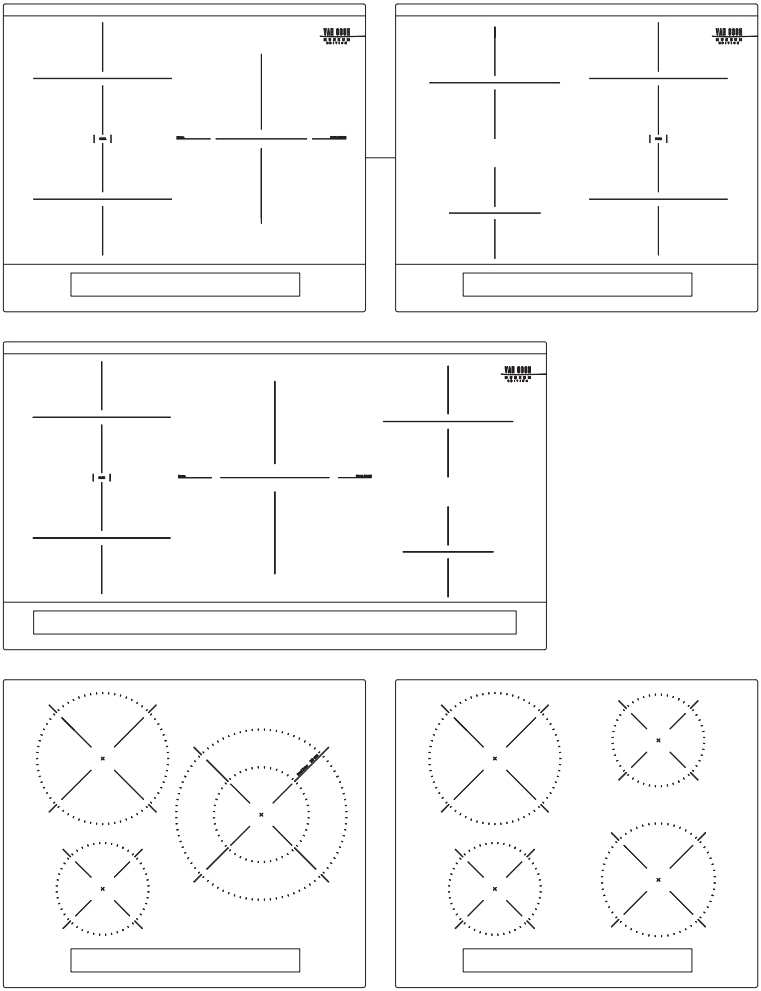
User Manual

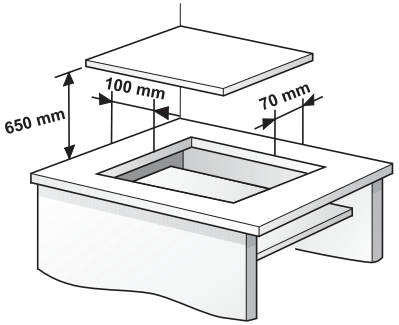
ES FR SK
PT TR RO
EN PL IT
DE CS NL

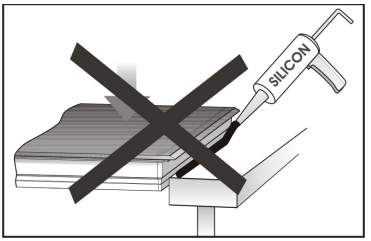
teka.com

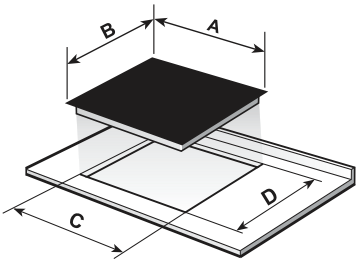
Placa de inducción / Placa de indução / Induction hob / Induktionskochfeld / Plaque à induction / İndüksiyon ocak / Płyta indukcyjna / Indukční varná deska / Indukčná varná doska / Plită cu inducție / Piano cottura a induzione / Inductiekookplaat



Instalación Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare / Installazione / Installatie





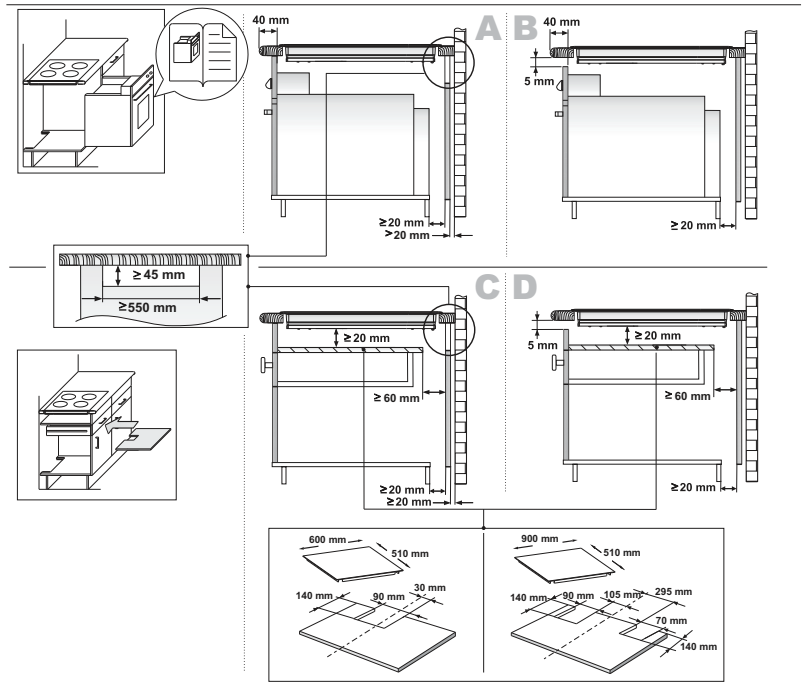


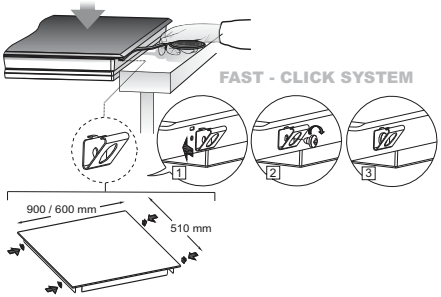
A	B	C	D
600	510	560	490
900	510	860	490

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales /Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime/ Distanze minime /Minimumafstanden /

Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / / Jednotky v mm /Jednotky v mm / Unități în mm / Unità in mm / Eenheden in mm /

Instalación Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare / Installazione / Installatie



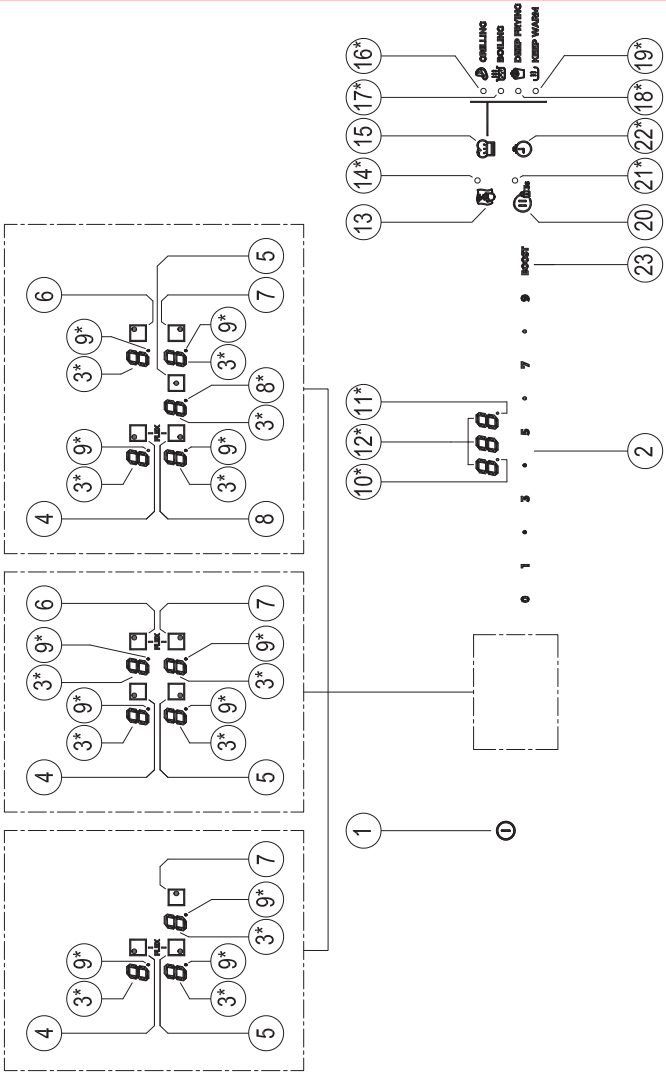


Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales /Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime/ Distanze minime /Minimumafstanden /

Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / / Jednotky v mm /Jednotky v mm / Unități în mm / Unità in mm / Eenheden in mm /

Panel de Control / Painel de Controlo / Control Panel / Die Bedienleiste / Painel de Controle / Panneau de Contrôle / Kontrol Paneli / Panel Sterowania / Ovládací panel / Ovládací panel / Panoul de Control / Pannello di controllo / Bedieningspaneel

Fig. 1



Índice

Placa de inducción 3
Instalación 4
Panel de Control 5
Advertencias de seguridad 7
Consideraciones medioambientales 8
Instalación 9
Consideraciones sobre la inducción 10
Uso 11
Recomendaciones y Limpieza 16
Si algo no funciona 17

Advertencias de seguridad

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

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

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

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

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

⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

⚠ El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos 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 perido 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.

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 deseche 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 de caracteristicas del aparato.

Más información relativa a Eficiencia Energética disponible en la ficha de producto en www.teka.com.

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cada vez que cocine:

- Utilice la tapa más adecuada al recipiente con el que cocine siempre que sea posible. El cocinado sin tapa requiere más energía.
- Utilice sartenes con bases planas y cuyos diámetros se ajusten al tamaño de la zona. Los fabricantes a menudo proporcionan el diámetro de la parte superior del recipiente el cuál es siempre más grande que el diámetro de la base.
- Cuando utilice agua para cocinar, haga uso de pequeñas cantidades para preservar las vitaminas y minerales de los alimentos, sobre todo de los vegetales y establezca el mínimo nivel de potencia que permita mantener el cocinado. Un alto nivel de potencia es innecesario y un gasto de energía.
- Use recipientes pequeños cuando cocine pequeñas cantidades de comida.

Teka Industrial S.A.U.

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

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.

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 vigente, 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 instalados bajo ella, 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 el aparato de la red recomendamos apagar el sistema de desconexión de la instalación fija y esperar aproximadamente 23 segundos antes de desconectar el aparato de la red eléctrica. Este tiempo es necesario para la completa descarga del circuito electrónico y así excluir la posibilidad de descarga eléctrica en los terminales del cable de red.

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.

Fig. 2a

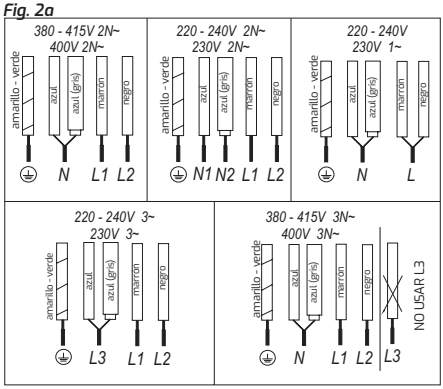
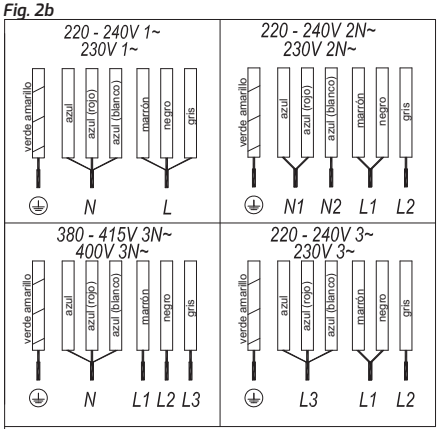


Fig. 2b



Datos técnicos para México

Modelos	*Tensión de alimentación*	*Frecuencia*	*Potencia*
IBF 63-VGogh FST BV	220-240 V ~	50-60 Hz	7 200 W
IBF 64-VGogh FST BV	220-240 V ~	50-60 Hz	7 200 W
IBF 95-VGogh FST BV	220-240 V ~	50-60 Hz	10 800 W

Consideraciones sobre la inducción

Ventajas

En una cocina de inducción el calor es transmitido directamente al recipiente.

Esto da una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo.
- Ahorro de energía.
- Fácil limpieza ya que, si el alimento entra en contacto con el vidrio, aquel no se quema con facilidad.
- Mejor control de la energía, ya que esta es entregada de forma inmediata al recipiente al actuar sobre los controles de potencia. Además, una vez retirado el recipiente de la zona de cocción se deja de suministrar potencia, sin haberla desconectado previamente.

Recipientes

Los recipientes ferromagnéticos son los únicos adecuados para cocinar con una encimera de inducción.

Los hay de varios tipos:

-hierro fundido, acero esmaltado, y recipientes de acero inoxidable específicos para inducción.

Recomendamos no utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de materiales como: acero fino, aluminio, vidrio, cobre, barro.

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que depende del material y del diámetro ferromagnético de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Si el recipiente no es detectado en la zona elegida, inténtelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño adecuados para este tipo de zonas (ver fig. 3).

Fig.3

Existe en el mercado recipientes para inducción cuya base no es ferromagnética en su totalidad (ver fig.4). En estos recipientes se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que no hay una distribución homogénea de calor en la base. Esto puede provocar que la zona no ferromagnética de la base del recipiente no alcance la temperatura adecuada para cocinar.

Fig.4

Otros recipientes, con inserciones de aluminio en su base tienen un área menor de material ferromagnético (ver fig.5). En este caso pueden aparecer problemas en la detección del recipiente o incluso no ser detectado. Asimismo, la potencia suministrada puede ser menor y, como consecuencia, el recipiente no se calienta adecuadamente.

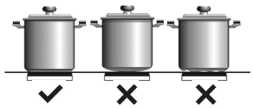
Fig.5

Influencia de la base de los recipientes

El tipo de base de los recipientes puede influir en el resultado del cocinado y en su homogeneidad. Los recipientes con base del tipo "sandwich", de acero inoxidable, utilizan materiales que facilitan la difusión del calor y su distribución uniforme, con el consiguiente ahorro de tiempo y energía.

La base del recipiente debe ser totalmente plana, garantizando así el suministro de potencia al mismo (ver fig.6).

Fig.6



⚠ ***No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina, ya que pueden calentarse muy rápidamente y no dar tiempo a que entre en funcionamiento el apagado automático de la cocina.***

⚠ Recomendaciones importantes:

Utilizar recipientes cuyo diámetro de la base se corresponda con el tamaño de la zona de cocción.

En las zonas de cocción próximas al panel de control, mantenga siempre los recipientes dentro las marcas de cocinado indicadas en el vidrio y utilice recipientes de diámetros iguales o inferiores a estas. Así evitará sobrecalentamientos en la zona de control.

Utilice las zonas de cocción traseras para usos intensivos del aparato, de este modo evitará sobrecalentamientos del panel de control.

Evite que los recipientes invadan la zona del panel de control, especialmente durante el cocinado.

Uso

Elementos del panel de control (ver fig. 1)

1 Sensor de encendido / apagado general.

2 Cursor "slider" selección de potencia o tiempo.

3 Indicadores de potencia, y/o calor residual*.

4 5 6 7 8 Sensores de selección de zona.

9 Punto decimal del indicador de potencia, y/ó calor residual*.

10 Punto decimal del reloj (horas)*.

11 Punto decimal del reloj*.

12 Indicador del reloj temporizador*.

13 Sensor de activación de la función "Clean".

14 Piloto indicador de la función "Clean" activada*.

15 Sensor "Chef" de selección de funciones especiales.

16 Piloto indicador de la función "Grilling" activada*.

17 Piloto indicador de la función "Quick Boiling" activada*.

18 Piloto indicador de la función "Deep Frying" activada*.

19 Piloto indicador de la función "Keep Warm" activada*.

20 Sensor de activación de las funciones "Stop&Go" y "Bloqueo".

21 Piloto indicador de la función "Bloqueo" activada*.

22 Sensor de activación de la función "Temporizador".

23 Acceso a la función "Power".

* Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor, activará la función deseada.

Cada acción se constata con un pitido.

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

Del mismo modo es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor "slider" (2).

⚠ ***En estos modelos la zona queda seleccionada tocando directamente sobre los sensores de selección (4), (5), (6), (7) u (8), según modelo.***

Instrucciones de uso del control táctil

Encendido del aparato

1 Toque el sensor encendido / apagado general ⏻ (1) durante, al menos, un segundo. Se escuchará un pitido. El Control Táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un "-". Si alguna zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un "-" alternadamente.

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

Cuando el Control Táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general ⏻ (1), incluso si ha sido bloqueado. El sensor de encendido / apagado general ⏻ (1) siempre tiene prioridad para desconectar el Control Táctil.

Activación de las placas

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

1 Seleccione la zona que desee, tocando sobre los sensores (4), (5), (6), (7) u (8).

2 Deslice el dedo o toque sobre cualquier punto del cursor "slider" (2). En el indicador de potencia (3) correspondiente se mostrará el valor elegido y el punto decimal (8) permanecerá encendido durante 10s.

3 Mediante el cursor "slider" (2) puede escoger un nuevo nivel de cocción entre 0 y 9.

Siempre que la placa se encuentre seleccionada, es decir, con el punto decimal (9) encendido, podrá modificar su nivel de potencia.

Apagado de una placa

Baje, con el cursor "slider" (2) la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará.

Al apagar una zona, aparecerá una H en su indicador de potencia (3) 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 de potencia (3) se apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un "-", si ésta sigue conectada.

Apagado de todas las placas

Es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor encendido / apagado general ⏻ (1). Todos los indicadores de potencia de las zonas se apagarán. Las zonas con calor residual dejarán una H estática en el indicador de potencia (3) correspondiente.

Detección de recipientes

⚠ Al encender la cocina, esta puede detectar y seleccionar automáticamente si una zona de cocción tiene un recipiente, mostrando un cero en el indicador de potencia (3) correspondiente. Aunque hubiera varias zonas con recipiente, solo detectará de forma automática una. En el resto de los indicadores de potencia (3) aparecerá un "- ". El usuario podrá ya seleccionar directamente un nivel de potencia o función especial.

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 (3) mostrará el símbolo de "no hay recipiente " U 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

⚠ ***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!***

Función Clean

Esta función bloquea los sensores del panel de control durante 30 segundos, excepto el de encendido y apagado general (on/off), permitiendo realizar una limpieza rápida de la superficie del vidrio durante el cocinado sin que se activen los sensores.

Para activarla, toque el sensor (13) durante 1 segundo, el led (24) situado sobre el icono se iluminará. En el indicador del reloj temporizador (3) comienza una cuenta atrás de 30 segundos. La función se desactivará automáticamente transcurridos los 30 segundos.

Función 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 medida de seguridad para niños.

Para activar esta función ha de tocar el sensor 3s (20) durante al menos 3 segundos. Una vez hecho esto, el piloto (21) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor 3s (20) 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.

Silenciador del pitido

Durante el primer minuto después de conectar la cocina a la red, es posible desactivar o activar el pitido que acompaña a cada pulsación en el panel de control. Para ello, una vez conectada la cocina, toque el sensor (15) durante 1 segundo. Inicialmente en el indicador del reloj temporizador (3) se mostrará" On". Pulsando el sensor (22) cambiará a "OFF". Confirme la operación pulsando el sensor 3s(20). Para activar de nuevo todos los pitidos basta con tocar el sensor (22); en el indicador del reloj temporizador (3) volverá a mostrase "On". Confirme la operación, tocando el sensor 3s(20).

La desactivación no será aplicable a todas las funciones, como por ejemplo el pitido del sensor de encendido/ apagado, la finalización del temporizador y el sensor bloqueo/ desbloqueo que permanecen siempre activos.

Función Stop&Go

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

Activación de la función Stop&Go.

Toque el sensor Stop&Go 3s(20), en los indicadores de potencia aparece el símbolo II en todas las placas para indicar que la cocción está en pausa.

Desactivación de la función Stop&Go.

Toque de nuevo el sensor Stop&Go 3s(20), desaparece el símbolo II y se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

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, pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

1. Seleccione una zona de cocción y deslice el dedo sobre el cursor "slider" (2) hasta la palabra "BOOST" (23) o bien pulse directamente sobre ella.
2. El indicador de nivel de potencia (3) mostrará el símbolo P, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función Power tiene una duración máxima especificada en la Tabla 1 (según modelo). Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9. Se escuchará un pitido.

Al activar la función Power en una placa, es posible que el rendimiento de alguna de las otras se vea afectado,

reduciéndose su potencia hasta un nivel inferior, y en ese caso se mostrará en su indicador (3).

Para desactivar la función Power antes de que trascurra el tiempo de funcionamiento, podemos tocar en el cursor "slider" variando el nivel de potencia.

Tabla 1

Nivel de Potencia seleccionado	*Tiempo máximo de funcionamiento (en horas)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ó 5 minutos, se ajusta al nivel 9 (según modelo)

Función "Temporizador" (reloj cuenta atrás)

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una zona y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo deseado.

En este modelo usted podrá programar cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos de de 1m a 10h.

Temporizado de una placa.

Una vez determinada la potencia en la placa deseada y mientras el punto decimal (9) permaneza encendido, podrá temporizar la zona.

Para ello:

1 Toque el sensor (22). El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 000 y en el indicador de potencia (3) aparecerá el símbolo t, ambos parpadeando; (si trascurridos unos segundos no se actúa sobre el temporizador determinando el tiempo, éste se apagará).

2 Inmediatamente después, introduzca un tiempo de cocción mediante el cursor "slider" (2).

Para valores entre 1 y 59 minutos introduzca el valor que desee directamente. El punto decimal (11) comenzará a parpadear.

Para valores superiores a 59 minutos puede realizarlo de dos formas. Por ejemplo: para 1h 30m, introduzca seguido, un primer valor 1 que serán las horas y un segundo y tercer valor que serán los minutos, 3 y 0. Otra forma, es introducirlo directamente en minutos, es decir 90m, automáticamente se transformará a horas y minutos, y en los indicadores del reloj temporizador (12) aparecerá un 1 seguido de un 3 y un 0. El punto decimal (10) comenzará a parpadear. Transcurridos unos segundos comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto la cuenta atrás será realizada en segundos.

3 Cuando el indicador del reloj temporizador (12) deje de parpadear, comenzará a controlar el tiempo automáticamente. En el indicador de potencia (3) correspondiente a la zona temporizada pasarán a lucir alternadamente el nivel de potencia seleccionado y el símbolo t.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se apagará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos, que pueden ser anulados tocando cualquier sensor. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 000 que parpadeará junto con el punto decimal (9) de la zona seleccionada. Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador de potencia (3) mostrará alternadamente el símbolo H y un "-".

Si desea temporizar simultáneamente otra placa, deberá repetir los pasos 1 a 3.

Si hay más de una zona temporizada el indicador del reloj (12) mostrará, por defecto, el tiempo de cocción que le queda a la placa más próxima al apagado. El resto de zonas temporizadas mostrarán el punto decimal de su indicador de potencia parpadeando. .

Modificación del tiempo programado.

Para modificar el tiempo programado:

1 Seleccione la placa deseada.

2 Mediante el cursor "slider" (2) modifique el tiempo programado.

Desconexión del temporizador

Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado:

1 Seleccione la placa deseada.

2 Mediante el cursor "slider" (2) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

Función Power Management (según modelo)

Algunos modelos disponen de una función de limitación de potencia (Power Management). Esta función permite limitar la potencia total generada por la cocina a diferentes valores escogidos por el usuario. Para ello, durante el primer minuto tras conectar la cocina a la red, es posible acceder al menú de limitación de potencia.

1 Toque el sensor (22) durante 1 segundo. Aparecerán las letras PL en el indicador del reloj temporizador (12).

2 Toque el sensor (20). Aparecerá en el indicador del reloj temporizador (12) las letras PL.

3 Toque los sensores (5) o (7). Aparecerán los diferentes valores de potencia a los que es posible limitar la cocina, en el indicador del reloj temporizador (12).

4 Una vez escogido el valor, toque de nuevo el sensor (20). La cocina quedará limitada al valor elegido.

Si desea cambiar de nuevo el valor, deberá desenchufar la cocina y volver a conectarla pasados unos segundos. De este modo, podrá entrar de nuevo en el menú de limitación de potencia.

Cada vez que modifique el nivel de una placa, el limitador de potencia calculará la potencia total que está generando la cocina. Si ha llegado al límite de la potencia total, el control táctil no le permitirá incrementar el nivel de esa placa. La cocina emitirá un pitido, y el indicador de potencia (3) parpadeará en el nivel que no puede sobrepasar. Si desea superar ese valor, deberá bajar la potencia de otras placas; en ocasiones no basta con reducir otra un único nivel, pues dependerá de la potencia de cada placa y el nivel en que se encuentre. Es posible que, para subir el nivel de potencia de una placa grande, deba disminuir varios niveles de otras.

Si utiliza la función de acceso rápido al nivel máximo, y dicho valor se encuentra por encima del valor impuesto por la limitación, la placa pasará al nivel máximo posible. La cocina emitirá un pitido y parpadeará dos veces dicho valor de potencia en el indicador (3).

Funciones especiales: CHEF (según modelo)

Estas funciones tienen unos niveles de potencia asignados que permiten cocinar de una manera fácil obteniendo unos resultados excelentes ya que la temperatura del recipiente es controlada continuamente mediante sensores. Una vez alcanzada la temperatura objetivo de la función, aquella se mantiene automáticamente sin necesidad de modificar el nivel de potencia.

Las funciones Chef funcionan correctamente con recipientes cuyo diámetro de área ferromagnética, en la base, se ajuste al diámetro de la zona de cocción. Además, para las funciones de alta temperatura (superior a 100ºC) es necesario que los recipientes tengan una base plana y uniforme, preferentemente de tipo "sándwich" como se indica en la figura 7.

Fig.7

Para un correcto funcionamiento de estas funciones, es importante que al comienzo del cocinado el recipiente y la zona de cocción no estén calientes.

En la página web de Teka se pueden consultar recipientes adecuados para este tipo de funciones (ollas, sartenes, parrillas, etc).

El Control táctil dispone de funciones especiales que ayudan al usuario en el cocinado a través del sensor de CHEF (15). Dichas funciones estarán disponibles dependiendo del modelo.

Para activar una función especial sobre una zona:

1 Primero ésta deberá haber sido seleccionada; en el indicador de potencia (3) el punto decimal (4) estará activo.

2 A continuación pulsar sobre el sensor CHEF (15). La pulsación sucesiva irá saltando de manera secuencial sobre todas las funciones CHEF disponibles en cada zona. Estas funciones mostrarán su activación mediante los leds correspondientes (16), (17), (18) y (19).

Si se quiere anular en algún momento una función especial activada, se deberá seleccionar la zona. El punto decimal (9) del indicador de potencia (3) se encenderá. A continuación toque de nuevo el cursor "slider" (2) para establecer un nuevo nivel de potencia o apagar la zona, o bien, puede escoger una función especial diferente actuando de nuevo sobre el sensor CHEF (15).

Si hay varias zonas con funciones Chef en uso, permanecerán encendidos los leds de todas las funciones que se están utilizando. Si selecciona una de esas zonas, solo permanecerá encendido, durante el tiempo que esta esté activa, el led correspondiente a la función asignada a esa zona.

Función Keep Warm (según modelo)

Esta función establece automáticamente un nivel de potencia adecuado para mantener caliente alimentos ya cocinados.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (15), hasta que se ilumine el led (19) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una A en el indicador de potencia (3).

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

Función Quick Boiling (según modelo)

Esta función permite realizar un control de ebullición automático, de gran ayuda para cocer pasta, arroz, huevos, hervir algún alimento, etc.

- Condiciones del recipiente

Para un funcionamiento adecuado de la función Quick Boiling, 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

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (15), hasta que se ilumine el led (17) situado sobre el icono .

Una vez activada la función aparecerá una A en el indicador de potencia (3) y en el indicador del reloj temporizador (12), aparecerá un segmento en movimiento, que indica que el sistema está ya controlando 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 cuánto 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

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

Función Grilling (según modelo)

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para cocinar a la plancha.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (15) , hasta que se ilumine el led (16) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una A en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

Función Deep Frying (según modelo)

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para freír con abundante aceite.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (15), hasta que se ilumine el led (18) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase de precalentamiento, aparecerá una A en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

Función Flex Zone (según modelo)

A través de esta función es posible lograr que dos zonas de cocción, 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 pulse a la vez sobre los sensores situados encima y debajo de la palabra FLEX. Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (9) de las placas vinculadas y mostrarán, en sus indicadores de potencia (3), el valor "0". Dispone de unos segundos para realizar la siguiente maniobra, en caso contrario la función se desactiva automáticamente.

Tras haber seleccionado la "Flex Zone" , puede asignar la potencia actuando sobre el cursor "slider" (2). El nivel de potencia y sus variaciones se mostrará simultáneamente en los indicadores de potencia (3) de ambas zonas.

Si con la zona Flex en funcionamiento necesita volver a seleccionarla, basta con tocar cualquiera de los sensores de las zonas vinculadas.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo a la vez sobre los sensores situados encima y debajo de la palabra FLEX.

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).

Cuando se ha producido la "desconexión 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.***

Recomendaciones y Limpieza

Sugerencias y recomendaciones

- Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- 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.
- Diámetros mínimos recomendados del fondo de los recipientes,(ver "Technical Data Sheet" entregada con el producto).

⚠ ***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 requemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Las irisaciones 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!

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

Si algo no funciona

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

Problema	*Causa y solución*
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 ventilación 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 desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.
Aparece el símbolo u – en el indicador de potencia de una placa:	El sistema de inducción no encuentra un recipiente sobre la placa, o éste es inadecuado.
Se apaga una placa y aparece el mensaje C81 o 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.
Aparece C85 en el indicador de una de las placas:	El recipiente utilizado no es adecuado. Apague la cocina, vuelva a encenderla y pruebe con otro recipiente.
Se apaga la cocina y aparece el mensaje C90 en los indicadores de potencia (3):	El control táctil detecta el sensor on/off (1) cubierto y no permite el encendido de la cocina. Retire los posibles objetos o líquidos dejando limpia y seca la superficie del control táctil hasta que desaparezca el mensaje.
El aparato se apaga y muestra el mensaje C91 en los indicadores de potencia (3):	El control táctil detecta que el sensor de Stop&go (20) está cubierto y no permite manejar la encimera. Retire los posibles objetos o líquidos, limpie y seque la superficie del control táctil, después presione dos veces el sensor Stop&Go (20) para que el mensaje desaparezca y el control regrese a su operación normal.

Conteúdo

Placa de indução 3
Instalação 4
Painel de Controlo 5
Avisos de segurança 19
Considerações ambientais 20
Instalação 21
Sobre a indução 22
Utilização 23
Recomendações e Limpeza 28
Se algo não funcionar 29

Avisos de segurança

⚠ Precaução. 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.

⚠ Precaução. 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 manterse 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 utilizálo APENAS sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

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

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

⚠ 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!

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por pessoal qualificado para evitar riscos.

⚠ ATENÇÃO: Utilize apenas protetores de fogão concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicados pelo fabricante nas instruções de utilização como adequados, ou protetores de fogão incorporados no aparelho. O uso de protetores inadequados pode provocar acidentes.

⚠ O aparelho deve poder ser desligado após a instalação. Os dispositivos de desconexão devem ser incorporados na instalação fixa, de acordo com as normas de instalação.

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.

Mais informações sobre eficiência energética estão disponíveis na ficha técnica do produto em: www.teka.com

Os conselhos a seguir ajudá-lo(a)-ão a poupar energia sempre que cozinhar:

- Sempre que possível, use a tampa correta para cada panela. Cozinhar sem tampa gasta mais energia.
- Use panelas com bases planas e diâmetros de base adequados a fim de corresponderem ao tamanho da zona de cozedura. Geralmente, os fabricantes de panelas fornecem o diâmetro superior da panela que é sempre maior do que o diâmetro da base.
- Quando é usada água para cozinhar, use pequenas quantidades a fim de preservar as vitaminas e os minerais dos legumes e ajuste para o nível de potência mínimo que permita manter a cozedura. O nível de potência alto nível de energia é desnecessário e provoca um desperdício de energia.
- Use panelas pequenas com pequenas quantidades de alimentos.

Teka Industrial S.A.U.

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

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 acidental 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. Certifiquese 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, seguindo 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 23 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.

Fig. 2a

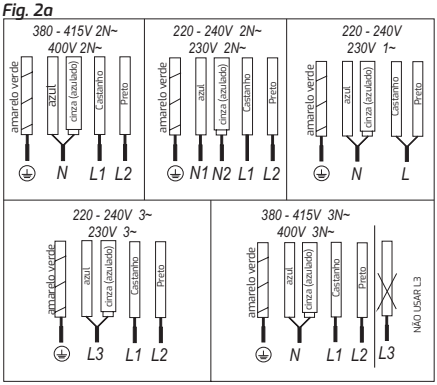
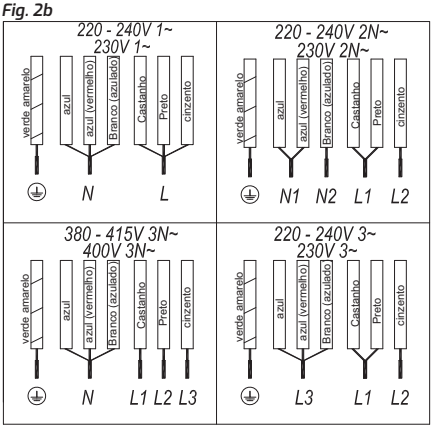


Fig. 2b



Sobre a indução

Vantagens

Com uma placa de indução, o calor é transmitido diretamente ao tacho.

Isto tem várias vantagens:

- Poupa tempo.
- Poupa energia.
- Facilita a limpeza, pois a comida que entra em contacto com a placa de vidro não queima com facilidade.
- Melhora o controlo de energia. Esta energia é transferia ao tacho assim que os controlos de operação são premidos, e logo que o tacho é retirado da zona de cozedura, a transferência de energia para. Não é necessário desligar primeiro.

Tachos

Apenas os tachos ferromagnéticos são indicados para placa de indução.

Existem vários tipos:

-tachos em ferro fundido, aço esmaltado e aço inoxidável especificamente para placas de indução.

Não recomendamos o uso de placas difusoras ou materiais como aço fino, alumínio, vidro, cobre ou barro.

Cada zona de cozedura tem um tempo mínimo de deteção de tacho. Isto depende do material e do diâmetro da base ferromagnética. Por isso, é essencial usar a zona de cozedura com o tamanho mais aproximado do diâmetro da base do tacho.

Se o tacho não for detetado na zona de cozedura selecionada, tente na zona com tamanho imediatamente abaixo.

Quando a Flex Zone é utilizada como zona de cozedura única, podem ser utilizados tachos maiores indicados para esta zona (ver fig. 3).

Fig. 3

Alguns tachos sem uma base ferromagnética completa são vendidos como indicados para indução (ver fig.4). Nestes tachos apenas a base ferromagnética é aquecida. Consequentemente, o calor não é distribuído uniformemente pela base do tacho. Isto pode querer dizer que a parte não-ferromagnética da base do tacho não chega à temperatura ideal de cozedura.

Fig. 4

Outros tachos, com inserções de alumínio na base têm menor área de material ferromagnético (ver fig.5). Neste caso, pode ser difícil ou mesmo impossível de detetar. Além disso, a potência fornecida pode ser mais baixa, consequentemente, o tacho não aquecerá corretamente.

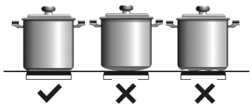
Fig. 5

Influência da base dos tachos

O tipo de base utilizado no tacho pode afetar a uniformidade e resultado da confeção. Tachos com bases «sandwich» em aço inoxidável utilizam materiais que ajudam na distribuição uniforme e difusão do calor, o que poupa tempo e energia.

A base do tacho deve ser completamente lisa, para assegurar uma alimentação uniforme (ver fig. 6).

Fig. 6



⚠ ***Nunca aqueça tachos vazios, nem utilize tachos com uma base fina, pois estes podem aquecer rapidamente sem dar o tempo para a função de desconexão automática do aparelho entrar em funcionamento.***

⚠ Recomendações importantes:

Utilize recipientes com o mesmo diâmetro de base que o da zona de cozedura.

Nas zonas de cozedura mais próximas do painel de controlo, mantenha sempre os recipientes dentro das marcas de cozedura indicadas na superfície de vidro e utilize recipientes com um diâmetro igual ou inferior a estes. Isto ajudará a evitar o sobreaquecimento na zona de controlo.

Utilize as zonas de cozedura posteriores para uma utilização intensiva do utensílio. Isto ajudará a evitar o sobreaquecimento do painel de controlo.

Não permita que os recipientes invadam a zona do painel de controlo, especialmente durante a cozedura.

Utilização

Elementos del painel de controle (figura 1)

1 Sensor geral de ligar/desligar.

2 Cursor "slider" para controlar potência e tempo.

3 Indicador de potência e/ou calor residual*.

4 - 5 - 6 - 7 - 8 Sensores de seleção de zona.

9 Ponto decimal do indicador de potência e/ou calor residual*.

10 Ponto decimal do temporizador (horas).

11 Ponto decimal do temporizador.

12 Indicador do temporizador*.

13 Sensor de ativação da função "Clean".

14 Luz indicadora da função "Clean" ativada*.

15 Sensor de ativação das funções "Chef".

16 Luz indicadora da função "Grilling" ativada*.

17 Luz indicadora da função "Quick Boiling" ativada*.

18 Luz indicadora da função "Deep Frying" ativada*.

19 Luz indicadora da função "Keep Warm" ativada*.

20 Sensor de ativação das funções "Stop&Go" e "Bloqueio".

21 Luz indicadora da função "Bloqueio" ativada*

22 Sensor de ativação da função "Temporizador".

23 Acesso direto à função "Power".

* Visível unicamente em funcionamento

As manobras são feitas por meio das teclas de toque. Você não precisa de exercer força sobre a chave de toque desejado, você só precisa tocálo com a ponta do dedo para ativar a função desejada.

Cada ação é verificada por meio de um sinal sonoro.

Use o controle deslizante cursor (2) para ajustar os níveis de potência (0 - 9), deslizando o dedo sobre ele. Deslizante para a direita aumenta o valor, enquanto deslizando para a esquerda diminuilo.

Del mismo modo es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor "slider" (2).

⚠ ***Nestes modelos a seleção da área é feita através do toque direto nos sensores de seleção (4), (5), (6), (7) ou (8), conforme o modelo.***

Instruções de utilização do controlo de toque

Ligar o aparelho

1 Toque na tecla de toque On ⏻ (1) durante pelo menos um segundo. O controle de toque ficará ativo, um sinal sonoro será ouvido e os indicadores (3) acendese exibindo uma "-". Se alguma área de cozinha é quente, o indicador relacionado piscará uma H.

Se você não tomar qualquer acção nos próximos 10 segundos, o controlo táctil desligase automaticamente.

Quando o controle de toque é ativada, você pode desligá-lo a qualquer momento tocando no botão de toque ⏻(1), mesmo que tenha sido bloqueada (bloqueio função activada). O botão de toque ⏻ (1) tem sempre prioridade para desligar o controle de toque.

Ativação de placas

Uma vez que o controlo táctil é ativado com sensor ⏻ (1), qualquer placa pode ser ligada, seguindo estes passos:

1 Selecione a zona pretendida tocando nos sensores (4), (5), (6), (7) ou (8).

2 Deslize o dedo ou toque em qualquer ponto do controlo deslizante (2). O indicador de energia correspondente (3) apresentará o valor selecionado e o ponto decimal (8) permanecerá aceso durante 10 segundos.

3 Utilize o controlo deslizante (2) para selecionar um novo nível de cozedura entre 0 e 9.

Enquanto a placa é seleccionada, por outras palavras, com a casa decimal (9) ponto de luz para cima, o seu nível de potência pode ser modificado.

Desligar uma placa

Usando a cursor slider (2) reduzir o poder de nível 0. A placa desliga-se.

Quando uma placa de aquecimento é desligado um H aparece no seu indicador de potência (3), se a superfície de vidro da zona de cozimento relacionado é quente e há um risco de queimaduras. Quando a temperatura cai, o indicador (3) desliga-se (se o fogão está desligado), ou de outra forma um "-" acende-se se o fogão ainda está conectado.

Desligar todas as placas

todas as placas podem ser simultaneamente desligado usando o geral de ligar / desligar do sensor ⏻ (1). Todos os indicadores de chapa (3) será desligado. Se a zona de aquecimento desligado estiver quente, o indicador mostra um H.

Detecção de recipientes

⚠ Quando o cooktop é ligado, pode detetar e selecionar automaticamente se uma zona de cozedura tem uma panela, exibindo um zero no indicador de potência correspondente (3). Mesmo que existam várias zonas com panelas, apenas uma será detectada automaticamente. Os restantes indicadores de energia (3) apresentarão um "-". O utilizador pode então selecionar diretamente um nível de potência ou uma função especial.

Os focos de indução incorporar detetor de recipientes. Assim, o funcionamento da placa é evitada sem ter colocado um recipiente ou quando é inadequado.

O indicador de alimentação (3) mostra o símbolo U para "não container" se a ser a área iluminada, é detectado que nenhum recipiente ou é inadequada.

Se os recipientes são removidos da área durante o funcionamento, a placa irá parar automaticamente a fonte de alimentação e o símbolo de "sem recipiente". Quando o recipiente é colocado de volta na zona de cozedura, a fonte de alimentação é retomada no nível de potência que foi seleccionado.

O tempo de detecção é de 3 minutos recipiente. Se o tempo sem um recipiente é colocado, ou inadequado, a zona de cozinhar é desativado.

⚠ ***Após o uso, desligue a área de cozimento por controlo táctil. Caso contrário, a operação indesejada do foco de aquecimento poderia ocorrer se, inadvertidamente, um recipiente é colocado sobre ele por três minutos. Evitar acidentes!***

Função Clean

Esta função bloqueia os sensores do painel de controlo durante 30 segundos, exceto a função geral de ligar/desligar. Isto permite uma limpeza rápida da superfície do vidro durante a cozedura sem ativar os sensores.

Para o ativar, toque no sensor (13) durante 1 segundo; o LED (24) acima do ícone acenderá. Uma contagem decrescente de 30 segundos começa no indicador do temporizador (3). A função será desativada automaticamente após 30 segundos.

Função de Bloqueio

Por Bloqueio da Função pode Vd. bloco outros sensores, exceto o botão liga / desliga (1) para evitar a violação indesejada. Este recurso é útil como uma medida de segurança para crianças.

Para activar esta funcionalidade deve tocar o sensor (20) durante pelo menos 3 segundos. Uma vez feito isso, o piloto (21) acende indicando que o painel de controle está bloqueado. Para desativar a função só tem que tocar o sensor (20) novamente.

Se o próximo sensor de abertura (1) é usado para desligar o aparelho enquanto a função de bloqueio é ativado, não será possível transformar o cooktop novamente até ele desbloqueia.

Alarme sonoro silenciador

Durante o primeiro minuto após ligar o cooktop à corrente elétrica, pode desativar ou ativar o sinal sonoro que acompanha cada toque no painel de controlo. Para tal, depois de ligar o cooktop, toque no sensor (15) durante 1 segundo. Inicialmente, o indicador do temporizador (3) irá apresentar "Ligado". Premindo o sensor (22) mudará para "OFF". Confirme a operação premindo o sensor (20). Para reativar todos os sinais sonoros, basta tocar no sensor (22); o indicador do temporizador (3) voltará a apresentar "Ligado". Confirme a operação tocando no sensor (20).

A desativação não se aplica a todas as funções, como o sinal sonoro do sensor de ligar/desligar, o fim do temporizador e o sensor de bloqueio/desbloqueio, que permanecem sempre ativos.

Função Stop&Go

Esta função coloca o processo de cozimento em pausa. O temporizador também será interrompida se for ativada.

Ativação de função Stop & Go .

Toque no sensor de paragem (20). Os indicadores de energia mostrarão o símbolo II para indicar que a cozedura foi pausada.

Desactivação do Stop & Go.

Toque novamente no sensor Stop&Go (20), o símbolo II desaparece e a cozedura continua com os mesmos níveis de potência e condições de temporizador anteriores à pausa.

Função Power

Esta função fornece energia "extra" para o placa, acima do valor nominal. A referida energia depende do tamanho da placa, com a possibilidade de se atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

1 Selecione uma zona de cozedura e deslize o dedo no "controlo deslizante" (2) até à palavra "**BOOST**" (23) ou pressione diretamente sobre ela.

2 O indicador de nível de potência (3) irá mostrar o símbolo P, e a placa vai começar a fornecer energia extra.

A função Power tem uma duração máxima especificada na Tabela 1. Após este tempo, o nível de potência ajusta automaticamente a 9. Um sinal sonoro é emitido.

Ao activar a função de energia em uma placa de aquecimento, é possível que o desempenho de alguns dos outros podem ser afectados, reduzindo a sua potência para um nível mais baixo, caso em que este vai ser exibido no seu indicador (3).

Desativação da função de potência antes de passar o seu tempo de trabalho, pode ser feito por meio de tocar cursor "slider" modificar o seu nível de energia.

Tabela 1

Nível de Potência seleccionado	*Tempo máximo de funcionamento (em horas)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ou 5 minutos, ajustado para o nível 9 (Conforme o modelo)

Função "temporizador" (relógio de contagem regressiva)

Esta função facilita a cozinhar uma vez que você não tem de estar presente: Você pode definir um temporizador para um placa, e ele vai desligar uma vez que o tempo desejado é para cima.

Para estes modelos, pode simultaneamente programar cada placa por períodos que variam de 1m a 10h.

Temporizada uma placa.

Uma vez que o nível de potência é definida na zona desejada, e enquanto o ponto decimal (9) da zona continua, a zona será capaz de ser programado.

Para esse fim:

1 Sensor de toque (22). Indicador do temporizador (12) irá mostrar "000" e indicador de zona correspondente (3) irá mostrar o símbolo piscando alternadamente com o seu nível de energia atual.

2 Imediatamente a seguir, introduza um tempo de cozedura utilizando o cursor "slider" (2).

Para valores entre 1 e 59 minutos, introduza diretamente o valor pretendido. O ponto decimal (11) começará a piscar.

Para valores superiores a 59 minutos pode fazê-lo de duas formas. Por exemplo: para 1h 30m, introduza um primeiro valor de 1 que serão as horas e um segundo e terceiro valor que serão os minutos, 3 e 0. Outra forma é introduzir diretamente em minutos, ou seja, 90m, será automaticamente transformado em horas e minutos, e aparecerá um 1 nos indicadores do relógio do temporizador (12), seguido de um 3 e um 0. O ponto decimal (10) começará a piscar.

3 Após alguns segundos inicia-se a contagem decrescente. Quando faltar menos de um minuto, a contagem decrescente será feita em segundos. Quando o indicador do temporizador (12) parar de piscar, ele vai começar a contagem regressiva a hora automaticamente. O indicador (3) relativa à placa cronometrados serão apresentadas alternadamente o nível de potência selecionado e o símbolo .

Uma vez que o tempo de cozimento seleccionado ter decorrido, a zona de aquecimento sendo cronometrado é desligado eo relógio emite uma série de sinais sonoros durante vários segundos. Para desligar o sinal sonoro, toque em qualquer indicador do temporizador sensor.The (12) irá mostrar um piscar 00 ao lado do ponto decimal (4) da zona selecionada. Se a zona de aquecimento desligado estiver quente, o indicador de alimentação (3) vai exibir alternadamente o símbolo H e um "-".

Se você deseja tempo, outro prato quente, ao mesmo tempo, repita os passos 1 a 3.

Se uma ou mais zonas já são cronometrados, o indicador do temporizador (12) vai mostrar por padrão no menor tempo restante para terminar, mostrando um "t" na zona relacionados. Resto de zonas cronometradas irá mostrar em suas zonas de indicador correspondentes à decimal ponto a piscar.

Alterando o tempo programado.

Para modificar o tempo, o cursor "slider" programado (2) da zona temporizada tem de ser pressionado. Então, será possível ler e modificar o tempo.

Através de sensores (10) e (11), você pode modificar o tempo programado.

Desconexão de temporizador.

Se desejar parar o relógio antes do tempo programado é para cima, isso pode ser feito a qualquer momento, simplesmente ajustando seu valor para '-'.

1 Seleccione a placa desejada.

2 Utilizando o controlo deslizante (2), reduza o tempo para 00. O temporizador está agora cancelado.

Função Power Management (dependendo do modelo)

Alguns modelos estão equipados com uma função de limitação de potência (Power Management). Esta função permite que o total de energia produzida pela placa a ser definida para diferentes valores seleccionados pelo utilizador. Para fazer isso, para o primeiro minuto depois de ter ligado a placa à fonte de alimentação, é possível acessar o menu de limitação do poder.

1 Pressione a tecla (22) toque por 1 segundo. A carta PL aparecerá no indicador do temporizador (12)

2 Toque no sensor (20). As letras aparecerão no indicador do temporizador (12).

3 Toque nos sensores (5) ou (7). Os diferentes níveis de potência aos quais a placa pode ser limitada aparecerão no indicador do temporizador (12).

4 Depois de escolher o valor, toque novamente no sensor (20). O fogão estará limitado ao valor selecionado.

Se você quiser alterar o valor novamente, você deve desligar o fogão e ligue o novamente após alguns segundos. Assim, você vai voltar a ser capaz de entrar no menu de limitação do poder.

Toda vez que o nível de potência de um fogão é alterado, o limitador de potência irá calcular a potência total do fogão está gerando. Se você tiver atingido o limite total de energia, o controle sensível ao toque não lhe permitirá aumentar o nível de potência do que o fogão. A placa emite um sinal sonoro e o indicador de alimentação (3) piscará no nível que não pode ser ultrapassado. Se você deseja exceder esse valor, você deve diminuir o poder dos outros bicos. Às vezes não será suficiente para reduzir outra por um único nível, pois isso depende do poder de cada placa eo nível é fixado em. É possível que para aumentar o nível de uma grande placa de aquecimento a de várias outras menores deve ser virado para baixo.

