



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

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL

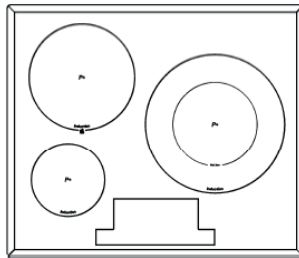
GB INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL

DE MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL

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

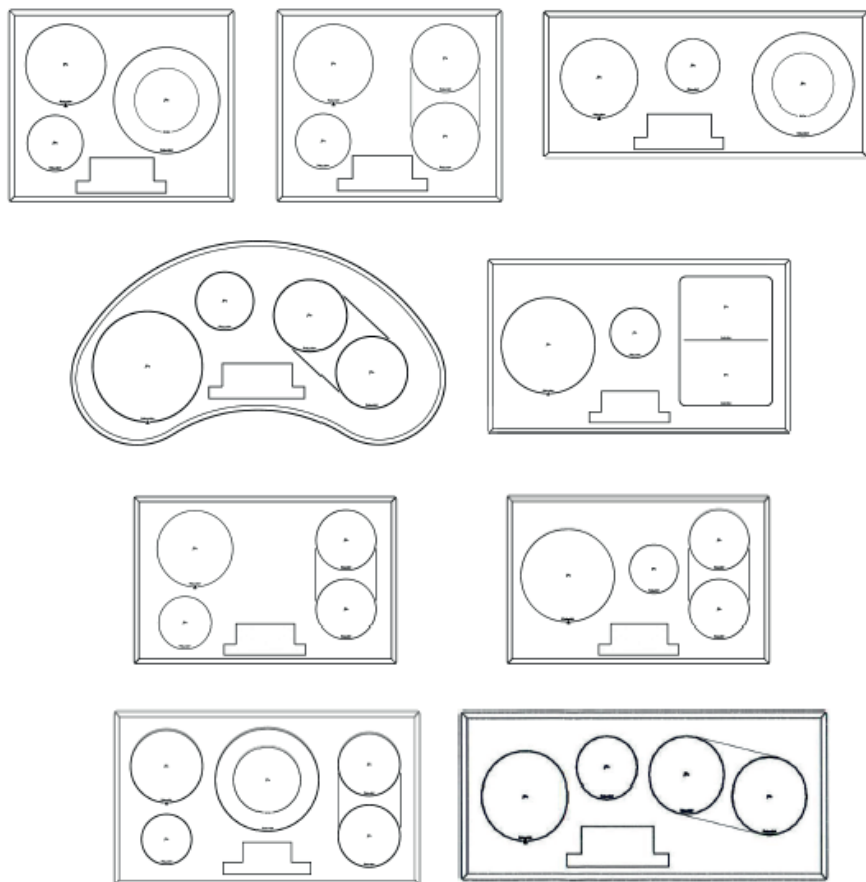
NL AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD
KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL

AR تعليمات التركيب ونصائح الاستعمال والصيانة
أفران زجاجية للطبخ فيتروسيراميك توتش كونترول



ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	6
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	13
GB	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	20
DE	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL	26
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	34
NL	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL	41
AR	تعليمات التركيب ونصائح الاستعمال والصيانة أفران زجاجية للطبخ فيتروسيراميك توتش كونترول	48

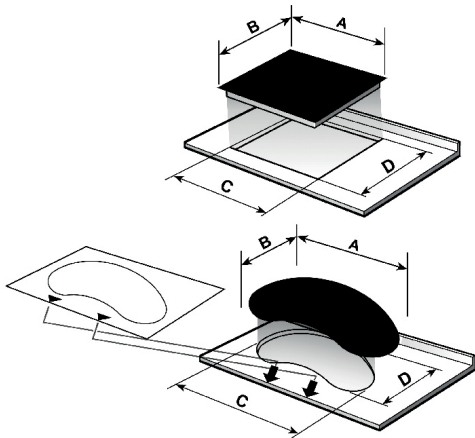
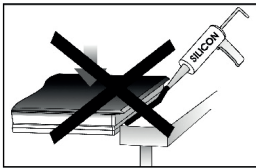
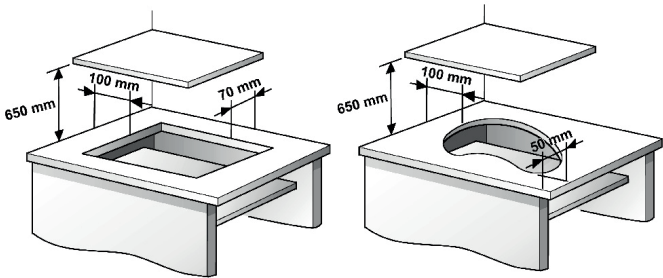
**Presentación / Apresentação / Presentation /
Präsentation / Présentation / Presentatie / العرض**



Instalación / Instalação / Installation / Montage /

Installation / Installatie / التركيب

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances /
Mindestabstände / Distances minimales / Minimumafstanden / المسافة



	A	B	C	D
	600	510	560	490
	800	510	750	490
	900	400	860	380
	950	520	930	500
	900	510	860	490

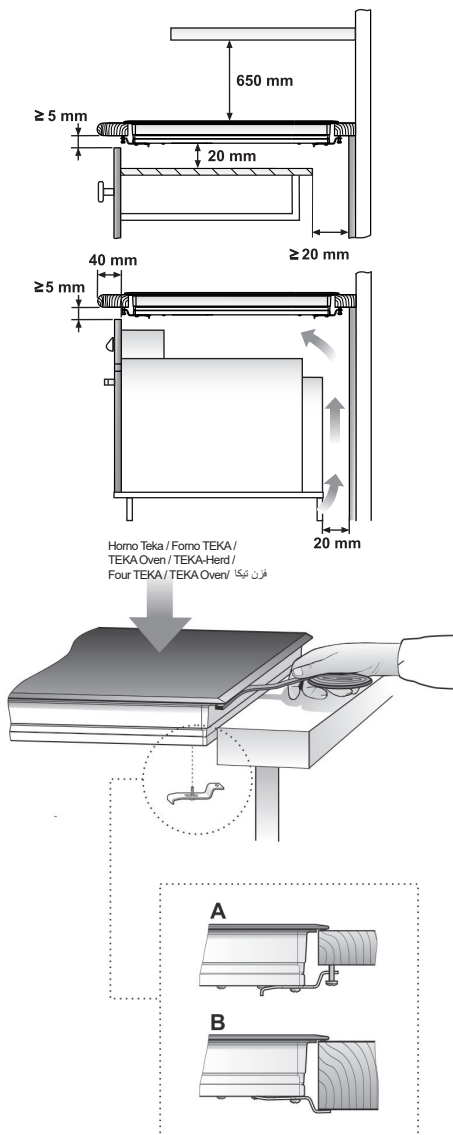
Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm /
Unités en mm / Eenheden in mm / الوحدات بالملم

Instalación / Instalação / Installation / Montage /

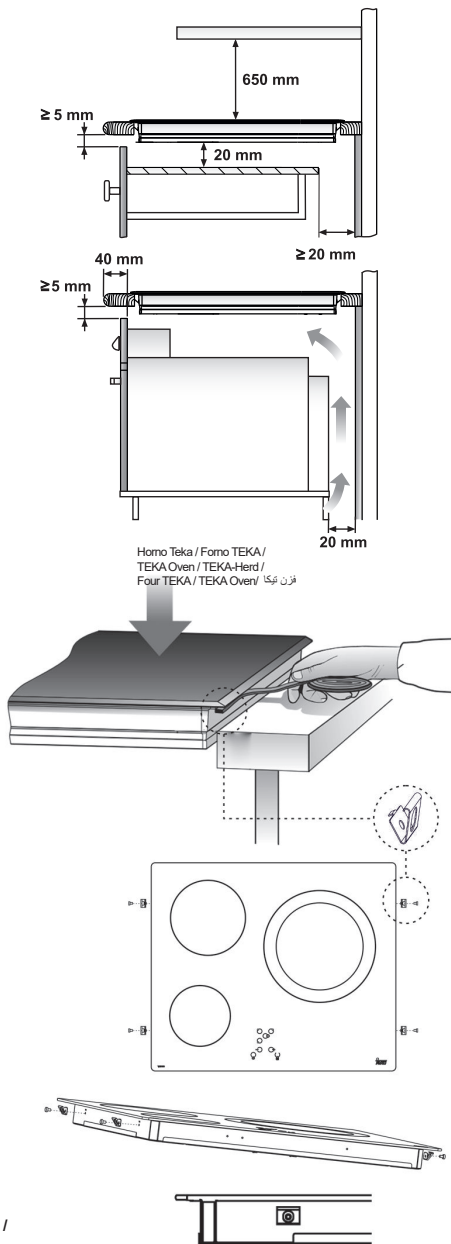
Installation / Installatie التركيب

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances /
Mindestabstände / Distances minimales / Minimumafstanden / المسافة

STANDARD INSTALLATION SYSTEM



FAST-CLICK SYSTEM



Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm /
Unités en mm / Eenheden in mm / الوحدات بالملم

Advertencias de seguridad:

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

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

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

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

⚠️ Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y

conocimientos, **S O L O** bajo supervisión, o siseleshadadola instrucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin supervisión.

⚠️ Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

⚠️ El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardíacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se

abstengan de utilizar las zonas de inducción.

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

⚠️ Después de su uso, desconecte siempre la placa de cocción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la placa si, inadvertidamente, se colocara otro recipiente sobre ella durante el periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!

⚠️ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

⚠️ **PRECAUCIÓN:** Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera

incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

! Es necesario permitir la desconexión del aparato después de la instalación. Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.

Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

Si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa del aparato.

La tabla deberá estar situada a una

distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera.

Conexión eléctrica

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, situada en su parte inferior, y en la Hoja de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

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

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

!Atención!

! La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigen-

te, de no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

! Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como ocurre con cualquier tipo de aparato eléctrico).

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

! Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

! Antes de desconectar la cocina de la red eléctrica, se recomienda apagar el interruptor de corte y esperar aproximadamente 25 segundos antes de sacar la clavija. Este tiempo es necesario para la total descarga del circuito electrónico y así evitar la posibilidad de una descarga eléctrica a través de los contactos de la clavija.



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

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de uso del control táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 2)

- 1 Sensor de encendido/apagado general.
- 2 Cursor slider para selección de potencia.
- 3 SENSORES DE SELECCIÓN DE PLACA e indicadores de potencia*

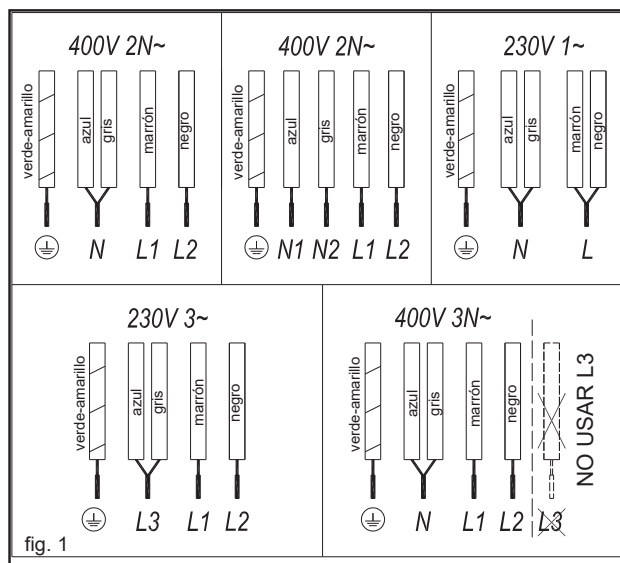
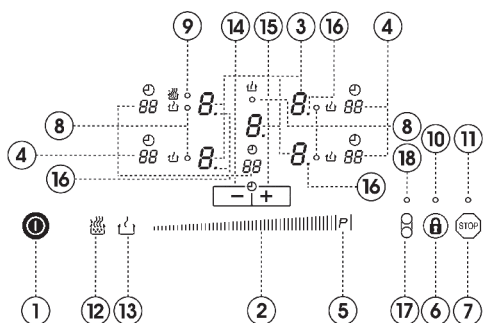


fig. 2



- ④ Indicadores del reloj temporizador.
 - ⑤ Acceso directo a la función Power.
 - ⑥ Sensor de activación Función Bloqueo.
 - ⑦ Sensor de activación Función Stop.
 - ⑧ Piloto indicador Función Mantenimiento de calor activada*.
 - ⑨ Piloto indicador Función Control de ebullición activada*.
 - ⑩ Piloto indicador Función Bloqueo activada*.
 - ⑪ Piloto indicador de Función Stop activada*.
 - ⑫ Sensor de activación Función Control de ebullición.
 - ⑬ Sensor de activación Función Mantenimiento de calor.
 - ⑭ Sensor "menos" del reloj temporizador.
 - ⑮ Sensor "más" del reloj temporizador.
 - ⑯ Punto decimal.
 - ⑰ Sensor de Función Zona Total.
 - ⑱ Piloto indicador Función Zona Total*.
- Luce (encendido): Placa seleccionada (preparada para ser maniobrada).
 - No luce (apagado): Placa sin seleccionar (no puede ser maniobrada).

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

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

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

función deseada.

El cursor slider (2) permite un ajuste de los niveles de potencia (0- 9, y P) arrastrando el dedo sobre el mismo. Haciéndolo hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá.

También es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor slider.

⚠ En estos modelos la selección de placa se realiza tocando directamente SOBRE EL DÍGITO INDICADOR DE POTENCIA (3).

ENCENDIDO DEL APARATO

La primera vez que se conecta la encimera a tensión (o después de un corte de luz), aparece activada la función Bloqueo (piloto 10 encendido). En este caso, debe Vd desactivar el bloqueo para poder encender la encimera, pulsando sobre el sensor ⑥ (6) hasta que se apague el piloto (10).

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

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 0. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

Una vez encendido el Control, debe Vd activar alguna placa antes de 10 segundos, en caso contrario el Control Táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado,

puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general ① (1), incluso si ha sido bloqueado (ver apartado "Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción"). El sensor ① (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

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

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

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control Táctil mediante el sensor ① (1), puede encender las placas deseadas.

- 1 Seleccionar la placa mediante el sensor correspondiente (3), es decir, tocando con el dedo SOBRE EL PROPIO DÍGITO INDICADOR. En caso de que el vidrio se encontrase caliente, dicho indicador pasará de señalar H a marcar el nivel 0. Se enciende el punto decimal situado a la derecha del dígito, el cual indica que la placa está seleccionada.
- 2 Mediante el cursor slider (2), escoja un nivel de cocción, entre 0 y 9.

Siempre que la placa se encuentre seleccionada, es decir, con el punto decimal encendido, podrá modificar su nivel de potencia.

APAGADO DE UNA PLACA

La placa podrá apagarse disminuyendo su nivel de cocción hasta 0. Para ello la placa debe estar previamente seleccionada (punto decimal encendido).

Al apagar una placa aparecerá una H en el indicador de potencia correspondiente, si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el

indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un 0, si ésta sigue activa.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

Es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor encendido/apagado general  (1). Todos los indicadores de las placas se apagarán.

Detección de recipientes

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente colocado o cuando éste sea inadecuado.

El indicador de potencia mostrará el símbolo de "no hay recipiente"  si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente". Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva. El indicador de potencia pasará de mostrar el símbolo "no hay recipiente" a 0.



Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los tres minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

FUNCIÓN DE BLOQUEO

Mediante la Función de Bloqueo puede Vd. bloquear el resto de sensores, excepto el de encendido/apagado  (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como seguro para niños.

Para activar esta función ha de tocar el sensor  (6) durante al menos un segundo. Una vez hecho esto, el piloto (10) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor  (6) de nuevo.

Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido / apagado  (1) mientras el bloqueo está activado, no será posible encender de nuevo la encimera hasta que se desbloquee.

Función Stop

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activa, también permanecerá en pausa.

Activación de la función Stop

Toque durante un segundo el sensor Stop  (7). Se enciende el piloto (11), y en los indicadores de potencia aparece el símbolo  para indicar que la cocción está en pausa.

Desactivación de la función Stop

Toque de nuevo el sensor Stop  (7), se apaga el piloto (11) y se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

Función Mantenimiento de Calor

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre la zona de cocción.

Esta función está disponible en cada una de las placas, de manera independiente. Para activarla, seleccionar la placa,

el punto decimal estará encendido, pulsar entonces el sensor  (13), tras lo cual aparecerá en el indicador el símbolo A y se encenderá el piloto correspondiente (8).

Para desconectar esta función basta con modificar el nivel de potencia de la placa, o directamente apagarla.

Función Power

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, (ver valores indicados con * en el apartado presentación), pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

1 Seleccione la placa deseada, mediante el sensor correspondiente (3). Se enciende el punto decimal.

2 Pulse en el cursor Slider directamente sobre la posición (5) El indicador de nivel de potencia mostrará el símbolo P, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función Power tiene una duración máxima que se encuentra reflejada en la tabla 1. Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9.

Función Control de Ebullición

Esta novedosa función es una gran ayuda si Vd desea cocer pasta, arroz, huevos, hervir algún alimento, etc. A través de esta función es posible realizar ese cocinado de una forma "casi" automática.

Esta función está disponible únicamente en aquellas placas en las que aparece el símbolo .

Condiciones del recipiente

Para un funcionamiento adecuado del control de ebullición, es necesario utilizar un recipiente que reúna las siguientes condiciones previas:

- Tamaño del fondo lo más cercano

- posible al diámetro de la placa.
- **SIN TAPA.**
- Lleno hasta **más de la mitad de su capacidad de agua a temperatura ambiente** (nunca emplear agua ya templada o caliente).

El incumplimiento de estas condiciones distorsiona el adecuado control de la ebullición.

⚠ ADVERTENCIA: no utilizar esta función para un cocinado distinto al de hervir agua. Jamás utilizar aceite, puede llegar a calentarse en exceso y generar llama.

Activación de la función

Seleccionar la placa adecuada, el punto decimal se enciende.

Pulsar el sensor  (12), aparecerá una A en el indicador de la placa, y se enciende el piloto (9). En el temporizador de esa placa aparece un segmento en movimiento, que indica que el sistema está ya monitorizando el cocinado.

Cuando el sistema detecte que está cercano el comienzo de la ebullición, se producirá un primer pitido. Aproveche para preparar el alimento que desee hervir o cocer.

Al cabo de 30 segundos se producirá un segundo pitido; si no lo ha hecho aún, es el momento de verter el alimento en la cazuela.

Después del segundo pitido, el sistema activará el temporizador como cronómetro, para que Vd pueda controlar cuanto tiempo lleva siendo hervido el alimento.

30 segundos después de la activación del cronómetro, se escuchará un tercer pitido avisando de que a partir de ese momento el sistema reducirá la potencia suministrada, con el fin de mantener una ebullición suave y continua. El cronómetro se mantendrá activo hasta el fin del cocinado.

