualität und Menge des im Boden des Geschirrs verarbeiteten ferromagnetischen Materials.



Der Induktionsgenerator Ihres TEKA-Kochfelds entspricht den gültigen europäischen Normen. Dessen ungeachtet sollten Personen mit implantierten Herzschrittmachern aus Sicherheitsgründen vor der Nutzung der Induktionskochzonen Ihren Arzt befragen, oder im Zweifelsfall auf die Benutzung dieser Kochzonen verzichten.



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

# Einbau

DE

EINBAU UND EINSTELLUNGEN DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON AUTORISIERTEM FACHPERSONAL UNTER BEACHTUNG DER GELTENDEN INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN DURCHFÜHRT WERDEN.

## Einbauumgebung

Arbeiten Sie in die Arbeitsplatte des Einbaumöbels eine den Abmessungen des TEKA-Kochfelds (siehe Abb. 1) entsprechende Öffnung ein.

Das Befestigungssystem des TEKA-Kochfelds ist für Arbeitsplatten mit einer Dicke von 20, 30 und 40 mm ausgelegt.

Der Abstand zwischen der Auflagefläche der Glaskeramik und dem unteren Abschluss des über dem Kochfeld angebrachten Möbels bzw. der Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen. Sollte für die Dunstabzugshaube ein größerer Abstand erforderlich sein, so ist dieser zu berücksichtigen.

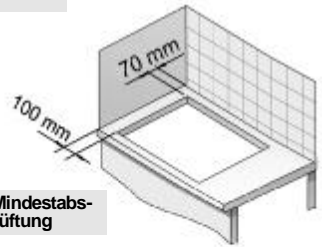
Das Einbaumöbel muss stabil und sicher befestigt sein.

## EINBAU IN MÖBEL MIT BESTECKSCHUBLADE / UNTERGESTELLTE MÖBEL

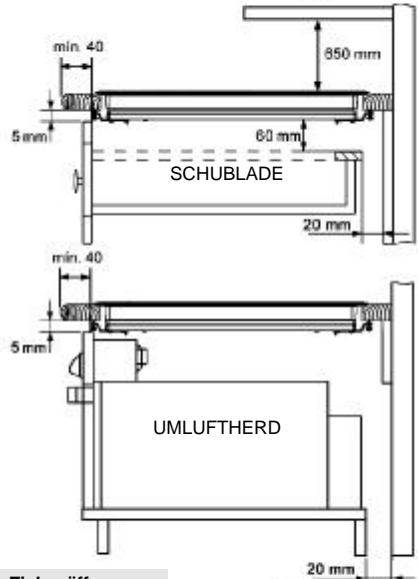
Falls der Einbau einer Besteckschublade unter dem Kochfeld gewünscht wird, muss mit mind. 60 mm Abstand von der Unterseite des Kochfelds eine Abdeckung bzw. eine Trennplatte eingefügt werden, um zu vermeiden, dass in der Schublade aufbewahrte Gegenstände die Lüfter des Kochfelds beeinträchtigen. Außerdem wird auf diese Weise möglichen Risiken vorgebeugt, die von in der Schublade aufbewahrten brennbaren Gegenständen ausgehen können.

Mindestabstand zur Wand

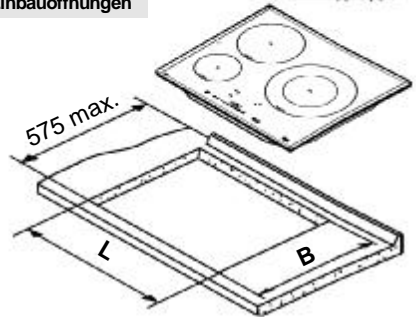
Abb. 1



Wichtig: Mindestabstand für Lüftung



Einbauöffnungen



Die Maße für L und B sind in der Tabelle "Abmessungen und Eigenschaften" (siehe Abschnitt "Technische Angaben") aufgeführt.

## EINBAU IN UNTERGESTELLTE UMLUFATHERDE

Der Aufbau des Möbels erfolgt gemäß den Angaben in der entsprechenden Anleitung.

Soll das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, so wird empfohlen, einen Umluft-Backofen aus dem Hause TEKA zu wählen, um den ordnungsgemäßen Betrieb des Kochfelds zu gewährleisten.

An der Vorderseite des Möbelstücks wird Platz für die Ableitung der Heißluft gelassen. Die Höhe der Öffnung muss mind. 5 mm betragen, ihre Breite muss der des Möbelstücks entsprechen.

An der Rückseite des Möbelstücks ist eine 20 mm große Öffnung zu belassen, um den Eintritt von Kaltluft zu ermöglichen (siehe Abb. 1).