Se você usar o switch-on rápido em função de potência máxima e o referido valor está acima do valor definido pelo limite, a placa será definido para o nível máximo possível.

A placa emite um sinal sonoro e o referido valor de potência piscará duas vezes no indicador (3).

Funções especiais: CHEF (dependendo do modelo)

Estas funções têm níveis de potência pré-atribuídos para facilitar a confeção e obter resultados excelentes, pois a temperatura do tacho é controlada continuamente por sensores. Quando a temperatura pretendida para a função é atingida, é mantida automaticamente sem necessidade de mudar o nível de potência.

As funções Chef funcionam corretamente com tachos cuja área ferromagnética da base é igual à área da zona de cozedura. Além disso, para funções com altas temperaturas (acima de 100 °C), os tachos devem ter uma base lisa e uniforme (preferentemente tipo «sandwich»), como na figura 7.

Fig. 7

Para garantir o funcionamento correto segundo estas instruções, é importante que o tacho e a zona de cozedura não estejam quentes no início do processo.

Mais informação sobre os tachos apropriados (caçarola, frigideiras, grelhadores, etc.) disponível na página web da Teka.

O Controlo tátil tem funções especiais que ajudam o utilizador a cozinhar através do sensor CHEF (15). Estas funções estão disponíveis dependendo do modelo.

Para ativar uma função especial numa zona:

1 Primeiro tem de ser selecionada; no indicador de alimentação (3) o ponto decimal (4) fica ativo.

2 Depois clicar no sensor CHEF (15). Premindo sucessiva e sequencialmente irá percorrer todas as funções CHEF disponíveis em cada uma das zonas. A ativação destas funções será exibida pelos leds correspondentes (16), (17), (18) e (19).

Se pretender cancelar uma função ativa especial a qualquer momento, deve selecionar a zona. O ponto decimal (9) do indicador de alimentação (3) acender-se-á. Depois, tocar de novo no cursor "slider" (2) para definir um novo nível de potência ou desligar a zona, ou pode escolher uma função especial diferente tocando de novo no sensor CHEF (15).

Se estiverem em utilização várias zonas com funções Chef, os LEDs de todas as funções em utilização permanecerão acesos. Se selecionar uma destas zonas, apenas o LED correspondente à função atribuída a essa zona permanecerá aceso enquanto esta estiver ativa.

Função Keep Warm (dependendo do modelo)

Esta função define automaticamente um nível de potência adequado para manter quente o alimento cozinhado.

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF (15), até o led (19) localizado no ícone acender. Uma vez ativada a função haverá um A no indicador de alimentação (3).

Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

Função Quick Boiling (dependendo do modelo)

Esta função ativa o controlo de fervura automático, que é uma ótima ajuda para cozinhar massa, arroz, ovos, ferver alguns alimentos, etc.

- Condições do recipiente

Para um funcionamento adequado da função Quick Boiling, tem de usar um recipiente que cumpra com as seguintes condições prévias:

- Dimensão do fundo tão próxima quanto possível do diâmetro da placa.
- SEM TAMPA.
- Cheio até metade da capacidade com água à temperatura ambiente (nunca usar água aquecida ou quente).

O não cumprimento destas condições distorcerá o controlo adequado da fervura.

⚠ ***ADVERTÊNCIA: não usar esta função para outro fim culinário que não seja ferver água. Nunca usar óleo, pode começar a sobreaquecer e criar uma chama.***

Ativar função

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF (15), até o led (17) localizado no ícone acender.

Uma vez ativada a função, o sinal A aparecerá no indicador

de alimentação (3) e no temporizador (12); aparecerá um segmento em movimento, a indicar que a cozedura está sob controlo do sistema.

Quando o sistema detetar que a fervura estará prestes a começar, soará um primeiro bipe. Aproveite esta oportunidade para preparar alimentos a ferver ou cozinhar.

Após 30 segundos, soará um segundo bipe, se não o tiver já feito, é o momento para colocar o alimento na panela.

Após o segundo bipe, o sistema ativará o temporizador e cronómetro para que possa controlar há quanto tempo o alimento está a ser fervido.

30 segundos após a ativação do cronómetro, soará um terceiro bipe a avisar que a partir desse momento o sistema reduzirá a potência fornecida de modo a manter uma fervura suave e contínua. O temporizador manter-se-á ativo até ao fim da cozedura.

Se pretendido, pode desativar o temporizador e definir um tempo para a contagem decrescente e para a placa desligar automaticamente (consultar a secção Função do temporizador)

Desativar função

Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

Função Grilling (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para cozinhar no grelhador.

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (15) até que o LED (16) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

Função Deep Frying (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para fritar com muito óleo.

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (15) até que o LED (18) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

Função Flex Zone (dependendo do modelo)

Através desta função, é possível ativar duas zonas de cozedura para funcionarem em conjunto e selecionar um nível de potência e para ativar a função de temporizador para ambas as zonas.

Para ativar esta função, pressione simultaneamente os sensores acima e abaixo da palavra FLEX. Ao fazê-lo, as casas decimais (9) das placas interligadas acenderão e mostrarão, nos seus indicadores de potência (3), o valor "0". Tem alguns segundos para realizar a seguinte manobra, caso contrário a função será automaticamente desativada.

Após selecionar a "Flex Zone", pode atribuir a potência atuando no cursor "slider" (2). O nível de potência e as suas variações serão apresentados simultaneamente nos indicadores de potência (3) de ambas as zonas.

Se precisar de voltar a selecionar a Flex Zone enquanto esta estiver em funcionamento, basta tocar em qualquer um dos sensores nas zonas ligadas.

Para desativar esta funcionalidade, terá de tocar novamente nos sensores acima e abaixo da palavra FLEX ao mesmo tempo.

Função desligar de segurança

Se, devido a um erro, uma ou mais placas não se desligarem, o aparelho irá desligarse automaticamente após um período de tempo definido (consulte a Tabela 1).

Quando a função "desligar de segurança" tiver sido activada, é apresentado um Ose a temperatura da superfície de vidro não for perigosa para o utilizador ou um H se existir risco de queimadura.

Mantenha sempre o painel de controlo das áreas de aquecimento limpas e secas.

Em caso de problemas de funcionamento ou ocorrências que não estejam mencionadas neste manual, desligue o aparelho e contacte o Serviço de assistência técnica da TEKA.

Recomendações e Limpeza

Sugestões e recomendações

- Utilize panelas e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscálo.
- 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.
- Diâmetros minimos recomendados dos fundos das panelas, (consultar a "Ficha de Dados Técnicos" fornecida com o produto).

Tenha cuidado para não derramar 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.

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 partirse e provocar ferimentos. Não utilize o vidro para pousar objectos.

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

Se algo não funcionar

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

Problema	*Causa e solução*
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.
Ouvese 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 evitálo, 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. Certifiquese 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.
Ouvese 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 estejaou não activada.
Aparece o símbolo u – no indicador de potência de uma placa:	O sistema de indução não encontra um recipiente sobre a placa, ou este não é adequado.
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.
Aparece C85 no indicador de uma das placas:	O recipiente utilizado não é adequado. Desligue a placa, volte a ligála e experimente com outro recipiente.
O aparelho desliga e a mensagem C90 aparece nos indicadores de potência (3):	O controlo tátil deteta se o sensor on/off (ligado/desligado) (1) está coberto e não permite a ligar a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou líquidos mantendo a superfície de controlo tátil, limpa e seca até que a mensagem desapareça.
O aparelho desliga e a mensagem C91 aparece nos indicadores de potência (3):	O controlo tátil deteta se o sensor Stop&Go (20) está coberto e não permite a manusear a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou líquidos mantendo a superfície de controlo tátil limpa e seca, depois pressione duas vezes o sensor Stop&Go (20) sensor para excluir a mensagem e voltar ao funcionamento normal.

Contents

Induction hob 3
Installation 4
Control Panel 5
Safety warnings 31
Environmental considerations 32
Installation 32
About induction 33
Use 34
Recommendations and Cleaning 39
If something does not work 40

Safety warnings

⚠ Warning. 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.

⚠ Warning. 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.

⚠ Warning. 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.

⚠ The appliance must be able to be disconnected after installation. Disconnection means must be incorporated into the fixed installation in accordance with installation regulations.

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

⚠ The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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.

More information regarding Energy Efficiency is available in the product datasheet at: www.teka.com

Following advices will help you to save energy anytime you cook:

- Use the correct lid for each pot whenever is possible. Cooking without lid uses more energy.
- Use pans with flat bases and appropriate base diameters in order to match size of the cooking zone. Pan manufacturers usually provide top diameter of the pot that is always larger than base diameter.
- When water is used for cooking, use little quantities in order to preserve vitamins and minerals of vegetables and set the minimum power level that allows maintaining the cooking. High power level is unnecessary and a waste of energy.
- Use small pots with small quantities of food.

Teka Industrial S.A.U.

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

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 beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

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 form the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 23 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.

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.

Fig. 2a

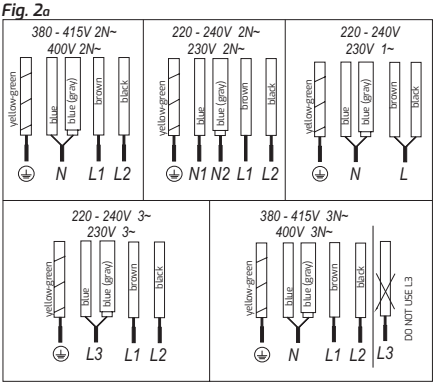
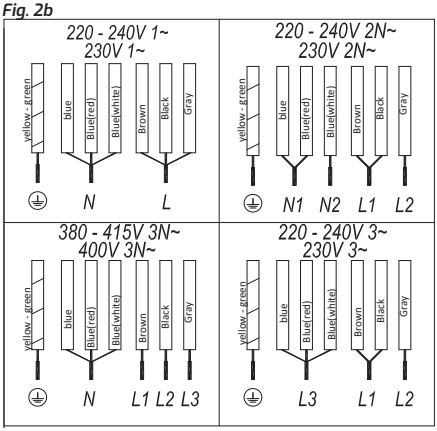


Fig. 2b



About induction

Advantages

With an induction hob, the heat is transmitted directly to the pan.

This has a number of advantages:

- Saves time.
- Saves energy.
- Easy to clean as if the food comes into contact with the glass plate, it does not burn easily.
- Improved energy control. The energy is transferred to the pan as soon as the power controls are pressed. In addition, as soon as the pan is removed from the cooking zone, the power supply stops. It is not necessary to switch the power off first.

Pans

Only ferromagnetic pans are suitable for use with an induction hob.

There are several types:

-cast iron, enameled steel, and stainless steel pans specifically for use with induction hobs.

We do not recommend the use of diffuser plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay.

Each cooking zone has a minimum pan detection time. This depends on the material and the ferromagnetic diameter of the base of the pan. Therefore it is essential to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan to be used.

If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone.

When the Flex Zone is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone can be used (see fig. 3).

Fig. 3

Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction (see fig.4). In these pans, only the ferromagnetic base is heated. Consequently the heat is not evenly distributed across the base of the pan. This may mean that the non-ferromagnetic part of the base of the pan does not reach the right cooking temperature.

Fig. 4

Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material (see fig.5). In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will not heat up correctly.

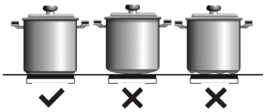
Fig. 5

Influence of the base of the pans

The type of base used on the pan may affect the uniformity and results of the cooking. Pans with a stainless steel "sandwich" base use materials that assist the uniform distribution and diffusion of the heat, resulting in savings in time and energy

The base of the pan must be completely flat, thus ensuring a uniform power supply (see fig.6).

Fig. 6



Never heat empty pans, or use pans with a thin base, as these may heat up quickly without allowing time for the automatic disconnection function of the cooker to come into operation.

Important recommendations:

Use vessels with the same base diameter as that of the cooking zone.

In the cooking zones closest to the control panel, always keep the vessels within the cooking marks indicated on the glass surface and use vessels of the same or smaller diameter to these. This will help to prevent overheating in the control zone.

Use the rear cooking zones for intensive use of the appliance. This will help to prevent overheating of the control panel.

Do not allow the vessels to invade the control panel zone, especially during cooking.

Use

Handling elements (fig. 1)

1 General on/off sensor.

2 Cursor "slider" for controlling power and time.

3 Power and/or residual heat indicator*.

4 **5 - 6 - 7 - 8** Zone selection sensors.

9 Decimal dot of power and/or residual heat indicator*.

10 Decimal dot of the timer (hours)*.

11 Decimal dot of the timer*.

12 Timer indicator*.

13 Activation sensor for "Clean" function.

14 Pilot indicator light "Clean" function activated*.

15 Activation sensor for "Chef" functions.

16 Pilot indicator light "Grilling" function activated*.

17 Pilot indicator light "Quick Boiling" function activated*.

18 Pilot indicator light "Deep Frying" function activated*.

19 Pilot indicator light "Keep Warm" function activated*.

20 Activation sensor for "Stop&Go" and "Block" functions.

21 Pilot indicator light "Block" function activated*.

22 Activation sensor for "Timer" function.

23 Direct access to "Power" function.

* Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function

Each action is verified by a beep.

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

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2)

In these models the area is selected by touching directly on the selection sensors (4), (5), (6), (7) or (8), depending on the model.

Switching on the device

Touch the On touch key (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an H.

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button (1) always has priority to disconnect the touch control.

Activating plates

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

1 Select the desired zone by touching the sensors (4), (5), (6), (7), or (8).

2 Slide your finger or tap anywhere on the slider (2). The corresponding power indicator (3) will display the selected value, and the decimal point (8) will remain lit for 10 seconds.

3 Use the slider (2) to select a new cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (9) dot light up, its power level can be modified.

Turning off a plate

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

When a hot plate is switched off an H will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

Turning all plates off

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an H..

Pan detector

When the cooktop is switched on, it can automatically detect and select whether a cooking zone has a pan, displaying a zero on the corresponding power indicator (3). Even if there are multiple zones with pans, only one will be automatically detected. The remaining power indicators (3) will display a "-". The user can then directly select a power level or special function.

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

The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan U" 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.

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.

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 three minutes. Avoid possible accidents!

Clean Function

This function blocks the control panel sensors for 30 seconds, except for the general on/off function. This allows quick cleaning of the glass surface during cooking without activating the sensors.

To activate it, touch the (13) sensor for 1 second; the LED (24) above the icon will illuminate. A 30-second countdown begins on the timer indicator (3). The function will automatically deactivate after 30 seconds.

Block Function

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

To activate this function, touch sensor (20) for at least 3 seconds. Once you have done so, the pilot (21) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor (20) again.

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

Silencer of the beep

During the first minute after connecting the cooktop to the mains, you can deactivate or activate the beep that accompanies each touch of the control panel. To do this, once the cooktop is connected, touch the (15) sensor for 1 second. Initially, the timer indicator (3) will display "On." Pressing the (22) sensor will change it to "OFF." Confirm the operation by pressing the sensor (20). To reactivate all beeps, simply touch the (22) sensor; the timer indicator (3) will again display "On." Confirm the operation by touching the sensor (20).

Deactivation does not apply to all functions, such as the on/off sensor beep, the timer end, and the lock/unlock sensor, which remain always active.

Stop&Go 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 (20). The power indicators will show the symbol II to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop function

Touch the Stop&Go sensor (20) again, the symbol II disappears and cooking resumes under the same power levels and timer conditions as before the pause.

Power Function

This function supplies "extra" power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate, with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

1 Select a cooking zone and slide your finger on the "slider" (2) to the word "BOOST" (23) or press directly on it.

2 The power level indicator (3) will show the symbol P, and the plate will start to supply extra power.

The Power function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).

Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor "slider" modifying its power level.

Table 1

Selected power level	*Maximum operating time (in hours)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 or 5 minutes, readjusts to level 9 (depending on model)

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 1m to 10h.

Setting a timer on a plate.

Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot (9) of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

1 Touch sensor (22). Timer Indicator (12) will show "000" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.

2 Immediately afterward, enter a cooking time using the slider (2).

For values between 1 and 59 minutes, enter the desired value directly. The decimal point (11) will begin to flash.

For values greater than 59 minutes, you can do this in two ways. For example: for 1h 30m, enter the first value, 1, which will be the hours, and the second and third values, 3 and 0, will be the minutes. Alternatively, enter the time directly in minutes, i.e., 90m. It will automatically convert to hours and minutes, and the timer indicators (12) will show a 1 followed by a 3 and a 0. The decimal point (10) will begin to flash. After a few seconds, the countdown begins. When less than a minute remains, the countdown will be in seconds.

3 When the timer indicator (12) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol t.

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds. To turn off the audible signal, touch any sensor.The timer indicator (12) will display a flashing 00 beside of the decimal dot (4) of the selected zone. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the H symbol and a "-".

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "t" on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking.

Changing the programmed time.

For modifying programmed time, cursor "slider" (2) of timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

Through sensors ⊖ (10) and ⊕ (11), you can modify the programmed time.

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 desired plate.

2 Using the slider (2), reduce the time to 00. The timer is now cancelled.

Power Management function (depending on model)

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1 Press the (22) touch key for 1 second. The letter PL will appear on the timer indicator (12)

2 Touch the (20) sensor. The letters PL will appear on the timer indicator (12).

3 Touch the sensors (5) or (7). The different power levels to which the hob can be limited will appear on the timer indicator (12).

4 Once you have chosen the value, touch the (20) sensor again. The hob will be limited to the selected value.

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

Special functions: CHEF (depending on the model)

These functions have pre-allocated power levels to make cooking easier, obtaining excellent results as the temperature of the pan is controlled continuously by sensors. When the target temperature for the function has been reached, it is automatically maintained without needing to change the power level.

The Chef functions operate correctly with pans with the same ferromagnetic area on the base of the pan as the area of the cooking zone. In addition, for high temperature functions (above 100ºC), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in figure 7.

Fig. 7

To ensure the correct operation of these functions, it is important that the pan and the cooking zone are not hot at the start of the process.

Further information about suitable pans (saucepans, frying pans, grills, etc.) is given on the Teka web page.

The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor (15). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

1 First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on the power indicator (3).

2 Now click on the CHEF sensor (15). The sequentially successive presses will go over all the CHEF functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (16), (17), (18) and (19).

If you want to cancel a special active function at any time, you should select the zone. The decimal point (9) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the CHEF sensor (15).

If multiple zones with Chef functions are in use, the LEDs for all the functions being used will remain lit. If you select one of those zones, only the LED corresponding to the function assigned to that zone will remain lit while it is active.

Keep Warm function (depending on the model)

this function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (15) until the led (19) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol A will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

Quick Boiling Function (depending on the model)

This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boil some food, etc.

- Conditions of the container

For a proper operation of the Quick Boiling function, you need to use a container that meets the following preconditions:

- Bottom size as close as possible to the diameter of the plate.

-WITHOUT CAP.

Filled to over half its capacity at room temperature water (never use warmed or hot water).

Failure to comply with these conditions will distort the proper control of boiling.

⚠ ***WARNING: do not use this feature for a different cooking purpose other than boiling water. Never use oil, it may lead to overheat and generate a flame.***

Activation of the function

To activate the function, select the plate, and press the CHEF sensor (15) until the led (17) located on the icon lights up.

Once the feature is activated, the sign A will appear on both the power indicator (3) and the timer indicator (12); a moving segment will appear, indicating that the cooking is under system's control.

When the system detects that it is about to start boiling, a first beep will be heard. Take this opportunity to prepare your food for boiling or baking as desired.

After 30 seconds, a second beep will be heard; if you have not already done so, it's time to pour the food in the pan.

After the second beep, the system will activate the timer and stopwatch for you so that you can control how long the food is to be boiled.

30 seconds after activating the stopwatch, a third beep will sound to warn that from that moment on, the system will decrease the power supplied in order to maintain a gentle and continuous boil. The timer will remain active until the end of cooking.

If desired, you can disable the timer and set a time for the countdown and automatic shutdown of the plate (see section Timer Function).

Deactivation of the function

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

Grilling function (depending on the model)

This function sets an automatic power control suitable for cooking on the grill.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (15), until the led (16) located on the icon lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign A will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

You can override the function at any time by turning off the plate by changing the power level or by choosing a different special function.

Deep Frying Function (depending on the model)

This function sets an automatic power control suitable for frying with plenty of oil.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (15), until the led (18) located on the icon lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign A will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

You can override the function at any time by turning off the plate by changing the power level or by choosing a different special function.

Flex Zone function (depending on the model)

Through this function, it is possible to enable two cooking zones work together, and to select a power level and to activate the timer function for both zones.

To activate this function, simultaneously press the sensors located above and below the word FLEX. This will light up the decimal points (9) of the linked plates and display the value "0" on their power indicators (3). You have a few seconds to perform the next maneuver; otherwise, the function will be automatically deactivated.

After selecting the "Flex Zone", you can assign the power by using the slider (2). The power level and any variations will be displayed simultaneously on the power indicators (3) of both zones.

If you need to reselect the Flex Zone while the Flex Zone is in operation, simply touch any of the sensors in the linked zones.

To deactivate this function, you must simultaneously touch the sensors located above and below the word FLEX again.

Safety switch off function

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).

When the "safety switch off" function has been triggered, a 0is displayed if the glass surface temperature is not

dangerous for the user or an H if there is a burn risk.

⚠ ***Keep the control panel of the heating areas clean and dry at all times.***

⚠ ***In the event of operating problems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the TEKA technical service.***

Recommendations and Cleaning

Suggestions and recommendations

- Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- 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.
- Recommended diameters of the pot bottom (see "Technical Data Sheet" supplied with the product).

⚠ ***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 steam-operated 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:

⚠ ***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.U. reserves the right to make changes to its manuals that it deems necessary or useful, without affecting the product's essential features.

If something does not work

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

Problem	*Cause and solution*
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.
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.
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.
C85 appears on the indicator of one of the hotplates:	The pot or pan used is of an unsuited type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.
The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (3):	The touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.
The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3):	The touch control detects Stop&Go sensor (20) is covered and doesn't allow to handle the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry, then press twice Stop&Go (20) sensor for removing the message and return to normal operation.

Inhalt

Induktionskochfeld 3
Montage 4
Die Bedienleiste 5
Sicherheitshinweise 42
Umweltschutz 43
Installation 44
Über die Induktion 45
Nutzung 46
Vorschläge und Empfehlungen 51
Störungsbehebung 52

Sicherheitshinweise

⚠ Vorsicht! Bei Brüchen oder Sprüngen im Glaskeramik-Kochfeld 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 Dampfreinigungsge rät reinigen.

⚠ Vorsicht! 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, AUSSCHLIESSLICH 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 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 Kochgeschirrs auf das verwendete Kochfeld gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠ VORSICHT: Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt oder in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät integrierte Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

⚠ Das Gerät muss nach der Installation vom Stromnetz getrennt werden können. Trennvorrichtungen müssen gemäß den Installationsvorschriften in die Festinstallation integriert werden.

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. AusführlicheInformationen 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. Die Komponenten sind markiert: >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.

Weitere Informationen zur Energieeffizienz finden Sie im Produktdatenblatt unter: www.teka.com

Mit folgenden Hinweisen können Sie beim Kochen immer etwas Energie sparen:

- Setzen Sie möglichst immer einen passenden Deckel auf den Topf. Kochen ohne Deckel verbraucht deutlich mehr Energie.
- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden und einem Bodendurchmesser, der möglichst genau der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirrhersteller geben gewöhnlich den Öffnungsdurchmesser des Kopfes an. Dieser ist meist etwas größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Sie mit Wasser kochen, verwenden Sie möglichst kleine Mengen, damit Vitamine und Mineralstoffe von Gemüse so wenig wie möglich ausgewaschen werden. Nutzen Sie eine möglichst niedrige Leistungsstufe. Hohe Leistungsstufen sind oft unnötig, verschwenden unnütz Energie.
- Benutzen Sie kleine Töpfe für kleine Lebensmittelmengen.

Teka Industrial S.A.U.

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

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 vor handene 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 ver wenden, da dieses Gerät sich dabei sehr stark erhitzt.

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

Vor dem Trennen der Spannungsversorgung des Geräts wird empfohlen, den Hauptschalter auszuschalten und vor dem Herausziehen des Steckers ca. 23 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.

Abb. 2a

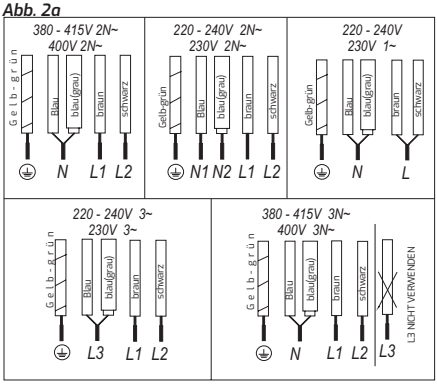
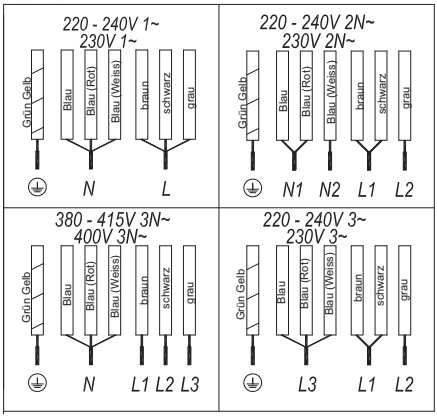


Abb. 2b



Über die Induktion

Vorteile

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme direkt auf die Pfanne übertragen.

Dies hat mehrere Vorteile:

- Spart Zeit
- Spart Energie
- Leicht zu reinigen, da die Lebensmittel mit der Glasplatte in Kontakt kommen und daher nicht so schnell anbrennen
- Bessere Energiekontrolle Sobald die Bedienelemente betätigt werden, wird die Energie auf die Pfanne übertragen. Sobald die Pfanne von der Kochplatte weggenommen wird, stoppt zudem die Stromzufuhr. Ein vorheriges Ausschalten der Stromversorgung ist nicht erforderlich.

Pfannen

Nur ferromagnetische Pfannen eignen sich für die Benutzung eines Induktionskochfeldes.

Es gibt verschiedene Arten:

- Pfannen aus Gusseisen, emailliertem Stahl und Edelstahl eigens zur Verwendung mit Induktionskochfeldern.

Nicht empfohlen ist die Verwendung von Diffusorplatten oder Materialien wie Feinstahl, Aluminium, Glas, Kupfer oder Ton.

Jede Kochplatte verfügt über eine Mindestzeit für die Pfannenerkennung. Dies hängt vom Material und vom ferromagnetischen Durchmesser des Pfannenbodens ab. Aus diesem Grund ist es unbedingt erforderlich, die Kochplatte zu verwenden, die dem Durchmesser des Bodens der zu verwendenden Pfanne am besten entspricht.

Falls die Pfanne auf der gewählten Kochplatte nicht erkannt wird, versuchen Sie es mit der nächstkleineren Platte.

Bei Verwendung der Flex-Zone als Einzelkochfeld können größere Töpfe, die für dieses Kochfeld geeignet sind, verwendet werden (siehe Abb. 3).

Abb. 3

Manche Pfannen, die keinen vollständig ferromagnetischen Boden haben, werden als induktionstauglich verkauft (siehe Abb.4). In diesen Pfannen wird nur der ferromagnetische Bodenbereich erhitzt. Infolgedessen wird die Wärme nicht gleichmäßig über den Pfannenboden verteilt. Dies kann bedeuten, dass der nicht-ferromagnetische Teil des Pfannenbodens nicht die richtige Kochtemperatur erreicht.

Abb. 4

Bei anderen Pfannen mit Aluminiumeinsätzen im Boden ist die Fläche aus ferromagnetischem Material kleiner (siehe Abb.5). Dabei kann es für die Kochplatte schwierig oder sogar unmöglich sein, die Pfanne zu erkennen. Zusätzlich könnte die Energiezufuhr geringer sein, so dass sich die Pfanne nicht richtig erhitzt.

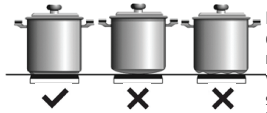
Abb. 5

Einflussnahme des Pfannenbodens

Die Beschaffenheit des Pfannenbodens kann die Gleichmäßigkeit und die Ergebnisse des Kochvorgangs beeinträchtigen. Pfannen mit einem "Sandwich"-Boden aus Edelstahl verwenden Materialien, die die gleichmäßige Verteilung und Diffusion der Wärme unterstützen, was zu Zeit- und Energieeinsparungen führt.

Der Pfannenboden muss völlig eben sein, um eine gleichmäßige Energieversorgung zu gewährleisten (siehe Abb.6).

Abb. 6



Niemals leere Pfannen erhitzen oder Pfannen mit dünnem Boden verwenden, da diese sich schnell erhitzen können, ohne dass die automatische Abschaltfunktion des Kochers ausgelöst wird.

⚠ Wichtige Empfehlungen

verwenden Sie ausschließlich Kochgefäße, deren Topfboden dem Durchmesser der jeweiligen Kochzone entspricht.

Achten Sie darauf, dass die Kochgefäße in der Nähe des Bedienfeldes immer innerhalb der auf der Glasfläche markierten Kochstellen platziert sind. Verwenden Sie nur Kochgefäße, die den gleichen oder einen kleineren Durchmesser haben als diese Kochstellen. Dies hilft, eine Überhitzung der Bedienfläche zu vermeiden.

Verwenden Sie bei intensiver Nutzung des Geräts die hinteren Kochfelder. Dies hilft, eine Überhitzung der Bedienfläche zu vermeiden.

Vermeiden Sie, dass die Kochgefäße in den Bereich des Bedienfeldes gelangen, insbesondere während des Kochvorgangs.

Nutzung

Handhabungselemente (Abb. 1)

1 Allgemeiner Ein-/Ausschaltsensor.

2 Cursor „Slider“ zur Steuerung von Leistung und Zeit.

3 Leistungs- und/oder Restwärmeanzeige*.

4 - 5 - 6 - 7 - 8 Zonenwahlsensoren.

9 Dezimalpunkt der Leistungs- und/oder Restwärmeanzeige*.

10 Dezimalpunkt des Timers (Stunden).

11 Dezimalpunkt des Timers.

12 Timer-Anzeige*.

13 Aktivierungssensor für die „Clean“-Funktion.

14 Kontrollleuchte „Clean“-Funktion aktiviert*.

15 Aktivierungssensor für „Chef“-Funktionen.

16 Kontrollleuchte „Grilling“-Funktion aktiviert*.

17 Kontrollleuchte „Quick Boiling“-Funktion aktiviert*.

18 Kontrollleuchte „Deep Frying“-Funktion aktiviert*.

19 Kontrollleuchte „Keep Warm“-Funktion aktiviert*.

20 Aktivierungssensor für die Funktionen „Stop&Go“ und „Blockieren“.

21 Kontrollleuchte „Blockieren“-Funktion aktiviert*.

22 Aktivierungssensor für die „Timer“-Funktion.

23 Direkter Zugriff auf die „Power“-Funktion.

*Nur bei laufendem Betrieb sichtbar.

Die Steuerung erfolgt durch die Touch-Tasten. Sie müssen dabei keinerlei Druck ausüben, sondern die Touch-Tasten lediglich mit der Fingerspitze berühren, um die gewünschte Funktion zu aktivieren.

Jeder Vorgang wird mit einem Piepton bestätigt.

Nutzen Sie den Schieberegler (2) zur Einstellung der Leistungsstufen (0–9), indem Sie mit dem Finger darüber gleiten. Eine Schiebebewegung nach rechts erhöht den Wert, während durch das Schieben nach links dieser verringert wird.

Es auch möglich, eine Leistungsstufe direkt einzustellen, indem Sie mit dem Finger direkt auf den gewünschten Punkt des Schiebereglers tippen (2).

⚠ ***Bei diesen Modellen erfolgt die Bereichsauswahl je nach Modell durch direktes Berühren der Auswahlsensoren (4), (5), (6), (7) oder (8).***

Einschalten Des Geräts

1 Berühren Sie die Touch-Taste Ein ⏻ (1) mindestens eine Sekunde lang. Die Touch-Bedienung aktiviert sich, ein Piepton ertönt und die Anzeigen (3) leuchten auf und zeigen einen „-“ an. Wenn eine Kochzone heiß ist, leuchtet auf der entsprechenden Anzeige ein „H“ und „-“ auf.

Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Aktion durchführen, schaltet sich die Touch-Bedienung automatisch aus.

Wenn die Touch-Bedienung aktiviert ist, können Sie diese jederzeit ausschalten, indem Sie die Touch-Taste ⏻ (1) berühren, selbst wenn diese verriegelt wurde (Verriegelungsfunktion). Die Touch-Taste ⏻ (1) hat stets Priorität, um die Touch-Bedienung zu auszuschalten.

Aktivierung der Platten

Sobald die Touch-Bedienung mit Sensor aktiviert wurde ⏻ (1), kann jede Platte mit folgenden Schritten eingeschaltet werden:

1 Wählen Sie die gewünschte Zone durch Berühren der Sensoren (4), (5), (6), (7) oder (8).

2 Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler (2) oder tippen Sie auf eine beliebige Stelle. Die entsprechende Betriebsanzeige (3) zeigt den gewählten Wert an, und der Dezimalpunkt (8) leuchtet 10 Sekunden lang.

3 Wählen Sie mit dem Schieberegler (2) eine neue Kochstufe zwischen 0 und 9.

Solange die Platte ausgewählt bleibt, also mit der Dezimalpunkt (9) leuchtet, kann die Leistungsstufe verändert werden.

Ausschalten einer Platte

Mit der Schieberegler-Taste (2) kann die Leistung auf 0 gesenkt werden.Die Herdplatte schaltet sich damit aus.

Wenn eine heiße Platte ausgeschaltet wird, erscheint H auf ihrer Energieanzeige (3), wenn die Glasoberfläche der entsprechenden Kochzone noch heiß ist und somit Verbrennungsgefahr besteht. Wenn die Temperatur fällt, schaltet sich die Anzeige (3) aus (wenn der Herd ausgeschaltet ist), der andernfalls „-“ wird aufleuchten, wenn der Herd noch eingeschaltet ist.

Ausschalten aller Platten

Alle Platten können mit Hilfe des Allgemeinen Ein/Aus-Sensors ⏻ (1) ausgeschaltet werden.Alle Anzeigeleuchte der Platten (3) schalten sich aus. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, wird, zeigt deren Anzeige ein H an.

Topferkennung

⚠ Beim Einschalten erkennt das Kochfeld automatisch, ob sich auf einer Kochzone ein Topf befindet, und wählt diese aus. Die entsprechende Leistungsanzeige (3) zeigt eine Null an. Auch bei mehreren Kochzonen mit Töpfen wird nur eine automatisch erkannt. Die übrigen Leistungsanzeigen (3) zeigen ein „-“ an. Der Benutzer kann dann direkt eine

Leistungsstufe oder eine Sonderfunktion auswählen.

Die Induktionskochzonen verfügen über eine eingebaute Topferkennung. Dank dieser schaltet sich die Platte aus, wenn auf dieser keine Topf bzw. keine Pfanne steht oder aber jene nicht zum Kochen geeignet sind.

Die Energieanzeige (3) zeigt dann ein Symbol U mit der Bedeutung „kein Topf", wenn sich bei eingeschalteter Kochzone dort kein Topf befindet bzw. der Topf nicht geeignet ist

Wenn eine Topf von der Kochzone hochgenommen wird, unterbricht die Platte automatisch die Energiezufuhr, und es wird das Symbol „kein Topf" angezeigt. Wenn der Topf erneut auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Energiezufuhr wieder auf der zuvor eingestellten Stufe ein.

Die Zeit zur Topferkennung beträgt 3 Minuten. Sollte während dieses Zeitraums kein Topf auf die Kochzone gestellt werden bzw. der Topf ungeeignet sein, schaltet sich die Kochzone aus.

⚠ ***Wenn Sie mit dem Kochen bzw. Braten fertig sind, schalten Sie die Kochzone mit Hilfe der Touch-Bedienung aus. Andernfalls kann es zum unerwünschten Erhitzen kommen, wenn ein anderes Gefäß während dieser drei Minuten versehentlich auf die Kochzone gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!***

Clean-funktion

Diese Funktion sperrt die Bedienfeldsensoren für 30 Sekunden, mit Ausnahme der allgemeinen Ein-/Aus-Funktion. Dies ermöglicht eine schnelle Reinigung der Glasoberfläche während des Kochens, ohne die Sensoren zu aktivieren.

Um die Funktion zu aktivieren, berühren Sie den -Sensor (13) 1 Sekunde lang. Die LED (24) über dem Symbol leuchtet. Ein 30-sekündiger Countdown beginnt auf der Timer-Anzeige (3). Die Funktion deaktiviert sich nach 30 Sekunden automatisch.

Blockier-Funktion

Mit der Blockier-Funktion können Sie die anderen Sensoren mit Ausnahme des Ein/Aus-Sensors (1) blockieren, um unerwünschte Vorgänge zu vermeiden. Diese Funktion verhindert auch, dass Kinder mit der Herdsteuerung spielen können.

Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie den Touch-Sensor 3s (20) für mindestens 3 Sekunden. Sobald Sie das getan haben schaltet sich Kontrollleuchte (21) ein, um anzuzeigen, dass die Bedienleiste blockiert ist. Um die Funktion zu deaktivieren berühren Sie bitte einfach den erneut den Touch-Sensor 3s (20).

Wenn der Ein/Aus-Sensor (1) zum Ausschalten des Gerät bei aktivierter Blockier-Funktion verwendet wird, ist es nicht möglich, die Kochzone anschließend wieder einzuschalten, bis die Blockier-Funktion ausgestellt worden ist.

Stummschalten des Pieptons

Innerhalb der ersten Minute nach dem Anschluss des Kochfelds an die Stromversorgung können Sie den Signalton bei jeder Berührung des Bedienfelds deaktivieren oder aktivieren. Berühren Sie dazu nach dem Anschließen des Kochfelds den Sensor (15) 1 Sekunde lang. Die Timer-Anzeige (3) zeigt zunächst „Ein" an. Durch Drücken des Sensors (22) ändert sich die Anzeige auf „Aus". Bestätigen Sie den Vorgang durch Drücken des Sensors 3s(20). Um alle Signaltöne wieder zu aktivieren, berühren Sie einfach den Sensor (22). Die Timer-Anzeige (3) zeigt erneut „Ein" an. Bestätigen Sie den Vorgang durch Berühren des Sensors 3s(20).

Die Deaktivierung gilt nicht für alle Funktionen, wie z. B. den Ein-/Aus-Signalton, das Timer-Ende und den Sperr-/Entsperr-Sensor, die immer aktiv bleiben.

Stop&Go-Funktion

Diese Funktion unterbricht den Kochvorgang. Auch der Timer wird, sofern aktiviert, auf Pause gestellt.

Aktivierung der Stopp-Funktion.

Berühren Sie den Stopp-Sensor 3s(20). Die Betriebsanzeigen zeigen das Symbol II an, um anzuzeigen, dass der Garvorgang unterbrochen wurde.

Deaktivierung der Stopp-Funktion.

Berühren Sie den Stop&Go-Sensor (20) erneut. Das Symbol II verschwindet und der Garvorgang wird mit der gleichen Leistung und den gleichen Timerbedingungen wie vor der Pause fortgesetzt.

Powerfunktion

Diese Funktion liefert „zusätzliche" Energie, die über den Nominalwert der Platte hinausgeht. Diese Energie ist von der Größe der Platte abhängig und den für den Generator jeweils zulässigen Maximalwert erreichen.

1 Wählen Sie eine Kochzone aus und bewegen Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler (2) zum Wort „BOOST" (23) oder drücken Sie direkt darauf.

2 Die Energieanzeige (3) zeigt das Symbol P an, und die Platte liefert jetzt zusätzliche Energie.

Angaben zur Maximaldauer der Powerfunktion finden Sie in Tabelle 1. Nach dieser Zeitspanne stellt sich die Energiezufuhr automatisch wieder auf 9. Ein Piepton ertönt.

Die Aktivierung der Powerfunktion für eine Heizplatte kann sich möglicherweise auf die Leistung der übrigen Platten auswirken und deren Energiestufe senken, was in derartigen Fällen an deren Anzeige (3) erkennbar ist.

Die Deaktivierung der Powerfunktion vor dem Ablauf der Maximaldauer kann durch Berührung des Schiebereglers zur Veränderung der Energiezufuhr erfolgen.

Tabelle 1

Gewählte Kochstufe	*Max. Betriebsdauer (In Stunden)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 oder 5 Minuten eingestellt zum Level 9 (je nach Modell)

Timer-Funktion (Countdown-Uhr)

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie in diesem Fall nicht anwesend sein müssen: Sie können den Timer für eine Platte einstellen, sodass diese sich ausschaltet, sobald die Zeit abgelaufen ist.

Für dieses Modell können Sie jede Platte simultan für Zeiträume von 1m bis 10s programmieren.

Einstellen des Timers für eine Platte

Sobald die Leistungsstufe für die gewünschte Zone eingestellt wurde und solange der Dezimalpunkt (9) leuchtet, kann der Timer für die Zone festgelegt werden.

Hierzu:

1 Berühren Sie den Sensor ⏱(22). Die Timeranzeige (12) zeigt „000“ und der entsprechende Anzeige für die Zone (3) blinkt und zeigt abwechselnd das Symbol t und die aktuelle Leistungsstufe an.

2 Geben Sie direkt danach mit dem Schieberegler (2) die gewünschte Garzeit ein.

Bei Werten zwischen 1 und 59 Minuten geben Sie den gewünschten Wert direkt ein. Der Dezimalpunkt (11) beginnt zu blinken.

Bei Werten über 59 Minuten haben Sie zwei Möglichkeiten: Beispiel: Für 1 Stunde und 30 Minuten geben Sie den ersten Wert (1) für die Stunden ein, die zweiten und dritten Werte (3 und 0) für die Minuten. Alternativ können Sie die Zeit auch direkt in Minuten eingeben, z. B. 90 Minuten. Die Umrechnung erfolgt automatisch in Stunden und Minuten, und die Timer-Anzeigen (12) zeigen eine 1, eine 3 und eine 0 an. Der Dezimalpunkt (10) beginnt zu blinken.

Nach einigen Sekunden beginnt der Countdown. Wenn weniger als eine Minute verbleibt, wird der Countdown in Sekunden angegeben.

3 Wenn die Timeranzeige (12) nicht mehr leuchtet, startet sie automatisch mit dem Herunterzählen der Zeit.Die Anzeige (3) der Heizplatte mit eingestelltem Timer zeigt abwechselnd die gewählte Leistungsstufe und das Symbol t.

Sobald die eingestellte Kochzeit verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone aus und die Uhr lässt einige Sekunden lang mehrere Pieptöne hintereinander erklingen. Um das Audiosignal auszuschalten, berühren Sie bitte einen der Sensoren.Die Timeranzeige (12) blinkt und zeigt 00 neben dem Dezimalpunkt (4) der ausgewählten Zone an. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, wird, zeigt deren Anzeige (3) abwechselnd ein H und ein „-“ an.

Wenn Sie den Timer für eine andere Heizplatte einstellen möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.

Wenn bereits für eine oder mehrere Kochzonen ein Timer eingestellt wurde, erscheint auf der Timeranzeige (12) standardmäßig die kürzestes verbleibende Kochzeit und zugehörige Kochzone ist mit einem „t“ markiert. Die übrigen Zonen mit eingestelltem Timer sind an den blinkenden Dezimalpunkten der entsprechenden Anzeigen erkennbar. Der Schieberegler einer anderen Zone mit eingestelltem Timer gedrückt wird, zeigt der Timer die verbliebene Zeit dieser Zone für einige Sekunden lang an und die Plattenanzeige gibt abwechselnd die Leistungsstufe und „t“ an.

Änderung der eingestellten Timerzeit.

Zur Änderung der eingestellten Timerzeit muss der Schieberegler (2) der Zone, für die der Timer eingestellt wurde, gedrückt werden. Nun ist es möglich, die eingestellte Zeit anzuzeigen und zu verändern.

Mit den Sensoren ⊖(10) and ⊕ (11) können Sie eingestellte Zeit ändern.

Ausschalten der Uhr

Wenn Sie die Uhr vor dem Ablauf der programmierten Zeit anhalten möchten, stellen Sie einfach deren Wert auf „—“.

1 Wählen Sie die gewünschte Platte.

2 Verringern Sie die Zeit mit dem Schieberegler (2) auf 00. Der Timer ist nun deaktiviert.

Power Management-Funktion (abhängig vom Modell)

Einige Modelle sind mit einer Funktion zur Energiebegrenzung (Energiemanagement) ausgestattet. Die Funktion gestattet die Festlegung der durch den Herd erzeugten Energie auf einen durch den Benutzer ausgewählten Wert. Dafür lässt sich während ersten Minute nach dem Anschluss des Herds an die Stromzufuhr auf das Menü für die Energiebegrenzung zugreifen.

1 Drücken Sie die Touch-Taste ⏱(22) für 1 Sekunde. Die Buchstaben PL erscheinen nun auf der Timeranzeige (12)

2 Berühren Sie die Taste ⏸3s(20). Die Buchstaben nL erscheinen auf der Timer-Anzeige (12).

3 Berühren Sie die Tasten (5) oder (7). Die verschiedenen

Leistungsstufen, auf die das Kochfeld begrenzt werden kann, werden auf der Timer-Anzeige (12) angezeigt.

4 Nachdem Sie den Wert gewählt haben, berühren Sie die Taste (20) erneut. Das Kochfeld wird auf den gewählten Wert begrenzt.

Wenn Sie den Wert erneut ändern möchten, müssen Sie den Herd von der Stromzufuhr trennen und dann nach einen Sekunden wieder anschließen. Nun können Sie erneut auf das Menü zur Leistungsbegrenzung zugreifen.

Jedes Mal, wenn die Leistungsstufe einer Heizplatte geändert wird, berechnet das Aggregat zur Leistungsbegrenzung, die vom Herd erzeugte Gesamtleistung. Wenn der Grenzwert für die Gesamtleistung erreicht wurde, können Sie an der Bedienungsleiste die Leistungsstufe für diese Heizplatte nicht mehr erhöhen. Der Herd erzeugt einen Piepton und die Leistungsanzeige (3) blinkt auf der Stufe, die nicht überschritten werden kann. Wenn Sie über diesen Wert hinaus möchten, müssen Sie die anderen Heizplatten herunterschalten. Gelegentlich reicht es nicht aus, eine andere Platte um eine Stufe herunterzuschalten. Das ist jeweils von der Leistung jeder Heizplatte sowie der eingestellten Leistungsstufen ab. Es ist möglich, dass für die Erhöhung der Leistung einer größeren Heizplatte mehrere kleine ausgeschaltet werden müssen.

Wenn Sie die Schnellschaltung auf die Maximalleistung nutzen und der betreffende Wert oberhalb des durch die Begrenzung möglichen Werts liegt, wird die Heizplatte auf den unter diesen Umständen höchstmöglichen Wert eingestellt. Der Herd erzeugt einen Piepton und die Anzeige des Leistungswerts blinkt zweimal (3).

Sonderfunktionen : CHEF (je nach Modell)

Für diese Funktionen gibt es vorprogrammierte Leistungsstufen zur Vereinfachung des Kochens, wodurch hervorragende Ergebnisse erlangt werden, da die Pfannentemperatur kontinuierlich über Sensoren gesteuert wird. Wenn die Zieltemperatur der Funktion erreicht ist, wird sie automatisch beibehalten, ohne dass die Leistungsstufe geändert werden muss.

Die Küchenchef-Funktionen funktionieren einwandfrei mit Pfannen, die den gleichen Ferromagnetbereich auf dem Pfannenboden haben, wie der Kochplattenbereich. Darüber hinaus müssen Pfannen für Hochtemperaturfunktionen (über 100ºC) einen flachen, ebenen Boden haben (vorzugsweise "Sandwich"-Typ), wie in Abbildung 7 dargestellt.

Abb. 7

Es ist wichtig, dass die Pfanne und die Kochplatte zu Beginn des Prozesses nicht heiß sind, um einen einwandfreien Betrieb dieser Funktionen zu gewährleisten.

Weitere Informationen über geeignete Pfannen (Töpfe, Bratpfannen, Grills usw.) finden Sie auf der Teka-Webseite.

Die Sensortaste verfügt über spezielle Funktionen, die dem Benutzer helfen mittels CHEF-Sensor zu kochen (15). Diese Funktionen sind verfügbar je nach Modell.

Um eine spezielle Funktion auf einer Zone zu aktivieren:

1 Zuerst sollte es ausgewählt werden; und dann wird der Dezimalpunkt (4) auf der Power-Anzeige (3) aktiviert.

2 Jetzt auf den CHEF-Sensor klicken (15). Das hintereinander wiederholte Drücken wird alle CHEF-Funktionen, die in der jeweiligen Zone verfügbar sind, eine nach dem anderen übergehen. Diese Funktionen werden die Aktivierung mit den entsprechenden leds (16), (17), (18) und (19) zeigen.

Wenn Sie eine spezielle aktive Funktion jederzeit abbrechen möchten, sollten Sie die Zone auswählen. Der Dezimalpunkt (9) der Power-Anzeige (3) wird aufleuchten. Berühren Sie dann wieder den "Schieber" (2) Cursor, um eine neue Leistungsstufe einzustellen oder die Zone auszuschalten oder Sie können durch Berühren des CHEF-Sensors (15) eine andere Sonderfunktion auswählen.

Wenn mehrere Zonen mit Chef-Funktionen verwendet werden, leuchten die LEDs für alle verwendeten Funktionen dauerhaft. Wenn Sie eine dieser Zonen auswählen, leuchtet nur die LED, die der dieser Zone zugewiesenen Funktion entspricht, solange diese aktiv ist.