Si lo desea, puede desactivar el cronómetro y fijar un tiempo para que se produzca la cuenta atrás y el apagado automático de la placa (ver apartado *Función Temporizador*).

Desactivación de la función

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 1).

Desconexión de seguridad

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 1).

Tabla 1

Nivel de Potencia seleccionada	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
	8
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9

ción de seguridad", aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.

⚠ Mantenga siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

⚠ Ante cualquier problema de maniobrabilidad o anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de TEKA.

Función temporizador (reloj de cuenta atrás)

* Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo deseado. En estos modelos usted podrá programar

cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos desde 1 a 90 minutos.

Temporizado de una placa

Para temporizar una placa, deberá seguir los siguientes pasos.

- 1 Seleccione la placa deseada, tocando directamente sobre su correspondiente indicador (3) y elija un nivel de potencia mediante el cursor slider (2).
- 2 Verá que se encienden los 2 dígitos del temporizador de la placa seleccionada, mostrando "-". Mediante los sensores **-** (14) y **+** (15) puede Vd establecer el tiempo deseado.
- 3 Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.

Acabada la cuenta atrás, se apagará la placa temporizada, y se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores **-** (14) o **+** (15) asociados al reloj.

Desconexión del reloj

Si Vd. desea parar el reloj antes de que finalice el tiempo programado, esto es posible en cualquier momento simplemente ajustando su valor a '-'.

- 1 Seleccione la placa en la que desee anular la temporización, tocando directamente sobre su correspondiente indicador (3)
- 2 Ajuste el valor del reloj a "-", empleando el sensor "menos" **-** (14), o también de manera más rápida, pulsando a la vez los sensores "menos" y "mas" **-** (14) y **+** (15).

Función Zona Total

A través de esta función es posible lograr que dos placas, señaladas en la serigrafía, funcionen de forma conjunta, tanto para seleccionar un nivel de potencia como para activar la función temporizador.

Para activar esta función deberá tocar el sensor **16** o **18** (17). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (16) de las placas y ambas pasan a encontrarse en el nivel de potencia 5. El temporizador (4) de la placa inferior se apagará, y a partir de entonces será el superior el que indique los valores del reloj para ambas.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor **16** o **18** (17).

Sugerencias y recomendaciones

- * Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- * No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- * No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
- * Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
- * Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.

! Tenga la precaución de que no caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera se ha de limpiar empleando productos y útiles adecuados, una vez se haya enfriado. De esta forma resultará más fácil y evita la acumulación de suciedad. No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar la superficie, ni tampoco aparatos que funcionen mediante vapor.

Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada. Sin embargo, para las

manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instrucciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por quemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Las irrisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

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

Atención:

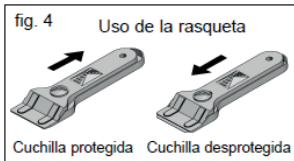
! Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

! Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 3)



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

! Utilizar cuchillas en perfecto estado, reemplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro. Después de terminar el trabajo con la rasqueta, plegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 4)



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

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

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

Consideraciones medioambientales



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

o con la tienda donde compró el producto.

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

Cumplimiento con la Eficiencia energética de encimeras:

-El aparato ha sido ensayado de acuerdo a la norma EN 60350-2 y el valor obtenido, en Wh/Kg, está disponible en la placa características del aparato.

Si algo no funciona

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

No funciona la cocina:

Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

Las zonas de inducción no calientan:

El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño). Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.

Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción:

En recipientes poco gruesos o que no son de una pieza, el zumbido es consecuencia de la transmisión de energía directamente al fondo del recipiente. Este zumbido no es un defecto, pero si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo más grueso, y/o de una pieza.

El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde:

No tiene ninguna placa seleccionada. Asegúrese de seleccionar una placa antes de actuar sobre ella. Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos. Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos. El bloqueo está activado. Desactive el bloqueo.

Se escucha un sonido de ventila-

ción durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada:

Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica. Éste sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta descende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.

En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye (“la placa calienta menos”):

Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando. Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.

Se apaga una placa y aparece el mensaje C81 ó C82 en los indicadores:

Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

La cocina de repente comienza a pitar:

Hay algún trapo, recipiente o líquido sobre el control táctil. Retire cualquier objeto que cubra el control táctil, y/o limpie los líquidos derramados sobre él. Tenía el temporizador activado, y ha concluido el tiempo programado. Toque el sensor del reloj para desactivar el pitido.

La cocina (o alguna de las placas) se apaga durante la cocción:

Hay algún recipiente, trapo o líquido cubriendo el control táctil. Retire cualquier objeto que cubra el control táctil. Se ha sobrecalentado una o varias de las placas. Deje enfriar unos minutos las placas sobrecalentadas antes de volver a encenderlas.

Tenía una placa temporizada y no se apagó al finalizar el tiempo:

No había temporizado correctamente la placa. Compruebe que la temporiza-

ción se realizó siguiendo las instrucciones del manual.

Al cocinar a un nivel inferior a 6, se observan fluctuaciones en la potencia:

El generador de inducción de la cocina se enciende y apaga de forma alternada, para mantener el nivel de potencia elegido. Esto no supone ningún defecto.

Aparece el símbolo  en el indicador de potencia de una placa:

El sistema de inducción no encuentra un recipiente sobre la placa, o éste es inadecuado.

Avisos de segurança

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

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

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

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

⚠ Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos, devem utilizá-lo **APENAS** sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas ins-

truções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

⚠ Precaução. É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem a presença de uma pessoa, pois pode ocorrer um incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água! Neste caso, desligue o dispositivo e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.

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

⚠ O gerador de indução cumpre as normas europeias vigentes. No entanto, recomendamos que as pessoas com aparelhos cardíacos, tipo pacemaker, consultem o seu médico ou, em caso de dúvida, se abstenham de utilizar as zonas de indução.

⚠ Não devem ser colocados sobre a superfície objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois podem aquecer.

⚠ Depois de utilizar, desligue sempre a placa, não se limite a retirar o recipiente. Caso contrário poderá ocorrer um funcionamento indesejado da placa se for inadvertidamente colocado outro recipiente sobre ela durante o período de detecção de recipiente. Evite possíveis acidentes!

⚠ O gerador de indução cumpre as normas europeias vigentes. No entanto, recomendamos que as pessoas com aparelhos cardíacos, tipo pacemaker, consultem o seu médico ou, em caso de dúvida, se abstenham de utilizar as zonas de indução.

⚠ Não devem ser colocados sobre a superfície objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois podem aquecer.

⚠ Depois de utilizar, desligue sempre a placa, não se limite a retirar o recipiente.

Caso contrário poderá ocorrer um funcionamento indesejado da placa se for inadvertidamente colocado outro recipiente sobre ela durante o período de detecção de recipiente. Evite possíveis acidentes!

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

Se desejar instalar móveis ou uma gaveta para talheres por baixo da placa, deve ser colocada uma tábua de separação entre as duas. Desta forma, é evitado o contacto accidental com a superfície quente do encaixe do dispositivo.

A tábua deve ser colocada 20 mm abaixo da parte inferior da placa.

Ligação eléctrica

Antes de ligar a placa à rede eléctrica,

verifique se a tensão e a frequência correspondem às especificadas na placa de identificação do produto, que se encontra por baixo do mesmo, e na folha da garantia, ou na ficha de dados técnicos aplicável, que tem de ser guardada juntamente com este manual durante a vida útil da placa.

A ligação eléctrica será feita através de um interruptor omnipolar ou cavilha, desde que seja acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm. Isto garante que o circuito é desligado em caso de emergência e permite a limpeza da placa. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o armazenamento da placa ou com o armazenamento do forno, caso estejam instalados na mesma unidade.

Atenção:

! A ligação eléctrica tem de ser correctamente ligada à terra, segundo os regulamentos adequados, caso contrário pode ocorrer um funcionamento incorrecto da placa.

! Picos de tensão anormalmente altos podem avariar o sistema de controlo (como com qualquer tipo de aparelho eléctrico).

! Recomendase que a placa de indução não seja utilizada durante a função de limpeza pirolítica no caso de fornos pirolíticos, devido à elevada temperatura que este aparelho atinge.

! Apenas o Serviço de assistência técnica oficial da TEKA está autorizado a manusear ou reparar o aparelho, incluindo substituir o cabo de alimentação.

! Antes de desligar a placa da rede eléctrica, recomendase que desligue o interruptor de corte e aguarde aproximadamente 25 segundos antes de retirar a ficha. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito electrónico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga eléctrica através dos contactos da ficha.

! Guarde o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos juntamente com o manual de instruções durante toda a vida útil do produto. Estes documentos contêm informações técnicas importantes.

Utilização e manutenção

Instruções do controlo tátil

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 2)

- 1 Sensor de ligar/desligar geral.
- 2 Ponteiro slider para selecção de potência.
- 3 SENSORES DE SELECÇÃO DE PLACA e indicadores de potência*
- 4 Indicadores do relógio temporizador.
- 5 Acesso directo à função Power.
- 6 Sensor de activação Função Bloqueio.
- 7 Sensor de activação Função Stop.
- 8 Luz indicadora Função Manutenção de Calor activada*.

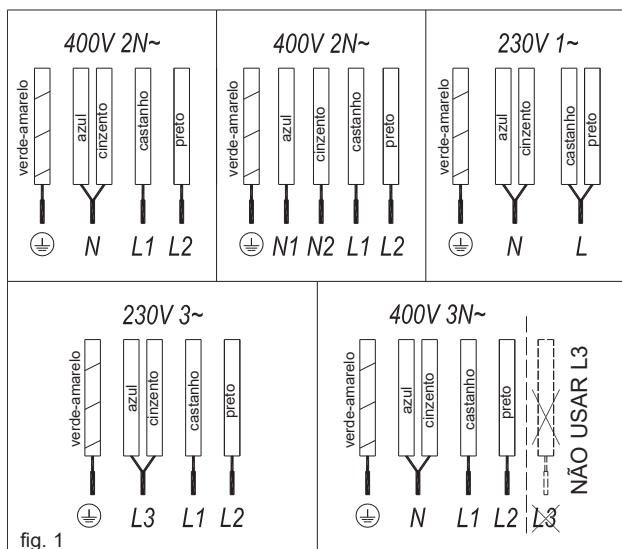
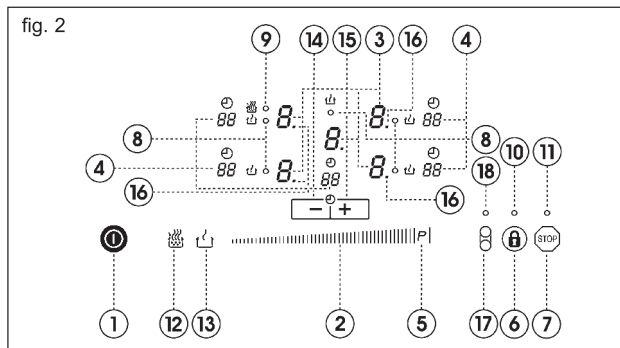


fig. 2



- ⑨ Luz indicadora Função Controle de ebulição activada*.
- ⑩ Luz indicadora Função Bloqueio activada*.
- ⑪ Luz indicadora Função Stop activada*.
- ⑫ Sensor de activação Função Controle de Ebulição.
- ⑬ Sensor de activação Função Manutenção de calor.
- ⑭ Sensor "menos" do relógio temporizador.
- ⑮ Sensor "mais" do relógio temporizador.
- ⑯ Ponto decimal.
- ⑰ Sensor Função Zona Total.
- ⑱ Luz indicadora Função Zona Total*.

- Há luz (aceso): Placa seleccionada (preparada para ser manobrada).
- Não há luz (apagado): Placa sem seleccionar (não pode ser manobrada).

NOTA: *Visíveis só em funcionamento.

As manobras realizam-se através dos sensores marcados no painel de controlo.

Não é necessário que faça força sobre o vidro, basta tocar com o dedo sobre o sensor e activará a função desejada. O ponteiro slider (2) permite ajustar os níveis de potência (0-9, e P) arrastando o dedo sobre o mesmo. Fazendo o para a direita o valor aumentará, enquanto que para a esquerda diminuirá.

Também é possível seleccionar directamente um nível de potência tocando

com o dedo directamente no ponto desejado do ponteiro slider.

⚠ Nestes modelos a selecção de placa realisa-se tocando directamente SOBRE O DÍGITO INDICADOR DE POTÊNCIA (3).

LIGAR O APARELHO

A primeira vez que se liga o fogão à corrente (ou depois de um corte de luz), aparece activada a função Bloqueio (luz 10 acesa). Neste caso, deve desactivar o bloqueio para poder ligar o fogão, carregando no sensor ⑥ (6) até se apagar a luz (10).

- 1 Toque no sensor de ligação ① (1) durante, pelo menos, um segundo.

O Controlo táctil está activado e em todos os indicadores de potência (3) aparece um 0. Se uma zona de cozedura estiver quente, o indicador correspondente mostrará um H e um 0 alternadamente.

Depois de ligar o Controlo, deve activar alguma placa antes de 10 segundos, em caso contrário o Controlo Táctil apagará-se automaticamente.

Quando o controlo táctil estiver activo, pode ser desligado em qualquer momento tocando o sensor de ligar/desligar geral ① (1), inclusive se foi bloqueado (ver ponto "Bloqueio dos sensores do fogão"). O sensor ① (1) sempre tem prioridade para desligar o controlo táctil.

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

Depois de activar o Controlo Táctil com o sensor ① (1), pode ligar as

placas que quiser, seguindo estes passos:

- 1 Seleccionar a placa com o sensor correspondente (3), isto é, tocando com o dedo **SOBRE O PRÓPRIO DÍGITO INDICADOR**. Se o vidro estiver quente, esse indicador passará de marcar H a marcar o nível 0. Acendese o ponto decimal baixo à direita do dígito, o que indica que a placa está seleccionada.
- 2 Com o ponteiro slider (2), escolha um nível de cozedura, entre 0 e 9. Sempre que a placa estiver seleccionada, isto é, com o ponto decimal aceso, pode modificar o seu nível de potência.

DESLIGAR UMA PLACA

A placa pode-se apagar diminuindo o seu nível de cozedura até 0. Para o mesmo a placa deve estar previamente seleccionada (ponto decimal aceso).

Ao apagar uma placa aparecerá um H no indicador de potência correspondente, se a superfície do vidro atinge, na zona de cozedura correspondente, uma temperatura elevada, existindo o risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui o indicador apaga-se (se o fogão estiver desligado), ou então mostrará um 0 aceso, se o mesmo continuar activo.

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

É possível desligar simultaneamente todas as placas usando o sensor ligar/desligar geral ① (1). Todos os indicadores das placas apagar-se-ão.

Deteção de recipientes

As zonas de cozedura por indução incluem detector de recipientes. Deste modo, evita-se o funcionamento da placa sem que haja um recipiente colocado ou quando o mesmo seja inadequado.

O indicador de potência mostrará o símbolo de "não há recipiente"  se, estando a zona ligada, se detecta que não há recipiente ou o mesmo é inadequado.

Se os recipientes se retiram da zona durante o seu funcionamento, a placa deixará automaticamente de fornecer energia e mostrará o símbolo de "não há recipiente". Quando voltar a colocar o recipiente sobre a zona de cozedura, volta o abastecimento de energia no nível de potência que estava seleccionado.

O tempo de detecção de recipiente é de 3 minutos. Se decorre esse tempo sem que se coloque um recipiente, ou o mesmo é inadequado, a zona de cozedura desactivase. O indicador de potência passará de mostrar o símbolo de "não há recipiente" a 0.

Depois de a usar, desligue a zona de cozedura com o controlo táctil. Em caso contrário poderia provocar um funcionamento indesejado da zona de cozedura se, sem querer, se colocas se um recipiente sobre a mesma durante os três minutos seguintes. Evite possíveis acidentes!

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

FUNÇÃO DE BLOQUEIO

Com a Função de Bloqueio pode bloquear o resto dos sensores, excepto o de ligar/desligar (1), para evitar manipulações não desejadas. Esta função é útil como seguro para crianças.

Para activar esta função deve tocar o sensor (6) durante pelo menos um segundo. Depois disso, a luz (10) acendese indicando que o painel de controlo está bloqueado. Para desactivar a função basta tocar o sensor (6) de novo.

Se apaga o aparelho através do sensor de ligar / desligar (1) enquanto o bloqueio está activado, não será possível ligar de novo o fogão até que se desbloqueie.

Função Stop

Com esta função é possível realizar uma pausa no processo de cozedura. No caso de que a função temporizador

esteja activa, também permanecerá em pausa.

Activação da função Stop

Toque durante um segundo o sensor Stop (7).

Acendese a luz (11), e nos indicadores de potência aparece o símbolo  para indicar que a cozedura está em pausa.

Desactivação da função Stop

Toque de novo o sensor Stop (7), apagase o piloto (11) e recomeça a cozedura nas mesmas condições de níveis de potência e temporizadores que havia antes da pausa.

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente situado sobre a zona de cozedura.

Esta função está disponível em cada uma das placas, de maneira independente.

Para activá-la, seleccionar a placa, o ponto decimal estará aceso, carregar então no sensor  (13), após o qual aparecerá no indicador o símbolo A e acendese-a o piloto correspondente (8).

Para desligar esta função basta modificar o nível de potência da placa, ou directamente apagá-la.

Função Power

Esta função permite dotar a placa de uma potência "extra", superior à nominal. Esta potência depende do tamanho da placa (ver valores indicados com * no respectivo capítulo), podendo atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

- 1 Selecciona a placa desejada, com o sensor correspondente (3). Acendese o ponto decimal.
- 2 Carregue no ponteiro Slider directamente sobre a posição (6) (6) O indicador de nível de potência mostrará o símbolo P, a placa começará

a fornecer a potência extra.

A função Power tem uma duração máxima, a qual se encontra na tabela 1. Ao decorrer este tempo o nível de potência ajustase automaticamente a 9.

Função Controlo de Ebulição

Esta nova função é uma grande ajuda se quiser cozer massa, arroz, ovos, cozer algum alimento, etc. Através desta função é possível cozinhar de uma maneira "quase" automática.

Esta função está disponível unicamente nas placas em que aparece o símbolo .

Condições do recipiente

Para um funcionamento adequado do controlo de ebulição, é necessário utilizar um recipiente que reúna as seguintes condições prévias:

- Tamanho do fundo o mais parecido possível ao diâmetro da placa.
- **SEM TAMPA.**
- Cheio até mais da metade da sua capacidade de água a temperatura ambiente (nunca empregar água já morna ou quente).

O descumprimento destas condições impede o adequado controlo da ebulição.

 **AVISO: não utilizar esta função para cozinhar outras coisas diferentes de ferver água. Nunca utilizar óleo ou azeite, pode chegar a aquecer excessivamente e gerar chama.**

Activação da função

Seleccionar a placa adequada, o ponto decimal acendese.