**Vor dem Einbau ist das Kochfeld vorsichtig zu handhaben, damit Schnittverletzungen durch scharfe Flächen oder Kanten vermieden werden.**

**Während des Einbaus von Möbeln oder der Installation von Geräten oberhalb des Kochfelds ist selbiges durch eine Abdeckplatte zu schützen, um eine Beschädigung der Glaskeramik durch exzessives Gewicht oder Schlägeinwirkung zu vermeiden.**

**Die für das Einbaumöbel, die Arbeitsplatte oder für die Anbringung der Zierleisten verwendeten Leime müssen bis 100 °C temperaturbeständig sein.**

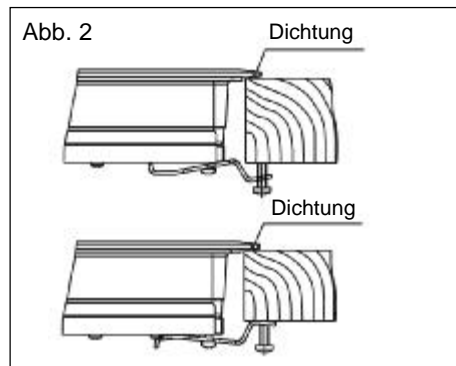
**TEKA haftet nicht für Funktionsstörungen oder Schäden, die durch fehlerhaften Einbau entstehen.**

**BITTE BEACHTEN SIE, DASS BEI UNSACHGEMÄSSER BEHANDLUNG ODER BESCHÄDIGUNG DER GLASKERAMIK DURCH SCHLAGEINWIRKUNG KEIN ANSPRUCH AUF GARANTIELEISTUNGEN BESTEHT.**

## Verankerung

Kleben Sie nach dem Einarbeiten der Einbauöffnung die mitgelieferte Gummidichtung auf die Unterseite der Glaskeramik. Tragen Sie bitte keine Silikonmasse auf die Aufsatzfläche des Einbaumöbels auf, da andernfalls die Glaskeramik brechen könnte, falls das Kochfeld erneut ausgebaut werden sollte.

Zur Fixierung des Kochfelds am Schrank wird ein Satz Klammern mitgeliefert, die an den Öffnungen am unteren Teil des Gehäuses zu befestigen sind. Wie in Abb. 2 dargestellt, können die Klammern auf zwei Wegen angebracht werden.



In Abhängigkeit von der Wanddicke des Einbaumöbels müssen Sie ggf. die mitgelieferten Gewindefschneidschrauben in die Bohrungen der Halteklammern eindrehen. Beim Eindrehen schneiden die Schrauben ein Gewinde in die Klammern. Die Schrauben müssen vor der Befestigung der Halteklammern eingedreht werden!

## Netzanschluss

DE

Der Netzanschluss muss über einen für die angegebene Stromstärke ausgelegten Leitungsschutzschalter mit allpoliger Abschaltung und einer Kontaktöffnung von 3 mm erfolgen, damit im Notfall oder für die Reinigung des Kochfelds eine Unterbrechung der Stromversorgung möglich ist.

Der Anschluss muss entsprechend den jeweils gültigen Vorschriften geerdet werden.

Das flexible Netzkabel darf ausschließlich vom offiziellen technischen TEKA-Kundendienst ausgetauscht werden.

Bringen Sie das Netzkabel so an, dass eine Berührung mit dem Gehäuse des Kochfelds und/oder mit dem evtl. vorhandenen Herd ausgeschlossen ist.



# Technische Angaben

## Technische Daten

Kochfeld Klasse 3.

DE

## Abmessungen und Eigenschaften

Modelle	IRS 633 IQS 633	IRX 633	IRS 643 ITS 643 IQS 643 GKST 60 I4 TREND SLIDER	IRX 643	IRS 843	IRS 933 HS IRX 933 HS	IRS 943
<b>Abmessungen</b>							
Höhe (mm)	60	60	60	60	60	60	60
Länge (mm)	600	600	600	600	800	900	900
Breite (mm)	510	510	510	510	510	400	510
<b>Abmessungen des Einbauorts</b>							
Länge (mm) (L)	560	560	560	560	750	860	860
Breite (mm) (B)	490	490	490	490	490	380	490
Tiefe (mm)	55	55	55	55	55	55	55
<b>Ausstattung</b>							
Induktionskochzone 1 400 / 1 800* W	1	1	1	1	1	1	1
Induktionskochzone 1 700/2 500* und 2 500/3 700* W	1	1				1	
Induktionskochzone 2 300 / 3 200* W	1	1	1	1		1	
Induktionskochzone 1 850 / 2 500* W			2	2	2		2
Induktionskochzone 2 300 / 3 700* W					1		1
<b>Elektrik</b>							
Max. Nennleistung (W) bei 230 V	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400
Betriebs- spannung (V)	230	230	230	230	230	230	220-240
Frequenz (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60

\* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion.

# Bedienung und Pflege

## Sensorbedienung

DE

**BEDIENELEMENTE** (siehe Abb. 3 und 4)

- ① Hauptsensor zum Ein- und Ausschalten
- ② Slider für die Wahl der Leistung
- ③ SENSOREN FÜR DIE WAHL DER KOCHPLATTE und Leistungsstufenanzeige\*
- ④ Indikatoren der Zeitschaltuhr.
- ⑤ Direkter Zugriff auf die *Power-Funktion*.
- ⑥ Aktivierungssensor der *Sperr-Funktion*.
- ⑦ Aktivierungssensor der *Stop-Funktion*.
- ⑧ Anzeigeleuchte der *Warmhalte -Funktion* aktiviert.
- ⑨ Anzeigeleuchte der *Kochkontrolle* aktiviert\*.
- ⑩ Anzeigeleuchte der *Sperr-Funktion* aktiviert\*.
- ⑪ Anzeigeleuchte der *Stop-Funktion* aktiviert\*.
- ⑫ Aktivierungssensor der *Kochkontrolle*.
- ⑬ Aktivierungssensor der *Warmhaltefunktion*.
- ⑭ Sensor "weniger" der Zeitschaltuhr.
- ⑮ Sensor "mehr" der Zeitschaltuhr.
- ⑯ Dezimalpunkt.
- ⑰ Funktionssensor Kombi-Zone.
- ⑱ Anzeigeleuchte der Kombi-Zone aktiviert\*.