Keep Warm-Funktion (je nach modell)

Diese Funktion stellt automatisch einen entsprechenden Leistungspegel ein, um das gekochte Essen warm zu halten.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (15) bis die led (19) auf dem Symbol leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol erscheinen.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

Quick Boiling-Funktion (je nach modell)

Diese Funktion ermöglicht die automatische Kochsteuerung, die für das Kochen von Nudeln, Reis, Eier, kochen von einigen Lebensmitteln, usw. eine große Hilfe ist.

Bedingungen des Behälters

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb der Quick Boiling-Funktion müssen Sie einen Behälter verwenden, der die folgenden Voraussetzungen erfüllt

- Die Bodengröße sollte so nahe wie möglich an den Durchmesser der Platte sein.
- OHNE DECKEL.
- Gefüllt bis mehr als die Hälfte seiner Kapazität mit Wasser in Raumtemperatur (niemals warmes oder heißes Wasser verwenden).

Die Nichteinhaltung dieser Bedingungen, wird die ordnungsgemäße Kontrolle des Kochvorgangs beeinträchtigen,

WARNUNG: Verwenden Sie diese Funktion nicht für einen anderen Kochzweck als kochendes Wasser. Niemals Öl verwenden, dies kann zur Überhitzung und dadurch zum Brand führen.

Aktivierung der Funktion

Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (15) bis die led (17) auf dem Symbol leuchtet.

Sobald die Funktion aktiviert ist, wird das Zeichen sowohl auf der Power-Anzeige (3) als auch auf der Timer-Anzeige (12) erscheinen; ein sich bewegendes Segment wird angezeigt, was darauf hinweist, dass das Kochen unter Systemsteuerung ist.

Wenn das System feststellt , dass es gleich zu Kochen beginnt, wird ein erstes akustisches Signal gehört. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Ihre Nahrung für das Kochen oder nach Wunsch zum Backen vorzubereiten.

Nach 30 Sekunden ertönt ein zweiter Ton; wenn Sie bereits nichts getan haben, ist es Zeit, das Essen in die Pfanne zu schütten.

Nach dem zweiten Piepton, wird das System für Sie den Timer und die Stoppuhr aktivieren, damit Sie kontrollieren können, wie lange das Essen gekocht werden soll.

30 Sekunden nachdem die Stoppuhr aktiviert wurde, wird ein drittes Piepton ertönen, um zu warnen, dass ab diesem Moment das System die Leistung verringert, um ein sanftes und kontinuierliches Kochen zu halten. Der Timer wird bis zum Ende des Kochvorgangs aktiv bleiben.

Falls gewünscht, können Sie den Timer deaktivieren und eine Zeit für den Countdown und die automatische Abschaltung der Platte festlegen (siehe Abschnitt Timer-Funktion).

Deaktivierung der Funktion

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

Grillfunktion (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für das Garen auf dem Grill geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (15), bis die LED (16) am Symbol aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine andere Spezialfunktion.

Deep Frying-Funktion (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für das Braten mit einer großen Menge Öl geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (15), bis die LED (18) am Symbol aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine andere Spezialfunktion.

Flex Zone Funktion (je nach Modell)

Mit dieser Funktion können Sie zwei Kochzonen zusammenschalten, eine Leistungsstufe für diese wählen und die Timerfunktion für beide Zonen nutzen.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Sensoren über und unter dem Wort FLEX. Dabei leuchten die Dezimalpunkte (9) der angeschlossenen Platten auf und zeigen auf ihren Leistungsanzeigen (3) den Wert „0" an. Für das folgende Manöver haben Sie einige Sekunden Zeit, ansonsten wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Nachdem Sie die „Flex-Zone" ausgewählt haben, können Sie die Leistung zuweisen, indem Sie auf den Schieberegler (2) drücken. Der Leistungspegel und seine Schwankungen werden gleichzeitig auf den Leistungsanzeigen (3) beider Zonen angezeigt.

Wenn Sie die Flex Zone während des Betriebs erneut auswählen müssen, berühren Sie einfach einen der Sensoren in den verknüpften Zonen.

Um diese Funktion zu deaktivieren, müssen Sie erneut gleichzeitig auf die Sensoren über und unter dem Wort FLEX tippen.

Sicherheitsabschaltung

Wenn sich eine oder mehrere Kochzonen nicht korrekt ausschalten, schaltet sich das Gerät nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle 1).

Bei der "Sicherheitsabschaltung" wird 0 angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur der Glaskeramik keine

Gefahr für den Benutzer darstellt bzw. H, wenn Verbrennungsgefahr besteht.

Halten Sie den Touch-Control-Bereich für die Kochzonen stets frei und sauber.

Bei Problemen mit der Bedienbarkeit oder nicht in der vorliegenden Anleitung genannten Störungen, schalten Sie das Gerät aus und benachrichtigen Sie den technischen TEKA-Kundendienst.

Vorschläge und Empfehlungen

Empfehlungen und Reinigung

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld, da Sie es zerkratzen können.
- Die Glaskeramik-Fläche hält leichten Stößen durch größeres Kochgeschirr stand, sofern es keine scharfen Kanten aufweist. Verhindern Sie derartige Stoßbelastungen dennoch.
- Um eine Beschädigung der Glaskeramik Fläche zu vermeiden, scheuern Sie mit dem Kochgeschirr nicht über die Fläche und verwenden Sie gebrauchfähiges Kochgeschirr mit sauberem Boden.
- Empfohlene Durchmesser des Kochgeschirrbodens (Siehe mit dem Produkt geliefertes „Technisches Datenblatt".)

Achten Sie darauf, dass kein Zucker bzw. keine zuckerhaltige Erzeugnisse auf die Glaskeramik-Fläche 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. Eingebrannte 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:

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.U. 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.

Störungsbehebung

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

Problem	*Ursache und Lösung*
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 verwen-den Sie ein größeres Gefäß.
Zu Beginn des Kochvorgangs ist ein Brummen von des 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 Ver-wenden eines einteiligen Gefäßes ver-mieden 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 sau-ber 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.
Das Symbol U erscheint auf der Kochstufenanzeige einer Kochzone:	Das Induktionssystem hat kein Gefäß auf der Kochzone erkannt oder das Gefäß ist nicht kompatibel.
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.
Auf der Anzeige einer der Kochzonen erscheint C85	Das verwendete Gefäß ist nicht kom-patibel. Schalten Sie das Kochfeld ab und wieder ein und verwenden Sie ein anderes Gefäß.
Das Gerät schaltet sich ab, die Meldung C90 erscheint in der Leistungsanzeige (3):	Die Elektronik erkennt, dass der Ein/Aus-Sensor (1) verdeckt ist und verhindert das Einschalten des Kochfeldes. Entfernen Sie den störenden Gegenstand oder Flüssigkeiten von der Touch-Oberfläche, reinigen und trocknen Sie die Stelle, bis die Meldung wieder verschwindet.
Das Gerät schaltet sich ab, die Meldung C91 erscheint in der Leistungsanzeige (3):	Die Elektronik erkennt, dass der Stop&Go-Sensor (20) verdeckt ist und verhindert das Bedienen des Kochfeldes. Entfernen Sie mögliche Gegenstände oder Flüssigkeiten von der Oberfläche der Berührungssteuerung, reinigen und trocken Sie diese, drücken Sie dann zweimal den Stop&Go-Sensor (20) zum Beseitigen der Nachricht und zum Fortsetzen des normalen Betriebs.

Contenu

Plaque à induction 3
Installation 4
Panneau de Contrôle 5
Avertissements sur la sécurité 54
Considérations environnementales 55
Installation 56
À propos des plaques à induction 57
Utilisation 58
Recommandations et nettoyage 63
Si quelque chose ne fonctionne pas 64

Avertissements sur la sécurité

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

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

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

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

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

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

⚠ Attention. Il est dangereux de cuisiner à base de graisse ou d'huile sans être présent, dans la mesure où cellesci 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 appareil 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 trouveen 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 aprèsvente 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.

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.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.

Accomplissement de l'Efficacité Énergétique des tables de cuisson:

*-L´appareil a été testé selon la norme EN **60350-2** et la valeur obtenu, en Wh/kg, est disponible sur la plaque signalétique de l'appareil.*

Plus d'informations sur l'efficacité énergétique sont disponibles dans la fiche technique du produit: www.teka.com

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie lorsque vous cuisinez :

- Utilisez le bon couvercle pour chaque casserole chaque fois que cela est possible. Cuisiner sans couvercle consomme plus d'énergie.

- Utilisez des poêles et casseroles avec une base plate et des diamètres s'adaptant à la taille de la zone de cuisson. Les fabricants de poêles et casseroles indiquent généralement le diamètre supérieur de la poêle qui est toujours plus grand que le diamètre de la base.
- Lorsque vous utilisez de l'eau pour la cuisson, utilisez de petites quantités afin de préserver les vitamines et minéraux des légumes et choisissez le niveau de puissance minimum permettant d'assurer la cuisson. Un niveau de puissance élevé est inutile et constitue un gaspillage d'énergie.
- Pour cuisiner des petites quantités de nourriture, utilisez des poêles ou casseroles de petite taille.

Teka Industrial S.A.U.

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

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 devrer placer 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.

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 pyrolise 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 l'appareil du réseau électrique, il convient d'éteindre l'interrupteur général et d'attendre environ 23 secondes avant de débran cher l'appareil du réseau électrique. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les bornes du câble d'alimentation de l'appareil.***

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. 2a

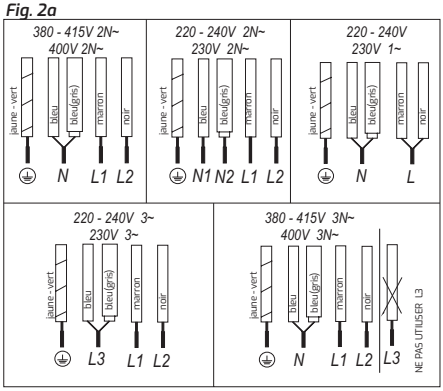
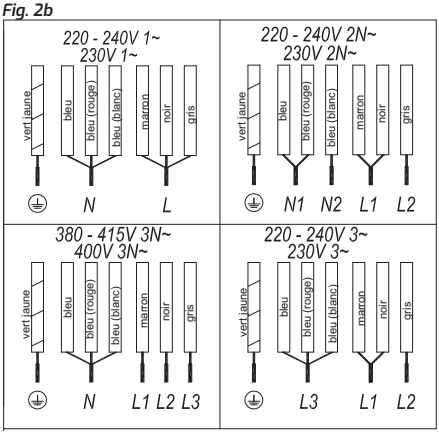


Fig. 2b



À propos des plaques à induction

Avantages

Grâce à une plaque à induction, la chaleur est transmise directement à la casserole.

Cela présente de nombreux avantages :

- Économie de temps.
- Économie d'énergie.
- Facile à nettoyer car même si les aliments entrent en contact avec la plaque de verre, ils ne brûlent pas facilement.
- Amélioration du contrôle de l'énergie. L'énergie est transférée à la casserole dès que les commandes de puissance sont enfoncées. De plus, l'alimentation électrique s'arrête dès que la casserole est retirée de la zone de cuisson. Il n'est pas nécessaire de couper l'alimentation au préalable.

Casseroles

Seules les casseroles ferromagnétiques peuvent être utilisées avec une plaque à induction.

Il en existe plusieurs types :

- des casseroles en fonte, en acier émaillé et en acier inoxydable spécialement conçues pour une utilisation avec des plaques à induction.

Nous ne recommandons pas l'utilisation de plaques de diffusion ni de matériaux tels que l'acier fin, l'aluminium, le verre, le cuivre ou l'argile.

Chaque zone de cuisson détecte la casserole en un laps de temps minimum. Cela dépend du matériau et du diamètre de la base ferromagnétique de la casserole. Il est donc essentiel d'utiliser la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole que vous souhaitez utiliser.

Si la casserole n'est pas détectée sur la zone de cuisson sélectionnée, essayez d'utiliser la plus petite zone suivante.

Lorsque la zone Flex est utilisée comme une seule zone de cuisson, des casseroles plus grandes adaptées à ce type de zone peuvent être utilisées (voir la fig. 3).

Fig. 3

Certaines casseroles sans fond ferromagnétique complet sont vendues comme étant adaptées aux plaques à induction (voir la fig.4). Seule la base ferromagnétique de ces casseroles est chauffée. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément sur la base de la casserole. Par conséquent, la partie non ferromagnétique du fond de la casserole n'atteint pas la bonne température de cuisson.

Fig. 4

D'autres casseroles, avec des inserts en aluminium dans la base ont une plus petite surface de matériau ferromagnétique (voir la fig.5). Dans ce cas, la plaque à induction peut difficilement détecter la casserole et il se peut même qu'elle ne la détecte pas du tout. De plus, la puissance fournie peut être plus faible, par conséquent, la casserole ne chauffera pas correctement.

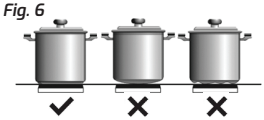
Fig. 5

Influence de la base des casseroles

Le type de base de la casserole peut affecter l'uniformité et les résultats de la cuisson. Les casseroles ayant une base « sandwich » en acier inoxydable sont conçues avec des matériaux qui aident à la distribution et à la diffusion uniformes de la chaleur, ce qui permet de faire des économies de temps et d'énergie

Le fond de la casserole doit être complètement plat, assurant ainsi une alimentation électrique uniforme (voir fig.6).

Fig. 6



⚠ Ne jamais chauffer des casseroles vides ou utiliser des casseroles à fond mince, car elles pourraient chauffer rapidement sans laisser le temps à la fonction de déconnexion automatique de la cuisinière de se mettre en marche.

⚠ Recommandations importantes :

Utilisez des récipients dont le diamètre de la base est identique à celui de la zone de cuisson.

Dans les zones de cuisson les plus proches du tableau de commande, maintenez toujours les récipients à l'intérieur des repères de cuisson mentionnés sur la surface vitrée et utilisez des récipients de diamètre égal ou inférieur à ceux-ci. Cela permettra d'éviter la surchauffe de la zone de commande.

Utilisez les zones de cuisson arrière pour une utilisation optimale de l'appareil. Cela permettra d'éviter la surchauffe du panneau de commande.

Évitez que les récipients ne franchissent la zone du panneau de commande, surtout pendant la cuisson.

Utilisation

Éléments de manipulation (fig. 1)

1 Capteur marche/arrêt général.

2 Curseur de réglage de la puissance et du temps.

3 Indicateur de puissance et/ou de chaleur résiduelle*.

4 **5 - 6 - 7 - 8** Touches de sélection de zone.

9 Point décimal de l'indicateur de puissance et/ou de chaleur résiduelle*.

10 Point décimal de la minuterie (heures)*.

11 Point décimal de la minuterie*.

12 Indicateur de minuterie*.

13 Capteur d'activation de la fonction «Clean».

14 Voyant lumineux «Clean» activé*.

15 Capteur d'activation des fonctions « Chef ».

16 Voyant lumineux «Grilling» activé*.

17 Voyant lumineux «Quick Boiling» activé*.

18 Voyant lumineux «Deep Frying» activé*.

19 Voyant lumineux «Keep Warm» activé*.

20 Capteur d'activation des fonctions « Stop&Go » et « Block ».

21 Voyant lumineux « Block » activé*.

22 Capteur d'activation de la fonction « Minuterie ».

23 Accès direct à la fonction «Power».

* Visible uniquement pendant le fonctionnement.

Manipulez l'appareil à l'aide des touches tactiles. Vous n'avez pas besoin d'utiliser trop de force lorsque vous appuyez sur les touches. Touchez-les simplement avec le bout de votre doigt pour activer la fonction souhaitée.

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

Utilisez la barre de défilement (2) pour régler les niveaux de puissance (0 à 9) en y glissant votre doigt. En glissant vers la droite ou vers la gauche, vous augmentez ou diminuez respectivement la valeur.

Par ailleurs, vous pouvez directement sélectionner un niveau de puissance en posant votre doigt sur le point souhaité de la barre de défilement (2)

⚠ ***Dans ces modèles, la zone est sélectionnée en touchant directement les capteurs de sélection (4), (5), (6), (7) ou (8), selon le modèle.***

Instructions d'utilisation de la commande tactile

Mise en marche de l'appareil

1 Appuyez sur la touche tactile de mise en marche ⏻ (1) pendant au moins une seconde. Le panneau de commande tactile est activé, un signal sonore retentit et les indicateurs (3) s'allument en affichant le symbole « - ». Si une zone de cuisson est chaude, les symboles H et « - » clignotent sur l'indicateur concerné.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 prochaines secondes, le panneau de commande tactile s'éteint automatiquement.

Lorsque le panneau de commande tactile est activé, vous pouvez le désactiver à tout moment en appuyant sur le bouton tactile ⏻ (1), même lorsqu'il est verrouillé (fonction de verrouillage activée). La touche tactile ⏻ (1) a toujours la priorité lors de la désactivation du panneau de commande tactile.

Activation des plaques

Une fois le panneau de commande tactile activé à l'aide de la touche tactile ⏻ (1), vous pouvez mettre en marche une plaque en respectant les étapes suivantes :

1 Sélectionnez la zone souhaitée en appuyant sur les touches sensitives (4), (5), (6), (7) ou (8).

2 Faites glisser votre doigt ou appuyez n'importe où sur le curseur (2). L'indicateur de puissance correspondant (3) affichera la valeur sélectionnée, et le point décimal (8) restera allumé pendant 10 secondes.

3 Utilisez le curseur (2) pour sélectionner un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9.

Aussi longtemps que la plaque est activée, en d'autres termes, lorsque le point décimal (9) est allumé, vous pouvez modifier son niveau de puissance.

Mise hors tension d'une plaque

À l'aide de la barre de défilement (2), réglez le niveau de puissance à 0. La plaque chauffante s'éteint.

Lorsqu'une plaque chauffante est à l'arrêt, le symbole H apparaît sur son indicateur de puissance (3), si la surface en verre de la zone de cuisson concernée est chaude et il y a risque d'incendie. Lorsque la température chute, l'indicateur (3) s'éteint (si la plaque de cuisson est à l'arrêt), ou dans le cas contraire, le symbole « - » s'affiche si la plaque de cuisson est toujours en marche.

Mise hors tension des plaques

Vous pouvez arrêter simultanément toutes les plaques en utilisant la touche tactile Marche/Arrêt ⏻ (1). Tous les indicateurs des plaques (3) s'éteignent. Si la zone de cuisson désactivée est chaude, son indicateur affiche le symbole H.

Détecteur de casserole

⚠ Lorsque la table de cuisson est allumée, elle détecte et sélectionne automatiquement si une zone de cuisson contient une casserole, affichant un zéro sur le voyant de puissance correspondant (3). Même si plusieurs zones sont équipées de casseroles, une seule sera automatiquement détectée. Les voyants de puissance restants (3) afficheront un « - ». L'utilisateur peut alors sélectionner directement un niveau de puissance ou une fonction spéciale.

Les zones de cuisson à induction disposent d'un détecteur de casserole intégré. Ainsi, la plaque cesse de fonctionner en cas d'absence de casserole ou si la casserole utilisée est inappropriée.

L'indicateur de puissance (3) affiche un symbole U pour indiquer une « absence de casserole » si, lors de l'utilisation de la zone de cuisson, l'appareil ne détecte aucune casserole ou la casserole est inappropriée.

Si vous enlevez une casserole d'une zone en cours d'utilisation, la plaque s'arrête automatiquement et le message « absence de casserole » s'affiche. Lorsque vous replacez la casserole sur la zone de cuisson, la plaque se remet à fonctionner au niveau de puissance sélectionné précédemment.

La détection de casserole dure 3 minutes. Si vous ne posez pas de casserole durant cette période, ou si la casserole est inappropriée, la zone de cuisson cesse de fonctionner.

⚠ ***Une fois la cuisson terminée, désactivez la zone de cuisson à l'aide du panneau de commande tactile. Dans le cas contraire, un dysfonctionnement pourrait se produire si la casserole est accidentellement placée sur la zone de cuisson pendant trois minutes. Évitez tous risques !***

Fonction « Clean »

Cette fonction bloque les capteurs du panneau de commande pendant 30 secondes, à l'exception de la fonction marche/arrêt générale. Cela permet un nettoyage rapide de la surface vitrée pendant la cuisson sans activer les capteurs.

Pour l'activer, appuyez sur le capteur (13) pendant 1 seconde ; la LED (24) au-dessus de l'icône s'allumera. Un compte à rebours de 30 secondes démarre sur le voyant de la minuterie (3). La fonction se désactivera automatiquement au bout de 30 secondes.

Fonction « Block » (Verrouillage)

Grâce à la fonction « Block » (Verrouillage), vous pouvez verrouiller toutes les touches tactiles, excepté la touche tactile Marche/Arrêt (1), pour éviter tout dysfonctionnement. Cette fonction peut servir pour la sécurité enfants.

Pour l'activer, appuyez sur la touche tactile (20) pendant au moins 3 secondes. Lorsque vous l'avez fait, le voyant (21) s'allume pour indiquer que le panneau de commande est verrouillé. Pour désactiver cette fonction, appuyez simplement à nouveau sur la touche tactile (20).

Si vous utilisez la touche tactile Marche/Arrêt (1) pour arrêter l'appareil lorsque la fonction de verrouillage est activée, vous ne pourrez pas le remettre en marche sans le déverrouiller.

Désactivation du signal sonore

Pendant la première minute suivant le branchement de la table de cuisson au secteur, vous pouvez activer ou désactiver le bip sonore qui accompagne chaque pression sur le panneau de commande. Pour ce faire, une fois la table de cuisson branchée, appuyez sur la touche sensitive (15) pendant 1 seconde. Initialement, l'indicateur de minuterie (3) affichera « On ». Appuyez sur la touche sensitive (22) pour passer à « OFF ». Confirmez l'opération en appuyant sur la touche sensitive (20). Pour réactiver tous les bips sonores, appuyez simplement sur la touche sensitive (22) ; l'indicateur de minuterie (3) affichera à nouveau « On ». Confirmez l'opération en appuyant sur la touche sensitive (20).

La désactivation ne s'applique pas à toutes les fonctions, telles que le bip sonore des touches marche/arrêt, la fin de la minuterie et le verrouillage/déverrouillage, qui restent toujours actifs.

Fonction « Stop&Go » (Arrêt et Démarrage)

Cette fonction suspend le processus de cuisson. La minuterie s'arrête également à l'activation de cette fonction.

Activation de la fonction d'arrêt.

Appuyez sur la touche Stop (20). Les indicateurs de puissance afficheront le symbole II pour indiquer que la cuisson est en pause.

Désactivation de la fonction d'arrêt.

Appuyez à nouveau sur la touche Stop&Go (20), le symbole II disparaît et la cuisson reprend avec les mêmes niveaux de puissance et les mêmes réglages de minuterie qu'avant la pause.

Fonction Power

Cette fonction fournit de la puissance « supplémentaire » à la plaque, au-delà de la valeur nominale. Ladite puissance est fonction de la taille de la plaque, avec la possibilité d'atteindre la valeur maximale autorisée par le générateur.

1 Sélectionnez une zone de cuisson et faites glisser votre doigt sur le curseur (2) jusqu'au mot « BOOST » (23) ou appuyez directement dessus.

2 L'indicateur de niveau de puissance (3) affiche le symbole P, la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

La fonction Puissance a une durée maximum spécifiée dans le tableau 1. Après ce délai, le niveau de puissance est réglé automatiquement sur 9. Un signal sonore retentit.

Lors de l'activation de la fonction Puissance pour l'une des plaques, il est possible que la performance des autres plaques soit affectée, réduisant sa puissance à un niveau inférieur, et dans ce cas-là vous le verrez sur l'indicateur (3).

Vous pouvez désactiver la fonction Puissance avant la fin de son délai de fonctionnement soit en appuyant sur la barre de « défilement », modifiant ainsi son niveau de puissance.

Tableau 1

Niveau de puissance sélectionné	*Temps maximal de fonctionnement (en heures)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ou 5 minutes , ajusté au niveau 9 (En fonction du modèle)

Fonction Minuterie (horloge de compte à rebours)

Cette fonction facilite la cuisson étant donné que votre présence n'est pas nécessaire : Vous pouvez régler la minuterie pour une plaque, et elle s'arrêtera à l'expiration du délai défini.

Pour ces modèles, vous pouvez programmer simultanément pour chaque plaque des durées comprises entre 1m et 10h.

Réglage de la minuterie sur une plaque.

Une fois que le niveau de puissance est réglé sur la zone souhaitée, et lorsque le point décimal (9) de celle-ci demeure activé, elle pourra être programmée.

Pour ce faire :

1 Appuyez sur la touche tactile (22). L'indicateur de minuterie (12) affiche « 000 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affiche le symbole qui clignote alternativement avec son niveau de puissance actuel.

2 Immédiatement après, saisissez un temps de cuisson à l'aide du curseur « slider » (2).

Pour les valeurs comprises entre 1 et 59 minutes, saisissez directement la valeur souhaitée. Le point décimal (11) commencera à clignoter.

Pour les valeurs supérieures à 59 minutes, vous pouvez le faire de deux manières. Par exemple : pour 1h 30m, entrez une première valeur de 1 qui sera les heures et une deuxième et une troisième valeur qui seront les minutes, 3 et 0. Une autre façon est de l'entrer directement en minutes, soit 90m, il sera automatiquement transformé en heures et minutes, et un 1 apparaîtra sur les indicateurs de l'horloge du minuteur (12), suivi d'un 3 et d'un 0. Le point décimal (10) commencera à clignoter.

Après quelques secondes, le compte à rebours commence. Lorsqu'il reste moins d'une minute, le compte à rebours se fera en secondes.

3 Lorsque l'indicateur de minuterie (12) arrête de clignoter, il commence à effectuer le décompte automatiquement. L'indicateur (3) de la plaque programmée affiche alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole .

À la fin du temps de cuisson sélectionné, la zone de chauffage programmée s'arrête et l'horloge émet une série de signaux sonores durant plusieurs secondes. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche tactile. L'indicateur de minuterie (12) affiche « 00 » qui clignotent à côté du point décimal (4) de la zone sélectionnée. Si la zone de chauffage éteinte est chaude, son indicateur de puissance (3) affiche alternativement le symbole H et un « - ».

Si vous souhaitez programmer une autre plaque au même moment, répétez les étapes 1 à 3.

Si une ou plusieurs zones sont déjà programmées, l'indicateur de minuterie (12) affiche par défaut le temps restant le plus court et le plus proche de la fin, et un « t » sur la zone concernée. Le temps restant des zones programmées est affiché sur les indicateurs de zone correspondants et le point décimal clignote. Lorsque vous appuyez sur la barre de « défilement » d'une autre zone, la minuterie affiche le temps restant de cette zone durant quelques secondes, son indicateur affiche son niveau de puissance et le « t » alternativement.

Changement de la durée programmée.

Pour modifier la durée programmée, vous devez appuyer sur la barre de « défilement » (2) de la zone programmée. Vous pourrez ensuite lire et modifier la durée.

Grâce aux touches tactiles ⊖(10) et ⊕ (11), vous pouvez modifier la durée programmée.

Modification du temps programmé.

Pour modifier le temps programmé :

1 Sélectionnez la plaque souhaitée.

2 Utilisez le curseur (2) pour modifier le temps programmé.

Déconnexion de l'horloge

: Si vous souhaitez arrêter l'horloge avant la fin de la durée programmée, vous pouvez le faire à tout moment en réglant simplement sa valeur sur « – ».

1 Sélectionnez la plaque souhaitée.

2 À l'aide du curseur (2), réduisez le temps à 00. La minuterie est alors annulée.

Fonction Power Management (en fonction du modèle)

Certains modèles sont équipés d'une fonction de limitation de puissance (Gestion de puissance). Cette fonction permet à l'utilisateur de régler les différentes valeurs de la puissance totale générée par la plaque de cuisson. Pour ce faire, durant la première minute suivant le branchement de la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vous pouvez accéder au menu de limitation de puissance.

1 Appuyez sur la touche tactile (22) durant 1 seconde. Les lettres « PL » s'affichent sur l'indicateur de minuterie (12).

2 Appuyez sur la touche sensitive (20). Les lettres PL apparaîtront sur l'indicateur de minuterie (12).

3 Appuyez sur les touches sensitives (5) ou (7). Les différents niveaux de puissance auxquels la table de cuisson peut être limitée apparaîtront sur l'indicateur de minuterie (12).

4 Une fois la valeur choisie, appuyez à nouveau sur la touche sensitive (20). La table de cuisson sera limitée à la valeur sélectionnée.

SI vous souhaitez modifier à nouveau la valeur, vous devez débrancher la plaque et la rebrancher quelques secondes plus tard. De cette manière, vous pourrez accéder à nouveau au menu de limitation de puissance.

Chaque fois que vous modifiez le niveau de puissance de la plaque, le limiteur de puissance calcule la puissance totale générée par la plaque. Si vous avez atteint la limite de puissance totale, vous ne pourrez plus augmenter le niveau de puissance de la plaque à l'aide du panneau de commande tactile. La plaque émettra un signal sonore et l'indicateur de puissance (3) clignotera au niveau maximum. Si vous souhaitez dépasser la valeur, vous devez réduire la puissance des autres plaques. Parfois, il ne suffira pas de réduire d'un cran le niveau d'une plaque vu que cela dépend de la puissance de chaque plaque et le niveau de réglage de chacune d'elles. Pour augmenter le niveau d'une grande plaque, vous pouvez réduire celui de plusieurs petites plaques.

Si vous utilisez l'allumage rapide avec la fonction de puissance au maximum et que ladite valeur est supérieure à la valeur limite, la plaque est réglée sur le niveau le plus élevé. La plaque émet un signal sonore et ladite valeur de puissance clignote deux fois sur l'indicateur(3).

Fonctions spéciales : CHEF (selon le modèle)

Ces fonctions ont des niveaux de puissance préalloués pour faciliter la cuisson et obtenir d'excellents résultats car la température de la casserole est contrôlée en continu par des capteurs. Lorsque la température désirée de la fonction est atteinte, elle est automatiquement maintenue sans qu'il soit nécessaire de modifier le niveau de la puissance.

Les fonctions Chef fonctionnent parfaitement lorsque la zone ferromagnétique des casseroles est identique à la zone de cuisson. De plus, pour les fonctions à haute température (au-dessus de 100 °C), les casseroles doivent avoir une base plate et uniforme (de préférence de type « sandwich ») comme illustré à la figure 7.

Fig. 7

Il est important que la casserole et la zone de cuisson ne soient pas chaudes au début du processus afin d'assurer le bon fonctionnement de ces fonctions.

De plus amples informations sur les casseroles appropriées (casseroles, poêles à frire, grils, etc.) sont disponibles sur la page Web de Teka.

La commande tactile est dotée de fonctions spéciales qui permettent à l'utilisateur de cuisiner à l'aide du capteur CHEF (15). Ces fonctions sont disponibles selon le modèle.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :

1 Sélectionnez-la d'abord. Ensuite, le point décimal (4) s'active sur le voyant d'alimentation (3).

2 Puis cliquez sur le capteur CHEF (15). À l'aide de plusieurs pressions successives, parcourez toutes les fonctions CHEF disponibles dans chaque zone une par une. Les led correspondantes (16), (17), (18) et (19) indiquent les fonctions activées.

Si vous souhaitez annuler une fonction spéciale active à tout moment, vous devez sélectionner la zone. Le point décimal (9) du voyant d'alimentation (3) s'allume. Ensuite, appuyez à nouveau sur le curseur « slider » (2) pour régler un nouveau niveau de puissance ou pour arrêter la zone. Vous pouvez également choisir une autre fonction spéciale en appuyant à nouveau sur le capteur CHEF (15).

Si plusieurs zones avec fonctions Chef sont utilisées, les voyants de toutes les fonctions utilisées resteront allumés. Si vous sélectionnez une de ces zones, seul le voyant correspondant à la fonction qui lui est attribuée restera allumé pendant son fonctionnement.

Fonction Keep Warm (selon le modèle)

cette fonction règle automatiquement l'appareil au niveau de puissance approprié pour la conservation des aliments cuits au chaud.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson et appuyez sur le capteur CHEF (15) jusqu'à ce que la led (19) de l'icône s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole A s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

Fonction Quick Boiling (selon le modèle)

Cette fonction active le contrôle d'ébullition automatique,

très utile pour la cuisson des pâtes, du riz, des œufs et de plusieurs autres aliments à l'eau bouillante.

Conditions d'utilisation d'un récipient

Pour un bon fonctionnement de la fonction Quick Boiling, vous devez utiliser un récipient répondant aux conditions préalables suivantes :

- Taille de la partie inférieure aussi proche que possible du diamètre de la plaque.
- SANS COUVERCLE.
- Rempli à plus de la moitié de sa capacité, d'eau à température ambiante (n'utilisez jamais de l'eau tiède ou chaude).

Le non-respect de ces conditions entraîne la perturbation du contrôle de l'ébullition.

⚠ ***AVERTISSEMENT : n'utilisez pas cette fonction à d'autres fins que l'ébullition de l'eau. N'utilisez jamais de l'huile, car elle peut conduire à une surchauffe et générer une flamme.***

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, sélectionnez la plaque de cuisson, puis appuyez sur le capteur CHEF (15) jusqu'à ce que la led (17) située sur l'icône s'allume.

Une fois la fonction activée, le signe A s'affiche à la fois sur le voyant d'alimentation (3) et sur le voyant de minuterie (12) ; un segment en mouvement s'affiche, indiquant que la cuisson est sous le contrôle du système.

Un premier bip retentit lorsque le système détecte que l'ébullition est sur le point de commencer. Profitez de cette occasion pour préparer les aliments que vous souhaitez faire bouillir ou cuire.

Après 30 secondes, un deuxième bip retentit : il est temps de verser les aliments dans la casserole, si vous ne l'avez pas encore fait.

Après le deuxième bip, le système active la minuterie et le chronomètre pour vous permettre de contrôler la durée d'ébullition des aliments.

30 secondes après l'activation du chronomètre, un troisième bip retentit pour signaler qu'à partir de ce moment, le système réduit la puissance fournie afin de maintenir une ébullition légère et continue. La minuterie reste active jusqu'à la fin de la cuisson.

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver la minuterie et définir une heure pour le compte à rebours et l'arrêt automatique de la plaque (voir la section intitulée Fonction de minuterie).

Désactivation de la fonction

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

Fonction Grill (selon le modèle)

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de maintenir la cuisson des aliments sur le grill.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (15), jusqu'à ce que les LED (16) situées sur l'icône s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole A apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

Fonction Deep Frying (selon le modèle)

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de frire des aliments dans une grande quantité d'huile.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (15), jusqu'à ce que les LED (18) situées sur l'icône s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole A apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

Fonction Flex Zone (selon le modèle)

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner deux zones de cuisson ensemble, de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les deux zones.

Pour activer cette fonction, appuyez simultanément sur les capteurs situés au-dessus et en dessous du mot FLEX. Ce faisant, les points décimaux (9) des plaques reliées s'allumeront et afficheront, sur leurs indicateurs de puissance (3), la valeur « 0 ». Vous disposez de quelques secondes pour effectuer la manœuvre suivante, sinon la fonction est automatiquement désactivée.

Après avoir sélectionné la « Flex Zone », vous pouvez attribuer la puissance en agissant sur le curseur « slider » (2). Le niveau de puissance et ses variations seront affichés simultanément sur les indicateurs de puissance (3) des deux zones.

Si vous devez resélectionner la zone flexible pendant son fonctionnement, touchez simplement l'un des capteurs des zones liées.

Pour désactiver cette fonctionnalité, vous devrez appuyer à nouveau simultanément sur les capteurs situés au-dessus et au-dessous du mot FLEX.

Déconnexion de sécurité

Si par erreur une ou plusieurs zones n'étaient pas éteintes,

l'unité se déconnectera automatiquement au bout d'une durée déterminée (voir tableau 1).

Si la "déconnexion de sécurité" s'est enclenchée, un O apparaît lorsque la température de surface du verre n'est plus dangereuse pour l'utilisateur ou bien un H apparaît s'il subsiste un risque de brûlure.

⚠ ***Le panneau de contrôle des zones de cuisson doit toujours rester libre et sec.***

⚠ ***En cas de problème sur les commandes ou d'anomalies non mentionnées dans ce manuel, il convient de déconnecter l'appareil et de prévenir le service technique TEKA.***

Recommandations et nettoyage

Suggestions et recommandations

- Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
- 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.
- Diamètres de fond de casseroles recommandés (consultez la «Fiche technique» fournie avec le produit).

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

Nettoyage et entretien

Afin de conserver longtemps votre plaque 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.

Attention:

⚠ ***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.U. se réserve le droit d'introduire dans ses manuels les modifications qu'il jugera opportunes ou nécessaires, sans préjuger des caractéristiques principales des produits.

Si quelque chose ne fonctionne pas

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

Problème	*Cause et solution*
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 verrou est activé. Désactiver le verrouillage.
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. Celuici ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle descend, le ventilateur s'arrête automatiquement, que la cusinière soit allumée ou non.
Le symbole U – 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.
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 retirer le récipient pour que le verre refroidisse.
L'indicateur d'une des plaques affiche C85 :	Le récipient utilisé n'est pas adapté. Éteignez la cuisinière, rallumez-la et essayez avec un autre récipient.
L'appareil s'éteint et le message C90 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :	La commande tactile détecte que le capteur Marche/Arrêt (1) est couvert et ne permet pas d'allumer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la et séchez-la jusqu'à ce que le message disparaisse.
L'appareil s'éteint et le message C91 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :	La commande tactile détecte que le capteur Stop&Go (20) est couvert et ne permet pas de gérer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la et séchez-la, puis appuyez deux fois sur le capteur Stop&Go (20) jusqu'à ce que le message disparaisse pour un retour au fonctionnement normal.

İçindekiler

İndüksiyon ocak 3
Kurulum 4
Kontrol Paneli 5
Güvenlik uyarıları 66
Çevresel konular 67
Kurulum 67
İndüksiyon hakkında 68
Kullanım 69
Öneriler ve Temizlik 74
Eğer bir şey çalışmıyorsa 75

Güvenlik uyarıları

⚠ Dikkat. Eğer seramik cam kırılır ya da çatlar ise, elektrik çarpmalarından korunmak için ocak ızgarasının fişini prizden hemen çekin.

⚠ Bu cihaz; harici bir zamanlayıcı (cihaz üzerinde yerleşik değil) ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

⚠ Bu aygıtı buharla temizlemeyin.

⚠ Dikkat. Cihaz ve erişilebilir parçaları çalışma sırasında ısınabilir. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız. 8 yaşından daha küçük çocuklar, sürekli olarak denetimde olmadıkları sürece ocak ızgarasından uzakta kalmalılar.

⚠ Bu cihaz; ANCAK gözetim altında olduklarında ya da cihazın kullanımı hakkında uygun bilgi verildiğinde ve onun kullanımının içerdiği tehlikeler anlaşıldığında 8 yaşında ve daha büyük çocuklar, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri engelli kişiler ya da deneyim ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir . Kullanıcı temizlik ve bakımı, denetimsiz çocuklar tarafından yapılamaz.

⚠ Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

⚠ Dikkat.Yangına neden olabileceğinden mevcut değilken yağlar ile pişirmek tehlikelidir. ASLA su ile yangını söndürmeye çalışmayın! bu durumda, cihazın bağlantısını kesip bir kapak, bir tabak ya da bir battaniye ile alevleri örtün.

⚠ İndüksiyonlu ocak ızgarasının pişirme alanlarında herhangi bir nesne saklamayın. Olası yangın tehlikelerini önleyin.

⚠ İndüksiyon jeneratörü mevcut AB mevzuatı ile uyumludur. Bununla birlikte, kalp pili gibi bir cihaz ile donatılmış herhangi birinin hekime danışmasını ya da şüphe durumunda indüksiyon alanlarını kullanmaktan imtina etmesini tavsiye ediyoruz.

⚠ Aşırı ısınabileceğinden; bıçak, çatal, kaşık ve kapaklar gibi madeni nesneler, ocak ızgarası yüzeyi üzerine konulmamalıdır.

⚠ Kullandıktan sonra her zaman ısıtma plakasının bağlantısını kesin, sadece tencere veya tavayı çıkarmayın. Aksi takdirde, tespit süresi içinde yanlışlıkla başka bir tencere veya tava konacak olursa, bir hatalı çalışma meydana gelebilir. Olası kazaları önleyin!

⚠ Güç kablosu hasarlıysa, tehlikeyi önlemek için üretici,

satış sonrası servisi veya benzer şekilde kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir.

⚠ DİKKAT: Yalnızca pişirme cihazı üreticisi tarafından tasarlanan veya üretici tarafından kullanım talimatlarında uygun olarak belirtilen ocak koruyucularını veya cihaza entegre edilmiş ocak koruyucularını kullanın. Uygun olmayan koruyucuların kullanımı kazalara neden olabilir.

⚠ Cihaz, kurulumdan sonra bağlantısı kesilebilir olmalıdır. Bağlantı kesme araçları, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak sabit kuruluma dahil edilmelidir.

Çevresel konular

Ürün veya ambalajı üzerindeki sembolü, bu ürünün normal ev çöpü olarak işlem göremeyeceği anlamına gelir. Bu ürün, elektrikli ve elektronik cihazlar için bir geri dönüşüm toplama noktasına götürülmelidir. Bu ürünün doğru şekilde atılmasını sağlayarak, bu ürün düzgün şekilde işleme tabi tutulmasaydı olabilecek çevreye ve halk sağlığına zararı önleyeceksiniz. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel yetkililerinizle, evsel atık hizmeti veya ürünü satın aldığınız mağaza ile iletişim kurunuz.

Kullanılan ambalaj malzemeleri çevre dostu olup tamamen geri dönüştürülebilirdir. Plastik bileşenler >PE<, >LD<, >EPS<, vb. ile işaretlenir. Ambalaj malzemelerini evsel atık gibi yerel çöp kutunuza atın.

Cihazın Enerji Verimliliğine Uygunluğu:

-Cihaz, EN 60350-2 standardına uygunluğu açısından test edilmiştir ve elde edilen değer, Wh/kg birimi üzerinden cihazın anma değeri plakasında belirtilmektedir.

Enerji Verimliliği hakkında daha fazla bilgi şu adresteki ürün veri sayfasında mevcuttur: www.teka.com

Aşağıdaki tavsiyeler sayesinde, yemek pişirirken güç tasarrufu yapabilirsiniz:

- Mümkünse tencereye uygun kapak kullanın. Kapak olmadan yemek pişirmek daha fazla güç tüketimine neden olur.
- Pişirme bölmesinin boyutuna uygun olması için düz tabana ve uygun taban çapına sahip tencereler kullanın. Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını taban çapından daha büyük olacak şekilde tasarlar.
- Pişirme işlemi sırasında su kullanıyorsanız sebzelerdeki mineralleri ve vitaminleri korumak için az su kullanın ve güç seviyesini minimuma ayarlayın. Yüksek güç seviyesi hem gereksizdir hem de enerji kaybına sebep olur.
- Az miktarda yiyecek için küçük tencereler kullanın.

Teka Industrial S.A.U.

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

Kurulum

Çatal bıçak çekmecesi ile kurulum

Eğer mobilya veya bir çatal bıçak çekmecesini ocağın altında kurmak isterseniz, ikisi arasına bir ayırma tahtası takılmalıdır. Cihazın muhafazasının sıcak yüzeyi ile kazara temas böylece önlenir.

Tahta, ocak ızgarasının alt kısmının 20 mm altına takılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

Ocak ızgarasını şebekeye bağlamadan önce, voltaj ve frekansın, onun alt kısmında ve Garanti Belgesi üzerindeki ya da mevcut ise, ürünün servis ömrü boyunca bu kılavuz ile birlikte saklamanız gereken teknik veri çizelgesi üzerindeki ocak ızgarası isim levhası üzerinde belirtilenler ile eşleştiğini kontrol edin.

Elektrik bağlantısı, akım ve kontaklar arasında en az 3 mm mesafe ile, istendiğinde erişilebilir, bir tüm kutuplu devre kesici ya da fiş yoluyla olacaktır. Bu acil durumlarda bağlantının kesilmesini sağlar ve ocak ızgarasının temizliğine olanak verir.

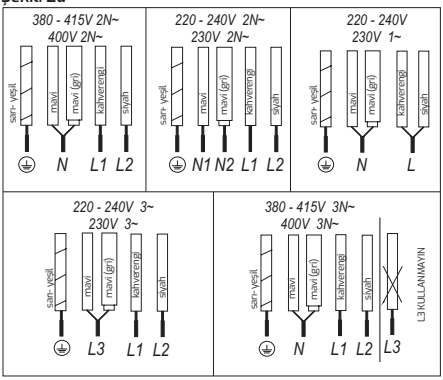
Giriş kablosunun, eğer aynı birimde kurulu ise indüksiyonlu ocak muhafazası ya da fırın muhafazası ile temas etmediğinden emin olun.

Uyarı:

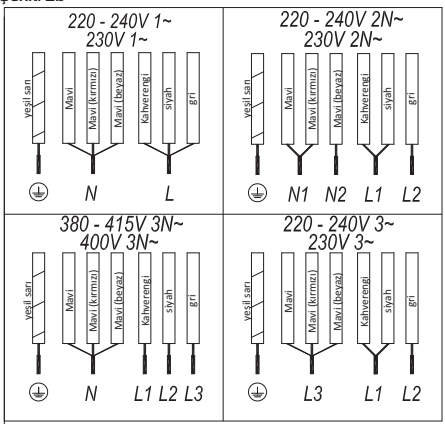
⚠ ***Elektrik bağlantısı; yürürlükteki mevzuata uyularak düzgün şekilde topraklanmalıdır, aksi takdirde indüksiyonlu ocak arızalanabilir.***

⚠ ***Olağandışı yüksek güç dalgalanmaları kontrol sistemine (herhangi bir elektrikli cihazda olduğu gibi) zarar verebilir.***

Şekil. 2a



Şekil. 2b



Pirolitik fırınlarda, pirolitik temizleme fonksiyonu esnasında, bu tip cihazın eriştiği yüksek sıcaklık nedeniyle, indüksiyonlu ocak kullanmaktan kaçınılması tavsiye edilir.

Sadece TEKA resmi teknik servisi; cihazla ilgilenebilir ya da tamir edebilir, güç kablosunun değiştirilmesi dahil.

Şebekeden ocak ızgarasının bağlantısını kesmeden, kesim şalterini kapatmanızı ve fişi prizden çekmeden önce yaklaşık 23 saniye süreyle beklemenizi tavsiye ederiz. Bu süre, elektronik devrenin tamamen deşarj edilmesine olanak vermek için gereklidir ve böylece fiş kontaklarından elektrik çarpması olasılığı önlenir.

Ürünün servis ömrü boyunca talimatlar kılavuzu ile birlikte Garanti Belgesini veya teknik veri çizelgesini elinizde bulundurun. Bunlar önemli teknik bilgiler içermektedirler.

İndüksiyon hakkında

Avantajlar

İndüksiyonlu ocakta ısı, doğrudan tencereye aktarılır.

Bunun bir dizi avantajı vardır:

- Zamandan kazandırır.
- Enerji tasarrufu sağlar.
- Yiyeceklerin cam plakayla temas etmesi halinde temizlenmesi kolaydır, hemen yanmaz.
- İyileştirilmiş enerji kontrolü. Enerji, güç kontrollerine basılır basılmaz tencereye aktarılır. Ayrıca, tencere pişirme bölgesinden alınır alınmaz güç beslemesi durur. Öncesinde gücü kapatmaya gerek yoktur.

Tencereler

Yalnızca ferromanyetik tencerelerin indüksiyonlu ocakla kullanılması uygundur.

Çeşitli türleri vardır:

-indüksiyonlu ocaklarla kullanıma özel döküm demir, emaye çelik ve paslanmaz çelik tencereler.

Dağıtıcı plakaların veya ince çelik, alüminyum, cam, bakır veya kil gibi malzemelerin kullanılmasını önermiyoruz.

Her bir pişirme bölgesi bir minimum tencere algılama süresine sahiptir. Bu, tencerenin tabanının malzemesine ve ferromanyetik çapına bağlıdır. Bu nedenle, kullanılacak tencerenin tabanının çapıyla en iyi eşleşen pişirme bölgesini kullanmak temel bir öneme sahiptir.

Tencerenin seçilen pişirme bölgesinde algılanmaması halinde sonraki en küçük bölgeyi kullanmayı deneyin.

Flex Zone'un tek pişirme bölgesi olarak kullanılması halinde bu bölge tipi için daha büyük tencereler kullanılabilir (bkz. Şekil 3).

Şekil 3

Tam bir ferromanyetik tabana sahip olmayan bazı tencereler, indüksiyona sahip olduğu varsayılarak satılır (bkz. Şekil 4) Bu tencerelerde yalnızca ferromanyetik taban ısıtılır. Sonuç olarak ısı, tencerenin tabanında eşit bir şekilde dağıtılmaz. Bu, tencerenin tabanının ferromanyetik olmayan kısmının doğru pişirme sıcaklığına ulaşmayacağı anlamına gelebilir.

Şekil 4

Tabanında alüminyum eklere sahip diğer tencereler, daha küçük bir ferromanyetik malzeme alanına

sahiptir (bkz. Şekil 5). Bu durumda, tencereyi algılamak zor ve hatta imkansız olabilir. Ayrıca beslenen güç daha az olabilir ve sonuç olarak tencere doğru ısınmayacaktır.

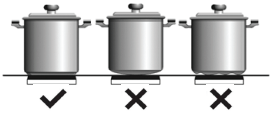
Şekil 5

Tencerelerin tabanının etkisi

Tencerede kullanılan tabanın türü pişirmenin homojenliğini ve sonuçlarını etkileyebilir. Paslanmaz çelik "sandviç" tabana sahip tencerelerde, ısının homojen dağıtılması ve yayılmasına yardımcı olarak zaman ve enerji tasarrufu sağlayan malzemeler kullanılmaktadır.

Tencerenin tabanı tamamen düz olmalıdır. Böylece homojen bir güç beslemesi sağlanır (bkz. Şekil 6).

Şekil 6



⚠ Asla boş tencereleri ısıtmayın, ince tabanlı tencereler kullanmayın. Bunlar, ocağın otomatik bağlantı kesme fonksiyonunun devreye girmesine izin vermeyecek kadar hızlı ısınabilir.