Carregar no sensor  (12), aparecerá um A no indicador da placa, e acendese a luz (9). No temporizador dessa placa aparece um segmento em movimento, que indica que o sistema está já a monitorizar a cozedura.

Quando o sistema detectar que já está

perto a ebulição, apitará pela primeira vez. Aproveite para preparar o alimento que quiser esquentar ou cozer. Ao fim de 30 segundos apitará pela segunda vez; se ainda não o fez, é o momento de colocar o alimento na caçarola.

Depois de apitar pela segunda vez, o sistema activará o temporizador como cronómetro, para que possa controlar quanto tempo se está a ferver o alimento.

Uns segundos depois da activação do cronómetro, apitará pela terceira vez, avisando de que a partir desse momento o sistema reduzirá a potência fornecida, com o fim de manter uma ebulição suave e contínua. O cronómetro mantém-se activo até ao fim da cozedura.

Se quiser, pode desactivar o cronómetro e marcar um tempo para que se produza a conta atrás e a desligação automática da placa (ver ponto Função Temporizador).

Desactivação da função

Pode anular a função em qualquer momento, simplesmente apagando a placa ou modificando o nível de potência.

Desligação de segurança

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se, por esquecimento, uma ou várias placas não se apagarem, as mesmas desligam-se automaticamente ao passar um tempo determinado desde a última actuação sobre a placa. (Ver tabela 1).

Tabela 1

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (em horas)
	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9

Quando ocorrer a "desligação de segurança", no indicador de potência da placa correspondente aparece o H se existir risco de queimadura. Em caso contrário mostrase o 0.

SEGURANÇA PERANTE SENSORES TAPADOS

O Controlo táctil inclui uma função que detecta quando algum objecto (recipiente, trapo ou certos líquidos) tapa os sensores do painel durante mais de 10 segundos.

Deste modo, evitase que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa sem que se aperceba.

Quando o Controlo táctil detecta que algum objecto tapa os sensores, começa a apitar até que seja retirado o objecto que tapa o painel de controlo. Se o controlo táctil estava ligado, desligase automaticamente por segurança.

Se ao fim de uns minutos continua sem se retirar o objecto que tapa os sensores, pára de apitar.



Tenha em conta que esta função de segurança se activa, embora o controlo táctil esteja apagado!



Tenha cuidado de não situar objectos sobre o controlo táctil!

Função temporizador (relógio de conta atrás)

Esta função vai lhe facilitar a cozedura,

ao não ter de estar presente durante a mesma: Pode temporizar uma placa e a mesma apagar-se-á automaticamente ao decorrer o tempo desejado.

Nestes modelos pode programar cada uma das placas de maneira simultânea, para tempos de 1 a 90 minutos.

Temporizar uma placa

Para temporizar uma placa, deve seguir os seguintes passos.

- 1 Seleccione a placa desejada, tocan do directamente sobre o seu correspondente indicador (3) e escolha um nível de potência com o ponteiro slider (2).
- 2 Verá que se acendem os 2 dígitos do temporizador da placa seleccionada, mostrando "-". Com os sensores **-** (14) e **+** (15) pode estabelecer o tempo desejado.
- 3 Ao decorrer uns segundos, começa a conta atrás. Quando faltar menos de um minuto, a conta atrás será realizada em segundos.

Ao acabar a conta atrás, apagase a placa temporizada, e apita uma série de vezes que pode ser anulada tocando qualquer um dos sensores **-** (14) ou **+** (15) associados ao relógio.

Desligação do relógio

Se quiser parar o relógio antes de terminar o tempo programado, isto é possível em qualquer momento simplesmente ajustando o seu valor a "--".

- 1 Seleccione a placa em que queira anular a temporização, tocando directamente sobre o seu correspondente indicador (3)
- 2 Ajuste o valor do relógio a "--", empregando o sensor "menos" **-** (14), ou também de maneira mais rápida, carregando ao mesmo tempo nos sensores "menos" e "mais" **-** (14) e **+** (15).

Função Zona Total

Através desta função é possível conseguir nas placas de cozinhar funcionamento de forma conjunta, quer para

seleccionar um nível de potência quer para activar a função temporizador.

Para activar esta função deverá pressionar o sensor  ou  (17). Ao fazê-lo, acendem os pontos decimais (16) das zonas e ambas passam ao nível de potência 5.

O temporizador (4) da placa mais próxima apagar-se-á e a partir deste momento será a zona de trás que indicará o valor do relógio para ambas. Para desactivar esta função, deverá tocar de novo o sensor  ou  (17).

Sugestões e recomendações

- * Utilize painéis e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- * Não é recomendável utilizar recipientes cujo diâmetro seja menor do que a zona para cozinhar.
- * Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscá-lo.
- * Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os impactos destes utensílios.
- * Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.

 **Tenha cuidado para não derreamar açúcar ou produtos que o contenham pois, enquanto a superfície estiver quente, podem danificar o vidro.**

Limpeza e manutenção

Para manter o produto em boas condições a limpeza deve ser efectuada utilizando produtos e utensílios adequados, depois de arrefecer. Desta forma, a limpeza será mais fácil e evitará a acumulação de sujidade. Nunca utilize produtos ou utensílios de limpeza agressivos que possam riscar a superfície ou equipamentos a vapor.

A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um

detergente suave ou água tépida com detergente. As manchas mais profundas e a gordura devem ser limpas utilizando um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, seguindo as instruções da embalagem. A sujidade que tenha aderido totalmente à superfície por ter sido queimada sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

A gordura seca na parte inferior dos recipientes ou a gordura entre o vidro e os recipientes enquanto está a cozinhar provocam ligeiras manchas coloridas. Estas podem ser removidas utilizando um esfregão de níquel com água ou um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica.

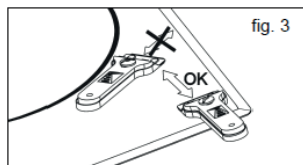
Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que contenham muito açúcar e que tenham derretido sobre a superfície.

O arrastamento de recipientes metálicos sobre o vidro provoca brilhos metálicos. Estes podem ser removidos utilizando, de forma intensiva, um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, podendo ser necessário repetir o processo de limpeza várias vezes.

Atenção:

 **Utilize a espátula de limpeza com cuidado. A lâmina pode provocar ferimentos!**

 **Se utilizar a espátula de forma incorrecta, a lâmina pode partir-se e ficar algum fragmento entre o aro e o vidro. Se tal acontecer, não tente removê-lo com as mãos. Utilize uma pinça ou uma faca com uma ponta fina. (Consulte a Fig. 3)**

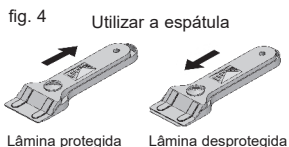


 **Utilize a lâmina apenas na superfície de cerâmica, evitando que o invólucro da espátula entre**

em contacto com o vidro, pois pode riscá-lo.

 **Utilize lâminas que estejam em perfeitas condições. Substitua imediatamente a lâmina, caso esta tenha qualquer dano.**

 **Depois de terminar de utilizar a espátula, retire a lâmina e bloqueie-a. (Consulte a Fig. 4)**



 **Pode suceder que um recipiente fique colado ao vidro devido ao derretimento de qualquer produto entre eles. Não tente remover o recipiente enquanto a placa estiver fria!**

Esta tentativa poderá partir o vidro. Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois pode partir-se e provocar ferimentos. Não utilize o vidro para pousar objectos.

A TEKA INDUSTRIAL S.A. reservase o direito de efectuar alterações a estes manuais, conforme considerar necessário ou útil, sem que tal prejudique as características essenciais dos produtos.

Considerações ambientais



O símbolo  no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico normal. Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto.

Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais utilizados na embalagem são ecológicos e podem ser reciclados. Os componentes de plásticos estão assinados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Elimine os materiais da embalagem, como lixo doméstico, nos contentores adequados.

Cumprimento com eficiência energética do aparelho:

- Aparelhos foi testado de acordo com a norma EN 60350-2 ea obtido valor, em Wh / kg, está disponível na placa de identificação do aparelho.

Se algo não funcionar

Antes de contactar o Serviço de assistência técnica, efectue as verificações descritas abaixo.

O aparelho não funciona:

Verifique se o cabo de alimentação está ligado.

As zonas de indução não aquecem:

O recipiente não é adequado (não tem fundo ferromagnético ou é demasiado pequeno). Verifique se o fundo do recipiente é atraído por um íman, ou utilize um fundo maior.

Ouve-se um zumbido no início da cozedura nas zonas de indução:

Em recipientes pouco espessos ou que não sejam de peça única, o zumbido é consequência da transmissão de energia directamente para o fundo do recipiente. Este zumbido não é um defeito, mas se desejar evitá-lo, reduza ligeiramente o nível de potência escolhido, ou utilize um recipiente com fundo mais espesso e/ou de uma peça.

O controlo táctil não se acende ou, estando aceso, não responde:

Não está seleccionada qualquer placa. Certifique-se de que selecciona uma placa antes de a utilizar. Existe humidade nos botões tácteis e/ou os seus dedos estão húmidos. Mantenha seca e limpa a superfície do

controlo táctil e/ou os dedos.

O bloqueio está activado. Desactive o bloqueio.

Ouve-se um som de ventilação durante a cozedura, que continua mesmo com a placa desligada:

As zonas de indução incluem uma ventoinha para refrigerar a parte electrónica. Esta só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada; quando esta desce, desligase automaticamente, quer a placa esteja ou não activada.

Quando se faz alguma fritura ou cozido parece que a potência das zonas de indução diminui ("a placa aquece menos")

Se durante o cozinhado a temperatura do vidro ou da parte electrónica alcançar temperaturas excessivas, um sistema de autoprotecção entra em funcionamento, que regula a potência das zonas de cozinhado para que a temperatura não continue a aumentar. Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilização extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.

Uma placa desligase e aparece a mensagem C81 ou C82 nos indicadores:

Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que o vidro arrefeça.

O fogão de repente começa a apitar.

Há algum trapo, recipiente ou líquido sobre o controlo táctil.

Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil ou limpe os líquidos derramados sobre o mesmo.

Tinha o programador activado, e terminou o tempo programado.

Toque o sensor do relógio para desactivar o apito.

O fogão (ou alguma das placas) apague-se durante a cozedura.

Há algum recipiente, trapo ou líquido a tapar o controlo táctil.

Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil.

Aqueceu-se excessivamente uma ou várias das placas.

Deixe arrefecer uns minutos as placas que aqueceram excessivamente antes de as voltar a acender.

Tinha uma placa programada e não se apagou ao finalizar o tempo. Não tinha programado correctamente a placa. Comprove que a programação se realizou seguindo as instruções do manual.

Ao cozinhar a um nível inferior a 6, verificam-se variações de potência.

O módulo de indução liga e desliga alternadamente, para manter o nível de potência seleccionado. Não é nenhum defeito.

Aparece o símbolo  no indicador de potência de uma placa: O sistema de indução não encontra um recipiente sobre a placa, ou este não é adequado.

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 hob unless they are permanently supervised.

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

children.

⚠ Children must not play with the device.

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

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

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

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

⚠ After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may

occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

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

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

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

Installation

Installation with cutlery drawer

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

The board must be fitted 20 mm bene-

ath 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 allpole 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.

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

Warning:

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

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

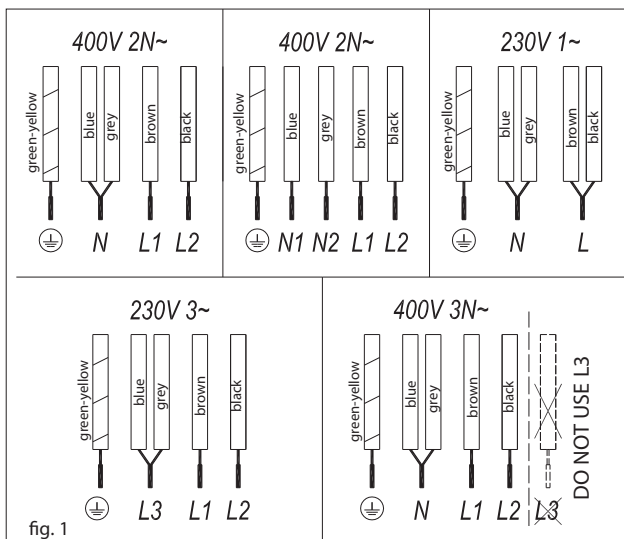
⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.

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

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



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.



Use and Maintenance

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

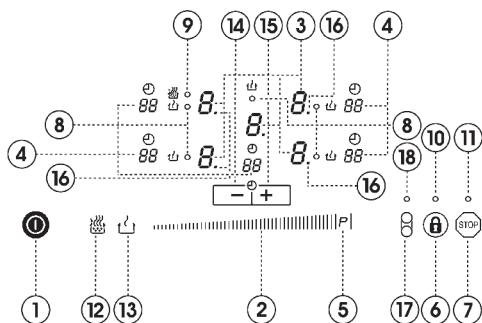
- ① General on/off sensor.
 - ② Cursor slider for controlling power.
 - ③ PLATE SELECTION SENSORS and power indicators. *
 - ④ Timer indicators.
 - ⑤ Direct access to Power Function.
 - ⑥ Activation sensor for Block Function.
 - ⑦ Activation sensor for Stop Function.
 - ⑧ Pilot indicator light Heat sustainment 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

fig. 2



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).

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 ⑥ (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 indicator 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 (1). All plate indicators will turn off.

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 (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.

To activate this function, touch sensor ⑥ (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 (6) again.

If the on/off sensor ① (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.

Pan detector

Induction cooking zones have a built-in

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 countdown 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

If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 1).

Table 1

Selected power level	TEMPO MÁXIMO DE MÁXIMUM OPERATING TIME (in hours)
	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutes, readjusts to 9

When the "safety switch off" function has been triggered, a 0 is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an H if there is a burn risk.

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 **[< >]** 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 **[< >]** or **[8]** (17). cal service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

Suggestions and recommendations

- * Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- * Pots/pans with a smaller diameter than the shown heating area are not recommended.
- * Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it. * Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- * To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them 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.

Cleaning and maintenance

To keep the appliance in good condition, clean it using suitable products and implements once it has cooled down. This will make the job easier and avoid the build-up of dirt. Never use harsh cleaning products or tools that could scratch the surface, or steamoperated equipment.

Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot

plates and follow the instructions on the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade.

Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

Metallic sheens are caused by dragging metal pots and pans over the glass. These can be removed by cleaning thoroughly using a special cleaner for ceramic glass hot plates, although you may need to repeat the cleaning process several times.

Warning:

! Handle the glass scraper carefully. The blade could cause injury!

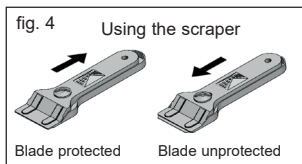
! If you use the scraper incorrectly, the blade could break and a fragment could get caught between the surrounding trim and the glass. If this happens, do not try to remove it using your hands, carefully use tweezers or a knife with a fine edge. (See fig. 3)



! Only use the blade on the ceramic surface, avoiding the scraper casing coming into contact with the glass because this could scratch it.

! Use blades in perfect condition. Immediately replace the blade if it is damaged in any way.

After you have finished with the scraper, withdraw the blade and lock it. (See fig. 4)



⚠ A pot or pan may become stuck to the glass due to a product having melted between them. Do not try to lift the pot while the heating zone is cold! This could break the glass.

⚠ Do not step on the glass or lean on it as it could break and cause injury. Do not use the glass as a surface for placing objects.

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserves the right to make changes to its manuals that it deems necessary or useful, without affecting the product's essential features.

Environmental considerations



The  symbol on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product.

The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.

Fulfillment with Energy Efficiency of the appliance:

-Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 and the

obtained value, in Wh/Kg, is available in the appliance's rating plate.

If something does not work

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:

With containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:

No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it. There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

When frying or cooking stew, it seems as though the energy of the induction zones decreases ("the induction element heats less"):

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.

The hotplate will switch off and the message C81 or C82 will appear on the indicators:

Excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

The hob suddenly starts to bleep.

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.

The hob (or any of the hotplates) powers off during cooking.

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.

A timed hotplate failed to power off at the end of the set time.

The hotplate had not been set correctly. Make sure that the time was set following the instructions manual.

When cooking at a level below 9, there are fluctuations in the power.

The induction generator of the cooker turns on and off alternately in order to keep the chosen cooking level. This is not a defect.

The symbol will appear on the power indicator of a hotplate:

The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

**Sicherheits
hinweise:**

⚠ Bei Brüchen oder Sprüngen im GlaskeramikKochfeld ist es sofort außer Betrieb zu nehmen und vom Netz abzuschalten. 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. Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Kochfeldes aufhalten.

⚠ Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder aber Personen,

denen die Erfahrung und die Kenntnisse fehlen, **AUS-SCHLIESSTLICH** unter Aufsicht verwendet werden, es sei denn, sie wurden hinsichtlich der Bedienung des Geräts instruiert und sind sich der Risiken, die sein Gebrauch mit sich bringen kann, bewusst. 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. Einen Brand **NIEMALS** mit Wasser löschen! Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Decke.

⚠ Stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochzonen des Herdes ab. Treffen Sie Maßnahmen gegen mögliche Brandrisiken.

⚠ Der Induktionsgenerator erfüllt die geltenden europäischen Richtlinien. Dessen ungeachtet

ist es ratsam, dass beispielsweise Personen mit einem Herzschrittmacher ihren Arzt befragen. **DE** oder im Zweifelsfall die Induktionskochfelder nicht benutzen.

⚠ Auf der Oberfläche des Kochfeldes dürfen keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel abgestellt werden, da diese heiß werden können.

⚠ Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld ab. Es reicht nicht, das Kochgeschirr vom Kochfeld zu entfernen. Anderenfalls kann es zu einer ungewünschten Erwärmung kommen, wenn während des Zeitraums der Kochgeschirrerkennung unbemerkt ein anderes Kochgeschirr auf das verwendete Kochfeld gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!

⚠ Der Induktionsgenerator erfüllt die geltenden europäischen Richtlinien. Dessen ungeachtet ist es ratsam, dass beispielsweise Personen mit einem

Herzschrittmacher ihren Arzt befragen oder im Zweifelsfall die Induktionskochfelder nicht benutzen.

⚠ Auf der Oberfläche des Kochfeldes dürfen keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel abgestellt werden, da diese heiß werden können.

⚠ Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld ab. Es reicht nicht, das Kochgeschirr vom Kochfeld zu entfernen. Anderenfalls kann es zu einer ungewünschten Erwärmung kommen, wenn während des Zeitraums der

Kochgeschirrerkennung unbemerkt ein anderes Kochgeschirr auf das verwendete Kochfeld gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!

Installation

Montage mit Besteckschublade
Wenn Sie unterhalb des Kochfeldes eine Besteckschublade montieren möchten, müssen die beiden Elemente durch eine Platte voneinander getrennt werden. Auf diese Weise wird ein ungewollter Kontakt mit der heißen Oberfläche des Gerätegehäuses vermieden.
Die Platte ist mit einem Abstand von 20 mm unterhalb des Kochfeldes zu montieren.