- Leuchtend (eingeschaltet): Kochplatte ausgewählt (zur Benutzung bereit).
- Nicht leuchtend (ausgeschaltet): Kochplatte nicht ausgewählt (kann nicht benutzt werden).

**ANMERKUNG:** \* Sichtbar nur bei Betrieb.

Das Gerät wird über die auf dem Kontrollfeld angezeigten Sensoren bedient.

Es ist nicht nötig, mit Kraft auf das Glas zu drücken. Wenn man einfach mit dem Finger den Sensor berührt, wird die gewünschte Funktion aktiviert.

Der Slider (2) ermöglicht es, die Stärken (0 - 9, und P) einzustellen, indem man den Finger darüber zieht. Wenn man ihn nach rechts zieht, wird der Wert höher, nach links niedriger.

Es ist auch möglich eine Stärke direkt zu wählen, indem man mit dem Finger direkt den gewünschten Punkt des Cursors berührt.

▲ Bei diesen Modellen **wählt man die Kochplatte aus, indem man direkt die ZIFFER DER DER LEISTUNGSSTUFENANZEIGE (3) berührt.**

fig. 3

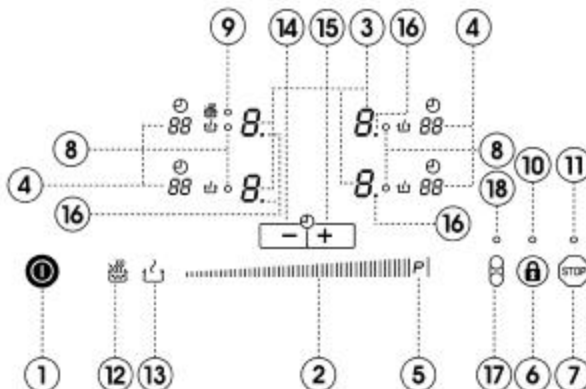
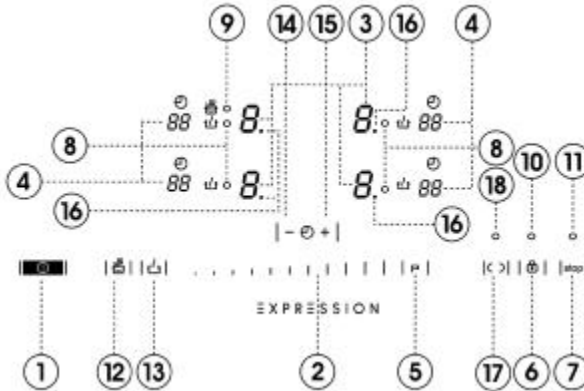


fig. 4



## EINSCHALTEN DES GERÄTS

Wenn das Kochfeld zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird (oder nach einem Kurzschluss), wird die Sperrfunktion (Anzeigeleuchte 10 eingeschaltet) aktiviert. In diesem Fall müssen Sie die Sperrfunktion deaktivieren, um das Kochfeld einschalten zu können, indem sie solange auf den Sensor drücken (1), bis die Anzeigeleuchte erlischt (10).

- 1 Berühren Sie den Einschaltensensor (1) mindestens eine Sekunde lang.

Die Touch-Control ist aktiviert und an allen Leistungsstufenanzeigen (3) erscheint eine 0. Wenn ein Bereich des Kochfeldes heiß ist, wird die entsprechende Anzeige abwechselnd ein H und eine 0 anzeigen.

Wenn die Kontrolle eingeschaltet ist, müssen Sie innerhalb von 10 Sekunden eine Kochplatte aktivieren, sonst geht die Touch-Control automatisch aus.

Wenn die Touch-Control aktiviert ist, kann sie jederzeit ausgeschaltet werden, indem man den Sensor zum Ein- und Ausschalten (1) berührt, sogar, wenn das Gerät gesperrt wurde (Siehe Abschnitt "Sperrungen

der Sensoren des Kochfeldes"). Der Sensor (1) hat immer die Priorität, um die Touch-Control auszuschalten.

## AKTIVIERUNG DER KOCHPLATTEN

Wenn die Touch-Control eines Sensors aktiviert worden ist (1), können Sie die von Ihnen gewünschten Kochplatten einschalten, indem sie diesen Schritten folgen:

- 1 Wählen Sie den entsprechenden Kochplattensensor (3), das heißt, dass Sie mit dem Finger AUF DIE ENTPRECHENDE ANZEIGE drücken. Wenn das Glas zu heiß sein sollte, wird diese Anzeige von H auf die Stufe 0 wechseln. Der untere Dezimalpunkt an der rechten Seite der Ziffer, der angibt, dass die Kochplatte ausgewählt ist, geht an.
- 2 Mit dem Slider (2) wählen Sie eine Kochstufe zwischen 0 und 9.


Immer, wenn die Kochplatte ausgewählt ist, das heißt wenn der Dezimalpunkt eingeschaltet ist, können Sie die Leistungsstufe ändern.

## AUSSCHALTEN EINER KOCHPLATTE

Man kann die Kochplatte ausschalten, indem man die Kochstufe bis **0** herunterschaltet. Dafür muss die Kochplatte vorher ausgewählt werden (Dezimalpunkt eingeschaltet).