⚠ Önemli tavsiyeler

Pişirme bölgesiyle aynı taban çapına sahip kaplar kullanın.

Kontrol paneline en yakın pişirme bölgelerinde, kapları her zaman cam yüzey üzerinde yer alan pişirme işaretleri dahilinde tutun ve bunlarla aynı veya en küçüğüne uygun çapa sahip kaplar kullanın. Bu, kontrol bölgesinin aşırı ısınmasını önleyecektir.

Cihazın yoğun kullanımı için arka pişirme bölgelerinin kullanın. Bu, kontrol panelinin aşırı ısınmasını önlemeye yardımcı olacaktır.

Kapların, özellikle pişirme sırasında kontrol paneli bölgesini kaplamasına izin vermeyin.

Kullanım

Kullanim öğeleri (şekil 1)

1 Genel açma/kapama sensörü.

2 Güç ve süreyi kontrol etmek için "slider" imleci.

3 Güç ve/veya artık ısı göstergesi*.

4 - 5 - 6 - 7 - 8 Bölge seçme sensörleri.

9 Güç ve/veya artık ısı göstergesinin ondalık noktası*.

10 Zamanlayıcı (saat) ondalık noktası*.

11 Zamanlayıcı ondalık noktası*.

12 Zamanlayıcı göstergesi*.

13 "Clean" fonksiyonunu etkinleştirme sensörü.

14 "Clean" fonksiyonunun etkin olduğunu gösteren ışık*.

15 "Chef" fonksiyonlarını etkinleştirme sensörü.

16 "Grilling" fonksiyonunun etkin olduğunu gösteren ışık*.

17 "Quick Boiling" fonksiyonunun etkin olduğunu gösteren ışık*.

18 "Deep Frying" fonksiyonunun etkin olduğunu gösteren ışık*.

19 "Keep Warm" fonksiyonunun etkin olduğunu gösteren ışık*.

20 "Stop&Go" ve "Blokaj" fonksiyonlarını etkinleştirme sensörü.

21 "Blokaj" fonksiyonunun etkin olduğunu gösteren ışık*.

22 "Zamanlayıcı" fonksiyonunu etkinleştirme sensörü.

23 "Power" fonksiyonuna doğrudan erişim.

*Sadece çalışıyorken görünür.

İşlemler dokunmatik düğmelerle gerçekleştirilir. İstenilen dokunmatik düğmeye aşırı bastırmanıza gerek yoktur, fonksiyonu etkinleştirmek için sadece parmağınızın ucuyla dokunmanız yeterlidir.

Her bir dokunuş bir ikaz sesi ile onaylanır.

Güç seviyesini (0-9) ayarlamak için parmağınızı kayar imlecin (2) üzerinde kaydırın. Parmağınızı sağa doğru kaydırırsanız güç seviyesi artar, sola doğru kaydırırsanız güç seviyesi azalır.

Ayrıca parmağınızı kayar imleç üzerinde doğrudan istediğiniz bir noktaya dokundurarak da bir güç seviyesi seçebilirsiniz (2).

⚠ ***Bu modellerde alan, modele bağlı olarak seçim sensörlerine (4), (5), (6), (7) veya (8) doğrudan dokunularak seçilir.***

Dokunmatik kontrol kullanıcı talimatları

Cihazin çaliştirilmasi

1 En az bir saniye boyunca Açma dokunmatik tuşuna ⏻ (1) dokunun. Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiğinde bir ses duyulacaktır ve göstergeler (3) "-" görüntüsüyle aydınlanacaktır. Pişirme alanlarından herhangi biri sıcaksa ilgili gösterge H ve "-" ile yanıp sönecektir.

10 saniye içinde herhangi bir işlem yapmazsanız dokunmatik kontrol paneli otomatik olarak kapanacaktır.

Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiği zaman, kilitli olsa dahi (kilitleme fonksiyonu aktif), dokunmatik tuşuna ⏻ (1)

dokunarak kapatabilirsiniz. Dokunmatik tuş ⏻ (1) her zaman dokunmatik kontrol panelini kapatmak için önceliğe sahiptir.

Plakalarin çaliştirilmasi

Dokunmatik Kontrol Paneli sensör ⏻ (1) kullanılarak çalıştırıldığında aşağıdaki adımlar takip edilerek kullanılabilir:

1 Sensörlere (4), (5), (6), (7) veya (8) dokunarak istediğiniz bölgeyi seçin.

2 Parmağınızı kaydırın veya kaydırıcının (2) herhangi bir yerine dokunun. İlgili güç göstergesi (3) seçilen değeri görüntüler ve ondalık nokta (8) 10 saniye boyunca yanık kalır.

3 0 ile 9 arasında yeni bir pişirme seviyesi seçmek için kaydırıcıyı (2) kullanın.

Plaka seçilmiş olduğu sürece, bir başka deyişle ondalık noktası (9) yandığı sürece, güç seviyesi değiştirilebilir.

Bir plakayi kapatmak

Dokunmatik kayar tuşu (2) kullanarak gücü 0 seviyesine düşürün. Sıcak plaka kapanacaktır.

Sıcak plaka kapatıldığında, eğer ilgili pişirme alanının cam yüzeyi sıcaksa ve yanma riski varsa, ilgili güç göstergesinde (3) bir H simgesi görünecektir.

Sıcaklık düştüğü zaman, gösterge (3) kapanır (ocak kapatıldığında) ya da ocak bağlıyken "-" yanacaktır.

Tüm plakalarin kapatilmasi

Genel açma/kapama sensörü ⏻ (1) kullanılarak tüm plakalar aynı anda kapatılabilir. Tüm plaka göstergeleri (3) kapanır. Kapatılan ısıtma alanı sıcaksa göstergede H görüntülenir.

Tencere detektörü

⚠ Ocak açıldığında, bir pişirme bölgesinin tavaya sahip olup olmadığını otomatik olarak algılayabilir ve seçebilir ve ilgili güç göstergesinde (3) sıfır görüntüleyebilir. Tavalı birden fazla bölge olsa bile, yalnızca biri otomatik olarak algılanır. Kalan güç göstergeleri (3) "-" görüntüler. Kullanıcı daha sonra doğrudan bir güç seviyesi veya özel işlev seçebilir.

İndüksiyonlu pişirme bölgelerinde bütünleşik tencere detektörleri bulunmaktadır. Böylece, üzerinde bir tencere olmadığında ya da tencerenin uygun olmaması durumunda plakanın çalışması durdurulacaktır.

Bölge çalıştırıldığında tencere tespit edilmemişse ya da tencere uygun değilse, güç göstergesinde (3) "tencere yok" anlamına gelen bir sembol U görüntülenecektir.

Eğer bölge çalışıyorken üzerindeki tencere alınırsa, plaka otomatik olarak enerjiyi kesecek be "tencere yok" işaretini gösterecektir. Pişirme bölgesine yeniden bir tencere yerleştirilirse, daha önce seçilmiş olan güç seviyesinde enerji verilmeye devam edilecektir.

Tencere tespit süresi 3 dakikadır. Eğer bu süre içerisinde bir tencere tespit edilmezse, pişirme bölgesi kapanır.

Kullanımdan sonra, dokunmatik kontrol panelini kullanarak pişirme bölgesini kapatın. Aksi takdirde, üç dakika içerisinde pişirme bölgesine yanlışlıkla bir tencere yerleştirilirse istenmeden ocak çalışabilir. Olası kazalardan kaçının!

Clean Fonksiyonu

Bu işlev, genel açma/kapama işlevi hariç, kontrol paneli sensörlerini 30 saniye boyunca engeller. Bu, sensörleri etkinleştirmeden pişirme sırasında cam yüzeyin hızlı bir şekilde temizlenmesini sağlar.

Etkinleştirmek için, sensörüne (13) 1 saniye boyunca dokunun; simgenin üzerindeki LED (24) yanacaktır. Zamanlayıcı göstergesinde (3) 30 saniyelik bir geri sayım başlar. İşlev, 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalacaktır.

Kilitleme Fonksiyonu

Kilitleme fonksiyonu ile, istemeden çalışmasını önlemek için açma/kapama sensörü ⏻ (1) dışında kalan sensörleri kilitleyebilirsiniz. Bu fonksiyon çocukların güvenliği açısından kullanışlıdır.

Bu fonksiyonu çalıştırmak için, dokunmatik sensöre (20) en az üç saniye boyunca dokunun. Bunu yaptıktan sonra, kontrol panelinin kilitli olduğunu göstermek için pilot ışık (21) yanar. Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için, sadece sensöre (20) bir kez daha dokunun.

Eğer kilitleme fonksiyonu çalışıyorken açma/kapama sensörü ⏻ (1) kullanılarak cihaz kapatılırsa, kilit açılıncaya kadar set üstü ocak yeniden çalıştırılamayacaktır.

Sesin kapatılması

Ocak şebekeye bağlandıktan sonraki ilk dakika boyunca, kontrol paneline her dokunuşta gelen bip sesini devre dışı bırakabilir veya etkinleştirebilirsiniz. Bunu yapmak için, ocak bağlandıktan sonra (15) sensörüne 1 saniye dokunun. Başlangıçta, zamanlayıcı göstergesi (3) "Açık" olarak görüntülenecektir. (22) sensörüne basıldığında "KAPALI" olarak değişecektir. sensörüne (20) basarak işlemi onaylayın. Tüm bip seslerini yeniden etkinleştirmek için, (22) sensörüne dokunmanız yeterlidir; zamanlayıcı göstergesi (3) tekrar "Açık" olarak görüntülenecektir. sensörüne (20) dokunarak işlemi onaylayın.

Devre dışı bırakma, her zaman etkin kalan açma/kapama sensörü bip sesi, zamanlayıcı sonu ve kilitleme/kilit açma sensörü gibi tüm işlevler için geçerli değildir.

Durdur ve Git Fonksiyonu

Bu fonksiyon pişirme işlemine ara verdirir. Çalıştırıldığında zamanlayıcı da duraklar.

Durdurma fonksiyonunu çalıştırma.

Durdurma sensörüne (20) dokunun. Güç göstergeleri, pişirmenin duraklatıldığını belirtmek için II sembolünü gösterecektir.

Durdurma fonksiyonunu devre dışı bırakma

Durdurma ve Gitme sensörüne (20) tekrar dokunun, ⏸ sembolü kaybolur ve pişirme, duraklatmadan öncekiyle aynı güç seviyeleri ve zamanlayıcı koşulları altında devam eder.

Power Fonksiyonu

Bu fonksiyon plakaya nominal gücün üzerinde, "ekstra" güç sağlar. Söz konusu güç, jeneratörün izin verdiği maksimum değere ulaşma olanağıyla plakanın ölçüsüne göre değişir.

1 Bir pişirme bölgesi seçin ve parmağınızı "kaydırıcı" (2) üzerinde "BOOST" (23) kelimesine kaydırın veya doğrudan üzerine basın.

2 Güç seviye göstergesinde (3) P sembolü görünecek ve plakaya ekstra güç vermeye başlayacaktır.

Güç fonksiyonunun maksimum süresi Tablo 1'de belirtilmiştir. Bu süreden sonra, güç seviyesi otomatik olarak 9'a ayarlanacaktır. Bir ses duyulur.

Sıcak plakalardan birinde Güç fonksiyonu etkinleştirildiğinde diğer sıcak plakaların performansı düşebilir ve güç seviyeleri azalabilir, bu durum ilgili göstergelerde (3) görüntülenir.

Çalışma süresi bitmeden Güç Fonksiyonu, güç seviyesini ayarlayan "kayar" imlece dokunarak kapatılabilir.

Tablo 1

Seçilen güç seviyesi	***Maksimum çalıştırma süresi (saat olarak)***
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	Ayarlanabilir 10 veya 5 dakika, seviyesi 9 (Modele bağlı)

Zamanlayıcı Fonksiyonu (geri sayım saati)

Bu fonksiyon, siz yanında olmadan pişirim yapabilmenize olanak sağlayarak size yardımcı olur: Bir plaka için zamanlayıcı ayarlayabilirsiniz, ayarladığınız süre dolduğunda plaka kapanacaktır.

Bu modellerde, her bir plaka için aynı anda 1d ile 10s arasında zamanlayıcıyı programlayabilirsiniz.

Bir plaka için zamanlayıcının ayarlanması

İstenilen alanda güç seviyesi ayarlandıktan ve alanın ondalık noktası (9) yanarken alan zamanlanabilir.

Bunun için:

1 ⏱(22) sensörüne dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (12) "000" görüntülenecektir ve ilgili alan göstergesinde (3) dönüşümlü olarak geçerli güç seviyesi ve simgesi t yanıp sönecektir.

2 Hemen ardından, kaydırıcıyı (2) kullanarak bir pişirme süresi girin.

1 ile 59 dakika arasındaki değerler için, istenen değeri doğrudan girin. Ondalık nokta (11) yanıp sönmeye başlayacaktır.

59 dakikadan büyük değerler için, bunu iki şekilde yapabilirsiniz. Örneğin: 1s 30d için, ilk değeri, 1'i girin, bu saat olacak ve ikinci ve üçüncü değerler, 3 ve 0, dakika olacak. Alternatif olarak, zamanı doğrudan dakika olarak girin, yani 90d. Otomatik olarak saat ve dakikaya dönüşecek ve zamanlayıcı göstergeleri (12), 1'i, ardından 3 ve 0'ı gösterecektir. Ondalık nokta (10) yanıp sönmeye başlayacaktır. Birkaç saniye sonra geri sayım başlayacaktır. Bir dakikadan az kaldığında, geri sayım saniyeler cinsinden olacaktır.

3 Zamanlayıcı göstergesi (12) yanıp sönmeyi durdurduğunda süreyi otomatik olarak geri saymaya başlayacaktır. Zamanlayıcı ayarlanan sıcak plakanın göstergesi (3) dönüşümlü olarak seçili güç seviyesi ve t simgesi görüntülenecektir.

Seçili pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı çalıştırılan ısıtma alanı kapatılır ve saat birkaç saniye boyunca bir dizi ses çıkarır. Sesli sinyali kapatmak için herhangi bir sensöre dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (12) seçili alanın ondalık noktası (4) yanında 00 yanıp sönecektir. Isıtma alanı sıcakken kapatılırsa güç göstergesinde (3) dönüşümlü olarak H simgesi ve bir "-" görüntülenecektir.

Aynı anda başka bir sıcak plaka için zamanlama gerçekleştirmek isterseniz 1'den 3'e kadar adımları tekrarlayın.

Bir veya daha fazla alan için zamanlayıcı kullanılıyorsa zamanlayıcı göstergesi (12) varsayılan olarak bitmeye en yakın olan süreyi gösterecektir ve ilgili alanda "t" görüntülenecektir. Zamanlayıcı kullanılan diğer alanların gösterge alanlarında ondalık noktaları yanıp sönecektir.

Programlanmış süreyi değiştirme.

Programlanmış süreyi değiştirmek için zamanlayıcı kullanılan alanın "kayar" imlecine (2) basılması gerekir. Ardından süre okunabilir ve değiştirilebilir. ⊖ (10) ve ⊕ (11) sensörleriyle programlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

Saatin kapatılması :

Programlanmış süre tamamlanmadan önce zamanlayıcıyı durdurmak isterseniz, dilediğiniz zaman sadece değerini '- -' olarak ayarlayarak bunu yapabilirsiniz.

1 İstenilen plakayı seçin.

2 Kaydırıcıyı (slider) (2) kullanarak süreyi 00'a düşürün. Zamanlayıcı artık iptal edilmiştir.

Power Management fonksiyonu (modele bağlı olarak)

Bazı modeller güç sınırlama fonksiyonu (Güç Yönetimi) ile donatılmıştır. Bu fonksiyon ocağın ürettiği toplam gücü kullanıcının belirlediği değerlerden farklı değerlere ayarlamasını sağlar. Bunun için, ocağı güç kaynağına bağladıktan bir dakika sonra güç sınırlama menüsüne erişmek mümkündür.

1 1 saniye boyunca (22) dokunmatik tuşuna basın. Zamanlayıcı göstergesinde (12) PL harfleri görünecektir.

2 3s(20) sensörüne dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (12) PL harfleri görünecektir.

3 Sensörlere (5) veya (7) dokunun. Ocağın sınırlandırılabileceği farklı güç seviyeleri zamanlayıcı göstergesinde (12) görünecektir.

4 Değeri seçtikten sonra, 3s(20) sensörüne tekrar dokunun. Ocak seçilen değerle sınırlandırılacaktır.

Değeri yeniden değiştirmek için ocağı güç kaynağından ayırıp yeniden güç kaynağına bağlamanız gerekir. Bu şekilde yeniden güç sınırlama menüsüne girebilirsiniz.

Bir sıcak plakanın güç seviyesi her değiştirildiğinde, güç sınırlayıcı ocağın oluşturduğu toplam gücü hesaplayacaktır. Eğer toplam güç sınırına ulaşırsanız, dokunmatik kontrol paneli sıcak plakanın güç seviyesini artırmanıza izin vermeyecektir. Ocak bir sesli uyarı verecektir ve güç göstergesi (3) yanıp sönerek sınır seviyeyi gösterecektir. Bu değeri aşmak isterseniz diğer sıcak plakaların gücünü azaltmanız gerekir. Bu özellik sıcak plakaların gücüne ve ayarlanan seviyeye bağlı olduğu için başka bir sıcak plakanın gücünü bir seviye düşürmek zaman zaman yeterli olmayabilir. Büyük bir sıcak plakanın seviyesinin artırılması için daha küçük olan birkaç plakanın seviyesinin azaltılması gerekebilir.

Maksimum güç fonksiyonunda hızlı açılma özelliğini kullanıyorsanız ve söz konusu değer belirlenen sınırın üzerindeyse, sıcak plaka mümkün olan en üst seviyeye ayarlanacaktır. Ocak sesli uyarı verecektir ve söz konusu güç değeri göstergede (3) iki kez yanıp sönecektir.

Özel fonksiyonlar: CHEF (modele bağlıdır)

Bu fonksiyonlar, tencerenin sıcaklığı sürekli olarak sensörler tarafından kontrol edildiği için pişirme sürecini kolaylaştırarak mükemmel sonuçlar elde edilmesini sağlayan önceden tahsis edilmiş güç seviyelerine sahiptir. Fonksiyon için hedef sıcaklığa ulaşıldığında, güç seviyesinin değiştirilmesine gerek kalmadan otomatik olarak muhafaza edilir.

Şef fonksiyonu, tencerenin tabanında pişirme bölgesinin alanıyla aynı ferromanyetik alana sahip tencerelerle doğru bir şekilde çalışır. Ayrıca, yüksek sıcaklıklı fonksiyonlar için (100 ºC'nin üzerinde), tencereler Şekil 7'de gösterildiği gibi düz ve dengeli (tercihen "sandviç" tipi) bir tabana sahip olmalıdır.

Şekil 7

Bu fonksiyonların doğru çalışmasını sağlamak için tencere ve pişirme bölgesinin sürecin başlangıcında sıcak olmadığından emin olun.

Uygun tencerelerle (saplı tencere, kızartma tavaları, ızgaralar, vb.) ilgili ayrıntılı bilgiler Teka web sayfasında verilmiştir.

Dokunmatik Kumanda, kullanıcının CHEF sensör (15) aracılığıyla pişirim yapmasına yardımcı olan özgün özelliklere sahiptir. Bu fonksiyonlar modele bağlı olarak farklılık gösterir.

Bir bölmede bu özgün özelliklerden birini aktif etmek için:

1 Önce bölmenin seçilmesi gereklidir; ardından güç göstergesinde (3) ondalık değer noktası (4) aktif olacaktır.

2 Şimdi CHEF sensör (15) üzerine tıklayın. Her bölme için kullanılabilir tüm CHEF fonksiyonlarını teker teker görmek için ardı ardına basın. Bu fonksiyonların aktif edildiği, (16), (17), (18) ve (19) ile gösterilen led'ler ile gösterilecektir.

Herhangi bir zamanda aktif olan özel bir fonksiyonu iptal etmek istiyorsanız, bölgeyi seçmelisiniz. Güç göstergesinin (3) ondalık değer noktası (9) yanacaktır. Ardından, yeni güç seviyesini ayarlamak veya bölmenin gücünü kapatmak için "kayar" imleç sensörüne (2) yeniden dokunun ya da CHEF sensöre (15) yeniden dokunarak farklı bir özel fonksiyon seçin.

Chef fonksiyonlu birden fazla bölge kullanımdaysa, kullanılan tüm fonksiyonların LED'leri yanık kalır. Bu bölgelerden birini seçerseniz, yalnızca o bölgeye atanmış fonksiyona karşılık gelen LED, aktif olduğu sürece yanık kalır.

Keep Warm Fonksiyonu (modele bağlıdır)

Bu fonksiyon, pişirilmiş gıdaları sıcak tutmak için uygun bir güç seviyesini otomatik olarak ayarlar.

Aktif etmek için, plakayı seçin ve simgesi üzerinde bulunan led (19) yanıncaya kadar CHEF sensöre (15) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3) simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

Quick Boiling Fonksiyonu (modele bağlıdır)

Bu fonksiyon, makarna, pilav, yumurta pişirmek, bazı gıdaları haşlamak için büyük ölçüde yardımcı olan haşlama kontrolüne olanak sağlar.

Kabın özellikleri

Quick Boiling fonksiyonunun düzgün çalışması için, aşağıdaki ön koşulları karşılayan bir kap kullanmanız gereklidir:

- Taban ölçüsü mümkün olduğunca plaka çapına yakın olmalıdır.

- KAPAK KULLANILMADAN.
- Pişirme kabı yarısından biraz fazla oda sıcaklığındaki su ile doldurulmalıdır (asla ılık ya da sıcak su kullanmayın).

Bu koşula uyulmaması, haşlama işleminin düzgün bir şekilde kontrol edilmesini engelleyecektir.

⚠ ***UYARI: bu özelliği, su kaynatma dışında, farklı pişirme amaçları için kullanmayın. Asla yağ kullanmayın, aşırı ısınmaya ve alevlenmeye neden olabilir.***

Fonksiyonun aktif edilmesi

Fonksiyonu aktif etmek için, plakayı seçin ve simgesi üzerinde bulunan led (17) yanıncaya kadar CHEF sensöre (15) basılı tutun.

Bu özellik aktif edildiği zaman, hem güç göstergesinde (3), hem de zaman göstergesinde (12) A işareti görünecektir; pişirme işleminin sistemin kontrolü altında olduğunu gösteren hareketli bir kısım görünecektir.

Sistem suyun kaynamak üzere olduğunu algıladığı zaman, birinci ikaz sesi duyulacaktır. Yiyeceklerinizi dilediğiniz gibi haşlamak veya pişirmek üzere hazırlamak amacıyla bu fırsatı kullanın.

30 saniye sonra ikinci bir ikaz sesi duyulacaktır; eğer şimdiye kadar yapmadıysanız, yiyecekleri tencereye dökme zamanı gelmiştir.

İkinci ikaz sesinden sonra, sistem zamanlayıcıyı kronometre gibi çalıştıracaktır, böylece yiyeceklerin ne kadar süreye haşlanacağını kontrol edebilirsiniz.

Kronometre çalışmaya başladıktan 30 saniye sonra, üçüncü bir ikaz sesi duyulacaktır. Bu andan itibaren suyun düzenli ve sürekli kaynamasını sağlamak üzere sistem sağlanan enerjiyi düşürmeye başlayacaktır. Zamanlayıcı, pişirme işleminin sonuna kadar aktif durumda kalacaktır.

Eğer isterseniz, zamanlayıcıyı devre dışı bırakabilir, kronometre için bir zaman ayarlayabilir ve plakanın otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz (bakınız Zamanlayıcı Fonksiyonu bölümü).

Fonksiyonun devre dışı bırakılması

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

Grilling Fonksiyonu (modele bağlı)

Bu fonksiyon, ızgarada pişirmeye uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için, ikonunun üzerindeki LED (16) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (15) basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabın ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3) A işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koyması gerektiği konusunda uyarır.

Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

Deep Frying Fonksiyonu(modele bağlı)

Bu fonksiyon, çok yağla kızartmaya uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için, ikonunun üzerindeki LED (18) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (15) basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabın ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3) A işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koyması gerektiği konusunda uyarır.

Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

Flex Zone fonksiyonu (modele bağlıdır)

Bu fonksiyon sayesinde, iki pişirme bölmesinin birlikte çalışmasını sağlamak ve her iki bölme için de bir güç seviyesi seçip zamanlayıcı fonksiyonunu etkinleştirmek mümkündür..

Bu fonksiyonu aktif hale getirmek için FLEX kelimesinin üstünde ve altında bulunan sensörlere aynı anda basın. Böylelikle bağlı plakaların ondalık noktaları (9) yanacak ve güç göstergelerinde (3) "0" değeri görülecektir. Aşağıdaki manevrayı gerçekleştirmek için birkaç saniyeniz var, aksi takdirde fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalacaktır.

"Flex Zone"u seçtikten sonra, "Slider" , "kaydırıcı" imlecine (2) basarak gücü atayabilirsiniz. Güç seviyesi ve değişimleri her iki bölgenin güç göstergelerinde (3) aynı anda gösterilecektir.

Flex Zone çalışırken tekrar seçmeniz gerekirse, bağlantılı bölgelerdeki sensörlerden herhangi birine dokunmanız yeterlidir.

Bu özelliği devre dışı bırakmak için FLEX kelimesinin üstünde ve altında bulunan sensörlere tekrar aynı anda dokunmanız gerekecektir.

Güvenli kapatma fonksiyonu

Eğer bir hata nedeniyle, ısıtma bölgelerinden bir ya da daha çoğu kapanırsa, cihazın belirlenen bir süreden sonra otomatik olarak bağlantısı kesilecektir (bkz. Çizelge 1).

"Güvenli kapatma" fonksiyonu tetiklendiğinde, eğer cam yüzeyin sıcaklığı kullanıcı için tehlikeli değilse bir 0 görüntülenir, eğer bir yanma riski varsa bir H görüntülenir.

⚠ ***Isıtma alanlarının kumanda panelini temiz ve her zaman kuru tutun.***

⚠ ***Bu kılavuzda sözü edilmeyen çalıştırma sorunları ve olayları durumunda, cihazın bağlantısını kesip TEKA teknik servisi ile irtibata geçin.***

Öneriler ve Temizlik

Tavsiyeler

- Kalın, tamamen düz altlıkları olan tencere veya tava kullanın.
- Tencere ve tepsileri cam üzerinde kaydırmayın, onu çizebilirler.
- Cam keskin köşeleri olmayan büyük tencere ve tepsilerden darbeler alabilecek olsa da, siz ona vurmamaya çalışın.
- Seramik cam yüzeyin zarar görmesini önlemek için, tencere ve tavaları cam üzerinde sürüklemeyin ve onların alt kısımlarını temiz ve iyi durumda tutun.
- Önerilen tencere tabanı çapları (Ürünle birlikte verilen "Teknik Veriler" belgesine göz atın).

Yüzeyi sıcak olduğunda bunlar zarar vereceklerinden, şeker ya da şeker içeren ürünleri cam üzerine dökmemeye çalışın.

Temizlik ve bakım

Cihazı iyi durumda tutmak için, soğuduktan sonra onu uygun ürün ve araçları kullanarak onu temizleyin. Bu, işi kolaylaştıracak ve kir birikmesi önleyecektir. Sert temizlik ürünlerini ya da yüzeyi çizebilecek aletleri veya buhar ile çalışan donatımı asla kullanmayın.

Yüzeye yapışmamış hafif kir, nemli bir bez ve yumuşak bir deterjan veya ılık sabunlu su ile temizlenebilir. Bununla birlikte, daha derin lekeler veya yağ için seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanın ve şişe üzerindeki talimatları takip edin. Ard arda yanmış olmaktan dolayı sıkıca yapışmış olan kir, bir bıçaklı kazıyıcı kullanarak çıkarılabilir.

Hafif renk vermelere, altında kuru yağlı artık bulunan tencere ve tepsiler (tavalar) ya da pişirme esnasında cam ile tencere arasını yağlamanın gerekmesi neden olur. Bunlar, sulu bir nikel kazıtıcı kullanarak veya seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanılarak temizlenebilir. Plastik nesneler, şeker veya yüzey üzerine erimiş olan çokça şeker içeren besinler, bir kazıyıcı kullanarak hemen çıkarılmalıdır.

Metalik pırıltılar; cam üzerinde metal tencere ve tavaların sürüklenmesinden kaynaklanır. Temizleme işlemini birkaç kez tekrarlamanıza gerek olsa bile, seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanarak tamamen temizleme ile bunlar giderilebilirler.

Bir tencere ya da tepsi (tava) aralarında eritilmiş olan bir ürün nedeniyle cama yapışmış olabilir. Isıtma bölgesi soğuk iken tencereyi kaldırmaya çalışmayın! Bu camı kırabilir.

Kırılıp yaralanmalara neden olabileceğinden camın üzerine basmayın ya da yaslanmayın. Nesneleri yerleştirmek için bir yüzey olarak camı kullanmayın.

Teka Industrial S.A.U. ürünün temel özelliklerini etkilemeden, gerekli ya da yararlı gördüğü kendi kılavuzları üzerindeki değişiklikleri yapma hakkını saklı tutar.

Eğer bir şey çalışmıyorsa

Teknik servisi aramadan önce, aşağıda açıklanan doğrulamaları gerçekleştirin.

Problem	*Sebep ve çözüm*
Cihaz çalışmıyor:	Güç kablosunun prize takılı olduğundan emin olun.
Endüksiyon bölgeleri ısı üretmiyor:	Kap uygun değil (ferromanyetik bir altı yoksa ya da çok küçükse). Kabın altının bir mıknatıs çekip çekmediğinden emin olun, ya da daha büyük bir kap kullanın.
Endüksiyon bölgelerde pişirmeyi başlatırken bir uğultu duyulur:	Çok kalın ya da tek parça olmayan kaplarla, uğultu; enerjinin doğrudan kabın altına iletilmesinden kaynaklanır. Uğultu, bir kusur değildir, ancak yine de ondan kaçınmak istiyorsanız, güç seviyesini biraz azaltın ya da daha kalın bir altı olan ve/veya tek parçadan oluşan bir kap kullanın.
Dokunmalı kumanda yanmıyor ya da aydınlatmaya rağmen cevap vermiyor:	Hiçbir ısıtma bölgesi seçilmedi. Onu çalıştırmadan önce bir ısıtma bölgesinin seçildiğinden emin olun. Sensörler üzerinde nem var ve/veya parmaklarınızı ıslak. Dokunmalı kumanda yüzeyi ve/veya parmaklarınızı temiz ve kuru tutun. Kilitleme fonksiyonu etkinleştirildi. Kumandaların kilidini açın.
Pişirmeden sonra bile devam edecek olan pişirme esnasında bir fan sesi duyulur:	Elektronik aksamı soğuk tutmak için endüksiyon bölgelerinin bir fanı vardır. Bu sadece elektronik devreler ısındığında çalışır. Devreler serinlediğinde, ocak ızgarası açık ya da kapalı olsun, tekrar durur.
Sembol U bir ısıtma plakasının güç göstergesi üzerinde belirecektir:	Endüksiyon sistemi; bir ısıtma plakası üzerinde bir tencere ya da tava bulamaz ya da elverişsiz bir tiptedir.
Isıtma plakası kapanacak ve C81 veya C82 mesajı, göstergeler üzerinde belirecektir:	Elektronik bileşenler ya da camın üzerinde aşırı sıcaklık. Elektronik bileşenlerin soğuması için bir süre bekleyin ya da camın soğuyabilmesi için tencere veya tavayı çıkarın.
C85; ısıtma plakalarından birinin göstergesi üzerinde belirecektir:	Kullanılan tencere ya da tava, elverişsiz bir tipte. Ocak ızgarasını kapatın, onu yeniden açın ve başka bir tencere ya da tava ile deneyin.
Cihaz kapanır ve güç göstergelerinde (3) C90 mesajı görüntülenir:	Dokunmatik kontrol birimi, açma/kapama (1) sensörünün kapanmış olduğunu algılar ve ocağın açılmasına izin vermez. Mesaj ekrandan kaybolana kadar ürünün üzerindeki nesneleri kaldırın, sıvıları temizleyin ve dokunmatik kontrol biriminin yüzeyini temiz ve kuru tutun.
Cihaz kapanır ve güç göstergelerinde (3) C91 mesajı görüntülenir:	Dokunmatik kontrol birimi, Stop&Go sensörünün (20) kapanmış olduğunu algılar ve ocağın kullanılmasına izin vermez. Varsa nesneleri kaldırıp sıvıları temizleyerek dokunmatik kontrol biriminin yüzeyinin temiz ve kuru olmasını sağlayın, ardından Stop&Go (20) sensörüne iki kez basarak mesajı silip normal çalışmaya dönün.

Zawartość

Płyta indukcyjna 3
Montaż 4
Panel Sterowania 5
Zasady bezpieczeństwa 77
Kwestie ochrony środowiska 78
Instalacja 79
Informacje dotyczące indukcji 80
Czyszczenie 81
Czyszczenie i konserwacja 86
W razie problemów z działaniem urządzenia 87

Zasady bezpieczeństwa

⚠ Forsiktig. W przypadku rozbicia lub pęknięcia powierzchni płyty należy ją natychmiastowo odłączyć od źródła zasilania w celu wyeliminowania możliwości porażenia prądem elektrycznym.

⚠ Urządzenie to nie jest zaprojektowane do działania za pośrednictwem zewnętrznego programatora (niestanowiącego integralnej części urządzenia) lub zdalnego systemu sterowniczego.

⚠ Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie. Urządzenie i jego zewnętrzne części mogą nagrzewać się podczas działania. Należy unikać dotykania elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu płyty, chyba że znajdują się pod nadzorem.

⚠ Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej ośmiu lat, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych czy innych, niedysponujące doświadczeniem w obsłudze urządzenia lub go nieznające JEDYNIE pod nadzorem lub po zapoznaniu ich z urządzeniem i upewnieniu się, że rozumieją ryzyko, jakie pociąga za sobą jego obsługa. Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

⚠ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

⚠ Ostrzeżenie. Pozostawienie płyty podczas gotowania przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne, gdyż może dojść do powstania ognia. NIGDY nie należy próbować gasić płomienia wodą! Jeśli dojdzie do powstania płomienia, należy odłączyć urządzenie i zdusić go przy użyciu pokrywki, talerza lub koca.

⚠ Nie pozostawiać żadnych przedmiotów w obrębie obszarów grzewczych płyty. Unikać potencjalnego ryzyka pożaru.

⚠ Generator indukcyjny spełnia obowiązujące normy europejskie. Niemniej jednak zaleca się, by osoby z urządzeniami wspomagającymi pracę serca typu stymulator skonsultowały się z lekarzem, a w przypadku wątpliwości, nie używały obszarów indukcyjnych.

⚠ Na powierzchni płyty nie

powinno umieszczać się metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.

⚠ Po zakończeniu używania odłącz zawsze płytę grzewczą, nie wystarczy jedynie odsunąć naczynia. W przeciwnym razie mogłoby dojść do niepożądanego włączenia płyty, gdy zostanie na niej ustawione przypadkowo inne naczynie podczas okresu wykrywania naczynia. Unikaj możliwych wypadków!

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia.

⚠ UWAGA: Należy używać wyłącznie osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadek.

⚠ Urządzenie musi umożliwiać odłączenie po instalacji. Urządzenia odłączające muszą być zamontowane w instalacji stacjonarnej zgodnie z przepisami instalacyjnymi.

Kwestie ochrony środowiska

Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Ten produkt powinien być dostarczony do punktu zbierania sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Zapewniając prawidłowe złomowanie, przyczyniają się Państwo zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wystąpić, jeśli produkt nie jest właściwie traktowany. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.

Materiały użyte w opakowaniach są ekologiczne i w pełni przetwarzalne. Komponenty z tworzyw sztucznych są identyfikowane oznaczeniami >PE<, >LD<, >EPS< itd. Utylizować wszystkie materiały użyte w opakowaniach w lokalnym kontenerze, gdyż są to odpady komunalne.

Spełnienie z Efektywności Energetycznej urządzenia: -Urządzenie zostało przetestowane zgodnie z normą EN 60350-2 i otrzymanej wartości, w Wh/kg, jest dostępny w tabliczce znamionowej urządzenia.

Więcej informacji dotyczących efektywności energetycznej można znaleźć w karcie danych produktu na stronie: www.teka.com

Poniższe porady ułatwiają oszczędzanie energii podczas gotowania:

- Gdy to możliwe, przykrywaj garnki odpowiednimi pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki zużywa więcej energii.
- Używaj naczyń z płaskim dnem o średnicy podstawy dostosowanej do wielkości strefy gotowania. Producenci naczyń zazwyczaj podają górną średnicę naczynia, która jest większa niż średnica podstawy.
- Używaj małej ilości wody, aby warzywa nie utraciły witamin i minerałów podczas gotowania. Stosuj minimalny możliwy poziom mocy gotowania. Wysoki poziom mocy nie jest konieczny i prowadzi do marnowania energii.
- Używaj małych naczyń i małych ilości żywności.

Teka Industrial S.A.U.

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

Instalacja

Umieszczenie płyty nad szufladą na sztućce

Jeśli użytkownik życzy sobie umieszczenie pod płytą grzewczą mebla lub szuflady, pomiędzy oboma elementami należy umieścić płytę oddzielającą. W ten sposób zostanie wyeliminowana możliwość przypadkowego kontaktu z gorącą powierzchnią obudowy urządzenia.

Płyta oddzielająca powinna znajdować się około 20 mm poniżej dolnej części płyty grzewczej.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej należy sprawdzić czy napięcie (wołtaż) i jego częstotliwość odpowiadają tym wskazanym na tabliczce informacyjnej płyty, znajdującej się w jej dolnej części oraz informacjom zawartym w Karcie gwarancyjnej lub, jeśli dotyczy, na karcie danych technicznych, która powinna zostać przechowywana wraz z niniejszymi instrukcjami przez okres użytkowania urządzenia.

Należy uważać, by kabel wejściowy nie dotykał ani obudowy płyty, ani obudowy piekarnika, jeśli ten jest zainstalowany w tym samym meblu.

Uwaga!

Przyłączenie do sieci elektrycznej powinno zawierać poprawnie wykonane uziemienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w przeciwnym wypadku płyta może nie działać poprawnie.

Wyjątkowe wysokie przepięcia mogą spowodować awarię systemu sterowania (jak w przypadku jakiegokolwiek innego urządzenia elektronicznego).

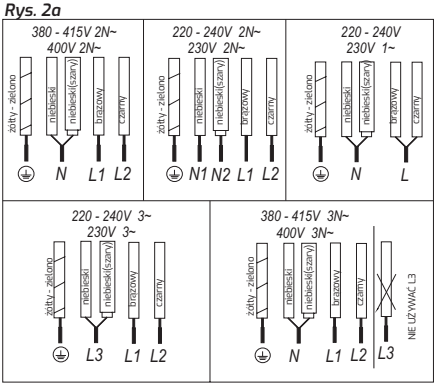
Nie zaleca się używania kuchni indukcyjnej w czasie działania funkcji czyszczenia pirolitycznego w przypadku piekarników pirolitycznych ze względu na wysoką temperaturę, jaką osiąga to urządzenie.

Jakakolwiek manipulacja czy reparacja urządzenia, włączając wymianę elastycznego kabla zasilającego, powinna zostać dokonana przez autoryzowany serwis techniczny TEKA.

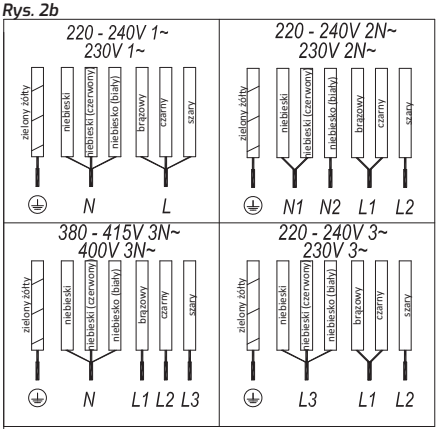
Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać około 23 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki

Należy zachować Certyfikat gwarancyjny lub, jeśli dotyczy, kartę danych technicznych, wraz z Instrukcją obsługi przez okres użytkowania urządzenia. Zawarte są w nim jego ważne dane techniczne.

Rys. 2a



Rys. 2b



Informacje dotyczące indukcji

Korzyści

Dzięki indukcyjnej płycie grzewczej ciepło przenika bezpośrednio do garnka.

Ma to wiele korzyści:

- Oszczędność czasu.
- Oszczędność energii.
- Łatwe czyszczenie, ponieważ żywność, która spadnie na szklaną płytę, nie pali się łatwo.
- Usprawnione sterowanie energią. Energia przenika do garnka od razu po naciśnięciu elementów sterowania mocą. Dodatkowo, gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy gotowania, zasilanie się wyłącza. Nie jest konieczne wcześniejsze wyłączenie zasilania.

Garnki

Do stosowania na indukcyjnej płycie grzewczej odpowiednie są tylko garnki ferromagnetyczne.

Istnieje kilka rodzajów:

- garnki żeliwne, ze stali emaliowanej i ze stali nierdzewnej szczególnie do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi.

Nie zalecamy używania płyt rozpraszających lub materiałów takich jak stal szlachetna, aluminium, szkło, miedź lub glina.

Każda strefa gotowania ma minimalny czas wykrywania garnka. Zależy on od materiału i średnicy ferromagnetycznej podstawy garnka. Dlatego ważne jest, aby korzystać ze strefy gotowania najlepiej dopasowanej do średnicy podstawy używanego garnka.

Jeżeli na wybranej strefie gotowania garnek nie jest wykrywany, należy użyć kolejnej najmniejszej strefy.

W przypadku korzystania ze strefy elastycznej jako pojedynczej strefy gotowania, można użyć większych garnków odpowiednich do tego rodzaju strefy (patrz rys. 3)

Rys. 3

Niektóre garnki bez całkowicie ferromagnetycznej podstawy sprzedawane są jako odpowiednie do indukcji (patrz rys. 4). W tych garnkach ogrzewana jest tylko podstawa ferromagnetyczna. Wskutek tego ciepło nie jest równomiernie dostarczane na całą podstawę garnka. Może to oznaczać, że nieferromagnetyczna część podstawy garnka nie osiągnie właściwej temperatury gotowania.

Rys. 4

Inne garnki, z aluminiowymi wkładkami w podstawie mają mniejszy obszar materiału ferromagnetycznego (patrz rys. 5). W takim przypadku wykrywanie garnka może być trudne, a nawet niemożliwe. Dodatkowo zasilanie może być niższe i w związku z tym garnek nie nagrzeje się prawidłowo.

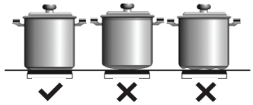
Rys. 5

Wpływ podstawy garnków

Rodzaj podstawy garnka może wpływać na równomierność i rezultaty gotowania. W garnkach z podstawą typu „sandwich" ze stali nierdzewnej stosowany jest materiał, który pomaga w równomiernym rozprowadzaniu i przenikaniu ciepła, co skutkuje oszczędnością czasu i energii.

Podstawa garnka musi być zupełnie płaska, dzięki czemu zapewnione jest równomierne zasilanie (patrz rys. 6).

Rys. 6



⚠ Nigdy nie podgrzewać pustych garnków ani nie korzystać z garnków o cienkiej podstawie, ponieważ mogą się szybko nagrzać bez pozostawienia czasu na uruchomienie funkcji automatycznego wyłączenia kuchenki.

⚠ Ważne Zalecenia:

Stosować naczynia o takiej samej średnicy dna jak średnica strefy gotowania.

W strefach gotowania położonych najbliżej panelu sterowania należy zawsze trzymać w obrębie oznaczeń gotowania wskazanych na powierzchni szklanej i używać naczyń o tej samej lub mniejszej średnicy. Pomoże to uniknąć przegrzania w strefie kontrolnej.

Do intensywnego użytkowania urządzenia należy używać tylnych stref gotowania. W ten sposób uniknie się przegrzania panelu sterowania.

Nie dopuścić, aby naczynia znalazły się w strefie panelu sterowania, zwłaszcza podczas gotowania.

Czyszczenie

Elementy Obsługi (Rys.1)

1 Ogólny czujnik włączania/wyłączania.

2 Suwak „slider" do kontrolowania mocy i czasu.

3 Wskaźnik mocy i/lub ciepła resztkowego*.

4 - 5 - 6 - 7 - 8 Czujniki wyboru strefy.

9 Kropka dziesiętna wskaźnika mocy i/lub ciepła resztkowego*.

10 Kropka dziesiętna zegara (godziny).

11 Kropka dziesiętna zegara.

12 Wskaźnik zegara*.

13 Czujnik aktywacji funkcji „Clean".

14 Wskaźnik świetlny funkcji „Clean" aktywowany*.

15 Czujnik aktywacji funkcji „Chef".

16 Wskaźnik świetlny funkcji „Grilling" aktywowany*.

17 Wskaźnik świetlny funkcji „Quick Boiling" aktywowany*.

18 Wskaźnik świetlny funkcji „Deep Frying" aktywowany*.

19 Wskaźnik świetlny funkcji „Keep Warm" aktywowany*.

20 Czujnik aktywacji funkcji „Stop&Go" i „Blokada".

21 Wskaźnik świetlny funkcji „Blokada" aktywowany*.

22 Czujnik aktywacji funkcji „Timer".

23 Bezpośredni dostęp do funkcji „Power".

*Widoczne tylko podczas pracy.

Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszkiem palca, aby uaktywnić żądaną funkcję

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.

Reguluj poziom mocy (0 - 9) za pomocą suwaka (2), przesuwając nad nim palcem. Przesuwając w prawo zwiększasz wartość, natomiast przesuwając w lewo zmniejszasz ją.

Możliwa jest również bezpośrednia zmiana poziomu mocy poprzez umieszczenie palca bezpośrednio na wybranym punkcie suwaka (2)

⚠ ***W tych modelach wybór obszaru odbywa się poprzez bezpośrednie dotknięcie czujników wyboru (4), (5), (6), (7) lub (8), w zależności od modelu.***

Włączanie Urządzenia

1 Dotknij klawisz dotykowy ⏻ (1) na co najmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe włączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźniki (3) zaświecą się wyświetlając „-". Gdy którakolwiek ze stref grzejnych będzie gorąca, na odnośnym wskaźniku będą migały H i „-".

Jeśli nie wykonasz żadnych czynności w przeciągu najbliższych 10 sekund, sterowanie dotykowe wyłączy się automatycznie.

Gdy sterowanie dotykowe jest aktywne, można je wyłączyć w dowolnym momencie przez dotknięcie klawisza dotykowego ⏻ (1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy ⏻ (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączaniu sterowania dotykowego.

Włączanie płyt

Po uaktywnieniu sterowania dotykowego czujnikiem ⏻ (1), każda płyta może być włączona w następujący sposób:

1 Wybierz żądaną strefę, dotykając czujników (4), (5), (6), (7) lub (8).

2 Przesuń palcem lub dotknij dowolnego miejsca suwaka (2). Odpowiedni wskaźnik zasilania (3) wyświetli wybraną wartość, a przecinek dziesiętny (8) pozostanie zapalony przez 10 sekund.

3 Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy poziom gotowania od 0 do 9.

O ile płyta jest wybranainnymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiętny (9) - można zmienić poziom jej mocy.

Wyłączanie płyty

Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomu 0. Płyta wyłączy się.

Kiedy płyta grzejna jest wyłączona, na jej wskaźniku mocy (3) pojawi się H, jeśli szklana powierzchnia odnośnej płyty jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłączy się (jeśli kuchenka jest wyłączona), lub też zaświeci się „-", gdy kuchenka jest nadal włączona.

Wyłączanie wszystkich płyt

Wszystkie płyty mogą być jednocześnie wyłączone przy użyciu czujnika ogólnego włączania/wyłączania ⏻ (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

Wykrywanie naczyń

⚠ Po włączeniu płyta grzewcza może automatycznie wykryć i wybrać, czy strefa gotowania ma garnek, wyświetlając zero na odpowiednim wskaźniku mocy (3). Nawet jeśli jest wiele stref z garnkami, tylko jedna zostanie automatycznie wykryta. Pozostałe wskaźniki mocy (3) będą wyświetlać „-". Użytkownik może następnie bezpośrednio wybrać poziom mocy lub specjalną funkcję.

Indukcyjne pola grzejne posiadają wbudowany detektor naczyń. W ten sposób, płyta przestanie działać, jeśli nie ma

na niej garnka lub gdy jest on nieodpowiedni.

Wskaźnik zasilania (3) pokaże symbol U oznaczający „brak garnka" , gdy na włączonej strefie nie ma naczynia lub gdy jest ono nieodpowiednie.

Jeśli garnek zostanie zdjęty ze strefy, gdy jest ona włączona, zasilanie płyty zostanie automatycznie odcięta, i wyświetli się symbol „braku garnka". Gdy garnek zostanie z powrotem umieszczony na strefie gotowania, zasilanie zostanie przywrócone na tym samym, poprzednio wybranym poziomie mocy.

Czas wykrywania naczyń wynosi 3 minuty. Jeśli garnek nie zostanie umieszczony na płycie w tym czasie, lub gdy będzie on nieodpowiedni, strefa grzejna wyłączy się.

Po zakończeniu, wyłącz pole grzejne za pomocą sterowania dotykowego. W przeciwnym wypadku, może zaistnieć niepożądana sytuacja, jeśli jakiś garnek zostanie przypadkowo umieszczony na strefie gotowania w przeciągu trzech minut. Unikaj ewentualnych wypadków!

Funkcja Clean

Ta funkcja blokuje czujniki panelu sterowania na 30 sekund, z wyjątkiem ogólnej funkcji włączania/wyłączania. Umożliwia to szybkie czyszczenie powierzchni szklanej podczas gotowania bez aktywowania czujników.

Aby ją aktywować, dotknij czujnika (13) przez 1 sekundę; dioda LED (24) nad ikoną zaświeci się. Rozpocznie się 30-sekundowe odliczanie na wskaźniku timera (3). Funkcja automatycznie wyłączy się po 30 sekundach.