Elektrischer Anschluss

Bitte beachten Sie vor dem Netzanschluss des Kochfeldes, dass die vorhandene Netzspannung (Volt) und die Frequenz mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen.
Der elektrische Anschluss muss über

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

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

Achtung!

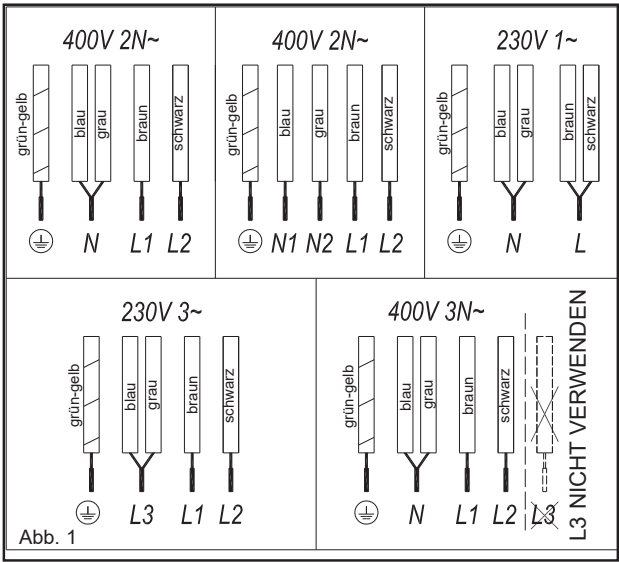
⚠ Der elektrische Anschluss ist mit einer korrekten Erdung nach Maßgabe der geltenden Bestimmungen vorzusehen. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen des Kochfeldes kommen.

⚠ Bei Spannungen, die deutlich über der Normalspannung liegen, können wie bei allen gängigen elektrischen Geräten Funktionsstörungen auftreten.

⚠ Es wird empfohlen, das Induktionskochfeld während der Selbstreinigungsfunktion bei selbstreinigenden Backöfen nicht zu verwenden, da dieses Gerät sich dabei sehr stark erhitzt.

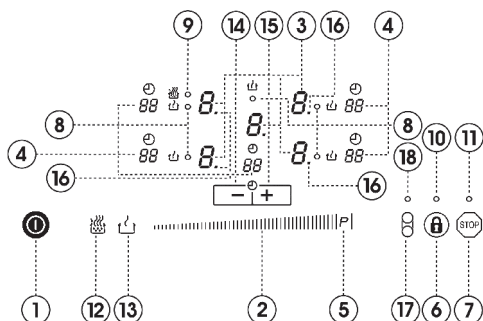
⚠ Lassen Sie Eingriffe und Reparaturen am Gerät, dazu gehört auch das Austauschen des flexiblen Netzkabels, ausschließlich vom autorisierten Technischen Kundendienst von TEKA durchführen.

⚠ Vor dem Trennen der Spannungsversorgung des Geräts wird empfohlen, den Hauptschalter auszuschnallen und vor dem Herausziehen des Steckers ca. 25 Sekunden zu warten. Diese Zeit ist erforderlich, damit sich der elektrische Schaltkreis entladen kann und verhindert, dass Elektrizität über die Steckerkontakte entladen wird.



📖 Bewahren Sie die Garantie bzw. das Datenblatt zusammen mit der Gebrauchsanleitung über die Lebensdauer des Gerätes auf. Diese enthalten wichtige technische Daten.

fig. 2



Gebrauch und Wartung

Gebrauchsanleitung für die Touch-Control-Bedienung

BEDIENELEMENTE (fig. 2)

- 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.

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 ⑩ (6), bis die Anzeigeleuchte erlischt (10).

- 1 Berühren Sie den Einschaltssensor ① (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 anzeigend.

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 (1) berührt, sogar, wenn das Gerät gesperrt wurde (Siehe Abschnitt "Sperren der Sensoren des Kochfeldes"). Der Sensor ① (1) hat immer die Priorität, um die Touch-Control auszuschalten.

AKTIVIERUNG DER KOCHPLATTEN

Wenn die Touch-Control eines Sensors aktiviert worden ist ① (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 ENTSPRECHENDE 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 Verbrennungsfahr 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 TouchControl 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 Hil-

fe, 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 Anzeigelampe (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

Gewählte Kochstufe	MAX. BETRIEBS- DAUER (in Stunden)
	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	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-Countrol 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 zeitbegrenzen, 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 Koch-

platte aus, indem Sie die entsprechende Anzeige (3) direkt berühren und wählen Sie eine Leistungsstufe mit dem Slider (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.

- 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.

- Wählen Sie die Kochplatte, an der sie die Zeitschaltung beenden wollen, indem Sie die entsprechende Anzeige berühren (3).
- Stellen Sie den Wert der Uhr auf "- -", indem Sie den Sensor "weniger" **-** (14) verwenden. Es geht schneller, wenn man gleichzeitig die Sensoren "weniger" und "mehr" **-** (14) und **+** (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. **OK** oder **8** (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. **OK** oder **8** (17).

Vorschläge und Empfehlungen

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden.
- Es wird empfohlen, Kochgeschirr zu verwenden, das den gleichen Durchmesser hat wie die Markierung der Kochstelle.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld, da Sie es zerkratzen können.
- Die Glaskeramikfläche hält leichten Stößen durch größeres Kochgeschirr stand, sofern es keine scharfen Kanten aufweist. Verhindern Sie derartige Stoßbelastungen dennoch.
- Um eine Beschädigung der Glaskeramikfläche zu vermeiden, scheuern Sie mit dem Kochgeschirr nicht über die Fläche und verwenden den Sie gebrauchsfähiges Kochgeschirr mit sauberem Boden.

! Achten Sie darauf, dass kein Zucker bzw. keine zuckerhaltige Erzeugnisse auf die Glaskeramikfläche gelangen. Im heißen Zustand kann es andernfalls zu chemischen Reaktionen mit der Glaskeramik kommen, welche deren Oberfläche beeinträchtigen.

Reinigung und Pflege

Um eine lange Lebensdauer des Kochfeldes zu gewährleisten, lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen und verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel und Werkzeuge. Dies erleichtert die Reinigung und sorgt dafür, dass sich weniger Schmutz ansammelt. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen können sowie Dampfreinigungsgeräte.

Leichte Verschmutzungen können

Sie mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel oder lauwarmem Seifenwasser reinigen. Schwere Verschmutzungen oder Fettrückstände sind mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger zu verwenden. Dabei sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen. Eingebraunte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem speziellen Glasschaber.

Irisierende Flecken des Kochfeldes entstehen durch Kochgeschirrböden mit eingetrockneten Fettrückständen oder wenn beim Kochvorgang ein Fettfilm zwischen der Glaskeramik-Fläche und dem Kochgeschirr vorhanden ist. Sie können mit einem Nickelschwamm und etwas Wasser bzw. mit einem Glaskeramik-Spezialreiniger entfernt werden. Geschmolzene Kunststoffpartikel, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik entfernt werden, bevor diese abkühlt.

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

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. 3)



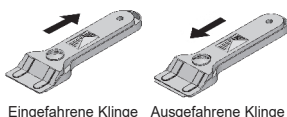
fig. 3

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

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

 Achten Sie darauf, die Klinge nach Gebrauch des Schabers einzufahren und zu verriegeln. (Siehe Abb. 4)

Abb. 4 Gebrauch des Schabers



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

 Treten Sie nicht auf die Glaskeramik und stützen Sie sich nicht auf ihr ab. Wenn die Glaskeramik 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.

Umweltschutz



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-Kochfeldes erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, beim Service der Müllabfuhr oder bei Ihrem TEKA-Händler.

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und vollständig recycelbar. Los componentes de plástico se identifican con marcados >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Führen Sie die Verpackungsmaterialien mit den Haushaltsabfällen in den Materialkreislauf zurück. Erfüllung mit Energieeffizienz des Gerätes:

- Geräte Wurde nach der Norm EN 60350-2 und die erhaltene getestet Wert, in Wh / kg, ist im Typenschild des Gerätes.

Störungsbehebung

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

Das Kochfeld funktioniert nicht:

Überprüfen Sie, ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

Die Induktionsfelder werden nicht heiß:

Das Gefäß ist ungeeignet (hat keinen ferromagnetischen Boden oder ist zu klein). Prüfen Sie, ob der Boden des Gefäßes magnetisch ist oder verwenden Sie ein größeres Gefäß.

Zu Beginn des Kochvorgangs ist ein Brummen von den Induktionsfeldern zu hören:

Im Fall von Gefäßen, die nicht solide genug sind oder aus mehr als einem Teil bestehen, ist das Brummen eine Folge der direkten Energieübertragung an den Boden des Gefäßes. Das Brummen ist kein Defekt, kann aber, falls es Sie stört, entweder durch Verringern der Leistungsstufe oder

aber durch Verwenden eines Gefäßes mit dickerem Boden, bzw. durch Verwenden eines einteiligen Gefäßes vermieden werden.

Die Touch-Control-Bedienung schaltet sich nicht ein bzw. lässt sich im eingeschalteten Zustand nicht bedienen:

Es wurde keine Kochzone ausgewählt. Wählen Sie immer erst eine Kochzone an, bevor Sie sie einstellen. Die Tasten und/oder Ihre Finger sind feucht. Achten Sie stets darauf, dass die Oberfläche der Touch-Control Bedienung und/oder Ihre Finger sauber und trocken sind. Die Verriegelung ist aktiviert. Deaktivieren Sie die Verriegelung.

Während des Kochvorgangs ist ein Luftgeräusch zu hören, das auch nach Abschalten des Herdes nicht verschwindet:

Die Induktionsfelder verfügen über einen eingebauten Lüfter, der die Elektronik kühlt. Dieser geht nur in Betrieb, wenn die Temperatur der Elektronik zu hoch ist, und schaltet sich ab, sobald die Temperatur sinkt, unabhängig davon, ob der Herd in Betrieb ist oder nicht.

Eine Kochzone schaltet sich aus und die Meldung C81 oder C82 erscheint auf den Anzeigen: Übermäßig hohe Temperatur auf der Elektronik oder der Glaskeramik. Warten Sie bis die Elektronik abgekühlt ist oder entfernen Sie das Gefäß, damit die Glaskeramik abkühlt.

Das Kochfeld ist in Betrieb und plötzlich ertönt ein akustisches Signal.

Auf der Touch-Control befindet sich ein Lappen, ein Topf oder eine Flüssigkeit. Entfernen Sie den Gegenstand, der die Touch-Control verdeckt, und/oder entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten.

Die Timer-Funktion war aktiviert und die programmierte Zeit ist abgelaufen. Berühren Sie den UhrSensor, um das akustische Signal abzuschalten.

Das Gerät (oder eines der Kochfelder) schaltet sich während des Kochvorgangs ab.

Auf der Touch-Control befindet sich ein Lappen, ein Topf oder eine Flüssigkeit. Entfernen Sie den Gegenstand, der

die Touch-Control verdeckt.

Ein oder mehrere Kochfelder haben sich überhitzt. Lassen Sie die überhitzten Kochfelder einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie erneut einschalten.

Ein zuvor programmiertes Kochfeld schaltet sich nach Ablauf der Zeit nicht ab.

Das Kochfeld wurde nicht ordnungsgemäß programmiert.

Stellen Sie sicher, dass die Programmierung gemäß der Gebrauchsanweisung vorgenommen wurde.

Die Leistung sinkt manchmal ab, obwohl Leistungsstufe 6 programmiert wurde.

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.



Das Symbol erscheint auf der Kochstufenanzeige einer Kochzone:

Das Induktionssystem hat kein Gefäß auf der Kochzone erkannt oder das Gefäß ist nicht kompatibel.

Avertissements sur la sécurité :

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

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

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

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, SEULEMENT sous un con-

trôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.

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

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

⚠ Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque. Veillez à éviter les éventuels risques d'incendie. Le générateur à induction est conforme aux normes européennes en vigueur. Cependant, nous recommandons aux personnes équipées d'un appa-

reil cardiaque de type stimulateur cardiovasculaire de consulter leur médecin ou bien en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

⚠ Ne pas placer sur la surface de la plaque de cuisson d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles, car ils peuvent chauffer.

⚠ Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se trouve en période de détection d'un récipient. Vous éviterez ainsi des accidents !

⚠ Si le câble flexible d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter des risques.

⚠ ATTENTION : Utilisez uniquement des protecteurs pour la plaque de cuisson

conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquée par le fabricant dans la notice d'utilisation comme appropriée ou protecteurs de la table de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadéquats peut causer des accidents.

⚠ Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil après son installation. Des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe selon les règles d'installation.

Installation

Emplacement avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez profiter d'un meuble ou d'un tiroir à couverts endessous de la plaque de cuisson, vous devrez pla-

cer une planche de séparation entre les deux. Vous éviterez ainsi les contacts fortuits avec la superficie chaude de l'armature de l'appareil.

La planche devra être placée à une distance de 20 mm endessous de la partie inférieure de la plaque.

Branchement électrique

Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, veuillez vérifier que sa tension (le voltage) et sa fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la plaque de cuisson située dans sa partie inférieure, ainsi que sur la Garantie ou bien, le cas échéant, sur la fiche de données techniques que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil.

Le branchement électrique devra être effectué via un interrupteur omnipolaire ou prise, qui doit toujours rester accessible, adapté à l'intensité qu'il devra supporter et avec une ouverture minimale entre contacts de 3 mm, qui garantisse la déconnexion en cas d'urgence ou de nettoyage de la plaque de cuisson.

Faites en sorte que le câble d'entrée ne reste pas en contact, aussi bien avec l'armature de la plaque qu'avec

celle du four, si celui-ci est installé dans le même meuble.

Attention !

⚠ Le branchement électrique devra être effectué avec une prise de terre idoine, respectant les normes en vigueur, dans le cas contraire, la plaque peut ne pas fonctionner correctement. Des surtensions anormalement élevées peuvent provoquer une panne ou endommager le système de contrôle (comme pour tout appareil électrique).

⚠ Nous conseillons de ne pas utiliser la plaque à induction pendant le fonctionnement du nettoyage des fours à pyrolyse à cause des hautes températures que ces appareils atteignent.

⚠ Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y inclus le remplacement du câble flexible d'alimentation, devra être effectuée par le service technique officiel de TEKA.

⚠ Avant de débrancher la cuisinière du réseau électrique, il convient d'éteindre l'interrupteur général e et d'attendre environ 25 secondes avant d'ôter la fiche de la prise. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les contacts de la fiche.



Veuillez conserver le Certificat de Garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques jointe au Manuel d'instructions pendant toute la durée de vie de l'appareil. Elle comporte des caractéristiques techniques importantes sur celui-ci.

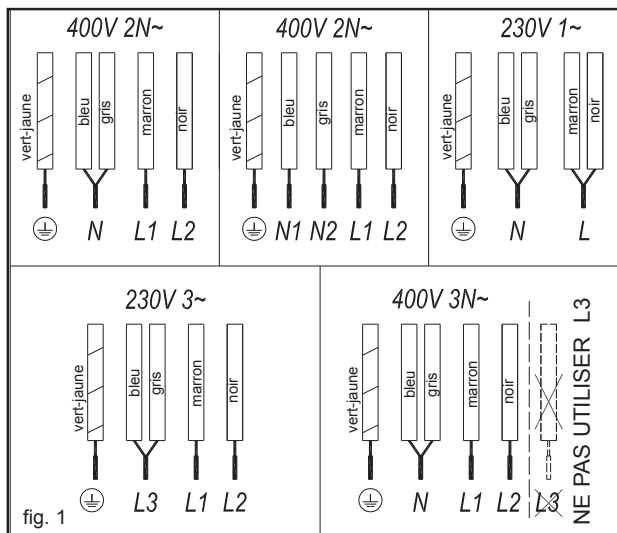


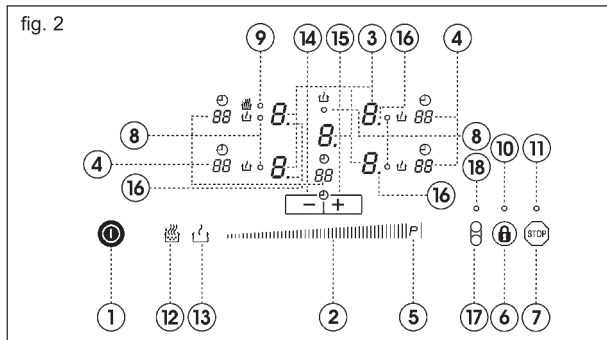
fig. 1

Utilisation et Entretien

Instructions d'Utilisation du Contrôle Tactile

ÉLÉMENTS DU PANNEAU DE COM-

fig. 2



MANDE (voir fig. 4 et 5)

- ① Touche de marche/arrêt général.
- ② Curseur glissant pour la sélection de puissance/temps.
- ③ TOUCHES DE SÉLECTION DE PLAQUE et indicateurs de puissance*
- ④ Indicateurs de la minuterie.
- ⑤ Accès direct à la fonction Power.
- ⑥ Touche d'activation fonction Verrouillage.
- ⑦ Touche d'activation fonction Stop.
- ⑧ Pilote indicateur fonction Maintien de chaleur activée*.
- ⑨ Pilote indicateur fonction Contrôle d'ébullition activée*.
- ⑩ Pilote indicateur fonction Verrouillage activée*.
- ⑪ Pilote indicateur de fonction Stop activée*.
- ⑫ Touche d'activation Fonction Contrôle d'ébullition.
- ⑬ Touche d'activation Fonction Maintien de la chaleur.
- ⑭ Touche "moins" de la minuterie.
- ⑮ Touche "plus" de la minuterie.
- ⑯ Point décimal
- ⑰ Capteur de fonction Zone totale.
- ⑱ Pilote indicateur fonction Zone totale*.

- Est illuminé (allumage): Plaque sélectionnée (prête à être utilisée).
- N'est pas illuminé (extinction): Plaque bloquée (ne peut être utilisée).

NOTE: * Visibles seulement en fonctionnement.

Les opérations sont effectuées à l'aide des capteurs marqués sur le panneau de commande.

Il n'est pas nécessaire d'utiliser la force sur la vitre ; un simple toucher avec le doigt sur le capteur activera la fonction souhaitée.

Le curseur glissant (2) permet de régler de niveau de puissance (0-9, et P) en faisant glisser le doigt dessus. Si on le fait vers la droite, la valeur augmentera, alors que vers la gauche, elle diminuera.

Il est également possible de sélectionner directement un niveau de puissance en touchant du doigt directement sur le point désiré du curseur glissant.

⚠ Dans ces modèles, on sélectionnera la plaque en touchant directement sur LE NUMÉRO INDICANT LA PUISSANCE (3).