Wenn eine Kochplatte ausgeht, erscheint ein **H** in der entsprechenden Leistungsstufenanzeige, wenn die Glasfläche in der entsprechenden Kochzone eine hohe Temperatur erreicht hat, bei der Verbrennungsgefahr besteht. Wenn die Temperatur niedriger wird, geht die Anzeige aus (wenn das Kochfeld nicht angeschlossen ist), oder es leuchtet weiterhin eine **0**, wenn es aktiv bleibt.

## AUSSCHALTEN ALLER KOCHPLATTEN

Es ist möglich, alle Kochplatten gleichzeitig auszuschalten, indem man den Sensor zum Ein- und Ausschalten  (1) verwendet. Dann gehen alle Anzeigen der Kochplatten aus.

### Topferkennung

Die Induktionskochzonen haben eine Topferkennung. Auf diese Weise wird verhindert, dass die Kochplatte in Betrieb ist, wenn kein Topf auf ihr steht oder wenn dieser nicht geeignet ist.

Die Anzeige der Leistungsstufen zeigt an das Symbol "kein Topf" , wenn festgestellt wird, dass auf der eingeschalteten Zone kein Topf steht oder dass dieser nicht geeignet ist.

Wenn die Töpfe aus der Kochzone entfernt werden, während sie in Betrieb ist, hört die Kochplatte automatisch auf, Energie zu liefern, und das Symbol "kein Topf" wird angezeigt. Wenn der Topf wieder auf die Kochzone gestellt wird, wird die Platte

wieder mit der vorher gewählten Leistungsstufe mit Energie versorgt.


Die Topferkennungszeit beträgt drei Minuten, wenn diese Zeit vergeht, ohne dass ein Topf auf die Kochplatte gestellt wird, oder wenn dieser nicht geeignet ist, wird die Kochzone deaktiviert. Die Anzeige der Leistungsstufen wechselt von dem Symbol "kein Topf" auf **0**.






**Schalten Sie die Kochzone nach der Verwendung mit der Touch-Control aus, da die Kochzone sonst ungewollte wieder angehen könnte, falls man in den folgenden drei Minuten aus Versehen einen Topf darauf stellen sollte. Verhindern Sie mögliche Unfälle!**

## Sperrung der Kochfeldsensoren

### SPERR-FUNKTION

Mit der Sperrfunktion können Sie alle Sensoren sperren, außer dem Sensor zum Ein- und Ausschalten  (1), um nicht gewünschte Manipulationen zu vermeiden. Diese Funktion ist praktisch und dient der Sicherheit von Kindern.



Um diese Funktion zu aktivieren, muss man den Sensor  (6) mindestens eine Minute lang berühren. Dann geht die Anzeigeleuchte (10) an und zeigt an, dass das Kontrollfeld gesperrt ist. Um diese Funktion wieder zu deaktivieren, muss man den Sensor  (6) nur noch einmal berühren.

Wenn Sie das Gerät mit dem Sensor zum Ein- und Ausschalten  (1) abschalten, während die Sperrung aktiviert ist, kann das Kochfeld nicht wieder eingeschaltet werden, bis es entsperrt wird.


## Stop-Funktion

Mit dieser Funktion kann man den Kochvorgang unterbrechen. Falls die Zeitschaltuhr-Funktion aktiviert ist, wird auch diese unterbrochen.

### Aktivierung der Funktion

Berühren Sie eine Sekunde lang den Stop-Sensor  (7). Die Anzeigeleuchte geht an (11), und auf den Leistungsstufenanzeigen erscheint das Symbol . um anzuzeigen, dass der Kochvorgang auf Pause steht.


### Deaktivierung der Stop-Funktion

Berühren Sie den Stop-Sensor wieder  (7), die Anzeigeleuchte geht aus (11) und der Kochvorgang geht mit den gleichen Leistungsstufen und Zeitschaltung wie vor der Pause weiter.

## Warmhalte-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Lebensmittel in einem Topf auf der Kochzone warm halten.


Diese Funktion ist für jede der Kochplatten separat verfügbar.

Um Sie zu aktivieren, Kochplatte auswählen. Der Dezimalpunkt ist eingeschaltet. Nun auf den Sensor drücken  (13), danach wird in der Anzeige das Symbol A erscheinen und die entsprechenden Anzeigeleuchte geht an (8).

Um diese Funktion auszuschalten, ist es ausreichend, die Leistungsstufe Kochplatte zu ändern oder diese gleich auszuschalten.

## Power-Funktion


Anhand der Power-Funktion kann den Kochfeldern eine zusätzliche Leistung zugeschaltet werden. Diese Leistung ist abhängig von der Größe des Kochfelds (siehe mit \* gekennzeichnete Werte im Abschnitt Präsentation) und kann maximal den für den Generator zulässigen Wert betragen.

- 1 Die gewünschte Kochplatte mit dem entsprechenden Sensor auswählen (3). Der Dezimalpunkt geht an.
- 2 Drücken Sie den Slider direkt auf die Position  (5). Nun zeigt die Leistungsstufenanzeige das Symbol P an. Die Kochplatte beginnt zusätzliche Wärme zu liefern.

Die maximale Dauer der Power-Funktion ist in Tabelle 1 aufgeführt. Nach Ablauf dieser Zeit wird automatisch die Leistungsstufe 9 eingestellt.