Funkcja Blokady

Przy pomocy funkcji blokady można blokować inne czujniki, za wyjątkiem czujnika włączania/wyłączania (1), w celu uniknięcia niepożądanych sytuacji. Funkcja ta jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Aby aktywować tę funkcję, dotknij klawisz dotykowy 3s (20) na co najmniej 3 sekundy. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (21) zaświeci się, wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik 3s (20) .

Jeżeli do wyłączenia urządzenia zostanie użyty czujnik włączania/wyłączania (1) gdy funkcja blokady jest aktywna, nie będzie to możliwe, dopóki kuchenka nie zostanie odblokowana.

Wyłączanie Sygnału Dźwiękowego

W ciągu pierwszej minuty po podłączeniu płyty kuchennej do sieci elektrycznej możesz dezaktywować lub aktywować sygnał dźwiękowy towarzyszący każdemu dotknięciu panelu sterowania. Aby to zrobić, po podłączeniu płyty kuchennej dotknij czujnika (15) przez 1 sekundę. Początkowo wskaźnik timera (3) wyświetli „On". Naciśnięcie czujnika (22) zmieni go na „OFF". Potwierdź operację, naciskając czujnik 3s (20). Aby ponownie aktywować wszystkie sygnały dźwiękowe, po prostu dotknij czujnika (22); wskaźnik timera (3) ponownie wyświetli „On". Potwierdź operację, dotykając czujnika 3s (20).

Dezaktywacja nie dotyczy wszystkich funkcji, takich jak sygnał dźwiękowy czujnika włączania/wyłączania, koniec timera i czujnik blokowania/odblokowywania, które pozostają zawsze aktywne.

Funkcja Stop&Go

Funkcja ta przerywa proces gotowania. Jeśli funkcja ta zostanie włączona, programator czasowy również zostanie wstrzymany.

Włączanie funkcji Stop.

Dotknij czujnika Stop 3s(20). Wskaźniki zasilania pokażą symbol , aby wskazać, że gotowanie zostało wstrzymane.

Wyłączanie funkcji Stop.

Dotknij ponownie czujnika Stop&Go (20), symbol zniknie, a gotowanie zostanie wznowione przy tych samych poziomach mocy i warunkach timera, co przed wstrzymaniem.

Funkcja Power

Funkcja ta dostarcza „dodatkową" moc płycie, powyżej wartości nominalnej. Wspomniana moc zależy od wielkości płyty, z możliwością osiągnięcia maksymalnej wartości dopuszczalnej generatora.

1 Wybierz strefę gotowania i przesuń palcem po „suwaku" (2) do słowa „BOOST" (23) lub naciśnij go bezpośrednio.

2 Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol P, a płyta rozpocznie dostarczanie dodatkowej mocy.

Funkcja mocy ma maksymalny czas trwania określony w tabeli 1. Po tym czasie, poziom mocy zostanie automatycznie zmniejszony do 9. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po włączeniu funkcji mocy w jednej płycie grzejnej, możliwe jest, że będzie to mieć wpływ na wydajność niektórych innej płyty, zmniejszając jej moc do niższego poziomu, w którym to przypadku będzie to wyświetlone na jej wskaźniku (3).

Wyłączenie funkcji mocy, zanim minie jej określony czas pracy, może odbyć się albo poprzez dotknięcie „suwaka" modyfikując poziom.

Tabela 1

Wybrany poziom mocy	*Maksymalny czas działania (w godzinach)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 lub 5 minut, dostosowane poziom 9 (W zależności od modelu)

Funkcja programatora czasowego (odliczanie)

Funkcja ta ułatwia gotowanie zważywszy, że niekonieczna jest Twoja obecność: Można ustawić programator czasowy dla płyty, która wyłączy się po upływie żądanego czasu.

Dla tych modeli, można jednocześnie zaprogramować każdą płytkę na czas trwania od 1m do 99g.

Ustawienie programatora czasowego dla płyty.

Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiętny (9) strefy, będzie ja można zaprogramować.

Aby to zrobić:

1 Dotknij czujnik ⏱(22). Wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże „000", a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol t, migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.

2 Zaraz potem wprowadź czas gotowania za pomocą kursora „suwaka" (2).

W przypadku wartości od 1 do 59 minut należy bezpośrednio wprowadzić żądaną wartość. Kropka dziesiętna (11) zacznie migać.

Dla wartości większych niż 59 minut można to zrobić na dwa sposoby. Na przykład: dla 1h 30m wprowadź pierwszą wartość 1, która będzie godzinami, drugą i trzecią wartość, które będą minutami, 3 i 0. Innym sposobem jest wprowadzenie jej bezpośrednio w minutach, czyli 90m, zostanie ona automatycznie przekształcona w godziny i minuty, a na wskaźnikach zegara timera (12) pojawi się 1, a następnie 3 i 0. Przecinek dziesiętny (10) zacznie migać.

Po kilku sekundach rozpocznie się odliczanie. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, odliczanie rozpocznie się w sekundach.

3 Gdy wskaźnik programatora czasowego (12) przestanie migać, odliczanie czasu rozpocznie się automatycznie. Wskaźnik (3) zaprogramowanej płyty grzejnej będzie naprzemiennie wyświetlał wybrany poziom mocy oraz symbol t.

Po upływie określonego czasu gotowania, zaprogramowana strefa grzewcza wyłączy się, a zegar wyemituje serię sygnałów dźwiękowych, trwających przez kilka sekund. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolny czujnik. Wskaźnik programatora czasowego (12) wyświetli migające 00 obok punktu dziesiętnego (4) wybranej strefy. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik zasilania (3) będzie naprzemiennie wyświetlał symbol H i „-".

Jeśli chcesz jednocześnie zaprogramować inną strefę grzejną, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli jedna lub więcej stref są już zaprogramowane, wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże domyślnie najkrótszy czas pozostały do końca, pokazując „t" na odnośnej strefie. Reszta zaprogramowanych stref będzie pokazywać na swoich wskaźnikach migający punkt przeciętny. Gdy zostanie naciśnięty „suwak" innej zaprogramowanej strefy, zegar pokaże przez kilka sekund czas pozostały dla tej strefy, a jej wskaźnik pokaże na przemian poziom mocy i „t".

Zmiana zaplanowanego czasu.

Aby zmienić zaplanowany czas:

1 Wybierz interesujący Cię talerz.

2 Za pomocą kursora „suwaka" (2) modyfikuj zaprogramowany czas.

Wyłączanie zegara:

Jeśli chcesz zatrzymać zegar przed upływem zaprogramowanego czasu , można to zrobić w dowolnym momencie poprzez zmianę jego wartości na „--".

1 Wybierz żądaną płytę.

2 Za pomocą suwaka (2) zmniejsz czas do 00. Timer jest teraz anulowany.

Funkcja Power Management (w zależności od modelu)

Niektóre modele są wyposażone w funkcję ograniczania mocy (zarządzanie energią). Funkcja ta pozwala na zmianę całkowitej mocy generowanej przez kuchenkę na inne wartości, wskazane przez użytkownika. Aby to zrobić, należy wejść do menu ograniczania mocy, dostępnego przez pierwszą minutę po podłączeniu płyty grzejnej do sieci elektrycznej.

1 Naciśnij klawisz dotykowy ⏱(22) na 1 sekunda. Na wskaźniku programatora czasowego (12) pojawią się litery PL.

2 Dotknij czujnika (20). Na wskaźniku timera (12) pojawią się litery nL.

3 Dotknij czujników (5) lub (7). Na wskaźniku timera (12) pojawią się różne poziomy mocy, do których można

ograniczyć płytę.

4 Po wybraniu wartości dotknij ponownie czujnika (20). Płyta zostanie ograniczona do wybranej wartości.

Jeśli chcesz ponownie zmienić tę wartość, należy odłączyć płytę od zasilania i podłączyć ją ponownie po kilku sekundach. W ten sposób znów będzie można wejść do menu ograniczania mocy.

Za każdym razem, gdy poziom mocy strefy grzejnej zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną prze kuchenkę. Jeśli zostanie osiągnięty łączny limit mocy, sterowanie dotykowe nie pozwoli Ci na zwiększenie poziomu mocy danej płyty grzejnej. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wskaźnik mocy (3) zacznie migać na poziomie, który nie może zostać przekroczony. Jeśli chcesz przekroczyć tę wartość, należy obniżyć moc innych płyt. Czasami obniżenie mocy innej płyty o jeden poziom będzie niewystarczające, ponieważ zależy to od ustawionej mocy grzejnej każdej płyty. Możliwe jest, że w celu podniesienia poziomu dużej płyty grzejnej, poziom mocy kilku mniejszych będzie musiał zostać zmniejszony.

W przypadku korzystania z szybkiego włączania przy maksymalnej mocy i wspomniana wartość jest wyższa od wartości ustalonej przez ogranicznik, płyta grzewcza zostanie ustawiona na maksymalnym możliwym poziomie. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy mignie dwukrotnie na wskaźniku (3).

Funkcje specjalne: CHEF (w zależności od modelu)

Funkcja ta ma wstępnie przydzielone poziomy mocy, aby ułatwić gotowanie, uzyskując doskonałe wyniki, ponieważ temperatura garnka jest stale kontrolowana przez czujniki. Po osiągnięciu docelowej temperatury dla funkcji jest ona automatycznie utrzymywana bez konieczności zmiany poziomu mocy.

Funkcje szefa kuchni działają prawidłowo z garnkami z takim samym obszarem ferromagnetycznym w podstawie garnka co obszar strefy gotowania. Dodatkowo w przypadku funkcji wysokich temperatur (powyżej 100ºC), garnki muszą mieć płaską, równą podstawę (najlepiej typu „sandwich"), jak przedstawiono na rysunku 7.

Rys. 7

Aby zapewnić prawidłowe działanie tych funkcji, ważne jest, by garnek i strefa gotowania na początku procesu nie były gorące.

Więcej informacji dotyczących odpowiednich garnków (rondle, patelnie, grille itp.) podano w witrynie internetowej firmy Teka.

Sterowanie dotykowe posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować przy użyciu czujnika CHEF (15). Funkcje te są dostępne zależności od modelu.

Aby aktywować specjalną funkcję w danej strefie:

1 Po pierwsze, powinna ona zostać wybrana; następnie, punkt dziesiętny (4) zostanie aktywowany na wskaźniku mocy (3).

2 Dotknij teraz czujnika CHEF (15). Po każdorazowym naciśnięciu, pojawią się funkcje CHEF, dostępne dla każdej strefy. Włączenie tych funkcji zostanie zasygnalizowane odpowiednimi diodami (16), (17), (18) i (19).

Jeśli w dowolnym momencie chcesz anulować specjalną aktywną funkcję, powinieneś wybrać strefę. Punkt dziesiętny (9) wskaźnika mocy (3) zaświeci się. Następnie dotknij ponownie „suwaka" (2), aby ustawić nowy poziom mocy lub aby wyłączyć strefę; można też wybrać inny specjalną funkcję, dotykając ponownie czujnika CHEF (15).

Jeśli w użyciu jest wiele stref z funkcjami Szefa Kuchni, diody LED wszystkich używanych funkcji pozostaną zapalone. Jeśli wybierzesz jedną z tych stref, tylko dioda LED odpowiadająca funkcji przypisanej do tej strefy będzie świecić, dopóki będzie ona aktywna.

Funkcja Keep Warm (w zależności od modelu)

Funkcja ta automatycznie ustawia właściwy poziom mocy, aby utrzymać ugotowaną potrawę w odpowiedniej temperaturze.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (15), aż dioda (19) na ikonie zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol A pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Quick Boiling (w zależności od modelu)

Funkcja ta umożliwia automatyczną kontrolę wrzenia, która jest bardzo pomocna w gotowaniu makaronu, ryżu, jajek, itp.

- Warunki, które musi spełniać naczynie

Dla prawidłowego działania funkcji Quick Boiling, trzeba użyć pojemnika, który spełnia następujące warunki:

- Rozmiar dna jak najbardziej zbliżony do średnicy płyty.
- BEZ POKRYWKI.
- Napełnione powyżej połowy swej pojemności wodą o temperaturze pokojowej (nie używać podgrzanej lub gorącej wody).

Niespełnienie tych warunków zakłóci właściwą kontrolę gotowania.

⚠ ***UWAGA: nie używać tej funkcji w innym celu niż gotowanie wody. Nigdy nie używać oleju, gdyż może to doprowadzić do przegrzania i doprowadzić do pożaru.***

Włączanie funkcji

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (15), aż dioda (17) na ikonie zaświeci się.

Gdy funkcja ta jest włączona, symbol A pojawi się zarówno na wskaźnik zasilania (3) i wskaźniku minutnika (12); pojawi się ruchomy segment, wskazując na to, że gotowanie znajduje się pod kontrolą systemu.

Gdy system wykryje, że zaraz dojdzie do wrzenia wody, rozlegnie się pierwszy sygnał dźwiękowy. Możesz teraz, wedle życzenia, przygotować jedzenie do gotowania lub pieczenia.

Po upływie 30 sekund, rozlegnie się drugi sygnał dźwiękowy; jeśli nie zostało to jeszcze zrobione, nadszedł czas, aby umieścić jedzenie w garnku.

Po drugim sygnale, system aktywuje minutnik i stoper, dzięki czemu możesz kontrolować, jak długo jedzenie ma być gotowane.

W 30 sekund po włączeniu stopera, rozlegnie się trzeci sygnał dźwiękowy, aby ostrzec, że od tego momentu system będzie zmniejszać dostarczaną moc w celu utrzymania łagodnego i ciągłego gotowania. Minutnik pozostanie włączony do zakończenia gotowania.

W razie potrzeby można wyłączyć minutnik i ustawić czas odliczania i automatycznego wyłączania płyty (patrz część Funkcja minutnika).

Wyłączanie funkcji

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Grilling (w zależności od modelu)

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla gotowania na grillu.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF kuchni (15), dopóki nie zaświeci się dioda LED (16) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak A i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Deep Frying (w zależności od modelu)

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla smażenia z dużą ilością oleju.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF kuchni (15), dopóki nie zaświecą się diody LED (18) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak A i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Flex Zone (w zależności od modelu)

Za pomocą tej funkcji można włączyć współdziałanie dwóch stref gotowania, wybrać poziom mocy oraz włączyć funkcję timera dla obu stref.

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij jednocześnie czujniki nad i pod słowem FLEX. W ten sposób punkty dziesiętne (9) połączonych płytek zaświecą się, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawi się wartość „0". Masz kilka sekund na wykonanie poniższego manewru, w przeciwnym razie funkcja zostanie automatycznie wyłączona.

Po wybraniu „Flex Zone" można przypisać moc za pomocą kursora „suwaka" (2). Poziom mocy i jego zmiany będą wyświetlane jednocześnie na wskaźnikach mocy (3) obu stref.

Jeśli chcesz ponownie wybrać strefę Flex podczas jej działania, po prostu dotknij dowolnego czujnika w powiązanych strefach.

Aby dezaktywować tę funkcję, należy ponownie jednocześnie dotknąć czujników nad i pod słowem FLEX.

Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 1).

Po wystąpieniu „wyłączenia bezpieczeństwa" wyświetlone zostaje 0, jeśli temperatura powierzchni grzewczej nie stanowi zagrożenia dla użytkownika lub H, jeśli istnieje ryzyko oparzeń.

⚠ Obszar sterowania pól grzewczych należy utrzymywać zawsze w czystym i suchym stanie.

⚠ W przypadku jakiegokolwiek problemu związanego z obsługą kuchni lub inną anomalią nie ujętymi w niniejszej instrukcji należy wyłączyć urządzenie i zawiadomić serwis techniczny TEKA.

Czyszczenie i konserwacja

Sugestie i zalecenia

- Używać naczyń o grubym i całkowicie płaskim dnie.
- Nie przesuwać naczyń po powierzchni płyty, gdyż mogłyby ją zarysować.
- Mimo że szkło może znieść uderzenia dużymi naczyniami, które nie mają ostrych brzegów, należy unikać takich uderzeń.
- Aby uniknąć szkód na powierzchni płyty witroceramicznej nie należy przesuwać po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.
- Zalecane średnice dna garnka (patrz „Karta danych technicznych" dostarczona wraz z produktem).

Należy uważać, by nie spadły na powierzchnię płyty kryształki cukru lub produkty je zawierające, gdyż w wysokiej temperaturze mogłyby spowodować reakcję ze szkłem i uszkodzenia powierzchni płyty.

Zalecenia i czyszczenie

W celu odpowiedniej konserwacji płyty należy czyścić ją, używając przeznaczonych do tego produktów i narzędzi, gdy płyta jest już chłodna. W tych warunkach będzie to prostsze i zapobiegać będzie gromadzeniu się zanieczyszczeń. W żadnym przypadku nie wolno używać agresywnych środków czyszczących lub takich, które mogłyby zarysować powierzchnię, ani też urządzeń działających na parę.

Niewielkie nieprzylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem. Jednak dla plam lub przywartych zabrudzeń należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do płyt witroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarte, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

Opalizację koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczynia lub znajdujące się na powierzchni płyty. By usunąć kolorowe smugi z nawierzchni płyty należy użyć druciaka z niklu i wody lub specjalnego środka czyszczącego do płyt witroceramicznych. Przedmioty plastikowe, cukier lub produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru rozpuszczone na płycie powinny zostać usunięte natychmiast i na gorąco przy użyciu skrobaczki.

Metaliczne smugi mogą być spowodowane przesuwaniem metalowych naczyń po powierzchni płyty. Można je usunąć, czyszcząc dogłębnie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego do płyt witroceramicznych, choć jest możliwe, że czynność czyszczenia trzeba będzie powtórzyć kilkukrotnie

Jeśli pomiędzy naczyniem a powierzchnią płyty znajduje się jakaś roztopiona substancja, naczynie może przywrzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczynia na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.

Nie stawać na szkle, ani też nie opierać się na nim, mogłoby pęknąć i spowodować obrażenia u użytkownika. Nie używać powierzchni płyty do stawiania na niej przedmiotów.

Teka Industrial S.A.U. zastrzega sobie prawo do wprowadzania do swoich instrukcji modyfikacji, które uzna za stosowne lub konieczne,

W razie problemów z działaniem urządzenia

Przed skontaktowaniem się z Serwisem technicznym należy wykonać następujące czynności kontrolne.

Problem	*Zalecenia i czyszczenie*
Kuchnia się nie uruchamia:	Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.
Obszary indukcyjne nie nagrzewają się:	Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada dna ferromagnetycznego lub jest zbyt małe). Sprawdź, czy dno naczynie jest przyciągane przez magnez lub użyj większego naczynia.
Słychać przeciągły dźwięk podczas rozpoczęcia gotowania na obszarach indukcyjnych:	W przypadku naczyń niezbyt grubych lub niewykonanych z jednej części, przeciągły dźwięk powstaje w wyniku przesyłania energii bezpośrednio do dna naczynia. Dźwięk ten nie świadczy o wadzie, ale jeśli mimo wszystko chcemy go uniknąć, należy zredukować delikatnie wybrany poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie lub/i wykonanym z jednej części.
Sterowanie dotykowe nie włącza się, lub po włączeniu nie reaguje:	Nie istnieje żadne wybrane pole. Przed manipulacją danego pola, upewnij się, że jest ono wybrane. Sensory są wilgotne lub/i użytkownik ma wilgotne palce. Utrzymać powierzchnię sterowania dotykowego oraz palce w suchym stanie. Blokada jest aktywna. Wyłącz blokadę.
Słychać odgłos wentylatora podczas gotowania, który utrzymuje się, nawet gdy kuchnia jest wyłączona:	Obszary indukcyjne wyposażone są w wentylator w celu chłodzenia części elektronicznych. Działa on jedynie, gdy temperatura części elektronicznych jest wysoka, gdy temperatura spada, wyłącza się automatycznie bez względu na to czy kuchnia jest włączona, czy nie.
Pojawia się symbol U na wskaźniku mocy pola.	System indukcyjny nie wykrywa naczynia na polu lub znajdujące się na nim naczynie jest nieodpowiednie.
Pole wyłącza się, a na wskaźnikach wyświetla się komunikat C81 lub C82:	Zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego lub szyby. Odczekaj, aż układ elektroniczny się ochłodzi lub zdejmij naczynie, aby schłodziła się szyba.
Na wskaźniku jednego z pól pojawia się C85:	Używane naczynie nie jest odpowiednie. Wyłącz kuchnię, włącz ją ponownie i użyj innego naczynia.
Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C90:	Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika wł./wył. (1) i uniemożliwia włączenie płyty kuchennej. Należy usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, aby komunikat przestał się wyświetlać
Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C91:	Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika zatrzymywania i uruchamiania (20) i uniemożliwia używanie płyty kuchennej. Usuń obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyść ją i osusz, następnie naciśnij dwa razy czujnik zatrzymania i uruchomienia (20), aby usunąć komunikat i wrócić do zwykłego działania.

Obsah

Indukční varná deska 3

Instalace 4

Ovládací panel 5

Bezpečností upozornění 90

S ohledem na životní prostředí 90

Montáž 90

O indukční varné desce 91

Použití 92

Čištění a údržba 96

Pokud něco nefunguje 97

Bezpečností upozornění

⚠ Upozornění. V případě rozbití nebo praskliny v keramickém skle je nutné desku okamžitě odpojit od přívodu proudu, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

⚠ Toto zařízení není určeno k používání s externím časovačem (nezabudovaným přímo v přístroji), ani s odděleným systémem dálkového ovládání.
⚠ Na toto zařízení se nesmí používat parní čistič.

⚠ Upozornění. Zařízení a jeho součásti se mohou během svého provozu zahřívat. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let se k varným deskám nesmí přibližovat, pokud nejsou pod stálým dohledem.

⚠ Zařízení smějí používat děti od osmi let, osoby s tělesným, smyslovým nebo duševním postižením, nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí POUZE pod dohledem, nebo pokud byly řádně poučeny o používání zařízení s ohledem na hrozící nebezpečí. Pověříte-li děti čištěním a údržbou, nesmíte je nechat bez dozoru.

⚠ Děti si se zařízením nesmějí hrát.

⚠ Upozornění. Je nebezpečné zahřívat tuky nebo oleje bez vaší přítomnosti, přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. NIKDY se nesnažte likvidovat oheň vodou! V takovém případě odpojte přístroj a přikryjte plameny poklicí, talířem nebo přikrývkou.

⚠ Do varných zón nepokládejte žádné předměty. Zabraňte možnému nebezpečí vzniku požáru.

⚠ Indukční generátor splňuje platné evropské normy. Přesto osobám se srdečními kardiostimulátory doporučujeme, aby se poradily se svým lékařem, v případě pochybností k indukčním zónám vůbec nevstupovaly.

⚠ Na povrch varné desky by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly zahřívat.

⚠ Varnou desku po jejím použití vždy vypněte, nádoby nestačí pouze odebrat. Zabráníte tak nežádoucímu fungování desky v případě, že by na ni byla položena jiná nádoba v průběhu doby detekce. Zabraňte možným nehodám!

⚠ Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn

výrobcem, jeho poprodejním servisem nebo podobně kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.

⚠ POZOR: Používejte pouze ochranné kryty varných desek navržené výrobcem varného spotřebiče nebo uvedené výrobcem v návodu k použití jako vhodné, nebo ochranné kryty varných desek zabudované do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných krytů může způsobit nehody.

⚠ Spotřebič musí být po instalaci možné odpojit. Odpojovací prostředky musí být začleněny do pevné instalace v souladu s instalačními předpisy.

S ohledem na životní prostředí

Symbol uvedený na výrobku nebo jeho balení označuje, že s ním nelze zacházet jako s normálním domovním odpadem. Tento výrobek je nutné odevzdat k recyklaci do sběrného dvora pro elektrické a elektronické přístroje. Tím, že ho zlikvidujete řádným způsobem, pomůžete předejít možnému ohrožení životního prostředí a veřejného zdraví, k čemuž by mohlo dojít, pokud byste s tímto výrobkem příslušným způsobem nezacházeli. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na úřadech svého města, jejich službě pro domovní odpad nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály jsou ekologické a zcela recyklovatelné. Části z umělé hmoty jsou označeny značkami >PE<, >LD<, >EPS< atd. Tyto obaly likvidujte jako odpad do příslušného kontejneru ve vaší obci.

Naplnění s Energetické účinnosti straně spotřebiče:

-Spotřebiče byl testován v souladu s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/kg, je k dispozici v typovém štítku spotřebiče.

Více informací o energetické účinnosti je k dispozici v produktovém listu na: www.teka.com

Následující rady vám pomohou při vaření šetřit energii:

- Pokud je to možné, použijte u každého hrnce správné víko. Vařením bez víka se spotřebuje více energie.
- Používejte hrnce s plochými dny a vhodnými průměry dna, aby odpovídaly velikosti varné zóny. Výrobci hrnců obvykle poskytují průměr vrchní části hrnce, který je vždy větší než průměr dna.
- Když při vaření používáte vodu, používejte malé množství, aby se v zelenině zachovaly vitaminy a minerály a nastavte minimální stupeň výkonu, který vaření vyžaduje. Při vysokém stupni výkonu zbytečně plýtváte energií.
- Používejte malé hrnce s malým množstvím potravin.

Teka Industrial S.A.U.

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

Montáž

Umístění s příborníkem

Pokud si přejete mít pod varnou sklokeramickou deskou příborník nebo zařízení, musíte mezi ně umístit oddělující desku. Tímto způsobem se předejde náhodným kontaktům s horkým povrchem těla přístroje.

Desku je třeba umístit do vzdálenosti 20 mm pod spodní částí varné desky.

Elektrické připojení

Dříve než připojíte sklokeramickou varnou desku k elektrické síti, zkontrolujte, že její napětí (proud) a frekvence označené na desce souhlasí s parametry sklokeramické desky, která je umístěna v její spodní části, a v záručním listu nebo, v případě jeho použití, v listu s technickými údaji, které je třeba během doby životnosti přístroje spolu s tímto návodem uchovávat.

Zabraňte tomu, aby byl přívodní kabel v kontaktu s tělem sklokeramické desky i s tělem trouby, pokud je tento kabel nainstalován přímo na stejném kusu zařízení.

Pozor!

⚠ ***Elektrické připojení je nutné provést správným uzemněním a v souladu s platnou normou. Pokud tomu tak není, může sklokeramická deska vykazovat poruchy funkce.***

⚠ ***Abnormálně vysoké přepětí může způsobit havárii ovládacího systému (tak, jako u všech druhů elektrospotřebičů).***

⚠ ***Používání indukčního vařiče se nedoporučuje během***

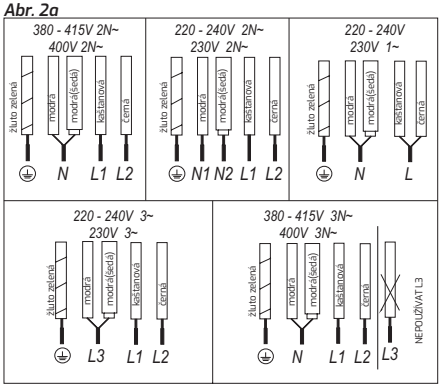
provádění pyrolytického čištění pro pyrolytické trouby, a to kvůli vysoké teplotě, které tento přístroj dosahuje.

Přístroj může opravovat či jakkoli s ním manipulovat pouze oficiální technický servis společnosti TEKA, včetně náhrady pružné přívodní šňůry.

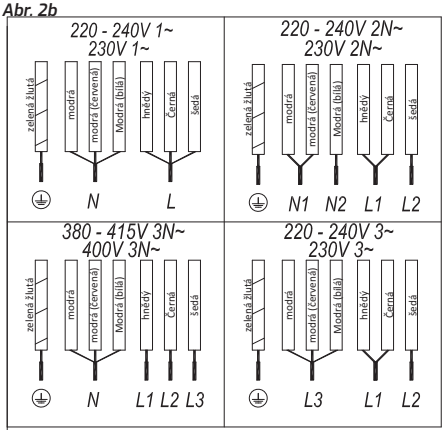
Než varnou desku vypojíte ze sítě, doporučuje se vypnout vypínač a vyčkat přibližně 23 vteřin, než vyndáte zástrčku. Tato doba je nutná k celkovému výboji elektronického okruhu, zamezí se tak možnému elektrickému výboji v kontaktech zástrčky.

Po dobu životnosti přístroje si uschovejte jeho záruční list, popř. list s technickými údaji, spolu s návodem. Obsahuje důležité technické informace.

Abr. 2a



Abr. 2b



O indukční varné desce

Výhody

U indukční varné desky se teplo přenáší přímo na pánev.

To má řadu výhod:

- Šetří čas.
- Šetří energii.
- Snadno se čistí, i kdyby jídlo přišlo do styku se skleněnou deskou, snadno se nepřipálí.
- Vylepšené řízení výkonu. Energie se přenese do pánve, jakmile stisknete tlačítka pro regulaci výkonu. Navíc, jakmile odstraníte pánev z varné zóny, napájení se zastaví. Napájení není nutné vypínat.

Pánve

Pro indukční varnou desku jsou vhodné pouze feromagnetické pánve.

Existuje několik typů:

- litinové, ze smaltované oceli a nerezové pánve speciálně vyrobené pro použití s indukčními varnými deskami.

Nedoporučujeme používat difuzorové desky nebo materiály, jako je jemná ocel, hliník, sklo, měď nebo hlína.

Každá varná zóna má minimální dobu detekce pánve. To závisí na materiálu a feromagnetickém průměru dna pánve. Proto je nezbytné používat varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna používané pánve.

Pokud není pánev na zvolené varné zóně detekována, zkuste použít další nejmenší varnou zónu.

Pokud je Flex Zone použita jako jediná varná zóna, lze použít větší pánve vhodné pro tento typ zóny (viz obr. 3).

Obr. 3

Některé pánve, které nemají dno zcela feromagnetické, se prodávají jako vhodné pro indukční desky (viz obr.4). U těchto pánví se zahřívá pouze feromagnetické dno. V důsledku toho není teplo rovnoměrně rozloženo po celém dnu pánve. To může znamenat, že neferomagnetická část dna pánve nedosahuje správné teploty k vaření.

Obr. 4

Ostatní pánve, které mají dno také z hliníku, mají menší plochu feromagnetického materiálu (viz obr.5). V takovém

případě může být obtížné nebo dokonce nemožné pánev detekovat. Dodávaný výkon může být navíc nižší a v důsledku toho se pánev nebude správně zahřívat.

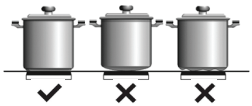
Obr. 5

Jaký vliv má dno pánve

Typ dna pánve může ovlivnit jednotnost a výsledky vaření. Pánve se „sendvičovým" dnem z nerezové oceli používají materiály, které napomáhají rovnoměrnému rozložení a šíření tepla, což vede k úsporám času a energie.

Dno pánve musí být zcela ploché, aby bylo zajištěno rovnoměrné napájení (viz obr. 6).

Obr. 6



⚠ Nikdy nezahřívejte prázdné pánve ani nepoužívejte pánve s tenkým dnem, protože by se mohly rychle zahřát, a funkce automatického odpojení sporáku by se nemohla včas zapnout.

⚠ Důležitá doporučení:

Používejte nádoby se stejným poloměrem základny jako má oblast vaření.

V oblastech vaření, které jsou nejblíže k ovládacímu panelu, vždy udržujte nádoby mezi značkami vaření na skleněném povrchu a používejte nádoby o stejné nebo menší velikosti než uvádějí tyto značky. Zabráníte tak přehřívání ovládací zóny.

Zadní oblasti vaření používejte pro intenzivní používání přístroje. Pomůžete tak zabránit přehřívání ovládacího panelu.

Nedovolte, aby nádoby přesahovaly do zóny ovládacího panelu, zvláště během vaření.

Použití

Ovládání součástí (obr. č. 1)

1 Obecný senzor zapnutí/vypnutí.

2 Kursor „slider" pro ovládání výkonu a času.

3 Indikátor výkonu a/nebo zbytkového tepla*.

4 - 5 - 6 - 7 - 8 Senzory pro výběr zóny.

9 Desetinná tečka u indikátoru výkonu a/nebo zbytkového tepla*.

10 Desetinná tečka u časovače (hodiny).

11 Desetinná tečka u časovače.

12 Indikátor časovače*.

13 Senzor pro aktivaci funkce „Clean".

14 Ukazatel světla funkce „Clean" aktivován*.

15 Senzor pro aktivaci funkcí „Chef".

16 Ukazatel světla funkce „Grilling" aktivován*.

17 Ukazatel světla funkce „Quick Boiling" aktivován*.

18 Ukazatel světla funkce „Deep Frying" aktivován*.

19 Ukazatel světla funkce „Keep Warm" aktivován*.

20 Senzor pro aktivaci funkcí „Stop&Go" a „Blokování".

21 Ukazatel světla funkce „Blokování" aktivován*.

22 Senzor pro aktivaci funkce „Timer".

23 Přímý přístup k funkci „Power".

*Viditelné pouze v průběhu provozu.

Tyto činnosti jsou prováděny pomocí dotykových tlačítek. Nemusíte vyvíjet sílu pro požadované dotyková tlačítka, pro aktivaci požadované funkce se stačí je dotknout pouze špičkou prstu.

Každá akce je potvrzena pípnutím.

Použijte posuvník (2) pro nastavení úrovně výkonu (0 - 9) posouváním svého prstu nad ním. Posouvání směrem doprava zvyšuje hodnotu a směrem doleva ji snižuje.

Je také možné přímo zvolit úroveň výkonu, položením svého prstu přímo na požadované místo posuvníku (2)

⚠ ***U těchto modelů se oblast vybírá přímým dotykem na senzory výběru (4), (5), (6), (7) nebo (8), v závislosti na modelu.***

Pokyny pro uživatele dotykového ovládání

Zapnutí spotřebiče

1 Dotkněte se dotykového tlačítka Zapnutí ⏻ (1) po dobu nejméně jedné sekundy. Aktivuje se dotykové ovládání, zazní pípnutí a ukazatele (3) se rozsvítí a budou zobrazovat „-". Pokud je některá varná zóna horká, na příslušném ukazateli se rozbliká znak H a „-".

Pokud v následujících 10 sekundách neprovedete žádnou činnost, dotykové ovládání se automaticky vypne.

Když je aktivováno dotykové ovládání, můžete jej odpojit kdykoliv stisknutím dotykového tlačítka ⏻ (1), a to i v případě, že byla uzamčena (funkce zámku aktivována). Dotykové tlačítko ⏻ (1) má vždy přednost při odpojování dotykového ovládání.

Aktivace desky

Jakmile je Dotykové ovládání aktivováno senzorem ⏻

(1), kteroukoli desku je možné zapnout prostřednictvím následujících kroků:

1 Vyberte požadovanou zónu dotykem senzorů (4), (5), (6), (7) nebo (8).

2 Posuňte prst nebo klepněte kamkoli na posuvník (2). Odpovídající indikátor napájení (3) zobrazí zvolenou hodnotu a desetinná tečka (8) zůstane svítit po dobu 10 sekund.

3 Pomocí posuvníku (2) vyberte novou úroveň vaření mezi 0 a 9.

Zatímco se zvolí deska, jinými slovy, pokud se desetinná tečka (9) rozsvítí, je možné pozměnit její úroveň výkonu.

Vypnutí desky

Použitím tlačítka dotykového posuvníku (2) snižte výkon na úroveň0. Plotýnka se vypne.

Když se plotýnka vypne, na její ukazateli výkonu (3) se objeví znak H v případě, že je povrch skla příslušné varné zóny horký a je nebezpečí popálení. Když teplota poklesne, ukazatel (3) se vypne (pokud je varná deska odpojena), nebo když je varná deska stále připojena, rozsvítí se „-".

Vypnutí všech plotýnek

Všechny desky mohou být současně odpojené pomocí Hlavního senzoru zapnutí/vypnutí (1). Všechny ukazatele (3) desky zhasnou. V případě, že je vypnutá varná zóna horká, na její ukazateli se zobrazí H.

Detektor pánve.

⚠ Když je varná deska zapnutá, může automaticky detekovat a vybrat, zda má varná zóna nádobu, a na příslušném indikátoru výkonu (3) zobrazí nulu. I když existuje více zón s pánvemi, bude automaticky detekována pouze jedna. Indikátory zbývající energie (3) budou zobrazovat „-". Uživatel si pak může přímo vybrat úroveň výkonu nebo speciální funkci.

Indukční varní zóny mají vestavěný detektor pánve. Z toho důvodu, deska přestane pracovat, pokud není přítomna pánev, nebo v případě, že pánev není vhodná.

Ukazatel úrovně výkonu (3) zobrazí symbol U pro oznámení, že „není pánev" v případě, kdy je zóna zapnutá a není detekována pánev nebo pánev není vhodná.

Pokud se pánev odebere ze zóny, když je spuštěna, deska automatický zastaví zásobování energií a zobrazí symbol „není pánev". Když se pánev opět položí na varnou zónu, obnoví se přívod energie na stejné úrovni výkonu, než byla zvolena před tím.

Doba pro detekci pánve je 3 minuty. Pokud se v této časové době neumístí pánev, nebo je pánev nevhodná, varná zóna se vypne.

⚠ ***Po dokončení vypněte varnou zónu pomocí dotykového ovládání. V opačném případě může nastat nežádoucí úkon, pokud se na varnou zónu během tří minut omylem umístí pánev. Vyhněte se možným nehodám!***

Funkce Clean

Tato funkce zablokuje senzory ústředny na 30 sekund, s výjimkou obecné funkce zapnutí/vypnutí. To umožňuje rychlé čištění povrchu skla během vaření bez aktivace senzorů.

Chcete-li jej aktivovat, dotkněte se senzoru (13) na 1 sekundu; LED dioda (24) nad ikonou se rozsvítí. Na indikátoru časovače (3) začne 30sekundové odpočítávání. Funkce se automaticky deaktivuje po 30 sekundách.

Funkce Blokování

S funkcí blokování můžete blokovat další senzory kromě senzoru zapnutí/vypnutí (1), v zájmu zabránění nežádoucím operacím. Tato funkce je užitečná pro bezpečnost dětí.

Pro aktivaci této funkce se dotkněte senzoru (20) po dobu nejméně 3 sekundy. Následně po provedení se pilotní ukazatel (21) zapne, což znamená, že ovládací panel je blokován. Chcete-li funkci deaktivovat, jednoduše stiskněte znovu senzor (20).

Pokud se pro vypnutí spotřebiče použije senzor zapnutí/vypnutí (1), když je aktivována funkce Blokování, varnou desku nebude možné znovu zapnout, dokud se neodblokuje.

Ztišení pípnutí

Během první minuty po připojení varné desky k elektrické síti můžete deaktivovat nebo aktivovat pípání, které doprovází každý dotyk ovládacího panelu. Chcete-li to provést, po připojení varné desky se na 1 sekundu dotkněte senzoru (15). Zpočátku bude indikátor časovače (3) zobrazovat „On". Stisknutím senzoru (22) jej změníte na „OFF". Potvrďte operaci stisknutím senzoru (20). Chcete-li znovu aktivovat všechna pípnutí, jednoduše se dotkněte senzoru (22); indikátor časovače (3) opět zobrazí "On". Potvrďte operaci dotykem senzoru (20).

Deaktivace se nevztahuje na všechny funkce, jako je pípnutí senzoru zapnutí/vypnutí, ukončení časovače a senzor zamknutí/odemknutí, které zůstávají vždy aktivní.

Funkce Stop&Go

Tato funkce pozastaví proces vaření. Časovač, pokud je aktivován bude rovněž pozastaven.

Aktivace funkce Stop.

Dotkněte se senzoru zastavení (20). Indikátory výkonu zobrazí symbol II, což znamená, že vaření bylo pozastaveno.

Deaktivace funkce Stop.

Znovu se dotkněte senzoru Stop&Go (20), symbol II zmizí a vaření bude pokračovat se stejnými úrovněmi výkonu a za podmínek časovače jako před pauzou.

Funkce Power

Tato funkce poskytuje „extra" sílu desce, nad její jmenovitou hodnotou. Uváděný výkon závisí na velikosti desky, s možností dosažení maximální hodnoty povolenou generátorem.

1 Vyberte varnou zónu a posuňte prst na „jezdci“ (2) ke slovu „BOOST“ (23) nebo na něj přímo stiskněte.

2 Na ukazateli úrovně výkonu (3) se zobrazí symbol P a deska začne dodávat extra výkon.

Funkce Výkon má maximální dobu trvání uvedenou v Tabulce č. 1. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zazní zvukový signál.

Při aktivaci funkce Výkonu na jedné varné plotýnce je možné, že bude ovlivněn výkon některé jiné, snížením její síly na nižší úroveň, v takovém případě to bude zobrazeno na její ukazateli (3).

Funkci Výkon můžete deaktivovat před ukončením její pracovní doby buď pomocí dotyku posuvníku s upravením její úrovně výkonu.

Tabulka 1

Zvolený stupeň výkonnosti	*Maximální doba provozu (v hodinách)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 nebo 5 minut, očištěné na úrovni 9 (V závislosti na modelu)

Funkce Časovač (odpočítávání času)

Tato funkce usnadňuje vaření s tím, že nemusíte být přítomni: Můžete nastavit časovač pro desku, která se vypne, jakmile požadovaný čas vyprší.

V případě těchto modelů je možné současně pro každou jednu desku nastavit dobu v rozmezí od 1m do 10h.

Nastavení časovače na desce.

Jakmile je nastavená úroveň výkonu požadované varné zóny, a dokud desetinná (9) tečka zóny neustále svítí, zónu je možné načasovat.

Za tímto účelem:

1 Dotkněte se senzoru (22). Na ukazateli časovače (12) se zobrazí „000“ a na odpovídajícím ukazateli zóny (3) se zobrazí symbol t blikající střídavě s jeho současnou úrovní výkonu.

2 Okamžitě poté zadejte dobu vaření pomocí kurzoru „posuvníku“ (2).

Pro hodnoty mezi 1 a 59 minutami zadejte přímo požadovanou hodnotu. Desetinná tečka (11) začne blikat.

Pro hodnoty větší než 59 minut to můžete udělat dvěma způsoby. Například: pro 1h 30m zadejte první hodnotu 1, což budou hodiny a druhou a třetí hodnotu, které budou minuty, 3 a 0. Dalším způsobem je zadat ji přímo v minutách, to znamená 90 m, automaticky se převede na hodiny a minuty a na indikátorech hodin časovače (12) se objeví 1, po které začne blikat 3 a desetinná tečka.

Po několika sekundách začne odpočítávání. Když zbývá méně než jedna minuta, odpočítávání proběhne v sekundách.

3 3 Když ukazatel časovače (12) přestane blikat, začne automaticky odpočítávat čas. Ukazatel (3) týkající se načasované plotýnky bude střídavě zobrazovat zvolenou úroveň výkonu a symbol t.

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, časovaná varná zóna se vypne a hodiny začnou pípat po dobu několika sekund. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí blikající 00 vedle desetinné tečky (4) vybrané zóny. Pokud je vypnutá varná zóna horká, její ukazatel výkonu (3) zobrazí střídavě symboly H a „-“.

Chcete-li ve stejnou dobu načasovat další plotýnku, opakujte kroky 1 až 3.

Pokud jsou jedna nebo více zón již načasované, ukazatel časovače (12) ve výchozím nastavení nejkratší zbývající čas do konce, umožňující „t“ na příslušné zóně. Zbytek časovaných zón zobrazí na jejich příslušných ukazatelích zón blikající desetinnou tečku. Při stisknutí posuvníku jiné časované zóny, časovač zobrazuje zbývající čas této zóny po dobu několika sekund a jeho ukazatel bude zobrazovat střídavě svou úroveň výkonu a „t“.

Změna naprogramovaného času.

Pro úpravu naprogramovaného času, stiskněte posuvník (2) časované zóny. Pak bude možné číst a měnit čas.

Prostřednictvím senzorů ⊖ (10) a ⊕ (11) můžete upravit naprogramovaný čas.

Odpojení hodin

Chcete-li zastavit hodiny před vypršením nastavené doby, můžete to jednoduše provést nastavením jejich hodnoty na „-“.

1 Vyberte požadovanou desku.

2 Pomocí posuvníku (2) snižte čas na 00. Časovač je nyní zrušen.

Funkce Power Management (v závislosti na modelu)

Některé modely jsou vybaveny funkcí omezení výkonu (Řízení výkonu). Tato funkce umožňuje celkový výkon generovaný varnou deskou nastavit na různé hodnoty zvolené uživatelem. Abyste to mohli udělat, v první minutě po připojení varné desky do elektrické sítě je možné vstoupit do menu omezení výkonu.

1 Stiskněte dotykové tlačítko (22) po dobu 1 sekunda. Na

ukazateli časovače (12) se zobrazí písmena PL.

2 Dotkněte se senzoru (20). Na indikátoru časovače (12) se objeví písmena PL.

3 Dotkněte se senzorů (5) nebo (7). Různé úrovně výkonu, na které lze varnou desku omezit, se zobrazí na indikátoru časovače (12).

4 Jakmile zvolíte hodnotu, znovu se dotkněte senzoru (20). Varná deska bude omezena na vybranou hodnotu.

Chcete-li znovu změnit hodnotu, je nutné varnou desku odpojit a pak ji znovu po několika sekundách zapojit. Tehdy budete opět moci vstoupit do menu omezení výkonu.

Pokaždé, když se změní úroveň výkonu varné desky, omezovač výkonu bude počítat celkový výkon generovaný varnou deskou. Pokud dosáhnete celkový limit výkonu, dotykové ovládání neumožní zvýšit úroveň výkonu dané varné plotýnky. Varná deska pípne a ukazatel výkonu (3) začne blikat na úrovni, která nemůže být překročena. Pokud budete chtít překročit tuto hodnotu, bude nutné snížit výkon ostatních plotének. Někdy nebude stačit snížit jinou plotýnku o jenu úroveň, protože to závisí na výkonu každé varné plotýnky a úrovně, která je na ní nastavena. Je možné, že pro zvýšení úrovně velké varné plotýnky bude třeba vypnout několik menších.

Pokud používáte rychlé zapnutí při funkci maximálního výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, plotýnka bude nastavena na maximální možnou úroveň. Varná deska pípne a uváděna hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazateli (3).

Speciální funkce: CHEF (v závislosti na modelu)

Tyto funkce mají přednastavené úrovně výkonu, čímž se usnadňuje vaření a dosahuje vynikajících výsledků, protože teplota pánve je nepřetržitě řízena senzory. Když je dosaženo cílové teploty pro tuto funkci, je automaticky udržována bez nutnosti její regulace.

Funkce Chef fungují správně u pánví se stejnou feromagnetickou oblastí na dně pánve jako je oblast varné zóny. U funkcí s vysokou teplotou (nad 100 °C) musí navíc pánve mít rovné dno (nejlépe pánev se „sendvičovým“ dnem), jak je znázorněno na obrázku 7.

Obr. 7

Pro zajištění správného chodu těchto funkcí je důležité, aby pánev a varná zóna nebyly na začátku procesu zahřáté.

Další informace o vhodných pánvích (kastroly, pánve, grily atd.) jsou uvedeny na webové stránce společnosti Teka.

Dotykové ovládání má speciální funkce, které pomáhají uživateli vařit prostřednictvím CHEF snímače (15). Tyto funkce jsou k dispozici v závislosti na modelu.

Pro aktivaci speciální funkce v zóně:

1 Nejprve ji zvolte; následně na indikátoru stavu napájení (3) se aktivuje desetinná čárka (4).

2 Nyní klikněte na snímač CHEF (15). Následným opětovným stisknutím po jednom projdete všechny funkce CHEF které jsou k dispozici pro každou zónu. Aktivace těchto funkcí bude zobrazena odpovídajícími led diodami (16), (17), (18) a (19).

Pokud chcete kdykoli zrušit speciální aktivní funkci, měli byste vybrat zónu. Rozsvítí se desetinná čárka (9) Indikátoru napájení (3). Pak se znovu dotkněte kurzoru „posuvníku“ (2) pro nastavení nové úrovně výkonu nebo vypnutí zónu, nebo si můžete zvolit jinou speciální funkci opětovným dotykem senzoru CHEF (15).

Pokud je používáno více zón s funkcemi Chef, LED diody všech používaných funkcí zůstanou svítit. Pokud vyberete jednu z těchto zón, zůstane po dobu jejího aktivního režimu svítit pouze LED dioda odpovídající funkci přiřazené této zóně.

Funkce Keep Warm (v závislosti na modelu)

Tato funkce automaticky nastaví vhodnou úroveň výkonu pro udržení vařeného jídla horkým.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (15), dokud se nerozsvítí led (19) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol A .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

Funkce Quick Boiling (v závislosti na modelu)

Tato funkce umožňuje automatické řízení vření, což je velkým přínosem pro vaření těstovin, rýže, vejce, Převařování některých jídel, atd.

- Vlastnosti potřebného nádobí

Pro správné fungování funkce Quick Boiling je třeba použít nádobí, které splňuje následující předpoklady:

- Velikost dna musí být co nejblíže k průměru varné desky.
- BEZ POKLICE.
- Musí být naplněna více než do poloviny své kapacity vodou pokojové teploty (nikdy nepoužívejte ohřátou nebo horkou vodu).

Nedodržení těchto podmínek bude narušovat správnou kontrolu varu.

⚠ ***UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte tuto funkci na jiný účel, než je provaření vody. Nikdy nepoužívejte olej, může to vést k přehřátí a může vzniknout požár.***

Aktivace funkce

Pro aktivaci funkce, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (15), dokud se nerozsvítí led (17) umístěný na ikoně .

Jakmile je tato funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) a indikátoru časovače (12) se objeví znamení A; objeví se

pohybující segment, což znamená, že vaření je pod kontrolou systému.

Když systém zjistí, že voda začíná vřít, ozve se první pípnutí. Využijte této příležitosti a připravte své jídlo pro vaření nebo pečení podle potřeby.

Po 30 sekundách se ozve druhé pípnutí; pokud jste to ještě neprovedli, je čas nalít jídlo do hrnce.

Po druhém pípnutí systém pro vás aktivuje časovač a stopky, takže si můžete určit, jak dlouho je třeba jídlo vařit.

Po 30 sekundách po aktivaci stopek, třetí pípnutí upozorní na to, že od této chvíle, systém snížil dodávaný výkon s cílem udržet jemné a trvalé vření. Časovač zůstane aktivní až do konce vaření.