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

La première fois que vous branchez la table de cuisson (ou après une coupure de courant), la fonction Verrouillage apparaît bloquée (pilote 10 allumé). Dans ce cas, vous devez désactiver le verrouillage pour pouvoir allumer la plaque de cuisson, en appuyant sur la touche (6) (6) jusqu'à ce que le pilote (10) s'éteigne.

- 1 Appuyez sur la touche de mise en marche (1) pendant au moins une seconde.

La commande tactile est activée et un 0 apparaît sur tous les indicateurs de puissance (3). Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur correspondant affichera alternativement un H et un 0. Une fois la commande allumée, vous devez activer une plaque avant 10

secondes, sans quoi la commande tactile s'éteindra automatiquement.

Quand la commande tactile est activée, vous pouvez la déconnecter à tout moment en touchant la touche marche/arrêt générale (1), même si elle a été verrouillée (voir paragraphe " Verrouillage des touches de la plaque de cuisson "). La touche (1) a toujours la priorité pour déconnecter la commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES

Une fois la commande tactile activée au moyen de la touche (1), vous pouvez allumer les plaques que vous voudrez, de la manière suivante:

- 1 Sélectionner la plaque à l'aide de la touche correspondante (3), c'est-à-dire, en touchant LE CHIFFRE INDICATEUR bout du doigt. Si le verre n'est pas chaud, cet indicateur passera de H au niveau 0. Le point décimal bas s'allume à droite du chiffre, qui indique que la plaque est sélectionnée.
- 2 À l'aide du curseur glissant (2), sélectionnez le niveau de cuisson, entre 0 et 9.

Pourvu que la plaque soit sélectionnée, c'est-à-dire, que le point décimal soit allumé, vous pourrez modifier son niveau de puissance.

EXTINCTION D'UNE PLAQUE

Vous pourrez éteindre la plaque en diminuant son niveau de cuisson jusqu'à 0. Pour cela, la plaque doit être sélectionnée auparavant (point décimal allumé).

Quand on éteindra une plaque, un H apparaîtra sur l'indicateur de puissance correspondant, si la surface de la vitre atteint, dans la zone de cuisson correspondante, une température élevée, car il y a un risque de brûlure.

Quand la température diminue, l'indicateur s'éteint (si la plaque de cuisson est déconnectée), ou bien un 0 s'allume, si elle est activée.

EXTINCTION DE TOUTES LES PLAQUES

Il est possible de déconnecter simultanément toutes les plaques en utilisant la touche marche/arrêt générale (1). Tous les indicateurs des plaques s'éteindront.

Détection de récipients

Les zones de cuisson par induction comprennent un détecteur de récipients. On évite ainsi le fonctionnement de la plaque sans qu'il y ait un récipient placé ou quand celui-ci est inapproprié.

L'indicateur de puissance affichera le symbole de "il n'y a pas de récipient" si, la zone étant allumée, il est détecté qu'il n'y a pas de récipient ou que celui-ci n'est pas approprié.

Si on retire les récipients de la zone pendant son fonctionnement, la plaque cessera automatiquement de fournir de l'énergie et affichera le symbole "il n'y a pas de récipient". Quand vous replacerez le récipient sur la zone de cuisson, l'alimentation en énergie se rétablira au niveau de puissance qui était choisi.

Le temps de détection de récipient est de 3 minutes. Si ce temps s'écoule sans qu'on ne pose un récipient, ou si celui-ci n'est pas approprié, la plaque de cuisson se désactive. L'indicateur de puissance passera du symbole "il n'y a pas de récipient" à 0.

⚠ Après utilisation, déconnectez la zone de cuisson à l'aide de la commande tactile. Dans le cas contraire, il pourrait se produire un fonctionnement non désiré de la plaque si on plaçait un autre récipient dessus par inadvertance au cours des trois minutes suivantes. Évitez d'éventuels accidents!

Verrouillage des touches de la table de cuisson

FONCTION DE BLOCAGE

À l'aide de la commande de verrouillage (5) vous pouvez bloquer le reste des touches, sauf celle de marche/arrêt (1), pour éviter des manipulations inopportunes. Cette fonction sert

de sécurité pour les enfants.

Pour activer cette fonction, vous devez effleurer la touche (6) pendant au moins une seconde. Le pilote (10) s'allume alors, indiquant que le panneau de commandes est verrouillé. Pour désactiver la fonction, vous n'avez qu'à effleurer à nouveau la touche (6).

Si vous éteignez l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt (1) alors que le verrouillage est activé, il ne sera pas possible de rallumer la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit déverrouillée.

Fonction Stop

Cette fonction permet de faire une pause dans le processus de cuisson. Si la fonction minuterie est activée, elle se mettra également en pause.

Activation de la fonction Stop

Effleurez la touche Stop (7) pendant une seconde. Le pilote (1) s'allume, et sur les indicateurs de puissance apparaît le symbole "I" pour indiquer que la cuisson est en pause.

Désactivation de la fonction Stop

Effleurez à Nouveau la touche Stop (7), le pilote s'éteint (11) et la cuisson reprend. Dans les mêmes conditions de niveaux de puissance et de temporisateurs qu'il y avait avant la pause.

Cette fonction permet de conserver chauds les aliments d'un récipient situé sur la zone de cuisson. Cette fonction est disponible sur chacune des plaques, de manière indépendante.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, le point décimal s'allumera, appuyez alors sur la touche (13), après quoi le symbole A apparaîtra sur l'indicateur et le pilote correspondant (8) s'allumera.

Pour déconnecter cette fonction, il suffit de modifier le niveau de puissance de la plaque, ou de l'éteindre directement.

Fonction Power

Cette fonction permet de doter la plaque d'une puissance supplémentaire, supérieure à la nominale. Cette puissance dépend de la taille de la plaque, (voir valeurs signalées par une * dans le paragraphe de présentation), pouvant atteindre la valeur maximale permise par le générateur.

1 Sélectionnez la plaque souhaitée, à l'aide de la touche correspondante (3). Le point décimal s'allume.

2 Appuyez sur le curseur glissant directement sur la position (5). L'indicateur de niveau de puissance affichera le symbole P, la plaque commencera à fournir la puissance extra.

La fonction Power a une durée maximale qui est indiquée sur le tableau 1. Passé ce temps, le niveau de puissance sera ajusté automatiquement au niveau 9.

Cette nouvelle fonction est de grand secours si vous désirez faire cuire des pâtes, du riz, des œufs, faire bouillir un aliment, etc. Cette fonction permet de réaliser cette cuisson d'une manière "presque" automatique.

Cette fonction est disponible uniquement sur les plaques où apparaît le symbole

Conditions du récipient

Pour un fonctionnement approprié du contrôle d'ébullition, il est nécessaire d'utiliser un récipient qui réunisse les conditions suivantes :

- Taille du fond le plus proche possible du diamètre de la plaque.
- **SANS COUVERCLE.**
- Plein jusqu'à **plus de la moitié de sa capacité d'eau à température ambiante** (ne jamais utiliser d'eau déjà tiède ou chaude).

Le nonrespect de ces conditions altère le bon contrôle de l'ébullition.

⚠ AVERTISSEMENT: N'utiliser cette fonction que pour faire bouillir l'eau. Ne jamais utiliser d'huile,

elle pourrait surchauffer et provoquer une flamme.

Activation de la fonction

Sélectionnez la plaque appropriée, le point décimal s'allume.

Appuyer sur la touche  (12), un A apparaît sur l'indicateur de la plaque et le pilote (9) s'allume. Sur la minuterie de cette plaque apparaît un segment en mouvement, qui indique que le système surveillance déjà la cuisson.

Quand le système détecte que l'eau va bientôt commencer à bouillir, il se produit un petit signal sonore. Profitez-en pour préparer l'aliment que vous souhaitez faire bouillir ou cuire.

Au bout de 30 secondes, il se produira un autre signal sonore; c'est le moment de verser l'aliment dans la casserole si vous ne l'avez pas déjà fait. Après le deuxième signal sonore, le système activera la minuterie comme un chronomètre, pour que vous puissiez contrôler depuis combien de temps l'aliment bout.

Quelques secondes après l'activation du chronomètre, vous entendrez un troisième signal sonore avertissant qu'à partir de ce moment, le système réduira la puissance fournie, afin de maintenir une ébullition douce et continue. Le chronomètre restera actif jusqu'à la fin de la cuisson.

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver le chronomètre et fixer un temps pour enclencher le compte à rebours et l'extinction automatique de la plaque (voir paragraphe Fonction Minuterie)

Désactivation de la fonction

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment, en éteignant simplement la plaque ou en modifiant le niveau de puissance.

Déconnexion de sécurité

TEMPS MAXIMUM DE FONCTIONNEMENT

Si, par oubli, l'une ou plusieurs des plaques n'ont pas été éteintes, elles se déconnecteront automatiquement au bout d'un temps déterminé depuis

la dernière action sur la plaque. (Voir tableau 1).

Tableau 1

Niveau de puissance sélectionné	TEMPS MAXIMAL DE FONCTIONNEMENT (en heures)
	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutes, réglage sur 9

Quand la " déconnexion de sécurité " s'est produite, un H apparaît sur l'indicateur de puissance de la plaque correspondante s'il y a un risque de brûlure. Dans le cas contraire, c'est le 0 qui s'affiche.

SÉCURITÉ FACE À DES TOUCHES RECOUVERTES

La commande tactile comprend une fonction qui détecte quand un objet (récipient, torchon ou certains liquides) couvre les touches du bandeau pendant plus de 10 secondes.

On évite ainsi que l'objet puisse activer ou désactiver une plaque sans que vous ne vous en aperceviez.

Quand la commande tactile détecte qu'un objet couvre les touches, elle commence à sonner jusqu'à ce que l'objet qui couvre le panneau de commande soit retiré. Si la commande tactile est allumée, elle se déconnecte automatiquement par sécurité.

Si au bout de quelques minutes l'objet qui couvre les touches n'a pas été enlevé, le signal sonore cessera de sonner.



Sachez que cette fonction de sécurité s'active même si la commande tactile est éteinte !



Faites attention de ne pas pla-

cer d'objets sur la commande tactile.

Fonction minuterie (horloge à compte à rebours)

Cette fonction vous facilitera la cuisson, car vous n'aurez pas à être présent : Vous pouvez programmer une plaque et elle s'éteindra automatiquement une fois que le temps souhaité se sera écoulé.

Sur ces modèles, vous pourrez programmer chacune des plaques simultanément, pour des durées de 1 à 90 minutes.

Programmation de la minuterie pour une plaque

Pour programmer une plaque, vous devrez suivre les étapes suivantes.

- 1 Sélectionnez la plaque que vous souhaitez utiliser, en effleurant directement son indicateur (3) et choisissez un niveau de puissance à l'aide du cureur glissant (2).
- 2 Vous verrez s'allumer les deux chiffres de la minuterie de la plaque sélectionnée, affichant "- - ". À l'aide des touches **-** (14) et **+** (15), vous pouvez établir le temps désiré.
- 3 Après quelques secondes, le compte à rebours démarre. Quand il restera moins d'une minute, le compte à rebours se fera en secondes.

Le compte à rebours terminé, la plaque programmée s'éteindra, et il se produira une série de signaux sonores que l'on peut annuler en touchant l'une des touches **-** (14) et **+** (15) associées à l'horloge.

Déconnexion de l'horloge

Si vous souhaitez arrêter l'horloge avant que le temps programmé ne s'achève, vous pouvez le faire à tout moment en ajustant sa valeur à " -- ".

- 1 Sélectionnez la plaque sur laquelle vous souhaitez annuler la minuterie, en touchant directement sur l'indicateur correspondant (3).
- 2 Ajustez la valeur de l'horloge à "--

", en employant la touche "moins" (14), ou plus rapidement, en appuyant à la fois sur les touches "moins" et "plus" — (14) et + (15).

Fonction Zone totale

Cette fonction permet à deux plaques, signalées sur la sérigraphie, de fonctionner en même temps, tant pour choisir un niveau de puissance que pour activer la fonction minuterie. Pour activer cette fonction, vous devrez toucher le capteur [< >] ou [8] (17). Quand on le touche, les points numériques (16) des plaques s'allument et les deux passent au niveau de puissance 5.

La minuterie (4) de la plaque inférieure s'éteindra, et désormais, c'est la supérieure qui indiquera les valeurs de l'horloge pour les deux.

Pour activer cette fonction, vous devrez toucher le capteur [< >] ou [8] (17).

Suggestions et recommandations

- * Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
- * Il n'est pas recommandé d'utiliser des récipients dont le diamètre est inférieur à celui reproduit sur la zone chauffante.
- * Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques de rayures.
- * Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.
- * Pour éviter d'endommager la surface vitrocéramique, veillez à ne pas traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.

⚠ Veillez à ne pas faire tomber sur le verre du sucre ou des produits qui en contiennent, dans la mesure où, à chaud, ils peuvent réagir avec le verre et altérer sa surface.

Nettoyage et entretien

Afin de conserver longtemps votre pla-

que de cuisson, vous devez la nettoyer en utilisant des produits et des accessoires adaptés, uniquement lorsqu'elle est refroidie. Son entretien sera facilité et vous éviterez l'accumulation de saletés. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou qui pourraient rayer la surface, ni des appareils à vapeur.

Les saletés légères non adhérentes peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède. Toutefois, pour les taches ou graisses incrustées, il convient d'utiliser un produit nettoyant pour plaques vitrocéramiques, en suivant les instructions du fabricant. Enfin, la saleté qui a fortement adhéré et recuit pourra s'éliminer en utilisant une raclette à lames.

Les irisations colorées sont provoquées par des fonds de récipients comportant des traces sèches de graisse, ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient lors de la cuisson. Vous les éliminerez de la surface du verre avec une fine paille de fer et de l'eau ou bien avec un nettoyant spécial pour plaques vitrocéramiques. Les objets en plastique, le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre qui ont fondu sur la plaque doivent être immédiatement éliminés à chaud avec une raclette.

Les éclats métalliques sont causés par les glissements de récipients métalliques sur le verre. Ils peuvent s'éliminer en procédant à un nettoyage complet avec un produit nettoyant spécifique pour vitrocéramiques, le nettoyage peut nécessiter de répéter l'opération plusieurs fois.

⚠ Manipulez la raclette à verre avec précaution : la lame peut provoquer des blessures !

⚠ Si vous utilisez la raclette de manière inappropriée, la lame peut se rompre, et des fragments peuvent s'incruster entre le cadre latéral et le verre. Dans ce cas, n'essayez pas de retirer les restes avec vos mains, utilisez avec précaution des pinces ou un couteau à pointe fine. (Voir fig. 3)

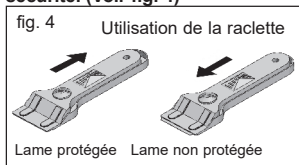


fig. 3

⚠ N'utilisez que la lame de la raclette sur la surface en vitrocéramique et évitez tout contact du corps de la raclette avec le verre, vous pourriez provoquer des rayures sur le verre vitrocéramique.

⚠ Utilisez des lames en parfait état, remplacez-les dès qu'elles présentent des marques d'usure.

⚠ Après utilisation de la raclette, repliez-la et bloquez toujours sa sécurité. (Voir fig. 4)



⚠ Un récipient peut coller au verre de par la présence d'un corps fondu entre les deux. N'essayez pas de décoller le récipient à froid, vous pourriez casser le verre céramique.

⚠ Ne marchez pas sur le verre et ne vous appuyez pas dessus, il pourrait se briser et provoquer des blessures. N'utilisez pas la surface vitrée pour entreposer des objets.

TEKA INDUSTRIAL S.A. se réserve le droit d'introduire dans ses manuels les modifications qu'il jugera opportunes ou nécessaires, sans préjuger des caractéristiques principales des produits.

Considérations environnementales



Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être ramené sur son lieu

d'achat ou sur un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour son recyclage. En vous assurant que ce produit sera éliminé de manière responsable, vous aiderez à éviter les éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait survenir si ce produit n'est pas traité de manière adéquate. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les administrations de votre ville, leur service de retraitement des déchets ménagers ou bien le magasin où vous avez acheté ce produit.

Les matériaux d'emballage sont écologiques et entièrement recyclables. Les composants plastiques sont identifiés par les marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en tant que résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre ville.

Réalisation avec l'efficacité énergétique de l'appareil:

-Appliance A été testé selon la norme EN 60350-2 et l'obtient valeur, en Wh / kg, est disponible dans la plaque de la machine.

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le Service Technique, effectuez les vérifications suivantes.

La cuisinière ne fonctionne pas:

Vérifiez que le câble réseau est connecté à la prise correspondante.

Les zones à induction ne chauffent pas :

Le récipient est inadapté (son fond n'est pas ferromagnétique ou bien il est trop petit). Vérifiez que le fond du récipient est attiré par un aimant, ou bien utilisez un récipient plus grand.

Vous entendez un bourdonnement en début de cuisson sur les zones à induction :

Sur les récipients peu épais ou qui ne sont pas d'un seul tenant, le bourdonnement est dû à la transmission d'énergie directement sur le fond du récipient. Ce bourdonnement n'indique pas un défaut, mais si vous souhaitez l'éviter, réduisez légèrement le niveau de puissance choisi ou bien utilisez un

récipient avec un fond plus épais, et/ou d'un seul tenant.

Le contrôle tactile ne s'allume pas ou, étant allumé, il ne répond pas : Aucune plaque n'est sélectionnée. Vous devez toujours avoir sélectionné une plaque pour intervenir sur celle-ci. Les touches sont humides, et/ou vous avez les mains humides. Vos mains comme la surface du contrôle tactile doivent toujours être sèches et propres.

Le blocage est activé. Désactivez le blocage

Vous entendez un bruit de ventilation pendant la cuisson, qui se poursuit même quand la cuisinière est éteinte : Les zones à induction comportent un ventilateur pour refroidir les parties électroniques. Celui-ci ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle descend, le ventilateur s'arrête automatiquement, que la cuisinière soit allumée ou non.

Une plaque s'éteint et le message C81 ou C82 s'affiche sur les indicateurs :

La température du verre ou du système électronique est excessive. Attendez quelques instants pour que le système électronique refroidisse ou bien retirez le récipient pour que le verre refroidisse.

La cuisinière se met tout à coup à sonner.

Il y a un torchon, un récipient ou du liquide sur la commande tactile. Enlevez tout objet qui couvre la commande tactile, et/ou nettoyez les liquides qui s'y sont renversés.

La minuterie était activée et le temps programmé s'est écoulé. Appuyez sur la touche de l'horloge pour désactiver l'alarme.

La cuisinière (ou une des plaques) s'éteint pendant la cuisson.

Il y a un torchon, un récipient ou du liquide sur la commande tactile. Enlevez tout objet qui recouvre la commande tactile.

Une ou plusieurs des plaques ont surchauffé. Laissez refroidir quelques minutes les plaques surchauffées avant de les rallumer.

Une des plaques était programmée et elle ne s'est pas éteinte en temps

voulu.