## Kochkontrolle-Funktion

Diese neue Funktion ist eine große Hilfe, wenn Sie Nudeln, Reis, Eier oder andere Lebensmittel kochen wollen. Mit dieser Funktion ist es möglich, auf "fast" automatische Weise zu kochen.

Diese Funktion ist nur auf den Kochplatten verfügbar, auf denen das folgende Symbol erscheint .

### Beschaffenheit der Töpfe

Die Kochkontrolle kann nur richtig funktionieren, wenn man einen Topf mit folgenden Eigenschaften verwendet:

- Die Größe des Bodens sollte dem Durchmesser der Kochplatte so gut wie

möglich ähneln.

- **OHNE DECKEL.**
- **Bis über die Hälfte seiner Kapazität soll mit Wasser auf Zimmertemperatur gefüllt sein** (niemals Wasser verwenden, das schon warm oder heiß ist).

Das Nichterfüllen dieser Bedingungen beeinträchtigt das richtige Funktionieren der Kochkontrolle.



**WARNUNG: Diese Funktion ausschließlich zum Kochen mit Wasser verwenden. Niemals mit Öl verwenden, da es zu heiß werden und Flammen erzeugen kann.**

### Aktivierung der Funktion

Die passende Kochplatte wählen. Der Dezimalpunkt geht an.

Drücken Sie auf den Sensor (12), es erscheint ein A an der Anzeige der Kochplatte und die Anzeigeleuchte (9) geht an. An der Zeitschaltuhr dieser Kochplatte erscheint das bewegliche Segment, das angibt, dass das System schon dabei ist, den Kochvorgang zu kontrollieren.

Wenn das Gerät feststellt, dass das Wasser anfängt zu kochen, entsteht der erste Signalton. Nutzen Sie die Gelegenheit, um die Lebensmittel, die Sie kochen möchten, bereit zu stellen.

Nach 30 Sekunden entsteht ein zweiter Signalton. Wenn Sie die Lebensmittel noch nicht in den Topf gegeben haben, dann tun Sie es jetzt.

Nach dem zweiten Signalton aktiviert das System die Zeitschaltuhr als Zeitmesser, damit Sie überprüfen können, wie lange die Lebensmittel schon kochen.

Einige Sekunden nach der Aktivierung der

Zeitschaltuhr hört man einen dritten Signalton, der anzeigt, dass von nun an die Leistung verringert wird, um sanft und kontinuierlich zu kochen. Der Zeitmesser bleibt bis zum Ende des Kochens aktiviert.

Wenn Sie möchten, können Sie den Zeitmesser deaktivieren und eine Zeit einstellen, die rückwärts gezählt wird, wonach die Kochplatte automatisch ausgeht (siehe Absatz Zeitschaltuhr-Funktion).

### Deaktivierung der Funktion

Sie können diese Funktion jederzeit deaktivieren, indem Sie die Kochplatte ausschalten oder die Leistungsstufe ändern.

## Sicherheitsabschaltung

### MAXIMALE FUNKTIONSZEIT

Wenn man vergessen würde, eine oder mehrere Kochplatten auszuschalten, gehen diese nach einer bestimmten Zeit nach der letzten Verwendung der Kochplatte automatisch aus. (Siehe Tabelle 1).

**Tabelle 1**

Leistungsstufe	MAXIMALE FUNKTIONSDAUER (in Stunden)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
<b>P</b>	Nach 10 Minuten Betrieb auf Stufe 9

Nach einer "Sicherheitsabschaltung" erscheint in der Leistungsstufenanzeige der entsprechenden Kochplatte ein **H**, falls eine Verbrennungsgefahr besteht. Wenn das nicht der Fall ist, erscheint eine **0**.

## SICHERHEIT BEI BEDECKTEN SENSOREN

Die Touch-Control hat eine Funktion, die erkennt, wenn irgendein Gegenstand (Topf, Tuch oder gewisse Flüssigkeiten) die Sensoren des Kontrollfeldes länger als 10 Sekunden bedeckt.

Auf diese Weise wird verhindert, dass der Gegenstand irgendeine Kochplatte aktiviert oder deaktiviert, ohne dass Sie dies merken.

Wenn die Touch-Control feststellt, dass irgendein Gegenstand die Sensoren bedeckt, beginnt sie zu pfeifen, bis der Gegenstand, der auf dem Kontrollfeld liegt entfernt wird. Wenn die Touch-Control eingeschaltet war, geht sie der Sicherheit wegen automatisch aus.

Wenn das Objekt, das die Sensoren bedeckt, nach einigen Minuten immer noch nicht entfernt wird, hört das Pfeifen auf.



**Denken Sie daran, dass diese Sicherheitsfunktion auch dann aktiviert wird, wenn die Touch-Control ausgeschaltet ist!**



**Achten Sie darauf, keine Gegenstände auf die Touch-Control zu legen!**

## Zeitschaltuhr- (Uhr mit Rückwärtszähler)

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da man nicht persönlich anwesend sein muss: Sie können eine Kochplatte zeitbe-

grenzen, so dass diese wird automatisch nach der gewünschten Zeit ausgeht.

Bei diesen Modellen können Sie gleichzeitig jede der Kochplatten einzeln programmieren, für eine Zeit von 1 bis 90 Minuten.