V případě potřeby můžete zakázat časovač a nastavit čas pro odpočítávání a automatické vypnutí desky (viz odstavec Funkce časovače).

Vypnutí funkce

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

Funkce Grilling (v závislosti na modelu)

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro grilování.

K aktivaci si zvolte chod a poté stiskněte tlačítko senzoru CHEF (15), dokud se nerozsvítí kontrolky (16) umístěné na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak A a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

Funkce Deep Frying (v závislosti na modelu)

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro smažení s dostatečným množstvím oleje.

K aktivaci položte nádobu a poté stiskněte tlačítko senzoru CHEF (15), dokud se nerozsvítí kontrolky (18) umístěné na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak A a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

Funkce Flex Zone (v závislosti na modelu)

Prostřednictvím této funkce je možné zapnout dvě varné zóny současně, zvolit stupeň výkonu a aktivovat funkci časovače pro obě zóny.

Pro aktivaci této funkce stiskněte současně senzory nad a pod slovem FLEX. Tím se rozsvítí desetinné tečky (9) propojených desek a na indikátorech napájení (3) zobrazí hodnotu „0". Na provedení následujícího manévru máte několik sekund, jinak se funkce automaticky deaktivuje.

Po výběru „Flex Zone" můžete přiřadit výkon pohybem kurzoru „posuvníku" (2). Úroveň výkonu a jeho variace se zobrazí současně na indikátorech výkonu (3) obou zón.

Pokud potřebujete znovu vybrat Flex zónu, když je v provozu, jednoduše se dotkněte některého ze senzorů v propojených zónách.

Chcete-li tuto funkci deaktivovat, budete muset současně znovu klepnout na senzory nad a pod slovem FLEX.

Bezpečnostní vypnutí

Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité doby se zařízení vypne automaticky (viz tabulka 1).

Dojdeli k vypnutí z bezpečnostních důvodů, objeví se 0, pokud není teplota povrchu skla pro uživatele nebezpečná, nebo H, existuje-li nebezpečí popálení.

⚠ ***Oblast ovládání varných zón udržujte vždy prázdnou a suchou.***

⚠ ***Při jakýchkoli potížích s ovládáním nebo při abnormální situaci nepopsané v této příručce musíte spotřebič vypnout a obrátit se na technickou službu společnosti TEKA.***

Čištění a údržba

Připomínky a doporučení

- Používejte nádobí se zcela plochým a silným dnem.
- Nádobí po skle nesmí klouzat, mohlo by desku poškrábat.
- Přestože sklo snese nárazy velkého nádobí bez ostrých hran, snažte se o něj netlouct.
- Abyste sklokeramický povrch nepoškodili, snažte se po skle nádobí neposunovat. Dno nádobí zároveň udržujte čisté a v dobrém stavu.
- Doporučené průměry dna nádoby (viz dokument „Technické údaje" dodávaný spolu s výrobkem).

⚠ ***Dávejte pozor na to, aby na sklo nepadal cukr nebo potraviny, které ho obsahují. Cukr může za tepla se sklem reagovat a na povrchu způsobovat změny.***

Doporučení a čištění

K udržení varné desky v dobrém stavu ji musíte po ochlazení čistit vhodnými přípravky a nástroji. Údržba tak bude jednodušší a zabráníte hromadění nečistot. V žádném případě nepoužívejte agresivní čisticí přípravky nebo výrobky, které by mohly povrch poškrábat, včetně přístrojů pracujících na principu páry.

Menší nenalepené nečistoty můžete odstranit vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem či vlažnou mýdlovou vodou. Skvrny nebo odolnou mastnotu je však nutné odstranit čisticím prostředkem na sklokeramické desky podle pokynů výrobce. Silně připálené nečistoty pak odstraníte škrabkou s žiletkou.

Duhové zbarvení je důsledkem suchých zbytků mastnoty na dně nádobí nebo mastnoty mezi skleněným povrchem a nádobím během vaření. Z povrchu je odstraníte niklovou houbou a vodou nebo speciálním prostředkem na sklokeramické desky. Předměty z umělé hmoty, cukr a potraviny s vysokým obsahem cukru, které se na varné desce rozpustí, musíte odstranit ihned za tepla pomocí škrabky.

Kovové odlesky jsou způsobeny klouzáním kovového nádobí po skle. Úplně je odstraníte speciálním čisticím prostředkem na sklokeramické desky, i když možná budete muset čištění několikrát opakovat.

⚠ ***Nádobí se může nalepit na sklo z důvodu roztavené hmoty mezi ním a deskou. Nesnažte se ho odlepit za studena! Mohli byste keramické sklo rozbít.***

⚠ ***Na sklo nestoupejte, ani se o něj neopírejte, mohlo by se rozbít a zranit vás. Nepoužívejte skleněnou desku ke skladování předmětů.***

Společnost **Teka Industrial S.A.U.** si vyhrazuje právo uvést ve svých návodech změny, které považuje za nezbytné nebo užitečné, aniž by byla ovlivněna povaha těchto návodů.

Pokud něco nefunguje

Než zavoláte technickou službu, proveďte následující kontroly.

Problem	*Příčina a řešení*
Deska nefunguje:	Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.
Zkontrolujte, zda je přívodní šňůra zapojena do příslušné zásuvky.	Indukční zóny se nezahřívají: Nevhodná varná nádoba (nemá feromagnetické dno nebo je příliš malá). Zkontrolujte, zda dno nádoby přitahuje magnet, nebo použijte větší nádobu.
Na začátku varu je v indukčních deskách slyšet šum:	V tenčích nádobách, anebo takových, které se neskládají z jednoho dílu, je šum důsledkem přenosu energie přímo ze dna nádoby. Toto hučení není závadou, jestliže je nutné jej i přesto odstranit, lehce snižte stupeň zvoleného varného výkonu nebo použijte nádobu se silnějším dnem a/nebo z jednoho celku.
Dotykový ovladač se nezapíná nebo i přes zapnutí neodpovídá:	Nemáte zvolenou zónu. Dříve, než začnete se zónou pracovat, se ujistěte, že jste ji zvolili. Na snímačích je vlhkost a/nebo máte vlhké prsty. Udržujte povrch dotykového ovladače a/nebo prsty suché a čisté. Blokování je aktivováno. Deaktivujte blokování
Během vaření je slyšet zvuk ventilátoru, který trvá i po vypnutí sporáku:	Indukční zóny obsahují ventilátor pro chlazení elektroniky. Ten funguje pouze tehdy, je-li teplota elektroniky zvýšená. Pokud teplota klesá,automaticky se vypne, ať je vařič zapnutý nebo vypnutý.
Na ukazateli výkonnosti jedné zóny se objeví symbol U :	Indukční systém nenašel na zóně žádnou nádobu, popřípadě je nádoba nevhodná.
Jedna zóna se vypne a na ukazatelích se zobrazí zpráva C81 nebo C82:	Příliš vysoká teplota u elektroniky nebo skla. Vyčkejte chvíli, aby se elektronika ochladila, nebo odstraňte nádobu, aby se ochladilo sklo.
Na ukazateli jedné ze zón se objeví zpráva C85:	Používaná nádoba je nevhodná. Vypněte desku, znovu ji zapněte a zkuste použít jinou nádobu.
Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví indikace C90:	Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (1) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte jej a vysušte, dokud indikace nezmizí.
Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví indikace C91:	Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (20) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte jej a vysušte, poté stiskněte dvakrát snímač vypínače (20), čímž odstraníte indikaci a vrátíte se do standardního režimu.

Obsah

Indukčná varná doska 3
Inštalácia 4
Ovládací panel 5
Bezpečnostné výstrahy 99
Informácie týkajúce sa životného prostredia 100
Inštalácia 100
O indukcii 101
Použitie 102
Čistenie a údržba 107
Ak niečo nefunguje 108

Bezpečnostné výstrahy

⚠ Upozornenie! Ak sa keramické sklo rozbije alebo praskne, okamžite odpojte varnú platňu sporáka od siete, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Tento spotrebič nie je určený na prácu s externým časovačom (ktorý nie je zabudovaný do spotrebiča) ani so samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

⚠ Spotrebič nečistite parou.

⚠ Upozornenie. Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas prevádzky rozhorúčiť. Nedotýkajte sa vyhrievacích prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa smú zdržovať v blízkosti varnej dosky len pod neustálym dozorom.

⚠ Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov vrátane, ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatok skúseností a znalostí, VÝHRADNE pod dozorom alebo ak dostali dostatočné inštrukcie o používaní spotrebiča a chápu nebezpečenstvo, ktoré jeho používanie predstavuje. Čistenie ani údržbu nesmie vykonávať dieťa bez dozoru.

⚠ Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

⚠ Upozornenie. Je nebezpečné variť s tukom alebo olejom bez prítomnosti osoby, pretože môže dôjsť k ich vznieteniu. NIKDY sa nesnažte zlikvidovať oheň vodou! V takom prípade odpojte spotrebič a plamene zakryte pokrievkou, tanierom alebo dekou.

⚠ Na varné oblasti indukčnej platne neumiestňujte žiadne predmety. Zabráňte možnému nebezpečenstvu požiaru.

⚠ Indukčný generátor spĺňa požiadavky aktuálnej legislatívy EÚ. Odporúčame však, aby sa každá osoba používajúca zariadenie ako kardiostimulátor poradila so svojím lekárom, či môže bezpečne používať indukčné oblasti.

⚠ Na povrch varnej platne sa nesmú umiestňovať kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu prehriať.

⚠ Po použití varnej platne ju vždy odpojte, nestačí len odstrániť hrniec či panvicu. Inak môže dôjsť k poruche, ak na ňu počas detekčnej doby neúmyselne položíte iný hrniec či panvicu. Zabráňte možným úrazom!

⚠ Ak je napájací kábel poškodený,

musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobne kvalifikovaný personál, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

⚠ UPOZORNENIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom varných spotrebičov alebo uvedené výrobcom v návode na použitie ako vhodné, alebo ochranné kryty varných dosiek zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehody.

⚠ Spotrebič musí byť po inštalácii možné odpojiť. Odpojovacie prostriedky musia byť zabudované do pevnej inštalácie v súlade s inštalačnými predpismi.

Informácie týkajúce sa životného prostredia

Symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok sa nesmie zlikvidovať ako bežný komunálny odpad. Tento výrobok sa musí odovzdať v recyklačnom zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia. keď zaistíte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správne, neznečistíte životné prostredie a nepoškodíte verejné zdravie, čo sa môže stať v prípade jeho nesprávnej likvidácie. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny úrad, zberné suroviny alebo predajňa, kde ste tento výrobok zakúpili.

Použitý obalový materiál je ekologický a možno ho celý zrecyklovať. Plastové prvky sú označené značkami >PE<, >LD<, >EPS< atď. Obalové materiály zlikvidujte ako komunálny odpad do zbernej nádoby.

Naplnenie s Energetickej účinnosti strane spotrebiča:

-Spotrebiče bol testovaný v súlade s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/kg, je k dispozícii v typovom štítku spotrebiča.

Viac informácií o energetickej účinnosti je dostupných v produktovom liste na: www.teka.com

Tieto rady vám pomôžu ušetriť energiu pri každom varení:

- Keď je to možné, vždy používajte pokrievku vhodnú pre danú nádobu. Pri varení bez pokrievky sa minie viac energie.
- Používajte nádoby s plochým dnom a vhodnými priemermi základne, aby zodpovedali varnej zóne. Výrobcovia nádob zvyčajne uvádzajú priemer nádoby, ktorý je väčší než priemer základne.
- Keď pri varení používate vodu, používajte menšie množstvá, aby sa zachovali vitamíny a minerály v zelenine a nastavte minimálnu úroveň výkonu, ktorá umožňuje zachovať varenie. Vysoká úroveň výkonu nie je potrebná a plytvá energiou.
- Používajte malé nádoby s malými množstvami jedla.

Teka Industrial S.A.U.

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

Inštalácia

Inštalácia so zásuvkou na príbory

Ak chcete pod varnú platňu nainštalovať nábytok alebo zásuvku na príbory, medzi tieto dva prvky sa musí namontovať separačná doska. Zabráni sa tak náhodnému kontaktu s horúcim povrchom krytu spotrebiča.

Doska sa musí namontovať 20 mm pod spodnú časť varnej platne.

Elektrické pripojenie

Pred pripojením varnej platne k sieti skontrolujte, či sa napätie a frekvencia zhodujú s údajmi uvedenými na štítku varnej platne, ktorý sa nachádza pod ňou, a v záručnom liste, alebo v zozname technických údajov, ktorý je nutné odložiť si spolu s touto príručkou počas celej životnosti výrobku.

Zaistite, aby sa vstupný kábel nedostal do kontaktu s telesom indukčnej platne ani s telesom rúry na pečenie, ak je nainštalovaná v rámci tej istej jednotky.

Výstraha:

⚠ ***Elektrické pripojenie musí byť správne uzemnené v súlade s príslušnou legislatívou, inak môže dôjsť k poruche indukčnej platne***

Nezvyčajne vysoké prúdové nárazy môžu poškodiť ovládací systém (tak ako pri všetkých elektrických spotrebičoch).

⚠ ***Odporúča sa nepoužívať indukčnú platňu, kým je zapnutá funkcia pyrolytického čistenia v prípade pyrolitickej rúry na pečenie, a to kvôli vysokej teplote,***

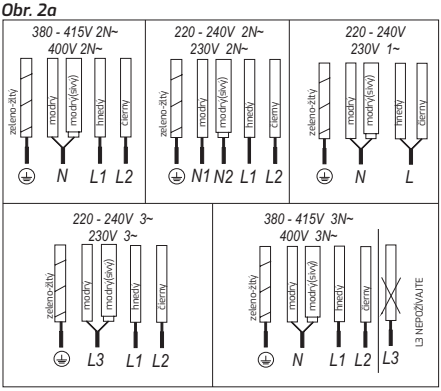
ktorú tento spotrebič produkuje.

So spotrebičom smie manipulovať alebo ho opravovať vrátane výmeny napájacieho kábla výhradne oficiálny technický servis TEKA.

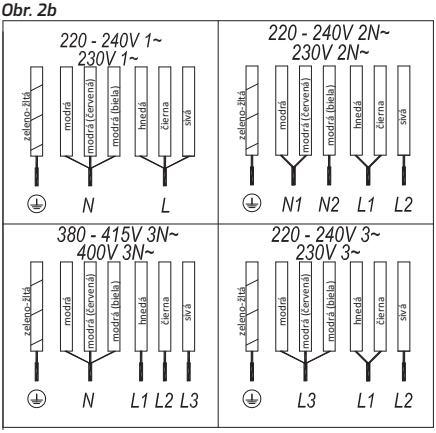
Pred odpojením varnej dosky od siete odporúčame vypnúť odpojovací prepínač, počkať približne 23 sekúnd a až potom vytiahnuť zástrčku. Tento čas je potrebný na úplné vybitie elektrického obvodu, aby sa zabránilo možnému zásahu elektrickým prúdom z kontaktov zástrčky.

Záručný certifikát alebo zoznam technických údajov si odložte spolu s návodom na používanie počas celej životnosti výrobku. Obsahujú dôležité technické informácie.

Obr. 2a



Obr. 2b



O indukcii

Výhody

Pri indukčnej varnej doske sa teplo prenáša priamo na panvicu.

Má to niekoľko výhod:

- úspora času
- úspora energie
- jednoduché čistenie, ak sa potravina dostane do styku so sklenenou platňou, neprihorí ľahko
- zlepšené ovládanie energie Energie sa prenáša na panvicu hneď po stlačení ovládania výkonu. Navyše, hneď po odobratí panvice z varnej zóny sa zastaví dodávanie výkonu. Nie je potrebné najprv vypnúť výkon.

Panvice

Na použitie na indukčnej varnej doske sú vhodné len feromagnetické panvice.

Existuje niekoľko typov:

– liatinové, smaltované a antikorové panvice osobitne určené na používanie na indukčných varných doskách.

Neodporúčame používať difúzne platne ani materiály, ako napríklad jemnú oceľ, hliník, sklo, meď alebo hlinu.

Každá varná zóna má minimálny čas na zaznamenanie panvice. Závisí to od materiálu a feromagnetického priemeru dna panvice. Preto je nevyhnutné používať varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna používanej panvice.

Ak sa panvica na vybranej varnej zóne nezaznamená, skúste použiť nasledujúcu menšiu zónu.

Ak sa ako jedna varná zóna používa zóna Flex, na tento typ zóny sa môžu použiť väčšie panvice (pozri obr. 3).

Obr. 3

Niektoré panvice bez úplného feromagnetického dna sa predávajú ako vhodné na indukciu (pozri obr. 4). Pri týchto panviciach sa ohrieva len feromagnetické dno. Následkom toho sa ohrev nerozptyľuje rovnomerne po dne panvice. Môže to znamenať, že neferomagnetické dno panvice nedosiahne správnu teplotu varenia.

Obr. 4

Ostatné panvice s hliníkovými vložkami v dne majú menšiu plochu feromagnetického materiálu (pozri obr. 5). V takom prípade môže byť ťažké alebo aj nemožné zaznamenať panvicu. Okrem toho môže byť dodávaný výkon nižší, a preto sa panvica neohreje správne.

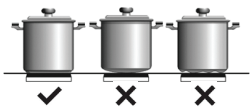
Obr. 5

Vplyv dna panvíc

Typ dna použitého na panvici môže ovplyvniť rovnomernosť a výsledok varenia. Panvice s antikorovým oceľovým „sendvičovým" dnom používajú materiály, ktoré napomáhajú jednotnej distribúcii ohrevu, výsledkom čoho sú úspory času a energie.

Dno panvice musí byť úplne rovné, čím sa zabezpečuje rovnomerné dodávanie energie (pozri obr. 6).

Obr. 6



⚠ Nikdy neohrievajte prázdne panvice ani nepoužívajte panvice s tenkým dnom, pretože tie sa môžu zohriať rýchlo bez toho, aby sa funkcii automatického odpojenia variča poskytol čas na spustenie prevádzky.

⚠ Dôležité Odporúčania:

Použite nádobu s priemerom základne, ktorý sa zhoduje s priemerom varnej plochy.

Nádoba musí byť na varných plochách, ktoré sú najbližšie k ovládaciemu panelu, vždy medzi varnými značkami, ktoré sú vyznačené na sklenenom povrchu a na týchto plochách používajte nádoby s rovnakým alebo menším priemerom základne. Pomôže to zabrániť prehrievaniu v oblasti ovládania.

Zadné varné plochy používajte na intenzívnejšiu prevádzku zariadenia. Pomôže to zabrániť prehrievaniu ovládacieho panela.

Nádoby nesmú zasahovať do oblasti ovládacieho panela, obzvlášť počas varenia.

Použitie

Ovládanie súčastí (obr. č. 1)

1 Všeobecný senzor zapnutia/vypnutia.

2 Kurzór „slider" na ovládanie výkonu a času.

3 Indikátor výkonu a/alebo zvyškového tepla*.

4 - 5 - 6 - 7 - 8 Senzory výberu zóny.

9 Desatinná bodka indikátora výkonu a/alebo zvyškového tepla*.

10 Desatinná bodka časovača (hodiny).

11 Desatinná bodka časovača.

12 Indikátor časovača*.

13 Senzor aktivácie funkcie „Clean".

14 Indikátor svetla funkcie „Clean" aktivovaný*.

15 Senzor aktivácie funkcií „Chef".

16 Indikátor svetla funkcie „Grilling" aktivovaný*.

17 Indikátor svetla funkcie „Quick Boiling" aktivovaný*.

18 Indikátor svetla funkcie „Deep Frying" aktivovaný*.

19 Indikátor svetla funkcie „Keep Warm" aktivovaný*.

20 Senzor aktivácie funkcií „Stop&Go" a „Blokovanie".

21 Indikátor svetla funkcie „Blokovanie" aktivovaný*.

22 Senzor aktivácie funkcie „Timer".

23 Priamy prístup k funkcii „Power".

*Viditeľné iba v priebehu prevádzky.

Tieto činnosti sú vykonávané pomocou dotykových tlačidiel. Nemusíte vyvíjať silu pre požadované dotykové tlačidlá, pre aktiváciu požadovanej funkcie sa stačí ich dotknúť iba špičkou prsta.

Každá akcia je potvrdená pípnutím.

Použite posuvník (2) pre nastavenie úrovne výkonu (0 - 9) posúvaním svojho prsta nad ním. Posúvanie smerom doprava zvyšuje hodnotu a smerom doľava ju znižuje.

Je tiež možné priamo zvoliť úroveň výkonu, položením svojho prsta priamo na požadované miesto posuvníka (2)

⚠ ***V týchto modeloch sa oblasť vyberá priamym dotykom na výberové senzory (4), (5), (6), (7) alebo (8), v závislosti od modelu.***

Pokyny pre používateľa dotykového ovládania

Zapnutie Spotrebiča

1 Dotknite sa dotykového tlačidla Zapnutia ⏻ (1) po dobu najmenej jednej sekundy. Aktivuje sa dotykové ovládanie, zaznie pípnutie a ukazovatele (3) sa rozsvietia a budú zobrazovať "-". Ak je niektorá varná zóna horúca, na príslušnom ukazovateli sa rozbliká znak H a "-".

Ak v nasledujúcich 10 sekundách nevykonáte žiadnu činnosť, dotykové ovládanie sa automaticky vypne.

Keď je aktivované dotykové ovládanie, môžete ho odpojiť kedykoľvek stlačením dotykového tlačidla ⏻ (1), a to aj v prípade, že bola uzamknutá (funkcia zámku aktivovaná). Dotykové tlačidlo ⏻ (1) má vždy prednosť pri odpájaní dotykového ovládania.

Aktivácia Dosky

Akonáhle je Dotykové ovládanie aktivované senzorom ⏻ (1), ktorúkoľvek dosku je možné zapnúť prostredníctvom nasledujúcich krokov:

1 Vyberte požadovanú zónu dotykom snímačov (4), (5), (6), (7) alebo (8).

2 Posuňte prst alebo klepnite kdekoľvek na posúvač (2). Príslušný indikátor napájania (3) zobrazí zvolenú hodnotu a desatinná čiarka (8) zostane svietiť 10 sekúnd.

3 Pomocou posúvača (2) vyberte novú úroveň varenia medzi 0 a 9.

Kým sa zvolí doska, inými slovami, ak sa desatinná bodka (9) rozsvieti, je možné pozmeniť jej úroveň výkonu.

Vypnutie Dosky

Použitím tlačidla dotykového posuvníka (2) znížte výkon na úroveň 0. Platnička sa vypne.

Keď sa platnička vypne, na jej ukazovateli výkonu (3) sa objaví znak H v prípade, ak je povrch skla príslušnej varnej zóny horúci a je nebezpečenstvo popálenia. Keď teplota poklesne, ukazovateľ (3) sa vypne (ak je varná doska odpojený), alebo keď je varná doska stále pripojená, rozsvieti sa "-".

Vypnutie Všetkých Platničiek

Všetky dosky môžu byť súčasne odpojené pomocou Hlavného senzora zapnutia/vypnutia ⏻ (1). Všetky ukazovatele (3) dosky zhasnú. V prípade, že je vypnutá varná zóna horúca, na jej ukazovateli sa zobrazí H.

Detektor panvice.

⚠ Keď je varná doska zapnutá, dokáže automaticky zistiť a vybrať, či má varná zóna panvicu, pričom na príslušnom indikátore výkonu (3) zobrazí nulu. Aj keď existuje viacero zón s panvicami, automaticky sa rozpozná iba jedna. Indikátory zostávajúceho napájania (3) budú zobrazovať „-" . Používateľ si potom môže priamo zvoliť úroveň výkonu alebo špeciálnu funkciu.

Indukčné varné zóny majú vstavaný detektor panvice. Z toho dôvodu, doska prestane pracovať, pokiaľ nie je prítomná panvica, alebo v prípade, že panvica nie je vhodná.

Ukazovateľ úrovne výkonu (3) zobrazí symbol U pre oznámenie, že "nie je panvica" v prípade, keď je zóna zapnutá a nie je detekovaná panvica, alebo panvica nie je vhodná.

Ak sa panvica odoberie zo zóny, keď je spustená, doska automatický zastaví zásobovanie energiou a zobrazí symbol "nie je panvica". Keď sa panvica opäť položí na varnú zónu, obnoví sa prívod energie na rovnakej úrovni výkonu, ako bola zvolená pred tým.

Doba pre detekciu panvice je 3 minúty. Ak sa v tejto časovej dobe neumiestni panvica, alebo je panvica nevhodná, varná zóna sa vypne.

⚠ ***Po dokončení vypnite varnú zónu pomocou dotykového ovládania. V opačnom prípade môže nastať nežiadúci úkon, ak sa na varnú zónu počas troch minút omylom umiestni panvica. Vyhnite sa možným nehodám!***

Clean funkcia

Táto funkcia blokuje senzory ovládacieho panela na 30 sekúnd, s výnimkou funkcie všeobecného zapnutia/vypnutia. To umožňuje rýchle čistenie povrchu skla počas varenia bez aktivácie senzorov.

Ak ju chcete aktivovať, dotknite sa senzora (13) na 1 sekundu; LED (24) nad ikonou sa rozsvieti. Na indikátore časovača (3) začne 30-sekundové odpočítavanie. Funkcia sa automaticky deaktivuje po 30 sekundách.

Funkcia Blokovanie

S funkciou blokovania môžete blokovať ďalšie senzory okrem senzora zapnutia/vypnutia ⏻ (1), v záujme zabránenia nežiaducim operáciám. Táto funkcia je užitočná pre bezpečnosť detí.

Pre aktiváciu tejto funkcie sa dotknite senzora (20) po dobu najmenej 3 sekundy. Následne po vykonaní sa pilotný ukazovateľ (21) zapne, čo znamená, že ovládací panel je blokovaný. Ak chcete funkciu deaktivovať, jednoducho znova stlačte senzor (20).

Ak sa pre vypnutie spotrebiča použije senzor zapnutia/vypnutia ⏻ (1), keď je aktivovaná funkcia Blokovanie, varnú dosku nebude možné znovu zapnúť, kým sa neodblokuje.

Stíšenie pípnutia

Počas prvej minúty po pripojení varnej dosky k elektrickej sieti môžete deaktivovať alebo aktivovať pípanie, ktoré sprevádza každý dotyk ovládacieho panela. Za týmto účelom sa po pripojení varnej dosky dotknite senzora (15) na 1 sekundu. Na začiatku bude indikátor časovača (3) zobrazovať „On". Stlačením senzora (22) sa zmení na „OFF". Potvrďte operáciu stlačením snímača (20). Ak chcete znova aktivovať všetky pípnutia, jednoducho sa dotknite snímača (22); indikátor časovača (3) opäť zobrazí "On". Potvrďte operáciu dotykom snímača (20).

Deaktivácia sa nevzťahuje na všetky funkcie, ako je pípnutie senzora zapnutia/vypnutia, ukončenie časovača a senzor uzamknutia/odomknutia, ktoré zostávajú vždy aktívne.

Funkcia Stop&Go

Táto funkcia pozastaví proces varenia. Časovač, pokiaľ je aktivovaný bude takisto pozastavený.

Aktivácia funkcie Stop.

Dotknite sa snímača zastavenia (20). Na indikátoroch výkonu sa zobrazí symbol , čo znamená, že varenie bolo pozastavené.

Deaktivácia funkcie Stop.

Znova sa dotknite senzora Stop&Go (20), symbol zmizne a varenie sa obnoví pri rovnakých úrovniach výkonu a podmienkach časovača ako pred pauzou.

Funkcia Power

Táto funkcia poskytuje "extra" silu doske, nad jej menovitou hodnotou. Uvádzaný výkon závisí od veľkosti dosky, s možnosťou dosiahnutia maximálnej hodnoty povolenú generátorom.

1 Zvoľte varnú zónu a posuňte prst po „posúvači" (2) k slovu „BOOST" (23) alebo naň priamo stlačte.

2 Na ukazovateli úrovne výkonu (3) sa zobrazí symbol P a doska začne dodávať extra výkon.

Funkcia Výkon má maximálnu dobu trvania uvedenú v Tabuľke č. 1. Po uplynutí tejto doby sa úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zaznie zvukový signál.

Pri aktivácii funkcie Výkonu na jednej varnej platničke je možné, že bude ovplyvnený výkon niektorej inej, zníženim jej sily na nižšiu úroveň, v takom prípade to bude zobrazené na jej ukazovateli (3).

Funkciu Výkon môžete deaktivovať pred ukončením jej pracovného času buď pomocou dotyku posuvníka s upravením jej úrovne výkonu.

Tabuľka 1

Zvolená úroveň výkonu	*Maximálny prevádzkový čas (v hodinách)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 alebo 5 minút, očistené na úrovni 9 (Podľa modelu)

Funkcia Časovač (odpočítavanie času)

Táto funkcia uľahčuje varenie s tým, že nemusíte byť prítomní: Môžete nastaviť časovač pre dosku, ktorá sa vypne, akonáhle požadovaný čas vyprší.

V prípade týchto modelov je možné súčasne pre každú jednu dosku nastaviť trvanie v rozsahu od 1m do 10h.

Nastavenie časovača na doske.

Akonáhle je nastavená úroveň výkonu požadovanej varnej zóny, a kým desatinná bodka (9) zóny neustále svieti, zónu je možné načasovať.

Za týmto účelom:

1 Dotknite sa senzora (22). Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí "000" a na zodpovedajúcom ukazovateľovi zóny (3) sa zobrazí symbol L blikajúci striedavo s jeho súčasnou úrovňou výkonu.

2 Ihneď potom zadajte čas varenia pomocou kurzora „posuvníka" (2).

Pre hodnoty medzi 1 a 59 minútami zadajte požadovanú hodnotu priamo. Desatinná čiarka (11) začne blikať. Pre hodnoty väčšie ako 59 minút to môžete urobiť dvoma spôsobmi. Napríklad: pre 1h 30m zadajte prvú hodnotu 1, ktorá bude predstavovať hodiny a druhú a tretiu hodnotu, ktorou budú minúty, 3 a 0. Ďalším spôsobom je zadať ju priamo v minútach, to znamená 90 m, automaticky sa premení na hodiny a minúty a na indikátoroch hodín časovača (12) sa zobrazí 1, po ktorej začne blikať 3 a desatinná čiarka 0.

Po niekoľkých sekundách začne odpočítavanie. Ak zostáva menej ako jedna minúta, odpočítavanie sa vykoná v sekundách.

3 Keď ukazovateľ časovača (12) prestane blikať, začne automaticky odpočítavať čas. Ukazovateľ (3) týkajúci sa načasovanej platničky bude striedavo zobrazovať zvolenú

úroveň výkonu a symbol t.

Akonáhle uplynie zvolená doba varenia, časovaná varná zóna sa vypne a hodiny začnú pípať po dobu niekoľkých sekúnd. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte akýkoľvek senzor. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí blikajúca 00 vedľa desatinnej bodky (4) vybranej zóny. Ak je vypnutá varná zóna horúca, jej ukazovateľ výkonu (3) zobrazí striedavo symboly H a "-".

Ak chcete v rovnakú dobu načasovať ďalšiu platničku, zopakujte kroky 1 až 3.

Ak sú jedna alebo viac zón už načasované, ukazovateľ časovača (12) v predvolenom nastavení zobrazí najkratší zostávajúci čas do konca, zobrazujúc "t" na príslušnej zóne. Zvyšok časovaných zón zobrazí na ich príslušných ukazovateľoch zón blikajúcu desatinnú bodku.

Zmena naprogramovaného času.

Pre úpravu naprogramovaného času, stlačte posuvník (2) časovanej zóny. Potom bude možné čítať a meniť čas.

Prostredníctvom senzorov ⊖ (10) a ⊕ (11) môžete upraviť naprogramovaný čas.

Odpojenie hodín:

Ak chcete zastaviť hodiny pred vypršaním naprogramovaného času, môžete to jednoducho vykonať nastavením ich hodnoty na "—".

1 Vyberte požadovanú dosku.

2 Pomocou posúvača (2) znížte čas na 00. Časovač je teraz zrušený.

Funkcia Power Management (v závislosti od modelu)

Niektoré modely sú vybavené funkciou obmedzenia výkonu (Riadenie výkonu). Táto funkcia umožňuje celkový výkon generovaný varnou doskou nastaviť na rôzne hodnoty zvolené užívateľom. Aby ste to mohli urobiť, v prvej minúte po pripojení varnej dosky do elektrickej siete je možné vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

1 Stlačte dotykové tlačidlo (22) po dobu 1 sekunda. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazia písmená PL.

2 Dotknite sa snímača (20). Na indikátore časovača (12) sa objavia písmená nL.

3 Dotknite sa senzorov (5) alebo (7). Na indikátore časovača (12) sa zobrazia rôzne úrovne výkonu, na ktoré možno varnú dosku obmedziť.

4 Po výbere hodnoty sa znova dotknite snímača (20). Varná doska bude obmedzená na zvolenú hodnotu.

Ak chcete znova zmeniť hodnotu, je nutné varnú dosku odpojiť a potom ju znova po niekoľkých sekundách zapojiť. Vtedy budete opäť môcť vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

Zakaždým, keď sa zmení úroveň výkonu varnej dosky, obmedzovač výkonu bude počítať celkový výkon generovaný varnou doskou. Ak dosiahnete celkový limit výkonu, dotykové ovládanie neumožní zvýšiť úroveň výkonu danej varnej platničky. Varná doska pípne a ukazovateľ výkonu (3) začne blikať na úrovni, ktorá nemôže byť prekročená. Ak budete chcieť prekročiť túto hodnotu, bude nutné znížiť výkon ostatných platničiek. Niekedy nebude stačiť znížiť inú platničku o jenu úroveň, pretože to závisí od výkonu každej varnej platničky a úrovne, ktorá je na nej nastavená. Je možné, že pre zvýšenie úrovne veľkej varnej platničky bude potrebné vypnúť niekoľko menších.

Ak používate rýchle zapnutie pri funkcii maximálneho výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, platnička bude nastavená na maximálnu možnú úroveň. Varná doska pípne a uvádzaná hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazovateli (3).

Špeciálne funkcie: CHEF (v závislosti od modelu)

Tieto funkcie majú predvolené úrovne výkonu na uľahčenie varenia a dosiahnutie vynikajúcich výsledkov, keďže teplotu nádoby nepretržite ovládajú snímače. Po dosiahnutí cieľovej teploty funkcie sa teplota udržiava automaticky bez potreby zmeny úrovne výkonu.

Funkcie Chef fungujú správne s panvicami s rovnakou feromagnetickou plochou na dne panvice, akú má varná zóna. Okrem funkcií s vysokou teplotou (nad 100 °C) musia mať panvice rovné, rovnomerné dno (najlepšie sendvičového typu) ako na obrázku 7.

Obr. 7

Na zabezpečenie správnej prevádzky týchto funkcií je dôležité, aby panvica a varná zóna neboli horúce už od začiatku procesu.

Ďalšie informácie o vhodných panviciach (rajnice, panvice, grily atď.) nájdete na webovej stránke Teka.

Dotykové ovládanie má špeciálne funkcie, ktoré pomáhajú užívateľovi variť prostredníctvom CHEF snímača (15). Tieto funkcie sú k dispozícii v závislosti od modelu.

Pre aktiváciu špeciálnej funkcie v zóne:

1 Najprv ju zvoľte; následne na indikátore stavu napájania (3) sa aktivuje desatinná čiarka (4).

2 Teraz kliknite na snímač CHEF (15). Následným opätovným stláčaním po jednom prejdete všetky funkcie CHEF ktoré sú k dispozícii pre každú zónu. Aktivácia týchto funkcií bude zobrazená zodpovedajúcimi led diódami (16), (17), (18) a (19).

Ak chcete kedykoľvek zrušiť špeciálnu aktívnu funkciu, mali by ste vybrať zónu. Rozsvieti sa desatinná čiarka (9) Indikátora napájania (3). Potom sa znova dotknite kurzora "posuvníka" (2) pre nastavenie novej úrovne výkonu alebo vypnutie zónu, alebo si môžete zvoliť inú špeciálnu funkciu opätovným

dotykom snímača CHEF (15).

Ak sa používa viacero zón s funkciami šéfkuchára, LED diódy všetkých používaných funkcií zostanú svietiť. Ak vyberiete jednu z týchto zón, počas jej aktívnej prevádzky zostane svietiť iba LED dióda zodpovedajúca funkcii priradenej k tejto zóne.

Funkcia Keep Warm (v závislosti od modelu)

Táto funkcia automaticky nastaví vhodnú úroveň výkonu pre udržanie vareného jedla horúcim.

Pre aktiváciu, zvoľte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (15), kým sa nerozsvieti led (19) umiestnený na ikone . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

Funkcia Quick Boiling (v závislosti od modelu)

Táto funkcia umožňuje automatické riadenie vrenia, čo je veľkým prínosom pre varenie cestovín, ryže, vajcia, preváranie niektorých jedál, atď.

Vlastnosti potrebného riadu

Pre správne fungovanie funkcie Quick Boiling je potrebné použiť riad, ktorý spĺňa nasledujúce predpoklady:

- Veľkosť dna musí byť čo možno najbližšie k priemeru dosky.
- BEZ POKRIEVKY.
- Musí byť naplnená viac ako do polovice svojej kapacity vodou izbovej teplote (nikdy nepoužívajte ohriatu alebo horúcu vodu).

Nedodržanie týchto podmienok bude narúšať správnu kontrolu varu.

UPOZORNENIE: nepoužívajte túto funkciu na iný účel, ako je prevarenie vody. Nikdy nepoužívajte olej, môže to viesť k prehriatiu a môže vzniknúť požiar.

Aktivácia funkcie

Pre aktiváciu funkcie, zvoľte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (15), kým sa nerozsvieti led (17) umiestnený na ikone .

Akonáhle je táto funkcia aktivovaná, na indikátore napájania (3) a indikátore časovača (12) sa objaví znamenie ; objaví sa pohybujúci segment, čo znamená, že varenie je pod kontrolou systému.

Keď systém zistí, že voda začína vrieť, ozve sa prvé pípnutie. Využite túto príležitosť a pripravte svoje jedlo pre varenie alebo pečenie podľa potreby.

Po 30 sekundách sa ozve druhé pípnutie; ak ste to ešte nevykonali, je čas naliať jedlo do hrnca.

Po druhom pípnutí systém pre vás aktivuje časovač a stopky, takže si môžete určiť, ako dlho je potrebné jedlo variť.

Po 30 sekundách po aktivácii stopiek, tretie pípnutie upozorní na to, že od tejto chvíle, systém znížil dodávaný výkon s cieľom udržať jemné a trvalé vrenie. Časovač zostane aktívny až do konca varenia.

V prípade potreby môžete zakázať časovač a nastaviť čas pre odpočítavanie a automatické vypnutie dosky (pozri odsek Funkcia časovača).

Vypnutie funkcie

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

Funkcia Grilling (v závislosti od modelu)

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na varenie na grile.

Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (15), kým sa nerozsvieti LED indikátor (16) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

Funkcia Deep Frying (v závislosti od modelu)

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na vyprážanie s dostatočným množstvom oleja.

Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (15), kým sa nerozsvieti LED indikátor (18) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

Funkcia Flex Zone (v závislosti od modelu)

Prostredníctvom tejto funkcie je možné povoliť súčasné fungovanie dvoch varných zón, vybrať úroveň výkonu a aktivovať funkciu časovača pre obidve zóny.

Ak chcete aktivovať túto funkciu, stlačte súčasne senzory nad a pod slovom FLEX. Tým sa rozsvietia desatinné čiarky (9) spojených platní a na ich indikátoroch napájania (3) sa zobrazí hodnota „0“. Na vykonanie nasledujúceho manévru máte niekoľko sekúnd, inak sa funkcia automaticky deaktivuje.

Po výbere „Flex Zone“ môžete priradiť výkon pôsobením na kurzor „slider“ (2). Úroveň výkonu a jeho variácie sa súčasne zobrazia na indikátoroch výkonu (3) oboch zón.

Ak potrebujete znova vybrať flexibilnú zónu, keď je v

prevádzke, jednoducho sa dotknite ktoréhokoľvek zo senzorov v prepojených zónach.

Ak chcete túto funkciu deaktivovať, budete musieť súčasne znova ťuknúť na senzory nad a pod slovom FLEX.

Funkcia bezpečnostného vypnutia

Ak sa kvôli poruche jedna alebo viaceré varné zóny nezapnú, spotrebič sa po nastavenom časovom období (pozri tabuľku 1) automaticky vypne.

Ak je aktivovaná funkcia bezpečnostného vypnutia, v znaku teploty skleného povrchu je zobrazená O, ak pre používateľa neexistuje riziko, alebo je tam zobrazené písmeno H, ak existuje riziko popálenia.

⚠ ***Ovládací panel vyhrievacích oblastí zachovávajte vždy čistý a suchý.***

⚠ ***V prípade prevádzkových problémov alebo nehôd, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke, spotrebič odpojte a obráťte sa na technický servis TEKA.***

Čistenie a údržba

Návrhy a odporúčania

- Používajte hrnce a panvice s hrubým a úplne rovným dnom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po skle, pretože ho môžu poškriabať.
- Aj keď sklo znesie údery veľkými hrncami a panvicami bez ostrých okrajov, snažte sa vyhnúť sa im.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu keramického skla, neťahajte nádoby po skle a ich spodky zachovávajte v čistote a dobrom stave.
- Odporúčané priemery dna hrnca (Pozri dokument "Technické údaje" dodávaný spolu s výrobkom).

⚠ ***Snažte sa nevysypať či nevyliať cukor alebo výrobky obsahujúce cukor na sklo, pretože ak je povrch horúci, cukor ho môže poškodiť.***

Čistenie a údržba

Aby bol spotrebič v dobrom stave, hneď po vychladnutí ho vyčistite vhodnými prostriedkami a nástrojmi. Čistenie tak bude jednoduchšie a zabránite usadzovaniu nečistôt. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani nástroje, ktoré môžu poškriabať povrch, ani parné čističe.

Ľahké nečistoty, ktoré nie sú prilepené k povrchu, možno vyčistiť vlhkou handrou s jemným čistiacim prostriedkom alebo teplou mydlovou vodou. Na silnejšie fľaky alebo mastnotu použite špeciálny čistič pre keramické varné platne a postupujte podľa pokynov uvedených na jeho obale. Nečistoty, ktoré pevne držia na povrchu kvôli tomu, že sa opakovane pripálili, možno odstrániť pomocou škrabky s čepeľou.

Malé zmeny farby sú spôsobené hrncami a panvicami, na ktorých spodkoch sa nachádzajú suché zvyšky mastnoty, alebo v dôsledku mastnoty medzi sklom a nádobou počas varenia. Možno ich odstrániť niklovou škrabkou pomocou vody alebo špeciálnym čističom na keramické varné platne. Plastové predmety, cukor alebo jedlo obsahujúce veľa cukru, ktoré sa pritavilo na povrch, je nutné okamžite odstrániť škrabkou.

Kovové šmuhy sú spôsobené ťahaním d kovových hrncov a panvíc po skle. Možno ich odstrániť dôkladným vyčistením špeciálnym čističom na varné platne z keramického skla (napr. Vitroclen), aj keď možno bude potrebné tento postup niekoľkokrát zopakovať.

⚠ ***Nádoba sa môže prilepiť na sklo v dôsledku toho, že došlo k roztaveniu predmetu medzi nimi. Nesnažte sa zdvihnúť hrniec, kým je varná zóna studená! Môže dôjsť k rozbitiu skla.***

⚠ ***Nestúpajte na sklo ani sa oň***

neopierajte, pretože sa môže rozbiť a spôsobiť poranenie. Nepoužívajte sklo ako povrch na odkladanie predmetov.

Teka Industrial S.A.U. si vyhradzuje právo uskutočňovať zmeny vo svojich príručkách, ktoré považuje za nutné alebo užitočné, bez vplyvu na základné funkcie spotrebiča.

Ak niečo nefunguje

Skôr ako zavoláte technický servis, uskutočnite kroky uvedené nižšie.

Problém	*Príčina a riešenie*
Spotrebič nefunguje:	Skontrolujte, či je zapojený napájací kábel.
Indukčné zóny neprodukujú teplo:	Nádoba nie je vhodná (nemá feromagnetické dno alebo je príliš malá). Skontrolujte, či dno nádoby priťahuje magnet alebo použite väčšiu nádobu.
Pri začatí varenia v indukčných zónach počuť hučanie:	Pri nádobách, ktoré nie sú veľmi hrubé alebo nie sú vytvorené z jedného kusu, je hučanie následkom prenosu energie priamo na dno nádoby. Hučanie nie je porucha, no ak mu chcete zabrániť, trochu znížte výkon alebo použite nádobu s hrubším dnom a/alebo vyrobenú z jedného kusu.
Dotykové ovládanie sa nerozsvieti alebo napriek tomu, že svieti, nereaguje:	Nezvolili ste žiadnu varnú zónu. Pred použitím dotykového ovládania vyberte varnú zónu. Na snímačoch a/alebo vašich prstoch je vlhkosť. Povrch dotykových ovládačov a/alebo svojich prstov zachovávajte vždy čistý a suchý. Je aktivovaná funkcia Zámok. Odomknite ovládacie prvky.
Pri varení počuť zvuk ventilátora, ktorý pokračuje aj po ukončení varenia:	Indukčné zóny sú vybavené ventilátorom, ktorý chladí elektroniku. Pracuje, len keď sú elektrické obvody horúce. Bez ohľadu na to, či je varná platňa zapnutá alebo nie, sa po vychladnutí obvodov znovu zastaví.
Na indikátore výkonu varnej platne sa zobrazí symbol U – :	Indukčný systém nenašiel na varnej doske hrniec či panvicu alebo sú nevhodného typu.
Varná platňa sa vypne a správa C81 alebo C82 sa zobrazí na indikátoroch:	Nadmerná teplota v elektronike alebo na skle. Chvíľu počkajte, kým elektronika vychladne, alebo snímte hrniec či panvicu, aby mohlo sklo vychladnúť.
Na indikátore jednej varnej platne sa zobrazí C85:	Použitý hrniec alebo panvica sú nevhodného typu. Vypnite varnú dosku, znovu ju zapnite a skúste to s iným hrncom či panvicou.
Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C90 (3):	Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača (1) zapnutia/vypnutia a neumožňuje zapnutie varnej dosky. Odstráňte možné predmety alebo tekutiny, ktoré sú v kontakte s povrchom ovládania, vyčistite a vysušte, kým hlásenie nezmizne.
Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C91 (3):	Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača zastavenia a spustenia (20) a neumožňuje ovládanie varnej dosky. Odstráňte prípadné predmety alebo kvapaliny v styku s povrchom dotykovej oblasti, vyčistite a osušte, potom dvakrát stlačte snímač zastavenia a spustenia (20) na odstránenie správy a vráťte sa k normálnej prevádzke.

Cuprins

Plită cu inducție 3

Instalare 4

Panoul de Control 5

Avertismente de securitate 110

Protejarea mediului înconjurător 111

Instalare 111

Despre inducție 112

Utilizare 113

Curățare și păstrare 118

Dacă ceva nu funcționează 119

Avertismente de securitate

⚠ Precauţie. În cazul spargerii sau fisurării sticlei ceramice, plita va trebui deconectată imediat de la priza de curent pentru a evita posibilitatea de a suferi un şoc electric.

⚠ Acest aparat nu a fost proiectat pentru a funcţiona cu ajutorul unui temporizator extern (neîncorporat aparatului), sau cu un sistem de control la distanţă.

⚠ Nu trebuie să se folosească un aparat de curăţat cu vapori pe acest aparat.

⚠ Precauţie. Aparatul și părţile sale accesibile se pot încălzi în timpul funcţionării. Evitaţi să atingeţi elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de plită, decât atunci când sunt supravegheaţi în permanenţă.

⚠ Acest aparat poate fi folosit de copii în vârstă de opt ani sau mai mari, persoane care au capacităţi fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau care nu au experienţa şi cunoştinţele necesare, NUMAI sub supraveghere, sau dacă au fost instruiţi în mod adecvat asupra modului de utilizare a aparatului și înţeleg pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Curăţarea sau mentenanţa în sarcina utilizatorului nu trebuie realizate de copii nesupravegheaţi.

⚠ Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

⚠ Precauţie. Gătitul cu grăsimi sau uleiuri în lipsa dumneavoastră este periculos deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi focul cu apă! În acest caz, scoateţi aparatul din priză și acoperiţi flăcările cu un capac, o farfurie sau o pătură.

⚠ Nu acumulaţi obiecte pe zonele de gătit ale plitei. Evitaţi eventualele riscuri de incendiu.

⚠ Generatorul de inducţie îndeplineşte normele europene în vigoare. Cu toate acestea, recomandăm ca persoanele cu implanturi de aparate cardiace, tip stimulator cardiac, să consulte medicul sau, dacă au îndoieli, să nu folosească zonele de gătit.

⚠ Nu trebuie amplasare pe suprafaţa plitei obiecte metalice precum cuţite, furculiţe, linguri şi capace, deoarece pot să se încălzească.

⚠ După utilizare, deconectaţi întotdeauna placa de gătit, nu vă limitaţi la a da la o parte recipientul. În caz contrar, ar putea avea loc o funcţionare

nedorită a plăcii dacă veţi pune, fără să vă daţi seama, alt recipient pe aceasta în perioada în care placa rămâne aprinsă. Evitaţi eventualele accidente!

⚠ Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de serviciul său post-vânzare sau de personal calificat similar pentru a evita un pericol.

⚠ ATENȚIE: Folosiți numai protecții pentru plită proiectate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producător în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau protecții pentru plită încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții nepotrivite poate provoca accidente.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat după instalare. Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în instalația fixă în conformitate cu reglementările de instalare.

Protejarea mediului înconjurător

Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acesta nu intră în categoria de resturi menajere. Acest produs trebuie predat la punctul de colectare a echipamentelor electrice și electronice în vederea reciclării. Asigurându-vă că ați eliminat corect acest produs, ajutați la evitarea eventualelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea corespunzătoare a acestui produs. Pentru a obține informații detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul de administrație municipal, serviciul pentru eliminarea deșeurilor menajere sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Materialul ambalajului este ecologic și reciclabil în totalitate. Componentele de plastic sunt marcate cu > PE<, >LD<, >EPS<, etc. Aruncați ambalajul ca resturi menajere în containerul corespunzător din municipiul dumneavoastră.