Vous n'aviez pas bien programmé la plaque. Vérifiez que la programmation de la minuterie a bien été réalisée suivant les consignes du manuel.

En cuisinant à un niveau inférieur à 6, on observe des fluctuations dans la puissance.

Le générateur à induction de la cuisinière s'allume et s'éteint de manière alternée, pour maintenir le niveau de puissance choisi. Cela ne suppose aucun défaut.

 **Le symbole — s'affiche sur l'indicateur de puissance d'une plaque :** le système à induction ne trouve pas de récipient sur la plaque, ou bien le récipient n'est pas adapté.

Veiligheidswaarschuwingen:

⚠ In geval van een breuk of barst in het keramische glas, moet de stroomtoevoer onmiddellijk uitgeschakeld worden om het risico voor een elektrische schok te vermijden.

⚠ Dit apparaat is niet ontworpen om te functioneren met behulp van een externe timer (niet ingebouwd in het apparaat) of afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat mag niet gereinigd worden met een stof. Tijdens de werking van het apparaat, kunnen het toestel en zijn toegankelijke elementen warm worden. Vermijd het aanraken van de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten zich verijdert houden van de kookplaat, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

⚠ Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van acht of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit of gebrek aan ervaring en vaardigheden. **DOCH UITSLUITEND**

onder toezicht, of indien ze de gepaste aanwijzingen gekregen hebben voor gebruik van het apparaat en de inherente gevaren hiervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht schoonmaken en onderhouden.

⚠ Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.

⚠ Wees voorzichtig. Koken met vet of olie zonder dat u aanwezig bent, is gevaarlijk wegens het risico voor brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen! in dit geval moet u het apparaat uitschakelen en de vlammen afdekken met een deksel, bord of dekentje.

⚠ Laat geen voorwerpen staan op de kookvelden van de plaat. Vermijd mogelijk brandgevaar.

⚠ De inductiegenerator voldoet aan de geldige Europese regelgeving. Niettemin raden we aan dat personen met hartapparatuur, zoals pacemakers, hun arts raadplegen of in geval van twijfel, de inductievelen niet gebruiken.

⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels, worden best niet op het kookplaatoppervlak gelegd, daar ze warm zouden kunnen worden.

⚠ Na gebruik moet u de kookplaat steeds uitschakelen en niet enkel de pot of pan verwijderen. Doet u dit niet, dan kan de kookplaat ongewild beginnen functioneren, indien er per ongeluk een andere pot of pan op geplaatst wordt tijdens de detectieperiode voor potten of pannen. Vermijd mogelijke ongevallen!

⚠ De inductiegenerator voldoet aan de geldige Europese regelgeving. Niettemin raden we aan dat personen met hartapparatuur, zoals pacemakers, hun arts raadplegen of in geval van twijfel, de inductievelen niet gebruiken..

⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels, worden best niet op het kookplaatoppervlak gelegd, daar ze warm zouden kunnen worden.

⚠ Na gebruik moet

u de kookplaat steeds uitschakelen en niet enkel de pot of pan verwijderen. Doet u dit niet, dan kan de kookplaat ongewild beginnen functioneren, indien er per ongeluk een andere pot of pan op geplaatst wordt tijdens de detectieperiode voor potten of pannen. Vermijd mogelijke ongevallen!

Installatie

Plaatsing met besteklade

Wenst u een meubel of besteklade te plaatsen onder de kookplaat, dan moet tussen beiden een scheidingssplank geplaatst worden. Op deze wijze wordt toevallig contact met het warme oppervlak van de behuizing van het apparaat voorkomen.

De plank moet 20 mm onder het onderste deel van de kookplaat gemonteerd worden.

Elektrische aansluiting

Vooraleer de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, moet u controleren of de spanning (voltage) en haar frequentie overeenstemmen met de gegevens aangeduid op het typeplaatje van de plaat, dat u onderaan het toestel vindt, en in het garantiebewijs of eventueel het technische gegevensblad dat u tijdens de levensduur van het apparaat samen met deze handleiding moet bewaren.

De elektrische aansluiting gebeurt via een meerpolige schakelaar of stekker, op voorwaarde dat deze goed bereikbaar is, geschikt voor de te weerstande sterkte en de minimale opening tussen de contacten 3 mm. bedraagt, wat uitschakeling verzekert in noodsituaties of in geval van reiniging van de plaat. Vermijd contact tussen de invoerkabel en de behuizing van zowel de kookplaat als de oven, als deze in hetzelfde meubel geïnstalleerd is.

Opgelet!

De elektrische aansluiting moet voorzien zijn van een correcte aarding die voldoet aan de geldige regelgeving, is dit niet het geval, dan zal de plaat mogelijk storingen vertonen.

Abnormaal hoge overspan-

ningen kunnen het bedieningssysteem beschadigen (zoals gebeurt met eerder welk elektrisch apparaat).



Er wordt aangeraden de inductieplaat niet te gebruiken tijdens het pyrolytisch reinigen van pyrolytische ovens, wegens de hoge temperatuur die dit apparaat bereikt.



Iedere manipulatie of herstelling van het apparaat, met inbegrip van het vervangen van de flexibele voedingskabel, dient uitgevoerd te worden door de officiële technische dienst van TEKA.



Alvorens het fornuis van het elektriciteitsnet te ontkoppelen, wordt aanbevolen de afzetschakelaar uit te schakelen en ongeveer 25 seconden te wachten voor het uittrekken van de stekker. Deze tijd is nodig voor het volledig ontladen van het elektronische circuit en zo de mogelijkheid van een elektrische ontlading via de stekkercontacten te voorkomen.



Bewaar het garantiebewijs of eventueel het technisch gegevensblad samen met de handleiding gedurende de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische gegevens van het toestel.

Gebruik en onderhoud

Gebruikshandleiding van de aanraaktoetsen

ONDERDELEN VAN HET TOETSEN-PANEEL (zie afb. 2)

- 1 Algemene aan-/uitschakelen.
- 2 Schuiftoets voor vermogen.
- 3 Kookzoneselectietoetsen en vermogensindicatoren*.
- 4 Indicator van de tijd klok.
- 5 Directe toegang tot de turbofunctie.
- 6 Aanraaktoets Blokkeerfunctie.

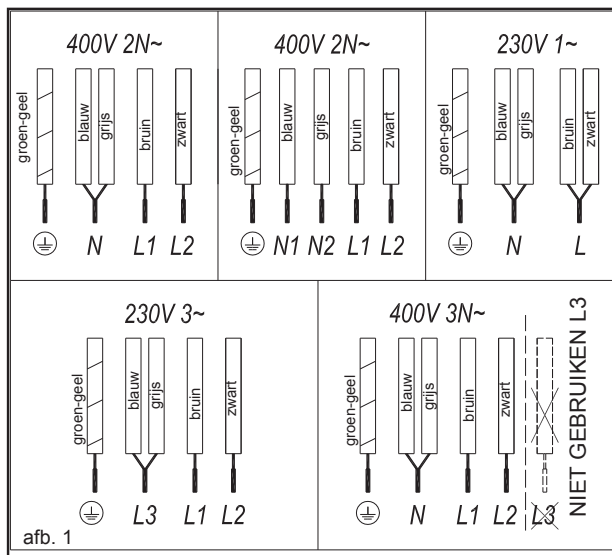
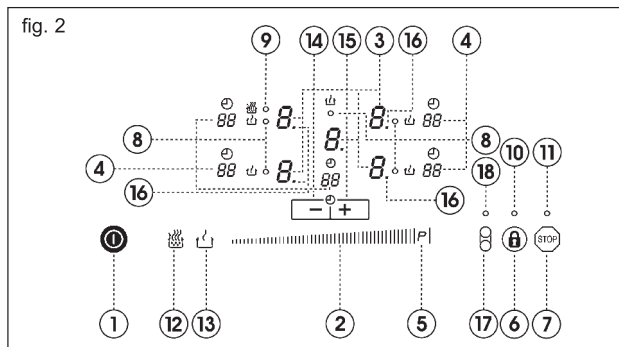


fig. 2



- ⑦ Aanraaktoets Stopfunctie.
- ⑧ Indicatorlampje Warmhoudfunctie ingeschakeld*.
- ⑨ Indicatorlampje Kookregeling ingeschakeld*.
- ⑩ Indicatorlampje Blokkeerfunctie ingeschakeld*.
- ⑪ Indicatorlampje Stopfunctie ingeschakeld*.
- ⑫ Aanraaktoets Kookregeling.
- ⑬ Aanraaktoets Warmhoudfunctie.
- ⑭ Aanraaktoets "omlaag" van de tijd-klok.
- ⑮ Aanraaktoets "omhoog" van de tijd-klok.
- ⑯ Decimaal punt.
- ⑰ Aanraaktoets Combinatie kookzone.
- ⑱ Indicatorlampje Combinatie kookzone*.

- Brandt (ingeschakeld): Kookzone geselecteerd (gereed voor opdracht).
- Gedoofd (uitgeschakeld): Kookzone niet geselecteerd (niet gereed voor opdracht).

OPMERKING: * Alleen zichtbaar indien ingeschakeld.

Opdrachten worden uitgevoerd met de aanraaktoetsen. Deze worden op het toetsenpaneel aangegeven.

U hoeft geen kracht te zetten op het glas. Lichtjes aantouwen met de vinger over de aanraaktoets is voldoende om de gewenste functie in te schakelen.

Met de schuiftoets (2) kan het vermogen ingesteld worden (0-9 en P) door

de vinger over de toets te slepen of schuiven. Als u naar rechts schuift wordt het vermogen groter, naar links kleiner.

U kunt ook direct een bepaald vermogen selecteren door het desbetreffende punt op de schuiftoets aan te raken. Bij deze modellen wordt de kookzone direct geselecteerd als u DE VERMOGENSINDICATOR AAN TOETST (3).

INSCHAKELN VAN HET APPARAAT

De eerste keer dat de kookplaat aan gesloten wordt op de voeding (of na een stroomonderbreking) is de blokkeerfunctie ingeschakeld (lampje 10 brandt). In dit geval moet u de blokkeerfunctie uitschakelen om de kookplaat te kunnen inschakelen, door op aanraaktoets ⑥ (6) te drukken tot het lampje (10) dooft.

- 1 Tik de aan-/uittouets minstens één seconde aan ① (1).

De aanraaktoetsen zijn geactiveerd en alle vermogensindicatoren (3) geven 0 aan. Als een kookzone heet is, geeft de desbetreffende indicator achtereenvolgens H en 0 aan.

Zodra de besturing is ingeschakeld, moet u binnen 10 seconden één van de kookzones inschakelen, anders zullen de aanraaktoetsen automatisch uitschakelen.

Als de aanraaktoetsen ingeschakeld zijn, kan deze op elk gewenst moment uitschakelen met de algemene aan-/uittouets ① (1) zelfs als het apparaat geblokkeerd is (zie paragraaf "Blokken van de toetsen van de kookplaat").

De aanraaktoets ① (1) heeft altijd voorrang bij het uitschakelen van de aanraaktoetsen.

INSCHAKELN VAN DE KOOKZONES

Zodra de aanraaktoetsen zijn ingeschakeld met toets ① (1) kunt u de gewenste kookzones inschakelen. Hiervoor doorloopt u de volgende stappen:

- 1 Kies de kookzone met de desbetreffende aanraaktoets (3). Dat wil zeggen dat u met de vinger het cijfer aantikt. Als het glas warm is, zal achtereenvolgens H en 0 weergegeven worden. Het decimale punt rechts van het cijfer gaat branden, dit geeft aan dat de kookzone geselecteerd is.
- 2 Kies met de schuiftoets (2) een kookstand tussen 0 en 9.

Zo lang de kookzone geselecteerd is, ofwel zolang het decimale punt brandt, kunt u het vermogen wijzigen.

UITSCHAKELN VAN EEN KOOKZONE

De kookzone kan uitgeschakeld worden door het vermogen te verlagen tot 0. Hiervoor moet de kookzone eerst geselecteerd worden (decimaal punt brandt).

Bij het uitschakelen van de kookzone verschijnt een H in de desbetreffende vermogensindicator als het glazen oppervlak van de desbetreffende kookzone heet is en er risico op brandwonden bestaat. Als de temperatuur daalt, zal deze indicatie verdwijnen (als de kookplaat uitgeschakeld is), is deze zal 0 tonen als de kookzone actief blijft.

UITSCHAKELN VAN ALLE KOOKPLATEN

Alle kookplaten kunnen tegelijkertijd uitgeschakeld worden met de aan-/uittouets ① (1). Alle indicatorlampjes van de kookplaten doven.

Pandetectie

Inductiekookplaten bevatten een pan

nensensor. Op deze manier wordt voorkomen dat de kookplaat ingeschakeld wordt zonder dat er een pan geplaatst is, of als een geplaatste pan niet geschikt is.

Het vermogensindicatorlampje toont het symbool "geen pan", als geen pan wordt waargenomen terwijl de kookzone ingeschakeld is.

Als de pan van de kookzone genomen wordt tijdens het koken, zal de kookzone automatisch uitschakelen en zal het symbool "geen pan" getoond worden. Als de pan weer teruggeplaatst wordt, wordt de toevoer van vermogen weer hervat op de vorige stand.

De pandetectie werkt gedurende 3 minuten. Als u in deze periode geen pan op de kookzone plaatst, of als deze niet geschikt is voor een inductieplaat, zal de kookzone uitschakelen. De vermogensindicator verandert van "geen pan" naar 0.

Schakel de kookzone na het gebruik uit met de aanraaktoets. Als binnen drie minuten een pan op de kookzone geplaatst wordt, kan dit leiden tot een foutieve werking. Voorkom mogelijke ongelukken!

Blokking van de kookzonetoetsen

BLOKKEERFUNCTIE

Met de blokkeerfunctie kunt u de overige aanraaktoetsen blokkeren, uitgezonderd de aan-/uittoets  (1). Op deze manier voorkomt u dat bijvoorbeeld kinderen aan de knoppen kunnen komen.

Voor deze functie moet u de aanraaktoets  (6) minstens een seconde aanraken. Vervolgens gaat het lampje (10) branden, om aan te geven dat het toetsenpaneel geblokkeerd is. U moet toets  (6) nogmaals aanraken om de functie uit te schakelen.

Als het apparaat uitgeschakeld wordt met de aan-/uittoets  (1) terwijl de blokkering actief is, moet de kookplaat eerst gedeblokkeerd worden voordat deze ingeschakeld kan worden.

Stopfunctie

Met deze functie kunt u een pauze inlassen in het kookproces. Als de tijd klokfunctie actief is, zal ook deze pauzeren.

Inschakelen van de stopfunctie

Raak de aanraaktoets Stop  (7) gedurende een seconde aan. Het lampje (11) gaat branden en in de vermogensindicator verschijnt het pauzesymbool  om aan te geven dat het kookproces gepauzeerd is.

Uitschakelen van de stopfunctie

Raak nogmaals de aanraaktoets Stop  (7) aan. Het lampje (11) dooft en het kookproces wordt hervat met het zelfde vermogen en tijdsduur die waren ingesteld voor de pauze.

Warmhoudfunctie

Met deze functie kan de inhoud van een pan op een kookzone warm gehouden worden.

Deze functie is beschikbaar op alle kookzones afzonderlijk.

Om de functie te gebruiken selecteert u de kookzone. Het decimale punt brandt. Druk vervolgens op de aanraaktoets  (13). Vervolgens verschijnt het symbool A en het lampje (8) gaat branden.

Om deze functie uit te schakelen wijzigt u het vermogen van de kookzone, of schakelt u deze uit.

Turbofunctie

Met deze functie krijgt een kookplaat een extra vermogen, bovenop het normale vermogen. Dit vermogen is afhankelijk van de grootte van de kookplaat (zie de waarden bij * in het kader), en kan variëren tot de maximale waarde van de generator.

- 1 Kies de gewenste kookplaat met de desbetreffende sensor (3). Het decimale punt gaat branden.
- 2 Druk de schuifttoets direct op stand

- (5). De vermogensindicator geeft het symbool P weer en de kookplaat staat op turbostand.

De turbofunctie werkt maximaal gedurende de tijdsduur weergegeven in tabel 1. Na deze tijd wordt het vermogen automatisch teruggezet tot stand 9.

Automatische kookregeling

Deze revolutionaire functie is een grote hulp bij het koken van pasta, rijst, eieren of andere voedingsmiddelen. Met deze functie kunt u vrijwel automatisch koken.

Deze functie is alleen beschikbaar voor kookplaten met het symbool

Voorwaarden pannen

Voor de juiste afstelling van het kookproces moet u pannen gebruiken die aan de volgende voorwaarden voldoen:

- De bodem moet zo goed mogelijk op de kookplaat passen.
- GEEN DEKSEL
- Vullen tot de helft met water op kamertemperatuur (gebruik nooit lauw of warm water)

Als u niet aan deze voorwaarden voldoet, wordt het kookproces niet goed aangestuurd.

LET OP: gebruik deze functie niet voor andere doelen dan het koken in water. Gebruik nooit oliën of vetten, deze kunnen te heet worden en ontbranden.

Functie inschakelen

Kies de gewenste kookzone, het decimale punt gaat branden.

Druk op aanraaktoets  (12). Er verschijnt een A in de indicator en het lampje (9) gaat branden. In de tijd klok van deze kookzone verschijnt een bewegend segment. Dit geeft aan dat het kookproces bewaakt wordt.

Als het systeem waarneemt dat het water bijna kookt, klinkt een eerste pieptoon. Dit is het signaal dat u het te bereiden voedsel klaar moet maken.

Na 30 seconden klinkt een tweede pieptoon. Als u dit nog niet eerder heeft

gedaan, is dit het moment om het te bereiden voedsel in de pan te doen.

Na het tweede piepsignaal verandert de tijd klok in een chronometer. Op deze manier kunt u controleren hoe lang de voeding heeft gekookt.

30 seconden na het inschakelen van de chronometer klinkt een derde pieptoon. Dit geeft aan dat vanaf dat moment het systeem het vermogen terugschroeft, zodat het water continu en zachtjes blijft koken. De chronometer blijft actief tot het einde van het kookproces.

Desgewenst kunt u de chronometer uitschakelen en een tijd bepalen om deze terug te laten tellen. Daarna wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie paragraaf Tijd klok-functie)

Functie uitschakelen

U kunt deze functie op elk gewenst moment uitschakelen door eenvoudig weg de kookzone uit te schakelen of het vermogen te wijzigen.

Tijd klokfunctie (terugtel timer)

Met deze functie wordt koken eenvoudig omdat u niet daadwerkelijk aanwezig hoeft te zijn. U kunt een kookzone instellen en deze schakelt na de gewenste tijd automatisch uit.

Bij deze modellen kunt u elk van de kookzones achtereenvolgens programmeren voor een tijdsduur tussen 1 en 90 minuten.