## Zeitbegrenzung einer Kochplatte

Um eine Kochplatte zeitlich zu begrenzen, müssen Sie folgendes tun.

- 1 Wählen Sie die gewünschte Kochplatte aus, indem Sie die entsprechende Anzeige (3) direkt berühren und wählen Sie eine Leistungsstufe mit dem Slider (2).
- 2 Sie werden sehen, dass auf der ausgewählten Kochplatte die 2 Dezimalstellen der Zeitschaltuhr angehen und "- -" anzeigen. Mit den Sensoren **—** (14) und **+** (15) können Sie die gewünschte Zeit einstellen.
- 3 Nach einigen Sekunden beginnt Rückwärtszählen. Wenn weniger als eine Minute Zeit verbleibt, erfolgt das Rückwärtszählen in Sekunden.

Nach dem Rückwärtszählen geht die zeitbegrenzte Kochplatte aus, und aus dem Gerät kommen Signaltöne, die abgestellt werden können, indem man einen der Sensoren, **—** (14) oder **+** (15), die zu der Uhr gehören, berührt.

## Ausschalten der Uhr

Wenn Sie die Uhr vor Ende der eingestellten Zeit ausschalten möchten, ist dies jederzeit möglich, indem Sie einfach ihren Wert auf '--' stellen.

- 1 Wählen Sie die Kochplatte, an der sie die Zeitschaltung beenden wollen, indem Sie die entsprechende Anzeige berühren (3).

2 Stellen Sie den Wert der Uhr auf "--", indem Sie den Sensor "weniger"  $\ominus$  (14) verwenden. Es geht schneller, wenn man gleichzeitig die Sensoren "weniger" und "mehr"  $\ominus$  (14) und  $\oplus$  (15) berührt.

## Funktion Kombi-Zone

Mithilfe dieser Funktion können zwei auf der Glasoberfläche markierte Kochfelder miteinander kombiniert und gemeinsam genutzt werden, sowohl zur Auswahl einer Leistungsstufe als auch zur Aktivierung der Timer-Funktion.

Betätigen Sie den Sensor bzw.  $\text{K} \text{>}$  oder  $\text{B}$  (17), um diese Funktion zu aktivieren. Es leuchten die Dezimalpunkte (16) der beiden Kochfelder auf, die sich jeweils auf Leistungsstufe 5 erhitzen.

Der Timer (4) des kleineren Kochfelds wird abgeschaltet und der Timer des größeren Kochfelds gibt den jeweiligen Wert für beide Kochfelder an.

Um diese Funktion zu deaktivieren, betätigen Sie erneut den Sensor bzw.  $\text{K} \text{>}$  oder  $\text{B}$  (17).

## Sicherheit bei Überhitzung

Die Induktionsfelder sind gegen starke Erhitzungen des elektronischen Systems geschützt, die es schädigen könnten.

Der interne Ventilator wird automatisch gemäß der Temperatur des elektronischen Systems aktiviert und deaktiviert. Deshalb kann es passieren, dass Sie die Küche ausschalten, während der Ventilator an ist und dass der letztere noch einige Minuten in Betrieb bleibt und die Elektronik kühlt.

## Überspannungen im Netz



Die Touch-Control kann gewisse

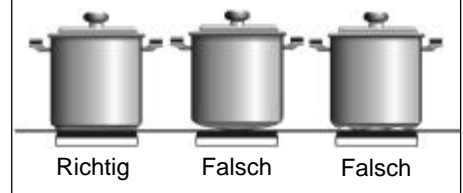
**Schwankungen der Spannungsversorgung ertragen, die in Stromnetzen zulässig sind. Unnormal hohe Überspannungen können zu Störungen im Kontrollsystem führen (wie bei jedem elektrischen Gerät).**

## Hinweise und Empfehlungen

Nachfolgend eine Reihe von Empfehlungen für die optimale Nutzung Ihres TEKA-Kochfelds:

\* Verwenden Sie Kochgeschirr mit vollständig ebenem Boden, da die Leistung des Kochfelds umso besser ausgenutzt wird, je größer die Kontaktfläche zwischen Glas und Topf ist. Um Beulen und Wölbungen an den Böden des Kochgeschirrs zu vermeiden, sollten Töpfe und Pfannen mit möglichst dickem Boden verwendet werden. Abb. 5 veranschaulicht, dass die Kontaktfläche bei unebenen oder nach innen gewölbten Böden kleiner ist.

Abb. 5



\* Stellen Sie das Kochgeschirr genau mittig auf die auf dem Kochfeld markierten Kreise.

\* Trocknen Sie die Böden des Kochgeschirrs gut ab, bevor Sie es auf dem Kochfeld platzieren.

\* Schieben Sie Kochgeschirr mit Rändern oder vorstehenden Elementen, die die Glasoberfläche beschädigen könnten, nicht auf dem Kochfeld umher.

\* Das Glas kann eventuelle Stöße durch großes Kochgeschirr ohne Grate aushalten. Bei der Handhabung von kleinen und spitzen Küchengeräten ist darauf zu ach-



ten, dass keine Stöße und Schläge auf das Glas ausgeübt werden.

\* Achten Sie darauf, dass weder Zucker noch zuckerhaltige Produkte auf die heiße Glasoberfläche gelangen, da diese mit dem Glas reagieren und die Oberfläche beschädigen können.