Îndeplinirea cu eficiență energetică a aparatului:

-Aparatul a fost testat conform standardului EN 60350-2 și valoarea obținută, în Wh/kg, este disponibil în plăcuța de caracteristici a aparatului.

Mai multe informații despre eficiența energetică sunt disponibile în fișa tehnică a produsului la: www.teka.com

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să economisiți energie de fiecare dată când gătiți:

- Folosiți capacul corespunzător pentru fiecare oală oricând este posibil. Gătitul fără capac necesită mai multă energie.
- Folosiți tigăi cu fundul plat și diametru de bază potrivit, care au dimensiuni similare cu zona de gătit. De obicei, producătorii de tigăi furnizează tigăi cu un diametru mai mare la partea superioară decât cel la baza tigăii.
- Atunci când se folosește apa la gătit, folosiți cantități mici pentru a păstra vitaminele și mineralele din legume și setați nivelul minim de putere pentru gătit. Un nivel ridicat de putere este inutil și este risipă de energie.
- Folosiți oale mici pentru cantități mici de mâncare.

Instalare

Amplasare cu sertar pentru tacâmuri

Dacă doriți să amplasați un corp de mobilă sau un sertar pentru tacâmuri sub plita de gătit, va trebui să așezați placă de separare între acestea. Se va preveni astfel contactul accidental cu suprafața încălzită a carcasei aparatului.

Placa va trebui să fie situată la o distanță de 20 mm sub partea inferioară a plitei.

Conexiune electrică

Înainte de a conecta plita de gătit la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea (voltajul) și frecvența acesteia corespund cu cele indicate pe plăcuța cu caracteristici tehnice a plitei, care este situată în partea inferioară, și pe Certificatul de Garanție sau, după caz, pe fișa de specificații tehnice pe care trebuie să o păstrați împreună cu acest manual pe toată durata vieții produsului.

Evitați contactul cablului de intrare atât cu carcasa plitei cât și cu cea a cuptorului, dacă acesta este instalat în același corp de mobilă.

Fig. 2a

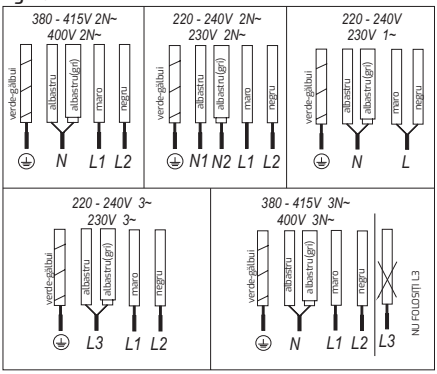
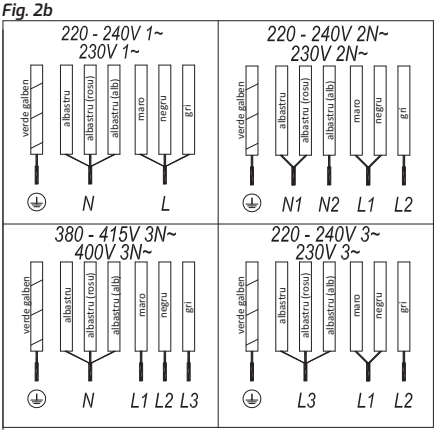


Fig. 2b



Atenție!

Conexiunea electrică trebuie realizată cu o priză de pământ adecvată, respectând normativul în vigoare, altfel plita poate prezenta defecte de funcționare.

Supratensiunile deosebit de ridicate pot provoca avaria sistemului de control (așa cum se întâmplă cu orice alt tip de aparat electric).

Vă sfătuim să nu folosiți mașina de gătit cu inducție în timpul funcției de curățare pirolitică, în cazul cuptoarelor pirolitice, datorită temperaturii înalte pe care o atinge acest aparat.

Orice fel de manipulare sau reparare a aparatului, inclusiv înlocuirea cablului flexibil de alimentare, va trebui realizată de către serviciul tehnic oficial al firmei TEKA.

Înainte de a deconecta plita de la rețeaua electrică, vă recomandăm să stingeți întrerupătorul și să așteptați aproximativ 23 de secunde înainte de a scoate ștecărul. Acest timp este necesar pentru descărcarea totală a circuitului electronic, evitânduse astfel posibilitatea unei descărcări electrice prin contactele ștecărului.

Păstrați Certificatul de Garanție sau, după caz, fișa cu specificații tehnice împreună cu Manualul de instrucțiuni pe toată durata vieții utile a aparatului. Acesta conține date tehnice importante privitoare la aparat.

Despre inducție

Avantaje

La o plată cu inducție căldura este transmisă direct vasului.

Aceasta are mai multe avantaje:

- Economisește timp.
- Economisește energie.
- Sunt ușor de curățat, întrucât dacă alimentele vin în contact cu plita de sticlă ele nu ard ușor.
- Control mai bun al energiei. Energia este transmisă vasului imediat ce sunt apăsate butoanele de putere. În plus, imediat ce vasul este îndepărtat de pe zona de gătit, alimentarea cu energie se oprește. Nu este necesar să se oprească alimentarea mai întâi.

Vase

Doar vasele feromagnetice sunt adecvate utilizării pe o plită cu inducție.

Există mai multe tipuri:

- vase din fontă, oțel emailat și inox destinate special utilizării pe plite cu inducție.

Nu recomandăm utilizarea plăcilor de difuzie sau a materialelor precum oțel superior, aluminiu, sticlă, cupru sau lut.

Fiecare zonă de gătit are un timp minim de detecție a vasului de gătit. Acesta depinde de material și de diametrul bazei feromagnetice a vasului. De aceea, este esențială utilizarea zonei de gătit care corespunde cel mai bine diametrului bazei vasului care urmează a fi utilizat.

Dacă nu este detectat vasul pe zona de gătit selectată, încercați să utilizați zona imediat mai mică.

Când se folosește funcția „Flex Zone" (Zonă flexibilă) ca singură zonă de gătit, se pot utiliza vase mai mari adecvate acestui tip de zonă (consultați Figura 3).

Fig. 3

Sunt comercializate unele vase fără o bază complet feromagnetică, ca

fiind adecvate pentru plitele cu inducție (consultați Figura 4). În aceste vase, doar partea feromagnetică a bazei este încălzită. Prin urmare, căldura nu este uniform distribuită pe toată suprafața bazei vasului. Aceasta ar putea însemna că porțiunea ne-feromagnetică a bazei vasului nu atinge temperatura de preparare optimă.

Fig. 4

Alte vase, cu inserții din aluminiu în bază, au o suprafață mai mică a materialului feromagnetic (consultați Figura 5). În acest caz ar putea fi dificil sau chiar imposibil de detectat vasul. În plus, energia furnizată ar putea fi mai mică și, prin urmare, vasul nu se va încălzi corespunzător.

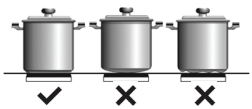
Fig. 5

Influența bazei vaselor

Tipul de bază a vasului poate afecta uniformitatea și rezultatele preparării. Vasele cu bază de inox de tip „sandwich" folosesc materiale care înlesnesc distribuția și difuzia uniformă a căldurii, ducând la economii de timp și energie.

Baza vasului trebuie să fie complet plană, asigurându-se astfel o alimentare uniformă cu energie (consultați Figura 6).

Fig. 6



⚠ Nu încălziți niciodată vase goale și nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea s-ar putea încinge rapid fără a lăsa timp funcției de deconectare automată a mașinii de gătit să se activeze.

⚠ Recomandări Importante:

Utilizați vase cu același diametru la bază precum cele din zona pentru gătit.

În zonele pentru gătit cele mai apropiate de panoul de comandă, mențineți întotdeauna vasele cu marcajele pentru gătit indicate pe suprafața de sticlă și utilizați vase cu un diametru identic sau mai mic decât acestea. Acest lucru va ajuta la prevenirea supraîncălzirii în zona de control.

Utilizați zonele pentru gătit din partea din spate pentru utilarea intensă a aparatului. Acest lucru va ajuta la prevenirea supraîncălzirii în zona de control.

Nu supraaglomerați zona panoului de comandă cu vase, în special în timpul gătitului.

Utilizare

Elemente de manipulare (fig. 1)

1 Senzor general de pornire/oprire.

2 Cursor „slider" pentru controlul puterii și timpului.

3 Indicator de putere și/sau căldură reziduală*.

4 - 5 - 6 - 7 - 8 Senzori de selecție a zonei.

9 Punct zecimal al indicatorului de putere și/sau căldură reziduală*.

10 Punct zecimal al cronometrului (ore).

11 Punct zecimal al cronometrului.

12 Indicatorul cronometru*.

13 Senzor de activare a funcției „Clean".

14 Indicator luminos pentru funcția „Clean" activată*.

15 Senzor de activare a funcțiilor „Chef".

16 Indicator luminos pentru funcția „Grilling" activată*.

17 Indicator luminos pentru funcția „Quick Boiling" activată*.

18 Indicator luminos pentru funcția „Deep Frying" activată*.

19 Indicator luminos pentru funcția „Keep Warm" activată*.

20 Senzor de activare a funcțiilor „Stop&Go" și „Blocare".

21 Indicator luminos pentru funcția „Blocare" activată*.

22 Senzor de activare a funcției „Timer".

23 Acces direct la funcția „Power".

*Vizibil doar în funcționare.

Acțiunile se efectuează cu ajutorul tastelor tactile. Nu trebuie să apăsați cu putere pe tasta tactilă dorită ci doar să o atingeți cu vârful degetului pentru a activa funcția necesară.

Fiecare acțiune este însoțită de un semnal sonor.

Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a regla nivelurile de putere (0 - 9), glisând cu degetul peste aceasta. O glisare spre dreapta va crește valoarea, iar o glisare spre stânga o va scădea.

De asemenea, este posibil să selectați un nivel de putere punând degetul direct pe un punct dorit al barei de glisare a cursorului (2)

⚠ ***La aceste modele zona este selectată prin atingerea directă a senzorilor de selecție (4), (5), (6), (7) sau (8), în funcție de model.***

Instrucțiuni de utilizare pentru controlul tactil

Pornirea dispozitivului

1 Atingeți tasta tactilă Pornire (1) pentru cel puțin o secundă. Controlul tactil va deveni activ, se va emite un semnal sonor și indicatorii (3) se vor aprinde afișând simbolul „-". În cazul în care există zone de gătit fierbinți, indicatorul asociat va afișa simbolurile intermitente H și „-".

Dacă nu efectuați nicio comandă în următoarele 10 secunde, controlul tactil se va opri automat.

Atunci când este activat controlul tactil, acesta poate fi dezactivat în orice moment prin atingerea butonului tactil (1), chiar dacă acesta a fost blocat (funcție blocare activată). Butonul tactil (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta controlul tactil.

Activarea plitelor

Odată ce Controlul Tactil a fost activat cu senzorul (1), orice plită poate fi pornită urmând acești pași:

1 Selectați zona dorită atingând senzorii (4), (5), (6), (7) sau (8).

2 Glisați degetul sau atingeți oriunde pe glisor (2). Indicatorul de putere corespunzător (3) va afișa valoarea selectată, iar punctul zecimal (8) va rămâne aprins timp de 10 secunde.

3 Folosiți glisorul (2) pentru a selecta un nou nivel de gătit între 0 și 9.

Atât timp cât plita este selectată, adică punctul zecimal (9) este aprins, nivelul de putere poate fi modificat.

Dezactivarea unei plite

Utilizând tasta barei de glisare a cursorului (2) micșorați puterea la 0. Plita se va opri.

Atunci când o plită este oprită, simbolul H va fi afișat pe indicatorul de putere (3). În cazul în care suprafața de sticlă a zonei de gătit respective este fierbinte există un risc de ardere. Atunci când temperatura scade, indicatorul (3) se stinge (dacă plita este deconectată). Simbolul „-" se va aprinde în cazul în care plita este în continuare conectată.

Dezactivarea tuturor plitelor

Toate plitele pot fi deconectate simultan prin utilizarea senzorului general pornire/oprire (1). Toți indicatorii plitei (3) se vor opri. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul acesteia afișează simbolul H.

Detector tigaie

⚠ Când plita este pornită, aceasta poate detecta și selecta automat dacă o zonă de gătit are o tigaie, afișând un zero pe indicatorul de putere corespunzător (3). Chiar dacă există mai multe zone cu tigăi, doar una va fi detectată automat. Indicatorii de putere rămași (3) vor afișa un „-". Apoi utilizatorul poate selecta direct un nivel de putere sau o funcție specială.

Zonele de gătit cu inducție au un detector de tigaie integrat. Astfel, plita se va opri în cazul în care nu există nicio tigaie sau dacă tigaia nu este potrivită.

Indicatorul de putere (3) va afișa un simbol ce indică „lipsa tigăii" dacă în timp ce zona este activă, nu este detectată nicio tigaie sau dacă aceasta nu este potrivită

În cazul în care o tigaie este eliminată din zonă în timp ce aceasta este activă, plita va opri automat furnizarea de energie și va afișa simbolul ce indică „lipsa tigăii". Atunci când o tigaie este plasată din nou în zona de gătit, alimentarea cu energie electrică se va relua la același nivel de putere selectat anterior.

Timpul pentru detectarea tigăii este de 3 minute. În cazul în care nu se amplasează nicio tigaie în această perioadă de timp, sau dacă tigaia este nepotrivită, zona de gătit se oprește.

⚠ ***Când ați terminat, opriți zona de gătit folosind comenzile tactile. În caz contrar, se poate produce o operațiune neintenționată dacă o tigaie este amplasată accidental în zona de gătit în cele trei minute. Evitați posibilele accidente!***

Funcție Clean

Această funcție blochează senzorii panoului de control timp de 30 de secunde, cu excepția funcției generale de pornire/oprire. Acest lucru permite curățarea rapidă a suprafeței de sticlă în timpul gătirii fără activarea senzorilor.

Pentru a-l activa, atingeți senzorul (13) timp de 1 secundă; LED-ul (24) de deasupra pictogramei se va aprinde. O numărătoare inversă de 30 de secunde începe la indicatorul temporizatorului (3). Funcția se va dezactiva automat după 30 de secunde.

Funcția Blocare

Cu Funcția Blocare, aveți posibilitatea să blocați senzorii, cu excepția senzorului pornire/oprire (1), pentru a evita operațiunile neintenționate. Această funcție este folosită ca siguranță împotriva accesului copiilor.

Pentru a activa această funcție, atingeți senzorul (20) pentru cel puțin 3 secunde. Odată ce ați făcut acest lucru, pilotul (21) se aprinde indicând faptul că panoul de control este blocat. Pentru a dezactiva funcția, pur și simplu atingeți din nou senzorul (20).

În cazul în care senzorul de pornire/oprire (1) este utilizat pentru a opri aparatul în timp ce funcția de blocare este activă, nu veți putea porni din nou aragazul până când acesta nu este deblocat.

Dezactivare semnal sonor

În primul minut după conectarea plitei la rețea, puteți dezactiva sau activa semnalul sonor care însoțește fiecare atingere a panoului de control. Pentru a face acest lucru, odată ce plita este conectată, atingeți senzorul (15) timp de 1 secundă. Inițial, indicatorul temporizatorului (3) va afișa „Pornit". Apăsând senzorul (22) îl va schimba

în „OFF". Confirmați operația apăsând senzorul (20). Pentru a reactiva toate semnalele sonore, atingeți pur și simplu senzorul (22)(22); indicatorul temporizatorului (3) va afișa din nou „Pornit". Confirmați operațiunea atingând senzorul (20).

Dezactivarea nu se aplică tuturor funcțiilor, cum ar fi semnalul sonor al senzorului de pornire/oprire, terminarea temporizatorului și senzorul de blocare/deblocare, care rămân întotdeauna activi.

Funcția Oprire Imediată

Această funcție pune procesul de gătire în modul pauză. Temporizatorul va fi de asemenea întrerupt în cazul în care acesta este activ.

Activează funcția Oprire.

Atingeți senzorul Stop . Indicatoarele de putere vor afișa simbolul pentru a indica că gătitul a fost întreruptă.

Dezactivarea funcției Oprire.

Atingeți din nou senzorul Stop&Go (20), simbolul dispare și gătitul se reia la aceleași niveluri de putere și condiții de cronometru ca înainte de pauză.

Funcția Power

Această funcție furnizează putere „suplimentară" plitei, peste valoarea nominală. Această putere depinde de mărimea plitei, având posibilitatea de a atinge valoarea maximă permisă de generator.

1 Selectați o zonă de gătit și glisați degetul pe „glisor" (2) până la cuvântul „**BOOST**" (23) sau apăsați direct pe acesta.

2 Indicatorul nivelului de putere (3) va afișa simbolul **P**, iar plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcția Putere are o durată de timp maximă care este specificată în tabelul 1. După acest interval de timp, nivelul de putere va fi reglat automat la 9. Se emite un semnal sonor.

La activarea funcției Putere a unei plite, este posibil ca performanța altor plite să fie afectată, reducând puterea acestora la un nivel mai mic. Acest lucru va fi afișat pe indicatorul corespunzător (3).

Dezactivarea Funcției Putere înainte de expirarea timpului său de funcționare, se poate face fie prin atingerea „glisorului" cursorului, modificându-i nivelul de putere.

Tabelul 1

Nivel de Putere selectat	*Durata Maximă de Funcționare (în ore)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 sau 5 minute, ajustate la nivelul 9 (* În funcție de model)

Funcția Temporizator (ceas cu numărătoare inversă)

Această funcție facilitează gătitul având în vedere că nu trebuie să fiți de față: Puteți seta un cronometru pentru o plită. Aceasta se va opri la momentul dorit.

Pentru aceste modele, puteți programa simultan fiecare plită pentru intervale de timp între 1m și 10o.

Setarea temporizatorului plitei.

Odată ce nivelul de putere este stabilit pe zona dorită și în timp ce punctul zecimal (9) pentru această zonă rămâne activ, va putea fi folosită funcția de temporizare.

În acest scop:

1 Senzor tactil (22). Indicatorul de timp (12) va afișa „000" și indicatorul zonei corespunzătoare (3) va afișa intermitent simbolul și nivelul curent de putere.

2 Imediat după, introduceți un timp de gătire folosind cursorul „glisor" (2).

Pentru valori cuprinse între 1 și 59 de minute, introduceți direct valoarea dorită. Punctul zecimal (11) va începe să clipească. Pentru valori mai mari de 59 de minute o puteți face în două moduri. De exemplu: pentru 1h 30m, introduceți o primă valoare de 1 care vor fi orele și o a doua și a treia valoare care vor fi minutele, 3 și 0. O altă modalitate este să o introduceți direct în minute, adică 90m, se va transforma automat în ore și minute, iar pe indicatorii cronometrului (12) va apărea un 1, urmat de un 3 și o zecimală (10).

După câteva secunde începe numărătoarea inversă. Când a mai rămas mai puțin de un minut, numărătoarea inversă se va face în câteva secunde.

3 Atunci când indicatorul de timp (12) se oprește din clipit, va începe numărătoarea inversă a timpului în mod automat. Indicatorul (3) aferent plitei temporizate va

afișa alternativ nivelul de putere selectată și simbolul t .

Odată ce timpul de gătit selectat s-a scurs, zona de încălzire temporizată este oprită și ceasul emite o serie de semnale sonore pentru câteva secunde. Pentru a opri semnalul sonor, atingeți orice senzor. Indicatorul de timp (12) va afișa intermitent 00 alături de punctul zecimal (4) al zonei selectate. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său de putere (3) va afișa alternativ simbolul H și „-".

În cazul în care doriți să temporizați o altă plită în același timp, repetați pașii de la 1 la 3.

În cazul în care una sau mai multe zone sunt deja temporizate, indicatorul de timp (12) va afișa în mod implicit cel mai scurt timp rămas, indicând simbolul „t" pe zona relevantă. Restul zonelor temporizate vor afișa punctul zecimal intermitent pe zonele lor corespunzătoare. Atunci când se apasă bara de glisare a cursorului a unei alte zone temporizate, cronometrul va afișa pentru câteva secunde timpul rămas pentru acea zonă și indicatorul va arata nivelul de putere și simbolul „t" în mod alternativ.

Modificarea timpului programat

Pentru modificarea timpului programat trebuie apăsată bara glisantă a cursorului (2) aferentă zonei temporizate. Astfel se va putea citi și modifica timpul.

Prin intermediul senzorilor ⊖ (10) și ⊕ (11), puteți modifica timpul programat.

Dezactivarea ceasului :

Dacă doriți să opriți ceasul înainte de ora programată, puteți realiza acest lucru în orice moment prin reglarea valorii la „–".

1 Selectați plita dorită.

2 Folosind cursorul (2), reduceți timpul la 00. Cronometrul este acum anulat.

Funcția Power Management (în funcție de model)

Unele modele sunt echipate cu o funcție de limitare a puterii (Gestionarea Puterii). Această funcție permite puterii totale generate de plită să fie setată la valori diferite, selectate de utilizator. Pentru a realiza acest lucru, în primul minut după conectarea plitei la sursa de alimentare este posibil să accesați meniul de limitare a puterii.

1 Apăsați tasta tactilă ⏱(22) timp de 1 secundă. Simbolul PL va fi afișat pe indicatorul de timp (12)

2 Atingeți senzorul ⏸3s(20). Literele nL vor apărea pe indicatorul temporizatorului (12).

3 Atingeți senzorii (5) sau (7). Pe indicatorul temporizatorului (12) vor apărea diferitele niveluri de putere la care poate fi limitată plita.

4 După ce ați ales valoarea, atingeți din nou senzorul ⏸3s (20). Plita va fi limitată la valoarea selectată.

Dacă doriți să modificați din nou valoarea, deconectați plita și conectați-o din nou după câteva secunde. Astfel veți avea din nou posibilitatea de a accesa meniul de limitare a puterii.

De fiecare dată când se modifică nivelul de putere al unei plite, limitatorul de putere va calcula puterea totală generată de plită. În cazul în care limita de putere totală a fost atinsă, comenzile tactile nu vă vor permite să creșteți nivelul de putere al acestei plite. Plita va emite un semnal sonor și indicatorul de putere (3) va clipi indicând nivelul care nu poate fi depășit. În cazul în care doriți să depășiți această valoare, trebuie să reduceți puterea celorlalte plite. Uneori nu este suficient să reduceți un singur nivel de putere al unei alte plite. Se ține cont de puterea fiecărei plite și nivelul la care aceasta este reglată. Este posibil ca, pentru a crește nivelul unei plite mari, nivelul mai multor plite mai mici să trebuiască să fie scăzut.

Dacă utilizați funcția comutare rapidă la putere maximă și valoarea respectivă este superioară valorii limită stabilite, plita va fi setată la valoarea maxim posibilă. Plita va emite un semnal sonor și valoarea respectivă de putere va clipi de două ori pe indicator (3).

Funcții speciale: CHEF (în funcție de model)

Aceste funcții au niveluri de putere pre-alocate pentru a face prepararea mai ușoară, obținându-se rezultate excelente întrucât temperatura vasului este controlată continuu de senzori. Când temperatura țintă pentru această funcție a fost atinsă, ea este automat menținută fără a fi nevoie de schimbarea nivelului de putere.

Funcțiile „Chef" (Bucătar) operează corect cu vase care au aceeași suprafață feromagnetică de la baza vasului ca și suprafața zonei de gătit. În plus, pentru funcțiile cu temperatură ridicată (peste 100ºC) vasele trebuie să aibă o bază plană și netedă (preferabil, de tip „sandwich") ca în Figura 7.

Fig. 7

Pentru a asigura operarea corectă a acestor funcții, este important ca vasul și zona de gătit să nu fie fierbinți la începutul procesului.

Informații suplimentare despre vasele adecvate (cratițe, tigăi, grătare etc.) sunt furnizate pe pagina web Teka.

Controlul tactil are funcții speciale care ajută utilizatorul să gătească prin intermediul senzorului CHEF (15). Aceste funcții sunt disponibile în funcție de model.

Pentru a activa o funcție specială pe o zonă:

1 În primul rând trebuie selectată; apoi, zecimala (4) va fi activă pe indicatorul de alimentare (3).

2 Faceți acum clic pe senzorul CHEF (15). Apăsările succesive secvențiale vor trece prin toate funcțiile CHEF disponibile din fiecare zonă, una câte una. Aceste funcții

vor indica faptul că sunt active prin intermediul led-urilor corespunzătoare (16), (17), (18) și (19).

Dacă doriți să anulați o funcție activă specială în orice moment, ar trebui să selectați zona. Zecimala (9) indicatorului de alimentare (3) se va aprinde. Atingeți apoi din nou cursorul „glisorului" (2) pentru a seta un nou nivel de putere sau pentru a opri zona, sau puteți alege o altă funcție specială atingând din nou senzorul CHEF (15).

Dacă sunt utilizate mai multe zone cu funcții Chef, LED-urile pentru toate funcțiile utilizate vor rămâne aprinse. Dacă selectați una dintre aceste zone, doar LED-ul corespunzător funcției atribuite zonei respective va rămâne aprins cât timp este activă.

Funcția „Keep Warm" (Păstrare La Cald) (în funcție de model)

Această funcție setează în mod automat un nivel de putere corespunzător pentru a păstra mâncarea gătită caldă.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (15) până când led-ul (19) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcției, simbolul va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

Funcția Quick Boiling (În Funcție De Model)

Această funcție permite controlul fierberii în mod automat, ceea ce reprezintă un adevărat ajutor pentru gătirea pastelor, orezului, ouălor, pentru a fierbe anumite mâncăruri etc.

- Condiții privind recipientul

Pentru o funcționare corespunzătoare a funcției Quick Boiling, trebuie să utilizați un recipient care respectă următoarele condiții preliminare:

- Dimensiunea fundului cât mai aproape posibil de diametrul plitei.
- FĂRĂ CAPAC.
- Umplut cu peste jumătate din capacitatea sa cu apă la temperatra camerei (nu utilizați niciodată apă încălzită sau apă fierbinte).

Nerepectarea aestor condiții va denatura controlul corespunzător al fierberii.

AVERTISMENT: nu utilizați această funcție pentru alt scop legat de gătire în afară de fierbera apei. Nu folosiți niciodată ulei, întrucât ar putea determina o supraîncălzire și la generarea unei flăcări.

Activarea funcției

Pentru a activa funcția, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (15) până când led-ul (20) situat pe pictograma / se aprinde.

După activarea funcției, semnul va apărea atât pe indicatorul de alimentare (3) cât și pe indicatorul temporizatorului (12); va apărea un segment care se deplasează, indicând că gătirea este sub controlul sistemului.

Când sistemul detectează că este pe punctul de a începe fierberea, se aude un prim semnal sonor. Profitați de această oportunitate pentru a pregăti alimentele pentru fierere sau coacerere, după cum doriți.

După 30 de secunde, se va auzi un al doilea semnal sonor; dacă nu ați făcut deja lucrul acesta, este timpul să puneți mâncarea în tigaie.

După al doilea semnal sonor, sistemul va activa temporizatorul și cronometrul pentru ca dvs. să puteți controla cât timp va fi fiartă mâncarea.

La 30 de secunde după activarea cronometrului, se va auzi un al treilea semnal sonor pentru a vă avertiza că din momentul respectiv, sistemul va descreşte energia alimentată pentru a menține o fierbere la foc mic și continuă. Temporizatorul va rămâne activ până la finalul gătirii.

Dacă doriți, puteți dezactiva temporizatorul și seta un timp pentru numărătoarea inversă și oprirea automată a plitei (consultați secțiunea Funcția temporizatorului).

Dezactivarea funcției

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

Funcția Grilling (Grătar) (în funcție de model)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a face grătar.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (15) până când ledul (16) de pe pictogramă se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

Funcția Deep Frying (Prăjire În Baie De Ulei) (în funcție de model)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a prăji în mult ulei.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (15), până când ledul (18) de pe pictogramă se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

Funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă) (în funcție de model)

Prin această funcție puteți activa două zone de gătire să funcționeze simultan și puteți selecta un nivel de putere și activa funcția cronometru pentru ambele zone.

Pentru a activa această funcție, apăsați simultan senzorii de deasupra și de sub cuvântul FLEX. Procedând astfel, punctele zecimale (9) ale plăcilor legate se vor aprinde și vor afișa, pe indicatoarele lor de putere (3), valoarea „0”. Aveți la dispoziție câteva secunde pentru a efectua următoarea manevră, în caz contrar funcția este dezactivată automat.

După ce ați selectat „Zona Flex”, puteți aloca puterea acționând pe cursorul „glisor” (2). Nivelul de putere și variațiile acestuia vor fi afișate simultan pe indicatoarele de putere (3) ale ambelor zone.

Dacă trebuie să reselectați zona Flex în timp ce este în funcțiune, atingeți pur și simplu oricare dintre senzorii din zonele legate.

Pentru a dezactiva această funcție, va trebui să atingeți din nou senzorii de deasupra și de sub cuvântul FLEX în același timp.

Deconectarea de siguranță

Dacă, din greșeală, una sau mai multe zone nu au fost stinse, unitatea se va deconecta automat după ce va trece un anumit timp (vedeți tabelul 1).

Când a avut loc „deconectarea de siguranță”, apare un 0 dacă temperatura la suprafața sticlei nu este periculoasă pentru utilizator sau un H dacă există riscul de arsură a pielii.

⚠ ***Păstrați întotdeauna liberă și uscată zona de control a zonelor de gătit.***

⚠ ***Dacă vă confruntați cu orice fel de problemă privind manevrarea sau cu anomalii care nu sunt înregistrate în acest manual, aparatul va trebui deconectat și se va aviza serviciul tehnic al firmei TEKA.***

Curățare și păstrare

Sugestii și recomandări

- Folosiți recipiente cu fundul gros și complet plat.
- Nu glisați recipientele pe sticlă, deoarece se poate zgâria.
- Deși sticla poate să suporte impactul unor recipiente mari care nu au protuberanțe, încercați să nu o loviți.
- Pentru a evita dăunarea suprafeței vitroceramice, încercați să nu trageți târâș recipientele pe sticlă și păstrați fundul recipientelor curat și în stare bună.
- Diametrul recomandat al părții inferioare a oalei (a se consulta „Fișa cu specificații tehnice" furnizată împreună cu produsul).

⚠ ***Aveți grijă să nu cadă pe sticlă zah ăr sau produse care conțin zahăr, deoarece la cald pot reacționa cu sticla și îi pot strica suprafața.***

Curățare și întreținere

Pentru o bună păstrare a plitei, aceasta trebuie curățată cu ajutorul unor produse și instrumente adecvate, odată ce s-a răcit. Va fi astfel mai ușor de curățat și se va evita acumularea murdăriei. Nu folosiți, în nici un caz, produse de curățire agresive sau care ar putea săi zgârie suprafața, și nici aparate care funcționează pe bază de vapori.

Murdăria ușoară care nu s-a lipit se poate curăța cu o cârpă umedă și un detergent suav sau apă călduță cu săpun. În schimb, pentru petele și grăsimile puternice trebuie folosită o substanță de curățat specială pentru vitroceramică, respectând instrucțiunile fabricantului. Finalmente, murdăria lipită puternic prin ardere va putea fi eliminată cu ajutorul unei rașchete cu lamă.

Irizațiile de culori sunt produse de recipiente care au resturi uscate de grăsimi pe fund sau datorită prezenței de grăsimi între sticlă și recipient în timpul gătitului. Se elimină de pe suprafața sticlei cu un burete de nichel și apă sau cu o substanță specială de curățare pentru vitroceramică. Obiectele din plastic, zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr topite pe plită trebuie eliminate imediat la cald cu ajutorul unei rașchete.

Luciul metalic este cauzat de alunecarea recipientelor metalice pe sticlă. Se poate elimina curățând în mod exhaustiv cu ajutorul unei substanțe speciale pentru vitroceramică, deși este posibil să fie necesar să o curățați de mai multe ori.

⚠ ***Un recipient se poate lipi de sticlă datorită prezenței unui material topit între acestea. Nu încercați să dezlipiți recipientul la rece, puteți sparge sticla vitroceramică!***

⚠ ***Nu călcați pe sticlă și nici nu vă sprijiniți de aceasta, se poate sparge și vă puteți răni. Nu folosiți sticla pentru a depozita obiecte.***

Teka Industrial S.A.U. își rezervă dreptul de a introduce în manualele sale modificările pe care le consideră necesare sau utile, fără a-i prejudicia caracteristicile esențiale.

Dacă ceva nu funcţionează

Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, realizaţi verificările care se indică în cele ce urmează.

Problemă	*Cauza si solutia*
Plita nu funcţionează:	Verificaţi dacă cablul de reţea este conectat la priza corespunzătoare.
Zonele de inducţie nu încălzesc:	Recipientul nu este adecvat (nu are fund feromagnetic sau este prea mic). Verificaţi dacă fundul recipientului este atras de un magnet sau folosiţi un recipient mai mare.
Se aude un bâzâit la începutul gătitului în zonele de inducţie:	La recipientele care nu sunt groase sau care sunt formate din mai multe piese, bâzâitul este consecinţa transmiterii energiei direct la fundul recipientului. Acest bâzâit nu este un defect, dar dacă doriţi să-l evitaţi cu orice preţ, reduceţi uşor nivelul de putere ales sau folosiţi un recipient cu fundul mai gros şi/sau format dintr-o singură piesă.
Comenzile tactile nu se aprind sau, fiind aprinse, nu răspund:	Nu aţi selectat nici o zonă de gătit. Asiguraţi-vă că aţi selectat o zonă de gătit înainte de a acţiona asupra acesteia. Există umiditate pe senzori şi/sau dumneavoastră aveţi degetele umede. Păstraţi curată şi uscată suprafaţa comenzilor tactile şi/sau degetele dumneavoastră. Blocarea este activată. Dezactivaţi blocarea.
Se aude un sunet de ventilare în timpul gătitului, care continuă şi când maşina de gătit este stinsă:	Zonele de inducţie au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcţionează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă maşina de gătit este sau nu activată.
Apare simbolul u̲ pe indicatorul de putere al unei zone de gătit:	Sistemul de inducţie nu detectează un recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.
Se stinge o zonă de gătit şi apare mesajul C81 sau C82 pe indicatoare:	Partea electronică sau sticla au atins o temperatură prea mare. Aşteptaţi un timp să se răcească partea electronică sau îndepărtaţi recipientul ca să se răcească sticla.
Apare C85 pe indicatorul unei zone de gătit:	Recipientul folosit nu este adecvat. Stingeţi plita, aprindeţi-o din nou şi încercaţi să folosiţi alt recipient.
Aparatul se opreşte şi apare mesajul C90 pe indicatoarele de putere (3):	Comanda tactilă detectează dacă senzorul pornit/oprit (1) este acoperit şi nu permite pornirea plitei. Îndepărtaţi orice obiecte sau lichide care ating suprafaţa comenzii tactile, curăţaţi şi uscaţi până când dispare mesajul.
Aparatul se opreşte şi apare mesajul C91 pe indicatoarele de putere (3):	Comanda tactilă detectează dacă senzorul Stop&Go (Stop şi pornire) (20) este acoperit şi nu permite folosirea plitei. Îndepărtaţi orice obiecte sau lichide care iau contact cu suprafaţa de control, spălaţi şi uscaţi, apoi apăsaţi de două ori pe senzorul Stop&Go (Stop şi pornire) (20) pentru a şterge mesajul şi a reveni la funcţionarea normală.

Contenuto

Piano cottura a induzione 3

Installazione 4

Pannello di controllo 5

Avvertenze per la sicurezza 121

Osservazioni ambientali 122

Installazione 123

A proposito dell'induzione 123

Uso 124

Pulizia e conservazione 129

Se qualcosa non funziona 130

Avvertenze per la sicurezza

⚠ Precauzione. In caso di rottura o crepa del vetro cerami co, il piano di cottura dovrà essere immediatamente scollegato dalla presa della corrente, onde evitare ogni eventualità di scosse elettriche.

⚠ Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediante timer esterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.

⚠ Non utilizzare strumenti di pulizia a vapore con questo apparecchio.

⚠ Precauzione . L'apparecchio e i pezzi accessibili possono riscaldarsi durante l'esercizio: evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontano dal piano di cottura i bambini di età inferiore a 8 anni, salvo qualora vengano costantemente vigilati.

⚠ Questo apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze SOLTANTO sotto la supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio e dopo averne capito i rischi. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, soprattutto se non sono vigilati da un adulto.

⚠ Impedire ai bambini di giocare con questo apparecchio.

⚠ Precauzione. È pericoloso lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. NON tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua! In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.

⚠ Non riporre alcun oggetto sulle piastre di cottura del piano. Evitare ogni possibile rischio di incendio.

⚠ Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Ciononostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pacemaker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.

⚠ Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi,

poiché potrebbero riscaldarsi.

⚠ Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione accidentalmente se, inavvertitamente, fosse posizionato un altro recipiente su di esse durante il rilevamento del recipiente. Evitare ogni possibile incidente!

⚠ Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate allo scopo di evitare pericoli.

⚠ ATTENZIONE:

Utilizzare unicamente protettori per il piano cottura disegnati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore nel manuale d'istruzioni come adeguati, oppure prottetori già incorporati nel piano. L'uso di protettori inadeguati può causare incidenti.

⚠ L'apparecchio deve poter essere scollegato dopo l'installazione. I dispositivi di scollegamento devono essere incorporati nell'installazione fissa in conformità con le norme di installazione.

Osservazioni ambientali

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo prodotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

I materiali d'imballaggio sono ecologici e totalmente riciclabili. I componenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di residenza.

Adempimento con Efficienza Energetica dell'apparecchio:

-Apparecchio è stato testato secondo la norma EN 60350-2 e il valore ottenuto, in Wh/kg, è disponibile nella targa dati dell'apparecchio.

Ulteriori informazioni sull'efficienza energetica sono disponibili nella scheda tecnica del prodotto su: www.teka.com

I seguenti consigli permetteranno di risparmiare energia ad ogni cottura:

- Utilizzare il coperchio corretto per ogni pentola laddove possibile. La cottura senza coperchio utilizza più energia.
- Utilizzare pentole con basi piatte e idonei diametri di base che si adattino alla dimensione della zona di cottura. I produttori di pentole solitamente forniscono il diametro superiore della pentola che è sempre superiore rispetto al diametro della base.
- Quando si utilizza l'acqua per cucinare, utilizzarne piccole quantità al fine di conservare vitamine e minerali delle verdure e impostare il livello minimo di potenza che consenta di mantenere la cottura. Un alto livello di potenza non è necessario ed è uno spreco di energia.
- Utilizzare pentole di piccole dimensioni per piccole quantità di cibo.

Installazione

Unità con cassetto portaposate

Se si desidera inserire un mobile o cassetto portaposate sotto il piano di cottura, occorre collocare un pannello divisorio. In questo modo si evita il contatto accidentale con la superficie calda del corpo dell'apparecchio.

Il pannello deve essere ubicato a una distanza di 20 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.

Collegamento elettrico

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, controllare che la tensione (voltaggio) e la relativa frequenza corrispondano ai valori indicati sulla targhetta delle caratteristiche del piano di cottura, posta nella parte inferiore, e sul foglio di garanzia oppure, se presente, sulla scheda dei dati tecnici che deve essere conservata assieme a questo manuale nel corso della vita utile dell'apparecchio.

Evitare che il cavo di ingresso rimanga a contatto con il corpo del piano cottura e con quello del forno, qualora questo sia installato nello stesso mobile

Attenzione!

Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla normativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere soggetto a malfunzionamenti.

Sovratensioni troppo alte possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).

Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.

Le manipolazioni e le riparazioni dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo flessibile di alimentazione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale di TEKA.

Prima di collegare l'apparecchio in rete si consiglia di spegnere il sistema di disconessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 23 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di scarica elettrica nei terminali del cavo.

Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tecnici importanti.

Fig. 2a

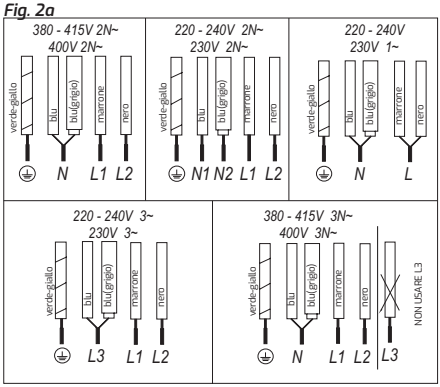
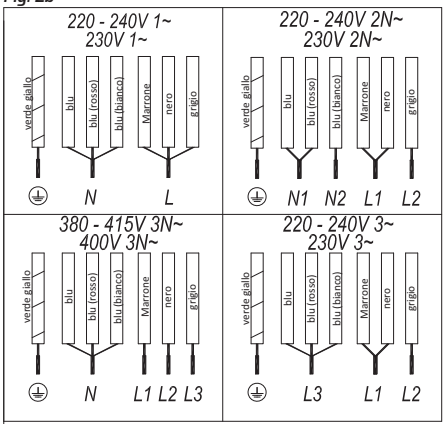


Fig. 2b



A proposito dell'induzione

Vantaggi

Con un piano cottura a induzione, il calore viene trasmesso direttamente alla padella.

Ciò comporta numerosi vantaggi:

- Risparmia tempo.
- Risparmia energia.
- Facile da pulire in quanto se il cibo entra a contatto con la piastra di vetro, non si brucia facilmente.
- Controllo energetico migliorato. L'energia viene trasferita alla padella non appena vengono superati i controlli energetici. Inoltre, non appena si rimuove la padella dall'area di cottura, si arresta l'erogazione di energia. Non

è necessario spegnere il fornello prima.

Padelle

Soltanto le padelle ferromagnetiche sono adatte all'uso con un piano cottura a induzione.

Ve ne sono diversi tipi:

-in ghisa, acciaio smaltato e acciaio inossidabile specifici per l'uso con piani cottura a induzione.

Consigliamo di non utilizzare piastre o materiali diffusori come acciaio fine, alluminio, vetro, rame o argilla.

Ciascuna zona di cottura ha un tempo di rilevamento della padella minimo. Ciò dipende dal materiale e dal diametro ferromagnetico della base della padella. Pertanto è fondamentale utilizzare la zona di cottura che si adatta meglio al diametro della base della padella da utilizzare.

Se la padella non viene rilevata sulla zona di cottura selezionata, provare a utilizzare la zona di dimensioni appena inferiori.

Quando viene utilizzata la zona Flex come unica zona di cottura, possono essere utilizzate padelle più grandi adatte per questo tipo di zona (cfr. fig. 3).

Fig. 3

Alcune padelle senza una base ferromagnetica completa sono vendute come adatte all'induzione (cfr. fig. 4). In queste padelle, viene riscaldata soltanto la base ferromagnetica. Di conseguenza, il calore non si distribuisce uniformemente in tutta la base della padella. Ciò potrebbe significare che la parte non-ferromagnetica della base della padella non raggiunge la giusta temperatura di cottura.

Fig. 4

Altre padelle, con inserti in alluminio nella base hanno un'area più piccola in materiale ferromagnetico (cfr. fig. 5). In questo caso, potrebbe essere difficile o addirittura impossibile rilevare la padella. Inoltre, l'energia erogata potrebbe essere inferiore e, di conseguenza, la padella potrebbe non riscaldarsi correttamente.

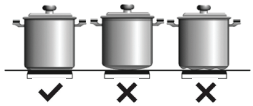
Fig.5

Influenza della base delle padelle

Il tipo di base utilizzata sulla padella può influenzare l'uniformità e i risultati della cottura. Le padelle con una base "a sandwich" in acciaio inossidabile utilizzano materiali che facilitano la distribuzione e la diffusione uniformi del calore, permettendo un risparmio di tempo e di energia.

La base della padella deve essere completamente piatta, assicurando così un'erogazione uniforme dell'energia (cfr. fig. 6).

Fig. 6



⚠ Non utilizzare mai padelle vuote, o utilizzare padelle con una base sottile, in quanto potrebbero riscaldarsi velocemente senza lasciare alla funzione di scollegamento automatico il tempo di entrare in funzione.

⚠ Raccomandazioni importanti:

Utilizzare recipienti con la base dello stesso diametro dell'area di cottura.

Nelle aree di cottura più vicine al pannello di controllo, tenere sempre i recipienti entro le tacche di cottura indicate sulla superficie di vetro; utilizzare contenitori con un diametro uguale o inferiore. Ciò impedirà il surriscaldamento dell'area di controllo.

Utilizzare le aree di cottura posteriori in caso di utilizzo intensivo dell'elettrodomestico. Ciò impedirà il surriscaldamento del pannello di controllo.

Non permettere che il recipiente occupi la zona del pannello di controllo, in particolare durante la cottura.

Uso

Elementi Di Comando E Controllo (fig. 1)

1 Sensore generale di accensione/spegnimento.

2 Cursore "slider" per controllare la potenza e il tempo.

3 Indicatore di potenza e/o calore residuo*.

4 - 5 - 6 - 7 - 8 Sensori di selezione della zona.

9 Punto decimale dell'indicatore di potenza e/o calore residuo*.

10 Punto decimale del timer (ore).

11 Punto decimale del timer.

12 Indicatore del timer*.

13 Sensore di attivazione della funzione "Clean".

14 Indicatore luminoso della funzione "Clean" attivata*.

15 Sensore di attivazione delle funzioni "Chef".

16 Indicatore luminoso della funzione “Grilling” attivata*.

17 Indicatore luminoso della funzione “Quick Boiling” attivata*.

18 Indicatore luminoso della funzione “Deep Frying” attivata*.

19 Indicatore luminoso della funzione “Keep Warm” attivata*.

20 Sensore di attivazione delle funzioni “Stop&Go” e “Blocco”.

21 Indicatore luminoso della funzione “Blocco” attivata*.

22 Sensore di attivazione della funzione “Timer”.

23 Accesso diretto alla funzione “Power”.

* Visibile solo in funzione.

Le manovre sono fatte tramite i tasti touch. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9) facendo scorrere il dito su di esso. Scorrendo verso destra aumenta il valore, mentre scorrendo verso sinistra diminuisce.

E' anche possibile selezionare un determinato livello di potenza mettendo il dito direttamente sul punto del cursore desiderato (2)

⚠ ***In questi modelli la selezione della zona avviene toccando direttamente i sensori di selezione (4), (5), (6), (7) o (8), a seconda del modello.***

Instrucțiuni de utilizare pentru controlul tactil

Accensione del dispositivo

1 Toccare il tasto touch di On ⏻ ⏻ (1) per almeno un secondo. Il controllo touch verrà attivato, un segnale acustico verrà emesso e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando “-”. Se una zona di cottura è calda, nell’indicatore correlato lampeggia una H ed un “-”.

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

Quando il controllo touch è attivato, è possibile disconnetterlo in qualsiasi momento premendo il tasto touch ⏻ (1), anche se è stato bloccato (funzione blocco attivata). Il tasto touch ⏻ (1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

Attivazione delle piastre

Una volta che il Controllo Touch viene attivato tramite il sensore ⏻(1), ogni piastra può essere attivata seguendo questi passaggi:

1 Selezionare la zona desiderata toccando i sensori (4), (5), (6), (7) o (8).

2 Far scorrere il dito o toccare un punto qualsiasi del cursore (2). L’indicatore di potenza corrispondente (3) visualizzerà il valore selezionato e il punto decimale (8) rimarrà acceso per 10 secondi.

3 Utilizzare il cursore (2) per selezionare un nuovo livello di cottura tra 0 e 9.

Fintanto che la piastra è selezionata, in altre parole, con il punto decimale (9) acceso, il suo livello di potenza può essere modificato.

Spegnimento di una piastra

Con il cursore touch (2) abbassare la potenza al livello 0. Il piano di cottura si spegnerà.

Quando una piastra è spenta, se la superficie di vetro della zona di cottura relativa è calda e vi è il rischio di ustioni, comparirà una H nel corrispondente indicatore di potenza (3). Quando la temperatura scende, l’indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), o altrimenti un “-” si accende se il piano di cottura è ancora collegato.

Spegnimento di tutte le piastre

Tutte le piastre possono essere simultaneamente scollegate utilizzando il sensore generale on/off ⏻ (1). Tutti gli indicatori di piastra (3) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore mostra una H.

Rilevatore di padella

⚠ Quando il piano cottura è acceso, può rilevare e selezionare automaticamente se una zona di cottura ha una pentola, visualizzando uno zero sull’indicatore di potenza corrispondente (3). Anche se ci sono più zone con pentole, solo una verrà rilevata automaticamente. Gli indicatori di potenza rimanenti (3) visualizzeranno un "-". L’utente può quindi selezionare direttamente un livello di potenza o una funzione speciale.

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.

L’indicatore di alimentazione (3) mostrerà un simbolo U per indicare “mancanza di padella" se, mentre la zona è attiva, non viene rilevata alcuna padella o se la padella non è adatta.

Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l’alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare “mancanza di padella”. Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza.

Il tempo per il rilevamento padella è di 3 minuti. Se una padella non è collocato nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.

⚠ ***Una volta terminato, spegnere la zona di cottura utilizzando i controlli touch. Diversamente un’operazione indesiderata potrebbe verificarsi se una padella venisse accidentalmente posizionata sulla zona di cottura***

durante i tre minuti. Evitare possibili incidenti!

Funzione Clean

Questa funzione blocca i sensori del pannello di controllo per 30 secondi, ad eccezione della funzione generale di accensione/spegnimento. Ciò consente una rapida pulizia della superficie in vetro durante la cottura senza attivare i sensori.

Per attivarla, toccare il sensore (13) per 1 secondo; il LED (24) sopra l'icona si illuminerà. Un conto alla rovescia di 30 secondi inizia sull'indicatore del timer (3). La funzione si disattiva automaticamente dopo 30 secondi.

Blocco funzione

Con il blocco funzione è possibile bloccare gli altri sensori, ad eccezione del sensore on/off (1), al fine di evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza a prova di bambino.

Per attivare questa funzione, toccare il sensore (20) per almeno 3 secondi. Una volta che avete fatto, il pilota (21) si accende ad indicare che il pannello di controllo è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare il sensore (20) di nuovo.