Tijd klok van één kookzone

Om de tijd van één kookzone in te stellen volgt u de volgende stappen:

- 1 Kies de gewenste kookzone door op het indicatorlampje (3) te tikken en een vermogen te kiezen met de schuiftoets (2).
- 2 De 2 cijfers van de tijd klok van de gekozen kookzone gaan branden en tonen "-.-". Met de aanraaktoetsen (14) en (15) kunt u de gewenste tijd instellen.
- 3 Na enkele seconden begint de tijd

terug te tellen. Als er minder dan één minuut resteert, zal het aftellen in seconden plaatsvinden.

Na het terugtellen wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinken enkele piepjes die afgebroken kunnen worden met de aanraaktoetsen (14) of (15), behorende bij de tijd klok.

Uitschakelen van de tijd klok

Als u de tijd klok wilt stoppen voordat de geprogrammeerde tijd is verlopen, kunt u dit altijd doen door de waarde te veranderen in "-.-".

- 1 Selecteer de kookplaat waarvan u het programma wilt afbreken, door direct op het desbetreffende indicatorlampje te tikken.
- 2 Verstel de waarde van de klok naar "-.-" met gebruik van de knop 'omlaag' (14) of tegelijkertijd aantikken van de knoppen 'omlaag' en 'omhoog' voor snel afbreken.

Combinatiefunctie

Met deze functie kunt u twee kookzones combineren, zoals getoond op de afbeelding. Dit geldt zowel voor het vermogen als voor de tijd klok.

Voor deze functie tikt u aanraaktoets (17)  ann . De decimale punten (16) van de kookzones gaan branden en beide kookzones staan op stand 5.

De tijd klok (4) van de onderste kookzone gaat uit en die van de bovenste geldt voor beide kookzones.

Om deze functie uit te schakelen drukt u nogmaals op de aanraaktoets  or  (17).

Veiligheidsuitschakeling

Worden per vergissing één of meerdere kookvelden niet uitgeschakeld, dan schakelt het toestel zich na een bepaalde tijd vanzelf uit (zie tabel 1).

Tabel 1

Geselecteerd vermogensniveau	MAXIMALE WERKINGSTIJD (in uren)
	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 of 5 min.

Nadat de veiligheidsuitschakeling "uit gevoerd is", verschijnt een 0 als de temperatuur van het glasoppervlak niet gevaarlijk is voor de gebruiker, ofwel een H als er gevaar voor brandwonden bestaat.

Hou de bedieningszone van de kookvelden steeds vrij en droog.

Bij elk manoeuvreerbaarheids probleem of niet in deze handleiding vermelde storing, moet u het apparaat uitschakelen en de technische dienst van TEKA waarschuwen.

Suggesties en aanbevelingen

- * Gebruik potten en pannen met een dikke en volkomen platte bodem.
- * Af te raden is het gebruik van potten en pannen met een diameter kleiner dan de tekening van van de kookzone.
- * Niet met potten en pannen over het glas schuiven, dit kan krassen veroorzaken. Hoewel het glas schokken van grote potten en pannen zonder scherpe randen kan verdragen, vermijdt u toch best kloppen op het glas.
- * Om schade te vermijden in het glaskera miekoppervlak, schuift u best geen potten en pannen over het glas en houdt u de bodems van de pannen schoon en in goede staat.

Voorkom dat suiker of suiker houden-

de producten op het glas vallen, want als het glas verwarmd wordt, kunnen ze een reactie tewe egbrengen en het oppervlak beschadigen.

Reinigen en instandhouding

Voor een goede instandhouding van de kookplaat moet u ze na afkoeling reinigen met de juiste producten en hulpmiddelen. Zo is schoonmaken gemakkelijker en vermijdt u dat het vuil zich ophoopt. Gebruik in geen geval agressieve reinigingsproducten of producten die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, noch stoomapparaten.

Licht vuil kan met een vochtige doek en een zacht reinigingsmiddel of lauwwater verwijderd worden. Maar voor hardnekkige vlekken of vet moet u een reinigingsmiddel voor keramisch glas gebruiken, conform de voorschriften van de fabrikant. Ten slotte kan vastplakkend aangebrand vuil verwijderd worden met een krabber met mesje.

Kleuriseringen worden geproduceerd door potten of pannen met droge vetresten op de bodem of vet tussen het glas en de pan tijdens het koken. Ze worden van het glasoppervlak verwijderd met een nikkel-schuursponsje met water of met een speciale glaskeramiekreiniger. Plastic voorwerpen, suiker of voedingsmiddelen die veel suiker bevatten en op de kookplaat gesmolten zijn, moeten onmiddellijk verwijderd worden met een krabber, als het glas nog warm is.

Metallische glanzes worden veroorzaakt door het verschuiven van metalen potten en pannen over het glas. Ze kunnen verwijderd worden door grondige reiniging met een speciale glaskeramiekreiniger, alhoewel het reinigen mogelijk herhaalde malen dient te gebeuren.

Opgelet:

! De glaskrabber met de grote voorzichtigheid gebruiken. Er bestaat gevaar voor verwondingen door het snijmesje!

! Bij onjuist gebruik van de

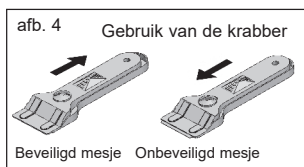
krabber kan het mesje breken, waar door een fragment kan geklemd blijven tussen de zijstrips en het glas. Gebeurt dit, probeer dan niet de resten met de hand te verwijderen, maar maak voorzichtig gebruik van een pincet of een mes met een fijne punt. (Zie afb. 3)



! Gebruik alleen het mesje op het glaskeramiekoppervlak, maar vermijd elk contact van de behuizing van de krabber met het glas, want dit zou krassen kunnen veroorzaken op het keramische glas.

! Gebruik mesjes in perfecte staat, het mesje onmiddellijk vervangend als het enige schade vertoont.

Na gebruik van de krabber, het mesje steeds intrekken en vervangend. (Zie afb. 4)



! Bevindt er zich gesmolten materiaal tussen uw pot of pan en het glas, dan kan de pan op het glas blijven plakken. Met een koude kookplaat de pot of pan niet pogen te verwijderen! Het keramische glas zou kunnen breken.

! Stap niet op het glas of steun er niet op, het zou kunnen breken en u verwonden. Geen voorwerpen plaatsen op het glas.

TEKA INDUSTRIAL S.A. behoudt zich het recht voor in haar handleidingen de wijzigingen aan te brengen die ze noodzakelijk of nuttig acht, zonder de wezenlijke kenmerken te schaden.

Milieuaspecten



Het symbool  op het product of zijn verpakking duidt aan dat dit product niet als gewoon huisvuil mag behandeld worden. Dit product moet voor recycling naar een verzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur gebracht worden. Door u te verzekeren dat dit product correct verwijderd wordt, helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de openbare gezondheid te voorkomen, die zouden kunnen teweeggebracht worden door een onjuiste verwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product, moet u contact opnemen met uw stadsadministratie, de dienst voor huisvuilophaling of de winkel waar u het product kocht.

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en volledig recyclebaar. De plastic componenten worden aangeduid met de markeringen >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Verwijder de verpakkingsmaterialen als huishoudafval in de betreffende container van uw gemeente.

Nakoming met de energieefficiëntie van het apparaat:

Indien iets niet functioneert

Vóór u de technische dienst opbelt, controleert u best het volgende:

Het fornuis functioneert niet:

Controleer of de netwerkkabel op het passende stopcontact aangesloten is.

De inductievelden warmen niet op:

Onjuiste pot of pan (zonder ferromagnetische bodem of te klein). Controleer of de bodem van de pot of pan aangehouden wordt door een magneet of gebruik een grotere pot of pan.

Bij de aanvang van het koken op de inductievelden is een gezoem te horen:

In geval van weinig dikke potten of die niet uit één stuk gemaakt zijn, is het gezoem het resultaat van het rechtstreekse overdragen van de energie naar de bodem van de pot of pan. Dit

gezoem is geen gebrek, maar wenst u het toch te vermijden, verminder dan lichtjes het gekozen vermogensniveau of gebruik een pot of pan met een dikere bodem en/of uit één stuk.

De aanraakbediening schakelt niet in of eens ingeschakeld, functioneert ze niet:

Er werd geen enkele plaat geselecteerd. Controleer of u een plaat geselecteerd hebt, alvorens er iets mee te willen doen.

De sensoren zijn met vocht bedekt en/of u heeft vochtige vingers. Het oppervlak van de aanraakbediening en/of uw vingers droog en schoon houden. De blokkering is geactiveerd. Deactiveer de blokkering.

Tijdens het koken valt een ventilatiegeluid te horen, dat ook met een uitgeschakeld fornuis nog steeds te horen is:

De inductievelden zijn voorzien van een ventilator voor het koelen van het elektronische systeem. Deze functioneert slechts bij een hoge temperatuur van het elektronische systeem, daalt deze dan wordt hij automatisch afgezet, ook bij een geactiveerd fornuis.

Het symbool verschijnt in de vermogensindicator van een plaat:

Het inductiesysteem merkt geen aanwezigheid op van een pot of pan op de plaat of de pot of pan is niet geschikt voor gebruik.

Een plaat wordt uitgeschakeld en de melding C81 of C82 verschijnt in de indicatoren:

Overdreven temperatuur van het elektronische systeem of van het glas. Wacht een tijdje tot het elektronische systeem afkoelt of verwijder de pot of pan om het glas te laten afkoelen.

C85 verschijnt in de indicator van één van de platen:

Gebruik van ongeschikte pan of pot. Het fornuis uiten inschakelen en proberen met een andere pot of pan.



Het symbool – verschijnt in de vermogensindicator van een plaat:

Het inductiesysteem merkt geen aanwezigheid op van een pot of pan op de plaat of de pot of pan is niet geschikt voor gebruik.

تحذيرات السلامة:

⚠ تحذير. إذا انكسر الزجاج الخزفي أو تصدع، فافصل الموقد على الفور لتجنب الصدمات الكهربائية.

⚠ هذا الجهاز غير مصمم ليعمل بموقت خارجي (غير مدمج في الجهاز) أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

⚠ لا تنظف هذا الجهاز بالبخار.

⚠ تحذير. قد يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها خلال التشغيل. تجنب لمس عناصر التسخين. يجب أن يبقى الأطفال الأقل من 8 سنوات بعيداً عن الفرن ما لم تتم مراقبتهم بشكل دائم.

⚠ يمكن فقط للأطفال ذوي الثمانية أعوام فما فوق استخدام هذا الجهاز، أو الأشخاص ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو العقلية الضعيفة، أو أولئك الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، فقط عند الإشراف عليهم أو تعريفهم بالتعليمات الكافية لاستخدام الجهاز وفهم المخاطر التي ينطوي عليها. ويحظر على الأطفال تنظيف الجهاز أو صيانتها.

⚠ يحظر عبث الأطفال بالجهاز.

⚠ تحذير. من الخطر الطهي بالدهون أو الزيت دون الحضور والمراقبة، حيث من الممكن أن تشتعل النيران في تلك المواد. لا تحاول مطلقاً إخماد الحريق بالماء! ففي حال نشوب حريق، افصل الجهاز وقم بتغطية ألسنة اللهب ببطانية، أو طبق، أو غطاء.

⚠ يحظر تخزين أي مواد أو أشياء في مناطق الطهي بالفرن الكهربائي. احرص على إزالة مخاطر الحرائق المحتملة.

⚠ إن مولد الحث يتوافق مع القانون الحالي للاتحاد الأوروبي، ولكننا ننصح أي شخص لديه جهاز مثل جهاز تنظيم ضربات القلب ينبغي أن يراجع طبيبه، أو يتمتع عن استخدام مناطق الحث الكهربائي إن لم يكن متيقناً.

⚠ لا تضع أجساماً معدنية مثل السكاكين، والأشواك، والملاعق، والأغطية على سطح الفرن، فقد تزيد درجة حرارتها.

⚠ أفضل دائماً اللوح الساخن بعد الاستخدام، ولا تكنفي بمجرد إزالة الإناء أو المقلاة. وإلا فقد يحدث عطل إذا وضعت عليه دون قصد إناء أو مقلاة أخرى في فترة الكشف. احرص على عدم وقوع الحوادث المحتملة.

⚠ إذا كان سلك الإمداد تالفاً، استبدله من المصنع، أو وكيل الخدمة، أو أشخاص مؤهلين بنفس الدرجة لتجنب المخاطر.

⚠ تحذير: استخدم فقط واقيات الموقد المصممة بواسطة الشركة المصنعة للجهاز، والتي أشارت إليها الشركة المصنعة في تعليمات الاستخدام باسم الواقيات المناسبة أو واقيات الموقد المدمجة مع الجهاز. وقد يسبب استخدام واقيات غير مناسبة في وقوع حوادث.

⚠ من الضروري فصل الجهاز بعد التركيب. يجب أن تكون الأجهزة المفصلة مدمجة في التركيبات الكهربائية الثابتة، وفقاً للوائح التركيب.

التركيب

التركيب مع درج أدوات المائدة

إذا كنت ترغب في تركيب قطعة أثاث أو درج لأدوات المائدة أسفل الفرن، فيجب تركيب لوح فصل بينهما. وبذلك لا يحدث التلامس العرضي مع السطح الساخن لمبيت الجهاز.

ويجب تركيب لوح الفصل أسفل الجزء السفلي للموقد بمسافة 20 مم.

التوصيل الكهربائي

قبل توصيل الموقد بالتيار الكهربائي، تأكد من أن الجهد والتردد يتطابقان مع جهد الموقد وتردده الوارد في لوحة بيانات التصنيف، والتي توجد في

أسفله، وفي ورقة الضمان، وفي ورقة البيانات التقنية (إن وجدت)، والتي يجب الاحتفاظ بها بجانب هذا الدليل طوال مدة خدمة الجهاز.

تأكد من أن كابل المدخل لا يلامس أعلى مبيت الحث أو مبيت الفرن، إذا كان مثبثاً في نفس الوحدة.

تحذير:

⚠ يجب تأريض الوصلة الكهربائية بشكل صحيح، بما يتوافق مع القوانين الحالية، وإلا فقد تحدث أعطال بفرن الحث.

⚠ يمكن أن تلحق الموجات الكهربائية العالية على غير العادة الضرر بنظام التحكم (كما الأمر مع أي جهاز كهربائي آخر).

⚠ ينصح بالامتناع عن استخدام فرن الحث خلال وظيفة التنظيف بالتحلل الحراري في حالة الأفران الحرارية، نظراً لدرجة الحرارة المرتفعة التي يصل إليها هذا النوع من الأجهزة.

⚠ الخدمة الفنية الرسمية لشركة TEKA فقط هي المخولة بالتعامل مع الجهاز أو إصلاحه، بما في ذلك استبدال كابل الطاقة.

⚠ نوصي، قبل فصل الفرن من التيار الكهربائي، بإيقاف مفتاح القطع والانتظار نحو 25 ثانية قبل فصل الجهاز التيار الكهربائي عن الجهاز. فهذا هو الوقت المطلوب لتفريغ الدوائر الإلكترونية تماماً، وبالتالي الوقاية من الصدمات الكهربائية التي قد تحدثها أطراف الكابل.

ⓘ احتفظ بشهادة الضمان أو ورقة البيانات التقنية جنباً إلى جنب مع دليل التعليمات طوال فترة خدمة المنتج. فهذه الوثائق تحتوي على معلومات تقنية هامة.

الاستخدام والصيانة

تعليمات المستخدم للتحكم باللمس

عناصر التعامل (الشكل ٢)

١ مستشعر التشغيل/إيقاف التشغيل العام.

٢ شريط تمرير المؤشر للتحكم في الطاقة.

٣ مجسات اختيار اللوح ومؤشرات الطاقة.

* ٤ مؤشر المؤقت.

٥ وصول مباشر لوظيفة "الطاقة".

٦ مستشعر التنشيط لوظيفة "القفّل".

٧ مستشعر التنشيط لوظيفة "الإيقاف".

٨ ضوء المؤشر الدائلي وظيفة "الحفاظ على الحرارة" منشطة*.

٩ ضوء المؤشر الدائلي وظيفة "التحكم بالغليان" منشطة*.

١٠ ضوء المؤشر الدائلي وظيفة "الجذب" منشطة*.

١١ ضوء المؤشر الدائلي وظيفة "الإيقاف" منشطة*.

٢١ مستشعر التنشيط لوظيفة "التحكم بالغليان".

٣١ مستشعر التنشيط لوظيفة "الحفاظ على الحرارة".

٤١ جهاز الاستشعار "الناقص" للمؤقت.

٥١ جهاز الاستشعار "الزائد" للمؤقت.

٦١ نقطة عشرية.

٧١ مجس وظيفة المنطقة الكلية.

٨١ ضوء المؤشر الدائلي وظيفة "المنطقة الكلية" منشطة*.

- الضوء (تشغيل): تم تحديد اللوح جاهز للاستخدام.

- لا يوجد ضوء (إيقاف): لم يتم تحديد اللوح (لا يمكن استخدامه).

ملاحظة: * واضح فقط أثناء الاستخدام.

تتم العمليات عبر استخدام المجسات المميزة على لوحة التحكم.

ليس من الضروري الدفع على الزجاج بقوة. ليس عليك سوى وضع إصبعك على المجس لتفعيل الوظيفة المرغوبة.

استخدم شريط تمرير المؤشر (٢) لضبط مستويات

الطاقة (٠ - ٩) عن طريق تحريك إصبعك فوقها. التمرير نحو اليمين يزيد القيمة، في حين أن التمرير نحو اليسار يقللها.

ومن الممكن أيضًا تحديد مستوى الطاقة مباشرة، وذلك بوضع إصبعك مباشرة على نقطة شريط تمرير المؤشر المرغوبة.

⚠️ **لاختيار لوحة في هذه النماذج، المس مباشرة شريط تمرير المؤشر (٣).**

تشغيل الجهاز

عند توصيل سطح الطهي بالكهرباء لأول مرة (أو بعد انقطاع التيار)، تظهر وظيفة الحجب بحالة مفعلة (بضوء الضوء الدلالي ٠١). في هذه الحالة، يجب عليك تعطيل وظيفة الحجب لتشغيل سطح الطهي. للقيام بذلك، اضغط على المجس

(٦) ⑧ حتى ينطفئ الضوء الدلالي (٠١).

١ لتنشيط هذه الوظيفة، المس جهاز الاستشعار ③ (١) لمدة ثانية واحدة على الأقل.

يتم تفعيل التحكم باللمس الآن ويظهر ٠ على كافة مؤشرات الطاقة (٣). إذا كانت أي منطقة طهي ساخنة، سيومض المؤشر ذو الصلة بحرف H.

حل عمل التحكم، يجب عليك تفعيل اللوح خلال ٠١ ثواني، وإلا سينطفئ التحكم باللمس تلقائيًا.

أثناء تنشيط التحكم باللمس، يمكن فصله في أي لحظة بلمس مجس التشغيل/الإيقاف ⑩ (١) حتى إذا تم حجب (انظر قسم "حجب مجسات سطح الطهي"). للمجس ⑩ (١) دائمًا الأولوية لفصل التحكم باللمس.