**Falls die Sensorbedienung durch überkochende Flüssigkeiten (Suppen, cremige Saucen, usw.) verschmutzt ist und die Kochzonen nicht ausgeschaltet werden können, reinigen Sie die Sensorbedienung mit einem mit Wasser befeuchteten weichen Tuch und bedecken Sie damit den Ein-Aus-Sensor (1), bis die Sensorbedienung ausgeschaltet ist.**

## Reinigung und Pflege

Damit Sie Ihr TEKA-Kochfeld lange Zeit zuverlässig nutzen können, sollten Sie ausschließlich für Kochfelder mit Glaskeramik geeignete Reinigungs- und Pflegeprodukte verwenden. Das Glaskeramik-Kochfeld sollte nach jedem Gebrauch in abgekühltem Zustand gereinigt werden. Damit vermeiden Sie unterschiedliche Schmutzablagerungen und erleichtern

sich die Reinigungsarbeiten.

Verwenden Sie keinesfalls aggressive Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, welche die Oberfläche der Keramik beschädigen könnten (siehe die untenstehende Tabelle). Ferner darf das Kochfeld nicht mit Dampfreinigern gesäubert werden.

### PFLEGE DER GLASKERAMIK

Bei der Auswahl der Reinigungsmittel sollten Sie den jeweiligen Verschmutzungsgrad berücksichtigen.

#### Leichte Verschmutzung

Leichte Verschmutzungen lassen sich mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel oder lauwarmer Seifenlauge beseitigen.

#### Starke Verschmutzung

Hartnäckige Fettflecken sollten mit einem Glaskeramik-Spezialreiniger unter Beachtung der Gebrauchsanweisungen des Herstellers behandelt werden.

Bereits festgebrannte Verschmutzungen



### EMPFOHLENE REINIGUNGSMITTEL

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

können mit einem Glasschaber oder einer Rasierklinge entfernt werden.

Irisierende Flecken werden durch am Boden des Kochgeschirrs oder an der Glaskeramik haftende trockene Fettpartikel verursacht, die sich während des Kochens erhitzen. Sie können mit einem Nickelschwamm und etwas Wasser bzw. einem Glaskeramik-Spezialreiniger entfernt werden.

Geschmolzene Kunststoffpartikel, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik entfernt werden, bevor diese abkühlt.

### Verfärbungen der Glaskeramik

Eventuelle Verfärbungen der Glaskeramik sind in der Regel auf die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln oder ungeeignetem Kochgeschirr zurückzuführen und beeinträchtigen in keinem Falle die Funktionsfähigkeit und Stabilität des Kochfelds.

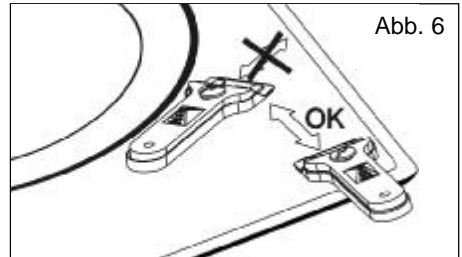
Metallisch schimmernde Verfärbungen werden durch Hin- und Herschieben von Kochgeschirr aus Metall verursacht und können durch gründliche Reinigung mit einem Glaskeramik-Spezialreiniger beseitigt werden. Bei besonders hartnäckigen Streifen muss die Reinigung mehrmals wiederholt werden.

Abgenutzte Markierungen werden durch aggressive Reiniger oder Kochgeschirr mit unebenem Boden verursacht.

### Achtung:

**Gehen Sie beim Umgang mit dem Glasschaber vorsichtig vor! Die Klinge des Schabers kann Verletzungen verursachen.**

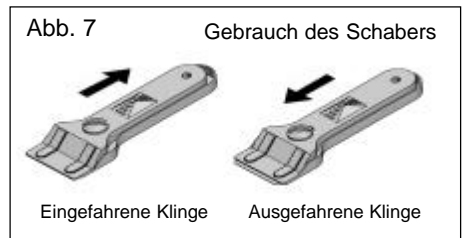
**Bei unsachgemäßem Gebrauch des Schabers kann die Klinge brechen und zwischen Zierleiste und Glaskeramik stecken bleiben. Sollte dieser Fall eintreten, versuchen Sie nicht, die Klinge mit bloßen Händen zu entfernen, sondern benutzen Sie hierzu eine Pinzette oder ein spitzes Messer (siehe Abb. 6).**



**Achten Sie darauf, dass nur die Klinge des Schabers mit der Glaskeramik in Berührung kommt. Das Schabergehäuse kann die Glaskeramik leicht zerkratzen.**

**Verwenden Sie nur Klingen in einwandfreiem Zustand und wechseln Sie einmal beschädigte Klingen unverzüglich aus.**

**Achten Sie darauf, die Klinge nach dem Gebrauch des Schabers einzufahren (siehe Abb. 7).**



**Wenn zwischen dem Boden des**


Kochgeschirrs und der Glaskeramik befindliche Partikel oder Substanzen schmelzen, kann es vorkommen, dass das Kochgeschirr an der Glaskeramik haften bleibt. Versuchen Sie in diesem Falle nicht, das Kochgeschirr von der abgekühlten Keramik zu lösen, denn die Keramik könnte dabei brechen.



Treten Sie nicht auf die Glaskeramik und stützen Sie sich nicht auf ihr ab. Wenn die Keramik bricht, besteht Verletzungsgefahr! Benutzen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage.