Se viene utilizzato sensore (1) di on/off per spegnere l'apparecchio mentre è attivata la funzione di blocco, non sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura finché non è sbloccato.

Silenziamento del segnale acustico

Durante il primo minuto dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, è possibile disattivare o attivare il segnale acustico che accompagna ogni tocco del pannello di controllo. Per farlo, una volta collegato il piano cottura, toccare il sensore (15) per 1 secondo. Inizialmente, l'indicatore del timer (3) visualizzerà "On". Premendo il sensore (22) cambierà in "OFF". Confermare l'operazione premendo il sensore (20). Per riattivare tutti i segnali acustici, è sufficiente toccare il sensore (22); l'indicatore del timer (3) visualizzerà di nuovo "On". Confermare l'operazione toccando il sensore (20).

La disattivazione non si applica a tutte le funzioni, come il segnale acustico del sensore di accensione/spegnimento, la fine del timer e il sensore di blocco/sblocco, che rimangono sempre attive.

Funzione Stop & Go

Questa funzione mette il processo di cottura in pausa. Anche il timer sarà messo in pausa se attivato.

Attivazione della funzione Stop.

Toccare il sensore Stop (20). Gli indicatori di potenza mostreranno il simbolo per indicare che la cottura è stata messa in pausa.

Disattivazione della funzione Stop.

Toccare nuovamente il sensore Stop&Go (20), il simbolo scompare e la cottura riprende con gli stessi livelli di potenza e le stesse condizioni del timer di prima della pausa.

Funzione Power

Questa funzione fornisce alimentazione "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dall'alimentatore.

1 Selezionare una zona di cottura e far scorrere il dito sullo "slider" (2) fino alla parola "BOOST" (23) o premere direttamente su di essa.

2 L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà il simbolo P, e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

La funzione Power ha una durata massima specificata nella tabella 1. Trascorso questo tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Un segnale acustico.

Attivando la funzione Power in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre possano essere influenzate, riducendo la loro potenza ad un livello inferiore, nel qual caso ciò sarà visualizzato sul corrispondente indicatore (3).

La disattivazione della funzione Power, prima che sia trascorso il suo tempo di lavoro, può essere fatta sia toccando il cursore modificandone il suo livello di potenza.

Tabella 1

Livello di potenza selezionato	*Tempo massimo di esercizio (in ore)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 o 5 minuti , rettificato al livello 9 * In base al modello

Funzione Timer (conto alla rovescia)

Questa funzione facilita la cottura, dato che non c'è bisogno di essere costantemente presenti: È possibile impostare un timer per una piastra, ed essa si spegnerà una volta che il tempo desiderato è scaduto.

Per questi modelli è possibile programmare simultaneamente ciascuna piastra per durate che vanno da 1m a 10o.

Impostazione di un timer per una piastra.

Una volta che il livello di potenza si trova nell'intervallo desiderato, e mentre il punto decimale (9) della zona di cottura continua ad essere acceso, la zona può essere temporizzata.

A quello scopo:

1 Toccare il sensore (22). L'Indicatore Timer (12) mostrerà "000" e l'indicatore corrispondente della zona (3) mostrerà il simbolo t lampeggiante alternato con il suo livello di potenza corrente.

2 Subito dopo, inserire un tempo di cottura utilizzando il cursore "slider" (2). Per valori compresi tra 1 e 59 minuti, immettere direttamente il valore desiderato. Il punto decimale (11) inizierà a lampeggiare.

3 Per valori superiori a 59 minuti è possibile procedere in due modi. Ad esempio: per 1h 30m, immettere un primo valore di 1 che saranno le ore e un secondo e un terzo valore che saranno i minuti, 3 e 0. Un altro modo è di immetterlo direttamente in minuti, cioè 90m, verrà automaticamente trasformato in ore e minuti e sugli indicatori dell'orologio del timer (12) apparirà un 1, seguito da un 3 e da uno 0. Il punto decimale (10) inizierà a lampeggiare.

Dopo qualche secondo inizia il conto alla rovescia. Quando manca meno di un minuto, il conto alla rovescia durerà pochi secondi.

4 Quando l'indicatore del timer (12) smette di lampeggiare, inizierà automaticamente il conto alla rovescia del tempo . L'indicatore (3) relativo alla piastra temporizzata visualizza alternativamente il livello di potenza selezionato ed il simbolo t .

Una volta che il tempo di cottura selezionato è trascorso, la zona di riscaldamento, essendo temporizzata, è spenta e l'orologio emette una serie di segnali acustici per alcuni secondi. Per spegnere il segnale acustico, toccare un qualunque sensore. L'indicatore del timer (12) mostrerà uno 00 lampeggiante a fianco del punto decimale (4) della zona selezionata. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore di potenza (3) visualizza alternativamente il simbolo H e "-".

Se si desidera a questo punto un'altra piastra riscaldata allo stesso tempo, ripetere i passi da 1 a 3.

Se una o più zone sono già temporizzate, l'indicatore del timer (12) mostrerà di default il minor tempo rimanente per finire, mostrando una "t" sulla zona correlato. Il resto delle zone temporizzate mostreranno sui loro corrispondenti indicatori il punto decimale lampeggiante.

Modifica del tempo programmato

Per modificare il tempo programmato il cursore (2) della zona temporizzata deve essere azionato. A quel punto sarà possibile leggere e modificare il tempo.

Attraverso i sensori ⊖ (10) e ⊕ (11), è possibile modificare il tempo programmato.

Scollegare l'orologio:

Se si desidera fermare l'orologio prima che il tempo programmato sia scaduto, questo può essere fatto in qualsiasi momento, semplicemente regolando il suo valore a '--'.

1 Selezionare la piastra desiderata.

2 Utilizzando il cursore (2), ridurre il tempo a 00. Il timer è ora annullato.

Funzione di Power Management (a seconda del modello)

Alcuni modelli sono dotati di una funzione di limitazione di potenza (Power Management). Questa funzione permette di impostare a differenti valori selezionati dall'utente la potenza totale generata dal piano di cottura. Per fare ciò, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura alla linea di alimentazione, è possibile accedere al menu limitazione della potenza.

1 Premere il tasto touch (22) per 1 secondo. La lettera PL apparirà sull'indicatore del timer (12)

2 Toccare il sensore (20). Le lettere PL appariranno sull'indicatore del timer (12).

3 Toccare i sensori (5) o (7). I diversi livelli di potenza a cui è possibile limitare il piano cottura appariranno sull'indicatore del timer (12).

4 Una volta scelto il valore, toccare nuovamente il sensore (20). Il piano cottura sarà limitato al valore selezionato.

Se si desidera cambiare ancora il valore, è necessario scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. In questo modo sarete ancora in grado di accedere al menu di limitazione di potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene cambiato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se è stato raggiunto il limite di potenza totale, il controllo touch non consente di aumentare il livello di potenza di una piastra. Il piano di cottura emette un segnale acustico e sull'indicatore di alimentazione (3) lampeggia il livello che non può essere superato. Se si desidera superare tale valore, è necessario abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare il livello di una sola piastra, questo dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello alla quale è impostata. È possibile che per aumentare il livello della grande piastra si debba ridurre il livello di alcune di quelle piccole.

Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza ed il detto valore è superiore al valore impostato dal limite, la piastra verrà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emette un segnale acustico ed il suddetto valore di potenza lampeggia due volte sull'indicatore (3).

Funzioni speciali: CHEF (a seconda del modello)

Queste funzioni hanno livelli energetici pre-impostati per

facilitare la cottura, ottenendo risultati eccellenti poiché la temperatura della padella viene controllata continuamente mediante sensori. Quando si raggiunge la temperatura target per la funzione, viene mantenuta automaticamente senza bisogno di cambiare il livello energetico.

Le funzioni Chef funzionano correttamente con padelle con la stessa area ferromagnetica sulla base della padella di quella dell'area della zona di cottura. Inoltre, per funzioni ad alta temperatura (al di sopra dei 100°C), le padelle devono avere una base piatta e uniforme (preferibilmente del tipo "a sandwich") come mostrato nella figura 7.

Fig. 7

Per assicurare il corretto funzionamento di queste funzioni, è importante che la padella e la zona di cottura non siano calde all'inizio del processo.

Ulteriori informazioni sulle padelle (casseruole, tegami, griglie, ecc.) adatte sono consultabili nella pagina web Teka.

Il Controllo Touch è dotato di caratteristiche speciali che aiutano l'utente a cucinare attraverso il sensore CHEF (15). Tali funzioni sono disponibili a seconda del modello.

Per attivare una funzione speciale su una zona:

1 In primo luogo la funzione deve essere selezionata, quindi sarà attivo il punto decimale (4) sull'indicatore di potenza (3).

2 Ora cliccate sul sensore CHEF (15). Le successive pressioni permetteranno di navigare in maniera sequenziale in tutte le funzioni CHEF disponibili in ciascuna zona una per una. Queste funzioni mostreranno la loro attivazione tramite i led corrispondenti (16), (17), (18) e (19).

Se in qualsiasi momento si desidera annullare una funzione speciale attiva, è necessario selezionare la zona. Il punto decimale (9) dell'indicatore di potenza (3) si accenderà. Toccare quindi di nuovo il cursore "slider" (2) per impostare un nuovo livello di potenza o per spegnere la zona, oppure è possibile scegliere una funzione speciale diversa toccando di nuovo il sensore CHEF (15).

Se sono in uso più zone con funzioni Chef, i LED di tutte le funzioni in uso rimarranno accesi. Se si seleziona una di queste zone, solo il LED corrispondente alla funzione assegnata a quella zona rimarrà acceso finché è attiva.

Funzione Keep Warm (a seconda del modello)

Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza adeguata per mantenere in caldo il cibo cotto.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (15)finché il led (19) che si trova sull'icona si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

Funzione Quick Boiling (a seconda del modello).

Questa funzione abilita il controllo automatico di ebollizione, che fornisce un valido aiuto nella cottura di pasta, riso, uova, nella bollitura di cibi vari, etc..

- Condizioni del contenitore

Per un corretto funzionamento della funzione Quick Boiling, è necessario utilizzare un contenitore che soddisfi i seguenti requisiti:

- La dimensione del fondo deve essere il più vicino possibile al diametro della piastra.
- DEVE ESSERE SENZA COPERCHIO.
- Deve essere riempito oltre metà della sua di capacità con acqua a temperatura ambiente (non utilizzare mai acqua tiepida o calda).

Il mancato rispetto di queste condizioni impedirà il corretto controllo dell'ebollizione.

AVVERTENZA: non utilizzare questa funzione per un tipo di cottura diverso dall'ebollizione di acqua. Non utilizzare mai olio: può surriscaldarsi e generare fiamma.

Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (15) finché il led (17) che si trova sull'icona si accende.

Una volta che la funzione è stata attivata, il segno apparirà sia sull'indicatore di potenza (3) che sull'indicatore del timer (12); un segmento in movimento apparirà, indicando che la cottura é sotto il controllo del sistema.

Quando il sistema rileva che si approssima l'inizio dell'ebollizione, si udirà il primo segnale acustico. Approfittatene per preparare alla bollitura o alla cottura il cibo che volete.

Dopo 30 secondi si udirà un secondo segnale acustico: se non lo avete già fatto, è il momento di mettere il cibo in padella.

Dopo il secondo segnale acustico il sistema attiverà il timer come cronometro in modo che possiate verificare il tempo necessario per l'ebollizione del cibo.

30 secondi dopo l'attivazione del cronometro, si udirà un terzo segnale che avverte che da quel momento il sistema ridurrà la potenza fornita al fine di mantenere una ebollizione dolce e continua. Il timer rimarrà attivo fino alla fine della cottura.

Se si desidera è possibile disattivare il timer ed impostare un tempo per il conto alla rovescia e per lo spegnimento automatico della piastra (vedere la sezione Funzione Timer).

Disattivazione della funzione

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

Funzione Grilling (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per cuocere il cibo sulla griglia.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (15) finché il LED (16) situato sull'icona non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

Funzione Deep Frying (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con molto olio.

Per attivarla, selezionare la piastra, premere sul sensore CHEF (15)finché il LED (18) situato sull'icona non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

Funzione Flex Zone (a seconda del modello)

Attraverso questa funzione, è possibile permettere alle due zone di cottura di lavorare insieme, di selezionare un livello di potenza e di attivare la funzione timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione, premere contemporaneamente i sensori sopra e sotto la parola FLEX. Così facendo si illumineranno i punti decimali (9) delle piastre collegate e sui rispettivi indicatori di potenza (3) verrà visualizzato il valore "0". Si hanno a disposizione alcuni secondi per eseguire la manovra seguente, altrimenti la funzione si disattiva automaticamente.

Dopo aver selezionato la "Flex Zone", è possibile assegnare la potenza agendo sul cursore "slider" (2). Il livello di potenza e le sue variazioni verranno visualizzati simultaneamente sugli indicatori di potenza (3) di entrambe le zone.

Se è necessario riselezionare la Flex Zone mentre è in funzione, è sufficiente toccare uno qualsiasi dei sensori nelle zone collegate.

Per disattivare questa funzione, è necessario toccare nuovamente e contemporaneamente i sensori sopra e sotto la parola FLEX.

Scollegamento di sicurezza

Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 1).

Una volta prodottosi lo "scollegamento di sicurezza", appare uno 0 se la temperatura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.

⚠ ***Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.***

⚠ ***In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica di TEKA.***

Pulizia e conservazione

Suggerimenti e raccomandazioni

- Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
- Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
- Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
- Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i reci pienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.
- Diametri della parte inferiore della pentola raccomandati (vedere la "Scheda dei dati tecnici" fornita con il prodotto).

⚠ ***Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.***

Pulizia e manutenzione

Per una buona conservazione del piano di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.

La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umida e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi secchi sul fondo o dalla presenza di grasso fra il vetro e il recipiente durante la cottura. Si possono eliminare dalla superficie di vetro con uno strofinaccio al nichel bagnato d'acqua o con un detersivo specifico per la vetroceramica. Gli oggetti di plastica, lo zucchero o gli alimenti ad altro contenuto zuccherino fusi sopra il piano di cottura andranno eliminati immediatamente a caldo con un raschietto.

La luminosità dei metalli è causata dallo slittamento dei recipienti metallici sul vetro. Si può eliminare pulendo a fondo con un detersivo specifico per la vetroceramica, magari ripetendo più volte l'operazione.

⚠ ***Un recipiente può attaccarsi al vetro per la presenza di materiale fuso fra le due superfici. Non cercare di staccare il recipiente a freddo! Potrebbe rompersi il vetro ceramico.***

⚠ ***Non calpestare il vetro né appoggiarsi su di esso: potrebbe rompersi e provocare lesioni. Non usare il vetro per appoggiare degli oggetti.***

Teka Industrial S.A.U. si riserva il diritto di apporre nei suoi manuali le modifiche che ritenga necessarie o utili senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

Problema	*Causa e soluzione*
Non funziona la cucina:	Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.
Le zone ad induzione non riscalda-no:	Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.
Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:	In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguenza della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.
Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:	Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirci sopra. Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del controllo tattile e/o le dita. Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.
Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:	Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica. Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è elevata,quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.
Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo U – :	Il sistema di induzione non riscontra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.
Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:	Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.
Sull'indicatore di una delle piastre appare C85:	Il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegnere la cucina, riaccenderla e provare con un altro recipiente.
Il dispositivo si spegne e il messaggio C90 appare sugli indicatori di potenza (3):	Il controllo touch rileva che il sensore on/off (1) è coperto e non consente l'accensione del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti o liquidi mantenendo la superficie del controllo touch pulita e asciutta sino a quando il messaggio non scompare.
Il dispositivo si spegne e il messaggio C91 appare sugli indicatori di potenza (3):	Il controllo touch rileva che il sensore Stop&Go (20) è coperto e non consente l'utilizzo del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti dalla superficie del touch control, pulire e asciugare, quindi premere due volte il sensore Stop&Go (20) per eliminare il messaggio e tornare al normale funzionamento.

Indhold

Inductiekookplaat 3

Installatie 4

Bedieningspaneel 5

Veiligheidswaarschuwingen 132

Milieuaspecten 133

Installatie 133

Over inductie 134

Gebruik 135

Reinigen en instandhouding 140

Indien iets niet functioneert 142

Veiligheidswaarschuwingen

⚠ Wees voorzichtig! In geval van een breuk of barst in het keramische glas, moet de stroomtoevoer onmiddellijk uitgeschakeld worden om het risico op 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 stoomreiniger.

⚠ Wees voorzichtig! 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 jaar moeten zich op afstand houden van de kookplaat, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

⚠ Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van acht jaar of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of personen met een gebrek aan ervaring en vaardigheden, UITSLUITEND onder toezicht of indien ze de gepaste aanwijzingen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de inherente gevaren 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 toezicht is gevaarlijk vanwege het risico op 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 dekentje.

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

⚠ De inductiegenerator voldoet aan de geldende Europese regelgeving. Niettemin raden we personen met een hartaandoening, zoals dragers van pacemakers, aan hun arts te raadplegen of, bij twijfel, de inductievelden niet te gebruiken.

⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookplaatoppervlak gelegd worden, omdat ze heet kunnen worden.

⚠ Na gebruik moet u de kookplaat altijd uitschakelen en niet enkel de pot of pan

verwijderen. Doet u dit niet, dan kan de kookplaat ongewild beginnen te functioneren als er per ongeluk een andere pot of pan op wordt geplaatst tijdens de detectieperiode. Vermijd mogelijke ongelukken!

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of soortgelijk gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.

⚠ LET OP: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kookapparaat of die door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

⚠ Het apparaat moet na installatie losgekoppeld kunnen worden. Ontkoppelingsmiddelen moeten in de vaste installatie worden opgenomen in overeenstemming met de installatievoorschriften.

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 Energie Efficiëntie van het apparaat:

-Apparaat is getest volgens de standart EN 60350-2 en de verkregen waarde in Wh/kg, is beschikbaar in het waardering plaat van apparaat.

Meer informatie over energie-efficiëntie is beschikbaar in het productgegevensblad op: www.teka.com

De volgende aanwijzingen helpen u tijdens de bereiding energie te besparen:

- Gebruik indien mogelijk de juiste deksel voor iedere pan. Koken zonder deksel verbruikt meer energie.
- Gebruik pannen met vlakke bodems en geschikte bodemdiameters die passen op de kookzone. Pannenfabrikanten geven doorgaans de diameter van de bovenkant van de pan, die altijd groter is dan de diameter van de bodem.
- Gebruik bij bereiding met water kleine hoeveelheden om de vitaminen en mineralen van de groenten te behouden en stel het minimale vermogensniveau in om het water aan de kook te houden. Een hoog vermogensniveau is onnodig en verspilt energie.
- Gebruik kleine pannen met kleine hoeveelheden voedsel.

Installatie

Plaatsing met besteklade

Wenst u een meubel of besteklade te plaatsen onder de kookplaat, dan moet tussen beiden een scheidingsplank 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.

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 overspanningen kunnen het bedieningssysteem beschadigen (zoals gebeurt met eender welk elektrisch apparaat).

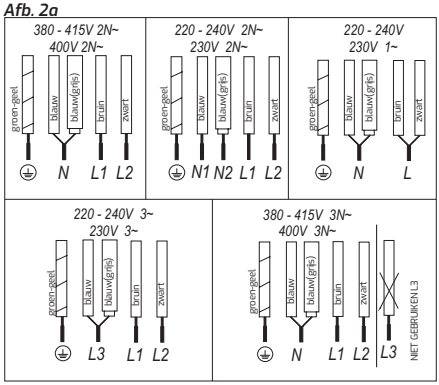
Er wordt aangeraden de inductieplaat niet te gebruiken tijdens het pyrolitisch reinigen van pyrolitische ovens, wegens de hoge temperatuur die dit apparaat bereikt.

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.

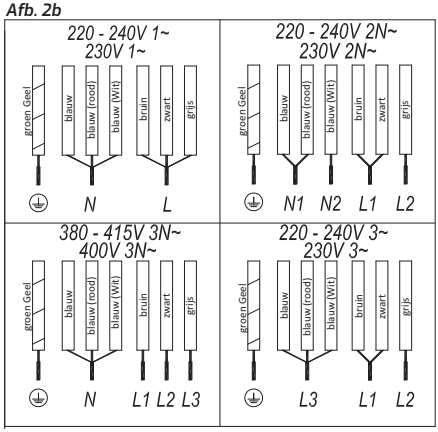
Alvorens het fornuis van het elektriciteitsnet te ontkoppelen, wordt aanbevolen de afzetschakelaar uit te schakelen en ongeveer 23 seconden te wachten voor het uittrekken van de stekker. Deze tijd is nodig voor het volledig ontladen van het elektronische circuit en zo de mogelijkheid van een elektrische 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.

Afb. 2a



Afb. 2b



Over inductie

Voordelen

Met een inductiekookplaat wordt de warmte rechtstreeks op de pan overgebracht.

Dit heeft een aantal voordelen:

- Tijdbesparing.
- Energiebesparing.
- Eenvoudig te reinigen omdat het voedsel dat in contact komt met de glazen plaat niet zo snel aanbakt.
- Verbeterde energieregeling. De energie wordt op de pan overgebracht zodra de vermogensregeling wordt bediend. En zodra de pan van de kookzone wordt genomen, stopt de stroomtoevoer. U hoeft het vermogen niet eerst uit te schakelen.

Pannen

Op een inductiekookplaat zijn alleen ferromagnetische pannen geschikt.

Er bestaan verschillende soorten:

- gietijzeren, geëmailleerd staal en roestvrijstalen pannen die speciaal bestemd zijn voor gebruik met inductiekookplaten.

We raden het gebruik van verdeelplaatjes of materialen zoals dun staal, aluminium, glas, koper of klei af.

Iedere kookzone heeft een minimale tijd om de pan waar te nemen. Deze tijd is afhankelijk van het materiaal en de ferromagnetische diameter van de panbodem. Daarom is het fundamenteel om de kookzone te gebruiken die het beste past bij de bodemdoorsnede van de pan.

Probeer een kleinere zone als de pan de geselecteerde kookzone niet waarneemt.

Als de Flex Zone wordt gebruikt als een enkele kookzone, kunnen grotere pannen die geschikt zijn voor dit soort zones worden gebruikt (zie afb. 3).

Afb. 3

Sommige pannen zonder een volledige ferromagnetische bodem worden verkocht onder het mom geschikt te zijn voor inductie (zie afb. 4). In deze pannen wordt alleen de ferromagnetische bodem verwarmd. Als gevolg wordt de warmte niet gelijkmatig verdeeld over de panbodem. Dit kan betekenen dat het niet-ferromagnetische deel van de panbodem niet de juiste kooktemperatuur bereikt.

Afb. 4

Andere pannen met ingelegde aluminium delen in de bodem hebben een kleiner oppervlak ferromagnetische materiaal (zie afb. 5). In dit geval kan het lastig of zelfs onmogelijk zijn om de pan waar te nemen. Bovendien kan de stroomtoevoer lager zijn en daardoor de pan niet correct worden opgewarmd.

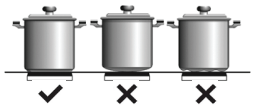
Afb. 5

Invloed van de bodem van de pannen

Het soort bodem dat in de pan wordt gebruikt, kan de gelijkmatigheid en resultaten van het kookproces beïnvloeden. Pannen met een roestvrijstalen 'sandwich'-bodem bestaan uit materialen die bijdragen aan de uniforme verdeling en verspreiding van de warmte, wat zorgt voor besparing van tijd en energie.

De panbodem moet volledig plat zijn om een uniforme stroomtoevoer te garanderen (zie afb. 6).

Afb. 6



⚠ Verwarm nooit lege pannen en gebruik nooit pannen met een dunne bodem. Deze kunnen snel opwarmen zonder de tijd te nemen om de automatische uitschakelfunctie van de kookplaat in werking te laten treden.

⚠ Belangrijke Aanbevelingen:

Gebruik pannen met dezelfde bodemdiameter als die van de kookplaat.

Op de kookplaten die het dichtst bij het bedieningspaneel liggen, moet u de pannen altijd binnen de kookmarkeringen houden die op het glasoppervlak zijn aangegeven en pannen met dezelfde of een kleinere diameter gebruiken dan de kookmarkeringen. Zo wordt oververhitting van de bedieningszone voorkomen.

Gebruik de achterste kookplaten voor intensief gebruik van het apparaat. Zo wordt oververhitting van het bedieningspaneel voorkomen.

Zorg ervoor dat de pannen niet in de zone van het bedieningspaneel komen, vooral niet tijdens het koken.

Gebruik

Hantering elementen (afb. 1)

1 Algemene in-/uitschakelsensor.

2 Cursor "slider" voor het regelen van vermogen en tijd.

3 Vermogens- en/of restwarmte-indicator*.

4 - 5 - 6 - 7 - 8 Zonsensoren voor selectie.

9 Decimale punt van de vermogens- en/of restwarmte-indicator*.

10 Decimale punt van de timer (uren).

11 Decimale punt van de timer.

12 Timerindicator*.

13 Activatiesensor voor de "Clean"-functie.

14 Indicatie-lampje van de "Clean"-functie geactiveerd*.

15 Activatiesensor voor de "Chef"-functies.

16 Indicatie-lampje van de "Grilling"-functie geactiveerd*.

17 Indicatie-lampje van de "Quick Boiling"-functie geactiveerd*.

18 Indicatie-lampje van de "Deep Frying"-functie geactiveerd*.

19 Indicatie-lampje van de "Keep Warm"-functie geactiveerd*.

20 Activatiesensor voor de functies "Stop&Go" en "Blokkering".

21 Indicatie-lampje van de "Blokkering"-functie geactiveerd*.

22 Activatiesensor voor de "Timer"-functie.

23 Directe toegang tot de "Power"-functie.

*Enkel zichtbaar wanneer ingeschakeld.

De maneuvers worden uitgevoerd via de aanraaktoetsen. U moet geen kracht uitoefenen op de gewenste aanraaktoets. U moet hem enkel aanraken met uw vingertip om de vereiste functie in te schakelen.

Elke actie wordt geverifieerd met een pieptoon.

Gebruik de cursor schuifregelaar (2) om het stroomniveau aan te passen (0-9) door hem te verschuiven met uw vinger. Als u naar rechts verschuift, verhoogt u de waarde, als u naar links schuift, verlaagt u de waarde.

Het is ook mogelijk rechtstreeks een stroomniveau te selecteren door uw vinger rechtstreeks op het gewenste punt van de cursor schuifregelaar (2) te plaatsen.

⚠ ***Bij deze modellen wordt het gebied geselecteerd door direct de selectiesensoren (4), (5), (6), (7) of (8) aan te raken, afhankelijk van het model.***

Het apparaat inschakelen

1 Raak de On touch toets ⏻ (1) gedurende minimum één seconde aan. De aanraakgevoelige bediening wordt ingeschakeld, u hoort een pieptoon en de controlelampjes (3) lichten op en geven een "-" weer. Als een van de kookplaten warm is, zal het overeenstemmende controlelampje knipperen en H en "-" weergeven.

Als u niets doet binnen de 10 seconden schakelt de aanraakgevoelige bediening automatisch uit.

Als de aanraakgevoelige bediening ingeschakeld is, kunt u ze altijd uitschakelen door de aanraaktoets ⏻ (1) aan te raken, zelfs als de toets vergrendeld is (vergrendelingsfunctie ingeschakeld). De aanraaktoets ⏻ (1) krijgt altijd prioriteit om de aanraakgevoelige bediening uit te schakelen.

Kookplaten inschakelen

Zodra de Aanraakgevoelige bediening wordt ingeschakeld met sensor ⏻ (1) kan elke plaat worden ingeschakeld door deze stappen te volgen:

1 Selecteer de gewenste zone door de sensoren (4), (5), (6), (7) of (8) aan te raken.

2 Schuif met uw vinger of tik ergens op de schuifregelaar (2). De bijbehorende vermogensindicator (3) zal de geselecteerde waarde weergeven en de decimale punt (8) zal 10 seconden lang branden.

3 Gebruik de schuifregelaar (2) om een nieuw kookniveau tussen 0 en 9 te selecteren.

Zolang de plaat geselecteerd is, met andere woorden, als het decimale (9) punt oplicht, kan het stroomniveau worden gewijzigd.

Een plaat uitschakelen

Verlaag het stroomniveau naar niveau 0 met de schuifregelaar (2). De kookplaat schakelt uit.

Als een kookplaat uitgeschakeld wordt, verschijnt een H in de stroomindicator (3) als het glazen oppervlak van de betrokken kookplaat warm is en er een risico bestaat op brandwonden. Als de temperatuur daalt, schakelt de indicator (3) uit (als de kookplaat uitgeschakeld is) of zo niet licht een "-" op als de kookplaat nog steeds ingeschakeld is.

Alle platen uitschakelen

Alle platen kunnen gelijktijdig worden uitgeschakeld met de algemene aan/uit-sensor ⏻ (1). Alle plaat-indicatoren (3) schakelen uit. Als de uitgeschakelde kookplaat warm is, geeft de indicator H weer.

Pandetectie

⚠ Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, kan deze automatisch detecteren en selecteren of een kookzone een pan heeft, waarbij een nul wordt weergegeven op de bijbehorende vermogensindicator (3). Zelfs als er meerdere zones met pannen zijn, wordt er slechts één automatisch gedetecteerd. De resterende vermogensindicatoren (3) geven een "-". De gebruiker kan vervolgens direct een vermogensniveau of speciale functie selecteren.

Inductie kookplaten hebben een ingebouwde pan detectie. De plaat zal dus uitschakelen als er geen pan aanwezig is of als de pan niet geschikt is.

De stroomindicator (3) geven een symbool U weer om aan te geven dat "er geen pan aanwezig is" als er, met de plaat ingeschakeld, geen panwordt gedetecteerd of als de pan niet geschikt is.

Als een pan van de kookplaat wordt gehaald terwijl de plaat ingeschakeld is, zal de plaat automatisch geen energie meer ontvangen en het symbool voor "er is geen pan" verschijnt. Als er opnieuw een pan op de kookplaat wordt geplaatst, wordt opnieuw energie geleverd op hetzelfde vooraf geselecteerde stroomniveau.

De tijdsduur voor de detectie van pannen is 3 minuten. Als er tijdens deze tijdsduur geen pan wordt geplaatst, of als de pan niet geschikt is, schakelt de kookplaat uit.

Aan het einde schakelt u de kookplaat uit met de aanraakgevoelige bediening. Zo niet kan een ongewenste bewerking worden uitgevoerd als er een pan per ongeluk op de kookplaat wordt geplaatst tijdens deze drie minuten. Vermijd potentiële ongevallen!

Clean functie

Deze functie blokkeert de sensoren van het bedieningspaneel gedurende 30 seconden, behalve de algemene aan/uit-functie. Dit maakt snelle reiniging van het glasoppervlak

tijdens het koken mogelijk zonder de sensoren te activeren.

Om deze te activeren, raakt u de -sensor (13) gedurende 1 seconde aan; de LED (24) boven het pictogram gaat branden. Een aftelling van 30 seconden begint op de timerindicator (3). De functie wordt na 30 seconden automatisch gedeactiveerd.

Blokkeren functie

Met de Blokkeren functie kunt u de andere sensoren blokkeren, behalve de aan/uit sensor (1) om ongewenste bewerkingen te vermijden. Deze functie is nuttig als een kinderbeveiliging.

Om deze functie in te schakelen, raakt u de aanraaksensor (20) gedurende minimum 3 seconden aan. Daarna schakelt het pilootlampje (21) in om aan te tonen dat het bedieningspaneel geblokkeerd is. Om de functie uit te schakelen, raakt u eenvoudig opnieuw de sensor (20) aan.

Als de aan/uit sensor (1) wordt gebruikt om het apparaat uit te schakelen als de blokkeren functie ingeschakeld is, is het niet mogelijk de kookplaat opnieuw in te schakelen tot ze gedeblokkeerd is.

De pieptoon uitschakelen

Tijdens de eerste minuut na het aansluiten van de kookplaat op het lichtnet, kunt u de pieptoon die bij elke aanraking van het bedieningspaneel klinkt, deactiveren of activeren. Om dit te doen, raakt u, zodra de kookplaat is aangesloten, de sensor (15) gedurende 1 seconde aan. De timerindicator (3) geeft aanvankelijk "Aan" weer. Door op de sensor (22) te drukken, verandert deze naar "UIT". Bevestig de handeling door op de sensor (20) te drukken. Om alle pieptonen opnieuw te activeren, raakt u eenvoudig de sensor (22) aan; de timerindicator (3) geeft opnieuw "Aan" weer. Bevestig de handeling door op de sensor (20) te drukken.

Deactivering is niet van toepassing op alle functies, zoals de pieptoon van de aan/uit-sensor, het einde van de timer en de vergrendel-/ontgrendelingssensor, die altijd actief blijven.

Stop&Go functie

Deze functie schakelt de kookplaat op pauze. De timer wordt ook gepauzeerd als hij ingeschakeld is.

De Stop-functie inschakelen.

Raak de Stop-sensor (20) aan. De vermogensindicatoren tonen het symbool om aan te geven dat het koken is gepauzeerd.

De Stop-functie uitschakelen.

Raak de Stop&Go-sensor (20) opnieuw aan, het symbool verdwijnt en het koken wordt hervat onder dezelfde vermogensniveaus en timeromstandigheden als vóór de pauze.

Power-functie

Deze functie levert "extra" vermogen aan de plaat boven de nominale waarde. Dit vermogen hangt af van de grootte van de plaat met de mogelijkheid de maximum toegelaten waarde van de generator te behalen.

1 Selecteer een kookzone en schuif uw vinger over de "slider" (2) naar het woord "BOOST" (23) of druk er rechtstreeks op.

2 De stroomniveau indicator (3) geeft het symbool P weer en de plaat begint het extra vermogen te leveren.

De Stroomfunctie heeft een maximum duur gepreciseerd in Tabel 1. Als deze tijdsduur verstreken is, wordt het stroomniveau automatisch aangepast op 9. Er weerklinkt een geluidssignaal.

Wanneer de Stroomfunctie in een kookplaat wordt ingeschakeld, is het mogelijk dat de prestatie van de andere platen wordt beïnvloed en dat hun vermogen verlaagt. In dat geval wordt dit aangegeven met de indicator (3).

De Stroomfunctie kan worden uitgeschakeld voor de tijdsduur verstreken is met de aanraak cursor "schuifregelaar" om het stroomniveau te wijzigen.

Tabel 1

Geselecteerd vermogensniveau	*Maximale werkingstijd (in uren)*
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 of 5 minuten , aangepast naar niveau 9 (Naargelang het model)

Timer-functie (aftelklok)

Met deze functie is het gemakkelijker eten te bereiden omdat u niet voortdurend aanwezig moet blijven. U kunt een timer instellen voor een plaat en de plaat schakelt uit zodra de tijdsduur verstreken is.

Voor deze modellen kunt u gelijktijdig elke plaat programmeren voor een tijdsduur van 1m tot 10u.

Een timer instellen op een plaat.

Zodra het stroomniveau ingesteld is op de gewenste zone en terwijl het decimale punt van de zone ingeschakeld blijft, kunt u een timer instellen voor de kookplaat.

Dit doet u als volgt:

1 Raak sensor (22) aan. De timer indicator (12) geeft "000" weer en de overeenstemmende zone indicator (3) geeft het symbool weer dat alternerend knippert met het huidige stroomniveau.

2 Voer direct daarna een kooktijd in met behulp van de cursor "slider" (2).

Voor waarden tussen 1 en 59 minuten voert u de gewenste waarde rechtstreeks in. Het decimaalteken (11) begint te knipperen.

Voor waarden groter dan 59 minuten kunt u dit op twee manieren doen. Bijvoorbeeld: voor 1u 30m, voer een eerste waarde van 1 in die de uren zal zijn en een tweede en derde waarde die de minuten zullen zijn, 3 en 0. Een andere manier is om het rechtstreeks in minuten in te voeren, dat wil zeggen, 90m, het zal automatisch worden omgezet in uren en minuten, en een 1 zal verschijnen op de timerklokindicatoren (12), gevolgd door een 3 en een 0. De decimale punt (10) zal beginnen te knipperen. Na een paar seconden begint het aftellen. Als er minder dan één minuut over is, wordt er in seconden afgeteld.

3 Als de timer indicator (12) stopt met knipperen, begint hij automatisch af te tellen. De indicator (3) van de kookplaat met timer geeft alternerend het geselecteerde stroomniveau en het symbool weer.

Zodra de geselecteerde bereidingstijd verstreken is, schakelt de kookplaat met timer uit en de klok geeft een reeks pieptonen weer gedurende een aantal seconden. Om het hoorbare signaal uit te schakelen, raakt u een sensor aan. De timer indicator (12) geeft een knipperende 00 weer naast het decimale punt (4) van de geselecteerde zone. Als de uitgeschakelde kookplaat warm is, geeft de stroomindicator alternerend het H-symbool en een "-" weer.

Als u gelijktijdig een timer wilt inschakelen op andere kookplaat moet u stappen 1 tot 3 herhalen.

Als u een timer hebt ingeschakeld voor een of meerdere zones geeft de timer indicator (12) standaard de kortste resterende tijdsduur weer, en een "t" verschijnt op de betrokken zone. De andere zones met timers geven op hun overeenstemmende indicatorzones een knipperend decimaal punt weer.

De geprogrammeerde tijdsduur wijzigen.

Om de geprogrammeerde tijdsduur te wijzigen, moet u de cursor "schuifregelaar" (2) van de zone met timer indrukken. Daarna kunt u de tijdsduur aflezen en wijzigen.

U kunt de geprogrammeerde tijdsduur wijzigen met de sensoren (10) en (11).

De klok loskoppelen

Als u de klok wilt stopzetten voor de geprogrammeerde tijdsduur verstreken is, kunt u eenvoudig de waarde aanpassen op "—".

1 Selecteer de gewenste plaat.

2 Gebruik de schuifregelaar (2) om de tijd te verlagen naar 00. De timer is nu geannuleerd.

Power Management-functie (naargelang het model)

Sommige modellen zijn uitgerust met een stroombeperking functie (stroombeheer) Deze functie biedt de mogelijkheid het totale vermogen van een kookplaat in te stellen op verschillende waarden geselecteerd door de gebruiker. In dit kader hebt u toegang tot het stroombeperking menu tijdens de eerste minuut nadat u de kookplaat hebt aangesloten op het netwerk.

1 Druk gedurende 1 seconde op de (22) aanraaktoets. De PL letters verschijnen op de tijdsindicator (12)

2 Raak de 3s(20)-sensor aan. De letters verschijnen op de timerindicator (12).

3 Raak de sensoren (5) of (7) aan. De verschillende vermogensniveaus waartoe de kookplaat kan worden beperkt, verschijnen op de timerindicator (12).

4 Nadat u de waarde hebt gekozen, raakt u de 3s (20)-sensor opnieuw aan. De kookplaat wordt beperkt tot de geselecteerde waarde.

Als u de waarde opnieuw wilt wijzigen, moet u de kookplaat loskoppelen en na een aantal seconden opnieuw inschakelen. Zo krijgt u opnieuw toegang tot het stroombeperking menu.

Elke maal het stroomniveau van een kookplaat wordt gewijzigd, zal de stroombeperker het totale vermogen berekenen dat wordt gegenereerd door de kookplaat. Als u de totale stroomlimiet hebt bereikt, zal de aanraakgevoelige bediening u niet toelaten het stroomniveau van die kookplaat te verhogen. De kookplaat geeft een pieptoon weer en het stroom controlelampje (3) zal knipperen op het niveau dat niet mag worden overschreden. Als u die waarde wilt overschrijden, moet u het vermogen van de andere kookplaten verlagen. Soms volstaat het niet een andere te verlagen met een niveau want dit hangt af van het vermogen van elke kookplaat en het ingestelde niveau. Het is mogelijk dat, als u het niveau van een grote kookplaat wilt verhogen, u meerdere kleinere platen moet verlagen.

Als u de snelle inschakelfunctie gebruikt op maximum vermogen en deze waarde is hoger dan de waarde ingesteld door de limietwaarde wordt de kookplaat ingesteld op het maximum niveau. De kookplaat geeft een pieptoon weer en de stroomwaarde knippert twee maal op het controlelampje (3).

Speciale functies: CHEF (naargelang het model)

Deze functies hebben vooraf ingestelde vermogensniveaus om koken eenvoudiger te maken. Hierdoor krijgt u uitstekende resultaten omdat de temperatuur van de pan voortdurend door sensoren wordt gecontroleerd. Als de gewenste temperatuur voor de functie wordt bereikt, wordt deze automatisch behouden zonder het vermogensniveau te wijzigen.

De Chef-functies werken correct met pannen die op de

panbodem dezelfde ferromagnetische zone hebben als de kookzone. Daarnaast moeten pannen voor functies op hoge temperaturen (boven de 100ºC) een platte, gladde bodem hebben (bij voorkeur van het type 'sandwich') zoals weergegeven in afbeelding 7.

Afb. 7

Om de correcte werking van deze functies te garanderen, is het van belang dat de pan en de kookzone bij aanvang van het proces niet heet zijn.

Op de webpagina van Teka staat meer informatie over geschikte pannen (steelpannen, koekenpannen, grillpannen enz.).

De Touch Control heeft speciale kenmerken die de gebruiker helpt gerechten te bereiden met de CHEF sensor (15). Deze functies zijn beschikbaar naargelang het model.

Om een speciale functie te activeren op een zone:

1 Eerst moet ze worden geselecteerd; en daarna is het decimale punt (4) ingeschakeld op de stroomindicator (3).

2 Klik nu op de CHEF sensor (15). Elke maal u de knop indrukt, verspringt u één voor één naar de volgende beschikbare CHEF functie in elke zone. Deze functies geven de activering weer met de overeenstemmende led-indicatoren (16), (17), (18) en (19).

Als u op enig moment een speciale actieve functie wilt annuleren, moet u de zone selecteren. Het decimale punt (9) van de stroomindicator (3) licht op. Raak daarna de schuifregelaar (2) opnieuw aan om een nieuw stroomniveau in te stellen of om de zone uit te schakelen. U kunt ook een speciale functie kiezen door de CHEF sensor (15) opnieuw aan te raken.

Als er meerdere zones met Chef-functies in gebruik zijn, blijven de leds van alle gebruikte functies branden. Als u één van deze zones selecteert, blijft alleen de led branden die hoort bij de functie die aan die zone is toegewezen zolang deze actief is.

Keep Warm Functie (naargelang het model)

Deze functie stelt automatisch een geschikt stroomniveau in om uw bereide gerechten warm te houden.

Om deze functie in te schakelen, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF sensor (15) tot de led (19) op het pictogram oplicht. Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

Quick Boiling Functie (naargelang het model)

Deze functie biedt de mogelijkheid automatisch te koken. Deze functie is ideaal om pasta, rijst, eieren, etc. te koken.

Conditie van de container

Voor een correcte werking van de Quick Boiling functie moet u een container gebruiken die voldoet aan de volgende voorwaarden:

- Diameter van de bodem zo dicht mogelijk bij de diameter van de plaat.
- ZONDER DOP.
- Gevuld tot meer dan de helft van de capaciteit met water aan kamertemperatuur (nooit verwarmd of heet water gebruiken).

Het niet naleven van deze voorwaarden heeft een negatieve invloed op de kookbewerking.

Waarschuwing: gebruik deze functie niet voor een ander doeleinden dan om water te koken. Gebruik nooit olie want die kan oververhitten en vlammen veroorzaken.

Inschakeling van de functie.

Om de functie in te schakelen, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF sensor (15) tot de led (17) op het pictogram oplicht.

Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3) en op de timer indicator (12); een bewegend segment verschijnt om aan te geven dat de bereiding wordt gestuurd door het systeem.

Wanneer het system detecteert dat het op het punt staat water te koken, zult u een geluidsignaal horen. Gebruik deze mogelijkheid om uw etenswaren voor te bereiden voor het koken of bakken.

Na 30 seconden hoort u een tweede geluidsignaal; als u het nog niet gedaan hebt, is dit het moment om de etenswaren in de pan te gieten.

Na het tweede geluidsignaal schakelt het systeem de timer en chronometer in voor u zodat u kunt controleren hoe lang de etenswaren koken.

30 seconden na de inschakeling van de chronometer hoort u een derde geluidsignaal om aan te geven dat vanaf dat moment het systeem de geleverde stroom zal verlagen om de etenswaren zachte en doorlopend te laten koken. De timer blijft ingeschakeld tot het einde van het koken.

Indien gewenst, kunt u de timer uitschakelen en de tijdsduur instellen voor de aftelling en om de plaat automatisch uit te schakelen (zie sectie Timer functie).

Uitschakeling van de functie

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

Grilling functie (afhankelijk van het model)

Deze functie stelt een automatische vermogensregeling in die geschikt is voor het koken op de grill.

Om deze te activeren, selecteert u de plaat en drukt u op

de CHEF-sensor (15), totdat de led (16) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt er op de vermogensindicator (3) een bewegend segment dat aangeeft dat het koken zich in de voorverwarmfase van het vat bevindt. Zodra deze fase is voltooid, verschijnt het teken op de vermogensindicator (3) en klinkt er een pieptoon, die de gebruiker aangeeft dat hij het voedsel moet toevoegen.

U kunt de functie op elk gewenst moment overschrijven door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

Functie Deep Frying (afhankelijk van het model)

Deze functie stelt een automatische vermogensregeling in die geschikt is voor het frituren met veel olie.

Om het te activeren, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF-sensor (15), totdat de led (18) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt er op de vermogensindicator (3) een bewegend segment dat aangeeft dat het koken zich in de voorverwarmfase van het vat bevindt. Zodra deze fase is voltooid, verschijnt het teken op de vermogensindicator (3) en klinkt er een pieptoon, die de gebruiker aangeeft dat hij het voedsel moet toevoegen.

U kunt de functie op elk gewenst moment overschrijven door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

Flex Zone functie (naargelang het model)

Met deze functie kunnen twee kookzones samen in werking worden gesteld, een vermogensniveau worden gekozen en de timerfunctie voor beide zones worden geactiveerd.

Om deze functie te activeren, drukt u tegelijkertijd op de sensoren boven en onder het woord FLEX. Hierdoor zullen de decimalen (9) van de gekoppelde platen oplichten en op hun vermogensindicatoren (3) de waarde "0" weergeven. U hebt enkele seconden de tijd om de volgende handeling uit te voeren, anders wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

Nadat u de "Flex Zone" hebt geselecteerd, kunt u het vermogen toewijzen door op de "slider"-cursor (2) te drukken. Het vermogensniveau en de variaties daarvan worden gelijktijdig weergegeven op de vermogensindicatoren (3) van beide zones.

Als u de Flex Zone opnieuw wilt selecteren terwijl deze in werking is, raakt u eenvoudigweg een van de sensoren in de gekoppelde zones aan.

Om deze functie uit te schakelen, moet u nogmaals tegelijkertijd op de sensoren boven en onder het woord FLEX tikken.

Veiligheidsuitschakeling

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

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

Reinigen en instandhouding

Suggesties en aanbevelingen

- Gebruik potten en pannen met een dikke en volkomen platte bodem.
- 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 glaskeramiekoppervlak, schuift u best geen potten en pannen over het glas en houdt u de bodems van de pannen schoon en in goede staat.
- Aanbevolen diameters van de pannenbodem (zie "Technisch gegevensblad" dat bij het product werd geleverd).

Voorkom dat suiker of suikerhoudende producten op het glas vallen, want als het glas verwarmd wordt, kunnen ze een reactie teweegbrengen en het oppervlak beschadigen.

Reiniging en onderhoud

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 lauw zeepwater 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.

Kleuririseringen 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 nikkelschuursponsje 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 glanzen 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.

⚠ ***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.U. behoudt zich het recht voor in haar handleidingen de wijzigingen aan te brengen die ze noodzakelijk of nuttig acht, zonder de wezenlijke kenmerkens te schaden.

Indien iets niet functioneert

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

Probleem	*Oorzaak en oplossing*
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 aangetrokken 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 ænstuk 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 dikkere 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 inductieve zijn voorzien van een ventilator v 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 U 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 apparaat schakelt uit en het bericht C90 verschijnt op de vermogensindicators (3):	De aanraakbediening neemt waar dat de aan/uit-sensor (1) afgedekt wordt en zorgt ervoor dat de kookplaat niet inschakelt. Verwijder de mogelijke voorwerpen of vloeistoffen die zich op het oppervlak van de aanraakbediening bevinden, maak dit schoon en droog het totdat het bericht verdwijnt.
Het apparaat schakelt uit en het bericht C91 verschijnt op de vermogensindicators (3):	De aanraakbediening neemt waar dat de aan/uit-sensor (20) afgedekt wordt en zorgt ervoor dat de kookplaat niet inschakelt. Verwijder mogelijk voorwerpen of vloeistoffen en houd de aanraakbediening schoon en droog. Druk twee keer op de Stop&Go-sensor (20) om het bericht te verwijderen en keer terug naar de normale bediening.

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	+359 070 01 02 18
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.	Plynárni 1617/10, 170 00 Praha 8-Holešovice	4C4V+X5 Prague 8	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
France Midea France S.A.R.L	45 Rue de Villeneuve	94150 Rungis	+33 (0) 4 42 97 07 26
Germany Midea Europe GmbH	Ludwig-Erhard-Straße 14	65760 Eschborn	Küppersbusch brand: +49 209401631; Midea brand Home Appliances: +49 619690200; Midea brand HAVC Appliances: +49 61969020199
Hellas Teka Hellas A.E.	Γκύζη 3 &, Egialias	151 25 Marousi	+30 213 00 57300
Hungary Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Italy MIDEA ITALIA S.R.L.	Viale Luigi Bodio, 29/37	20158 Milano	+39 029624665
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, Depôt 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.	Żwirki i Wigury 14	02-092 Warszawa	+48 85 555 50 50
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	+40 031 4252567
Russia/ Россия Teka Rus LLC/ООО *"Тека Рус"*	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	1 21087 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.U.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 918 204 848
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapı Kredi Bloklari Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
UK MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD	12 Blackfriars Street	M3 5BQ Manchester	+44 0333 900 1101
Ukraine Teka Ukranie LLC	Khreschatyk St, 16	01001 Kyiv	+380444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka 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

RACCOLTA DI CARTA

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

TEKA

teka.com

61401477_543 / P23055R02