تنشيط الألواح

بمجرد تنشيط التحكم باللمس بجهاز الاستشعار ③ (١)، يمكن تشغيل أي لوح باتباع هذه الخطوات:

١ حدد اللوح باستخدام المجس المطابق (٣). ٢. بمعنى آخر، اضغط بإصبعك على مؤشرات الأرقام. إذا كان الزجاج ساخنًا، سيحول المؤشر من إظهار H إلى إظهار المستوى ٠٠. تضيء النقطة العشرية إلى أسفل يمين الرقم، مشيرة إلى اختيار اللوح.

استخدم شريط تمرير المؤشر (٢) لاختيار ٢ مستوى طهي جديد بين ٠ و ٩.

طالما تم اختيار اللوح، بعبارة أخرى، طالما النقطة العشرية مضيئة، فمن الممكن تعديل مستوى الطاقة.

إيقاف تشغيل اللوح

يمكن إيقاف اللوح بخفض مستوى الطهي إلى ٠. للقيام بذلك، يجب تحديد اللوح مسبقًا (النقطة العشرية مضاءة).

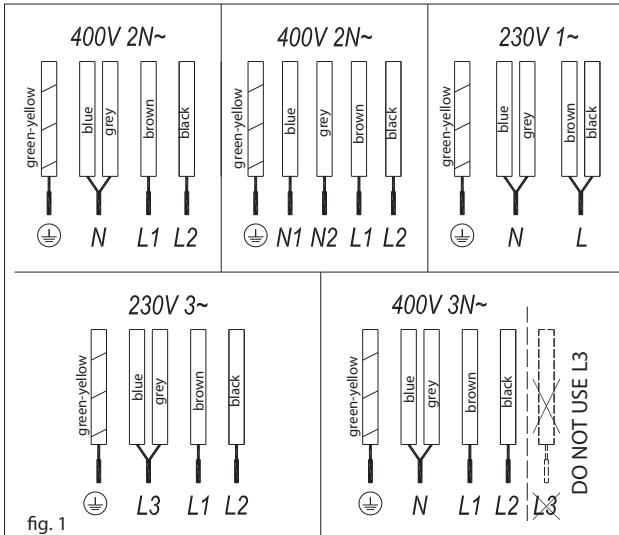


fig. 1

وظيفة التحكم بالغلbian

تقدم هذه الوظيفة المبتكرة مساعدة كبيرة إذا أردت طهي الباستا، الأرز، البيض، أو غلي أي نوع من الطعام. وتتيح لك هذه الوظيفة تنفيذ طريقة الطهي هذه تلقائياً «تقريباً».

تتوفر هذه الوظيفة في الألواح حيث يظهر هذا الرمز

متطلبات القدر

لاستخدام التحكم بالغلbian بشكل صحيح، يجب أن يتوافر القدر على الخصائص التالية:

- يجب أن يكون حجم القاعدة مناسب لقطر اللوح تماماً.

- بدون غطاء.

- المملء أكثر من نصف سعته بماء عند

درجة حرارة الغرفة (لا تستخدم الماء المسخن أو الساخن). سيؤدي عدم تلبية هذه المتطلبات إلى

تحكم غير كاف بالغلbian.

⚠ تحذير: لا تستخدم هذه الميزة لغاية طهي غير غلي الماء، لا تستخدم الزيت. فيمكن أن يسخن ويحدث أسنة لهب.

تنشيط الوظيفة:

حدد اللوح المرغوب. عندها ستضيء النقطة العشرية.

ثم اضغط على المجس  (٢١). يظهر الرمز «A» على المؤشر ويضيء المؤشر الدلالي المطابق (٩). في مؤقت هذا اللوح، تظهر شريحة متحركة تشير إلى أن النظام بدأ بمراقبة الطهي.

عندما يكتشف النظام أنه على وشك بدء الغلي، يمكن سماع صافرة أولى. استغل هذا الوقت لتحضير الطعام الذي تود غليه أو طهيه.

بعد ٠٣ ثانية، تنطلق صافرة ثانية. إن لم تقم بذلك سلفاً، الآن هو الوقت لوضع الطعام في القدر.

تشغيل وكانت وظيفة الفقل منشطة، فلن تتمكن من تشغيل المؤقت مرة أخرى إلى أن يتم إلغاء قفله.

وظيفة الإيقاف

هذه الوظيفة توقف مؤقتاً عملية الطهي. كما سيتم أيضاً إيقاف المؤقت مؤقتاً إذا كان نشطاً.

تنشيط وظيفة التوقف

المس مستشعر التوقف  (٧) لمدة ثانية واحدة. سيضيء الموجه (١١) وستظهر مؤشرات الطاقة الرمز **!!** للإشارة إلى توقف الطهي مؤقتاً.

إلغاء تنشيط وظيفة التوقف

المس مجس الإيقاف  مرة أخرى. سيوقف تشغيل الموجه (١١) وسيتم استئناف الطهي بنفس الطاقة ونفس إعدادات المؤقت التي تم ضبطها قبل التوقف المؤقت.

وظيفة الحفاظ على الحرارة

تتمكن هذه الوظيفة من الحفاظ على سخونة الطعام

في المقلاة الموضوعة على منطقة الطهي. تتوفر

هذه الوظيفة بشكل مستقل لكل لوح.

لتفعيلها، حدد اللوح. عندها ستضيء النقطة العشرية  على المجس  (٣١). يظهر الرمز «A» على المؤشر ويضيء المؤشر الدلالي المطابق (٨).

لفصل هذه الوظيفة، ليس عليك سوى تعديل طاقة اللوح أو إيقافه مباشرة.

وظيفة الطاقة

تمتد هذه الوظيفة للوح بطاقة «إضافية»، فوق القيمة الاسمية. تعتمد الطاقة المذكورة آنفاً على حجم اللوح (انظر القيم المحددة بعلامة * في قسم العرض التقديمي، مع إمكانية الوصول إلى القيمة القصوى التي يسمح بها المولد.

حدد اللوح المرغوب باستخدام المجس 1 المطابق (٣). عندها ستضيء النقطة العشرية.

على شريط السهم، اضغط مباشرة على الوضع (٥). سيظهر مؤشر مستوى الطاقة الرمز P، وسيبدأ اللوح في توفير الطاقة الزائدة.

لوظيفة الطاقة مدة قصوى محددة في الجدول ١. بعدها، سيتم ضبط مستوى الطاقة تلقائياً عند ٩.

حال إيقاف اللوح، ستظهر H على مؤشر الطاقة المطابق إذا وصل السطح الزجاجي لمنطقة الطهي درجة حرارة عالية. احذر خطر الاحتراق. عندما تنخفض درجة الحرارة، ينطق المؤشر (إذا تم فصل سطح الطهي)، أو سيظهر ٠ إذا استمر بالعمل.

إيقاف تشغيل جميع الألواح

يمكن فصل جميع الألواح في نفس الوقت باستخدام مستشعر التشغيل/إيقاف التشغيل العام  (١). ستتوقف جميع مؤشرات الألواح.

كاشف المقلاة

يوجد بمناطق الطهي الباحث الكهربائي كاشف للمقلاة مدمج. وبهذه الطريقة، سيتوقف اللوح عن العمل إن لم يكن عليه مقلاة أو إن كانت المقلاة غير مناسبة.

⚠ سيظهر مؤشر الطاقة (٤) رمزاً للإشارة إلى "عدم وجود مقلاة" إذا لم يتم الكشف عن مقلاة أثناء تشغيل المنطقة.

وفي حال انتشارت المقلاة من المنطقة أثناء تشغيلها، سيتوقف اللوح تلقائياً عن توفير الطاقة وسيظهر الرمز «لا توجد مقلاة». وعند وضع المقلاة مرة أخرى على منطقة الطهي، سيتم استعادة التزويد بالطاقة بنفس مستوى الطاقة الذي تم تحديده سابقاً.

أطول مدة يمكنك ضبطها هي ٣ دقيقة. إذا لم توضع المقلاة خلال الفترة الزمنية، أو كانت غير مناسبة، تتوقف منطقة الطهي. سيتحول المؤشر من إظهار عبارة

"ليس هنالك مقلاة" إلى إظهار ٠.

⚠ عند الانتهاء، قم بإيقاف تشغيل منطقة الطهي باستخدام التحكم باللمس. وإلا فقد تحدث عملية غير مرغوبة إذا ما تم وضع مقلاة بدون قصد على منطقة الطهي خلال ثلاثة دقائق من الانتهاء. تجنب الحوادث المحتملة!

حجب مجسات سطح الطهي

وظيفة الفقل

من خلال وظيفة الفقل، يمكنك قفل المستشعرات الأخرى، باستثناء مستشعر التشغيل/إيقاف التشغيل  (١)، لتجنب العمليات غير المرغوبة. وتعد هذه الوظيفة مفيدة لسلامة الأطفال وحمايتهم.

لتنشيط هذه الوظيفة، المس جهاز الاستشعار  (١).

لمدة ثانية واحدة على الأقل. وبمجرد القيام بذلك، سيعمل الموجه (٠١) ويشير إلى أن لوحة التحكم مقفولة. ولإلغاء تنشيط الوظيفة، فقط المس جهاز الاستشعار  (١) مرة أخرى.

في حال استخدام جهاز الاستشعار  (١) لإيقاف

الذي تراه ضروريًا أو مفيدًا، دون أن يؤثر ذلك في الميزات الأساسية للمنتج.

الاعتبارات البيئية



يعني الرمز  على المنتج أو غلافه ان هذا المنتج لا يمكن معالته كنفائات منزلية عادية. يجب أخذ هذا المنتج إلى نقطة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. وبضمان التخلص من المنتج بشكل سليم، ستجنب الإضرار بالبيئة والصحة العامة، والذي قد يحدث إذا ما لم يتم التعامل مع المنتج بطريقة سليمة. لمزيد من المعلومات المفصلة عن إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالبلدية، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية، أو المتجر الذي اشترت منه الجهاز.

تعد مواد التعبئة والتغليف المستخدمة صديقة للبيئة ويمكن إعادة تدويرها بشكل كامل. المكونات البلاستيكية المميزة بالعلامة <PE>، أو <LD>، أو <EPS>، أو ما إلى ذلك. تخلص من مواد التعبئة والتغليف، كنفائات منزلية، في حاويتك المحلية.

إذا كان هناك شيء لا يعمل.

قبل الاتصال بالخدمة التقنية، قم بإجراء عمليات التحقق المبينة أدناه.

الجهاز لا يعمل:

تأكد من توصيل كابل الإمداد بالطاقة.

لا ينبعث من مناطق التسخين حرارة:

الوعاء ليس مناسبًا (ليس به قعر مغناطيسي أو قد يكون صغير جدًا). تحقق من مغناطيسية الوعاء، أو استخدم وعاء أكبر.

يحدث صوت طنين عند بدء الطهي في مناطق الحث:

مع الأوعية غير السمكية بدرجة كافية أو ليست قطعة واحدة، ينتج صوت طنين بسبب انتقال الطاقة مباشرة إلى قعر الوعاء. ولا يعد الطنين عيبًا، ولكن إذا كنت ترغب في تجنب ذلك على أي حال، قلل مستوى الطاقة قليلاً أو استخدم وعاءً بقعر أكثر سمكًا و/أو وعاءً من قطعة واحدة.

باستخدام منظم خاص للزجاج والمواد الخزفية، وقد تحتاج إلى تكرار عملية التنظيف عدة مرات.

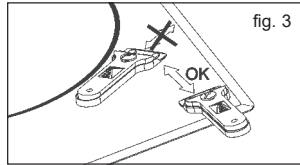


تحذير:

تعامل مع مكشطة الزجاج بحذر. يمكن أن تسبب الشفرة الإصابات!



إن استخدمت المكشطة بشكل خاطئ، تنكسر الشفرة وقد تعطل شظية بين الحافة المحيطة والزجاج. إذا حدث ذلك، لا تحاول إزالته بيدك، استخدم الملاقط أو سكين بحافة دقيقة. (انظر شكل 3)



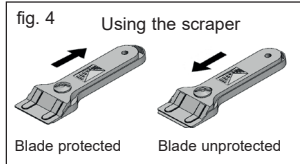
استخدم الشفرة فقط على السطح الخزفي، مع تجنب تلامس المكشطة مع الزجاج لأنها قد تخدشه.



استخدم الشفرات في الوضع المثالي. استبدل الشفرة إذا كانت تالفة بأي صورة.



بعد الانتهاء من المكشطة، اسحب الشفرة وأغلقها. (انظر شكل 4)



قد تلتصق المقلاة أو الإناء بالزجاج إذا ذاب منتج من المنتجات بينهما. لا تحاول رفع القدر إذا كانت منطقة التسخين باردة! قد يسبب ذلك بكسر الزجاج.



لا تخطو فوق الزجاج أو تنكس عليه، فقد ينكسر أو يسبب إصابات. لا تستخدم الزجاج كسطح لوضع الأشياء عليه.

تحتفظ TEKA INDUSTRIAL S.A. لنفسها بالحق في إجراء تغييرات على أدلتها على النحو

توصيات الاستخدام الجيد للمواد الفتروخزفية

* استخدم الأنية والمقالات ذات القعر السميك المسطح تمامًا.

* لا يوصى باستخدام أنية/مقالات ذات قطر أصغر من قطر منطقة التسخين المبيّنة.

* لا تحرك الأنية والمقالات فوق الزجاج حتى لا تخدشه.

* وبرغم تحمل الزجاج لطرقات الأنية والمقالات الكبيرة بدون حواف حادة، إلا أنه ينبغي عدم طرقة.

* لكي تتجنب الإضرار بالسطح الزجاجي الخزفي، لا تقم بجر الأنية والمقالات فوق الزجاج واحرص على إبقاء الجوانب السفلية لها نظيفة وفي حالة جيدة.



احرص على عدم سكب السكر أو المنتجات التي تحتوي على السكر فوق الزجاج إذا كان السطح ساخناً فهذا قد يلحق به الضرر.

التنظيف والصيانة

للحفاظ على الحالة الجيدة للجهاز، قم بتنظيفه باستخدام منتجات وأدوات مناسبة بمجرد أن يبدأ هذا سيسهل ويمنع تراكم الأوساخ. لا تستخدم منتجات التنظيف القوية أو الأدوات التي قد تخدش السطح، أو الأجهزة التي تعمل بالبخار.

يمكن تنظيف الأتربة الخفيفة غير الملصقة بالسطح باستخدام خرقة ومنظف لطيف أو الماء الدافئ والصابون. ومع ذلك، استخدم منظف خاص عند تنظيف اللوحات الخزفية الساخنة واتبع التعليمات المكتوبة على الزجاج، في حال وجود بقع أعمق أو شحوم. الأوساخ الملصقة بقوة بسبب احتراقها بشكل مستمر يمكن إزالتها باستخدام مكشطة بشفرة. قد تجد بقع الرّوان خفيفة بسبب الأنية والمقالات التي يكون بها بقايا شحوم جافة في أسفلها أو بسبب الشحوم بين الزجاج والإناء أثناء الطهي. ويمكن إزالتها باستخدام مفركة من النيكل مع الماء أو منظف خاص للمواد الخزفية. يجب إزالة الأجسام البلاستيكية، أو السكر، أو المواد الغذائية التي تحتوي على الكثير من السكر، التي تذوب على سطح، فورًا باستخدام مكشطة.

تتسبب الأنية والمقالات المعدنية فوق الزجاج في اللعقات المعدنية. ويمكن إزالتها بالتنظيف الشامل

التحكم باللمس لا يضمن، أو لا يستجيب على الرغم

من أنه مضمّن:

لم يتم تحديد منطقة تسخين. تأكد من تحديد منطقة تسخين قبل التشغيل.

توجد رطوبة في المستشعرات أو اصبعك مبتل.

احرص على بقاء سطح التحكم باللمس و/أو اصبعك نظيفًا وجافًا.

وظيفة التأمين مفعلة. قم بالغاء تأمين أدوات التحكم.

صوت المروحة مسموع أثناء الطهي، ويستمر حتى

بعد انتهاء الطهي:

توجد في مناطق الحث مروحة لتبريد الدوائر

الإلكترونية. وتعمل فقط عندما تسخن الدوائر

الإلكترونية. ثم تتوقف مرة أخرى عندما تبرد

الدوائر الإلكترونية سواء تم تشغيل الفرن أو إيقاف تشغيلها.

سيتم إيقاف الموقد وستظهر الرسالة C81 أو C82

في المؤشرات:

توجد درجة حرارة مفرطة في الدوائر الإلكترونية

أو على الزجاج. انتظر بعض الوقت حتى تبرد

الدوائر الإلكترونية أو قم بإزالة الإناء أو المقلاة

لكي يبرد الزجاج.

عند القلي أو تحضير الخبنة، يبدو أن طاقة مناطق الحث تنخفض («يسخن عنصر الحث بدرجة أقل»).

إذا أصبحت درجة حرارة الزجاج أو النظام الإلكتروني، سيبدأ نظام الحماية التلقائي بالعمل وهو ينظم طاقة عناصر التسخين حتى لا تستمر درجة الحرارة بالازدياد. تحدث مشاكل درجة الحرارة الزائدة أثناء الطهي فقط في الأوضاع المفرطة (طول فترة الطهي بأقصى طاقة) أو عندما يكون التركيب خاطئ. تأكد أن التركيب تم طبقا للإرشادات في دليل التعليمات.

يبدأ الموقد بالصفير فجأة.

هناك قماشة أو مستوعب أو سائل على لوح المس. قم بإزالة أي أجسام تغطي لوحة اللمس / أو نظف أي سائل قد اندلق عليها. تم تفعيل الموقت أو انتهى الزمن المعد سلفاً. المس مجس الساعة لتعطيل الصفير.

ينطفئ الموقد (أو أي لوح تسخين) أثناء الطهي.

هناك قماشة أو مستوعب أو سائل يغطي لوحة اللمس. قم بإزالة أي جسم على اللوحة. فقد زادت سخونة مواقد التسخين. دع الألواح تبرد بضع دقائق قبل تشغيلها ثانية.

فشل لوح التسخين الموقت بالتوقف عن انتهاء الزمن المحدد.

لم يتم ضبط لوح التسخين بشكل صحيح. تأكد أن

الزمن معد باتتباع دليل التعليمات.

عند الطهي بمستوى أقل من ٩، هناك تنذير في الطاقة.

يعمل مولد حث الموقد وينطفئ بالتناوب للحفاظ

على مستوى الطهي المختار. وهذا ليس عيباً.

سيظهر الرمز = على مؤشر الطاقة الخاص بالموقد:

لا يتعرف نظام الحث على الإناء أو المقلاة على

الموقد أو إنها من نوع غير مناسب.



Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/ООО "Теха Рус"	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	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



Cód: 61401337 / 733

www.teka.com

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