TEKA INDUSTRIAL S.A. behält sich das Recht auf etwaige Änderungen der Bedienungsanleitungen vor, sofern diese Änderungen erforderlich sind oder sich als nützlich erweisen. Die grundlegenden Eigenschaften der TEKA-Geräte sind hiervon nicht betroffen.

## Umweltangelegenheiten

Das Symbol  auf dem Kochfeld oder seiner Verpackung steht für Sondermüll und weist darauf hin, dass das Kochfeld nicht wie gewöhnlicher Hausabfall entsorgt werden darf. Nach Gebrauchsende ist das Kochfeld dementsprechend dem zuständigen Recyclingpunkt für elektrische und elektronische Geräte zu übergeben. Bitte denken Sie daran, dass Sie mit der Teilnahme an der Sondermüllentsorgung einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur Gesundheitssicherung leisten. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Ausführliche Informationen zur Entsorgung Ihres TEKA-Kochfelds erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, beim Service der Müllabfuhr oder bei Ihrem TEKA-Händler.

Die Verpackungsmaterialien sind biolo-

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

# Störungsbehebung

Bevor Sie den technischen TEKA-Kundendienst verständigen, überprüfen Sie bitte die aufgetretene Störung anhand der folgenden Tabelle:

DE

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
<b>Die Induktionszonen heizen nicht auf</b>		
	Der Behälter ist ungeeignet (er hat keinen eisenmagnetischen Boden oder ist zu klein).	Überprüfen Sie, ob der Kochgeschirrboden magnetisch ist, oder verwenden Sie einen größeren Behälter.
<b>Zu Beginn des Kochvorgangs ist an den Kochzonen ein Brummen zu hören.</b>		
	Das verwendete Kochgeschirr ist dünnwandig oder nicht aus einem Guss. Das Brummen entsteht durch die direkte Energieübertragung auf den Boden.	Dieses Brummen stellt kein Problem dar. Um Abhilfe zu schaffen, schalten Sie die Kochzone etwas herunter, oder verwenden Sie Kochgeschirr mit einem dickeren Boden oder aus einem Guss.
<b>Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein oder reagiert nicht, obwohl es eingeschaltet ist.</b>		
	Die Sperrfunktion ist aktiv.	Sperrfunktion deaktivieren.
<b>Während des Kochens ist ein Ventilatorgeräusch zu hören, das auch bei ausgeschaltetem Herd nicht verschwindet.</b>		
	Die Induktions-Kochzonen sind mit einem Lüfter zur Kühlung der Elektronik ausgestattet.	Der Lüfter schaltet sich nur bei hohen Temperaturen in der Elektronik ein. Wenn die Temperatur absinkt, schaltet er automatisch ab, unabhängig davon, ob das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist.
<b>Beim Kochen oder Braten scheint die Energie der Kochzonen geringer zu werden ("die Zone heizt weniger").</b>		
	Wenn beim Kochen die Glaskeramik oder die Elektronik zu heiß wird, schaltet sich automatisch ein Überhitzungs-Schutzsystem ein, das die elektrische Energie für die Zonen verringert, damit die Temperatur nicht weiter ansteigt.	Überhitzungsprobleme treten nur in Extremfällen (lange Kochzeiten auf höchster Stufe) oder bei unsachgemäßer Installation auf. Vergewissern Sie sich, dass beim Einbau und Anschluss alle Anweisungen der Einbau- und Bedienungsanleitung befolgt wurden.
<b>Ein Kochfeld schaltet sich ab und es erscheint die Meldung C.</b>		
	In der Elektronik oder auf dem Glas herrscht eine zu hohe Temperatur.	Warten Sie eine Weile, damit sich die Elektronik abkühlt, oder entfernen Sie den Topf, damit das Glas abkühlen kann.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
<b>Das Kochfeld ist in Betrieb und plötzlich ertönt ein akustisches Signal</b>		
	Auf der Touch-Control befindet sich ein Lappen, ein Topf oder eine Flüssigkeit.	Entfernen Sie den Gegenstand, der die Touch-Control verdeckt, und/oder entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten.
	Die Timer-Funktion war aktiviert und die programmierte Zeit ist abgelaufen.	Berühren Sie den Uhr-Sensor, um das akustische Signal abzuschalten.
<b>Das Gerät (oder eines der Kochfelder) schaltet sich während des Kochvorgangs ab.</b>		
	Auf der Touch-Control befindet sich ein Lappen, ein Topf oder eine Flüssigkeit.	Entfernen Sie den Gegenstand, der die Touch-Control verdeckt.
	Ein oder mehrere Kochfelder haben sich überhitzt.	Lassen Sie die überhitzten Kochfelder einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie erneut einschalten.
<b>Ein zuvor programmiertes Kochfeld schaltet sich nach Ablauf der Zeit nicht ab.</b>		
	Das Kochfeld wurde nicht ordnungsgemäß programmiert.	Stellen Sie sicher, dass die Programmierung gemäß der Gebrauchsanweisung vorgenommen wurde.
<b>Die Leistung sinkt manchmal ab, obwohl Leistungsstufe 6 programmiert wurde.</b>		
	Beim Kochen auf voller Stufe schaltet sich der Induktionsgenerator ein und aus, um die volle Leistung zu halten. Hierdurch kann die Leistung zwischendurch für einige Sekunden abfallen.	Es handelt sich hierbei nicht um eine Funktionsstörung des Kochfelds.