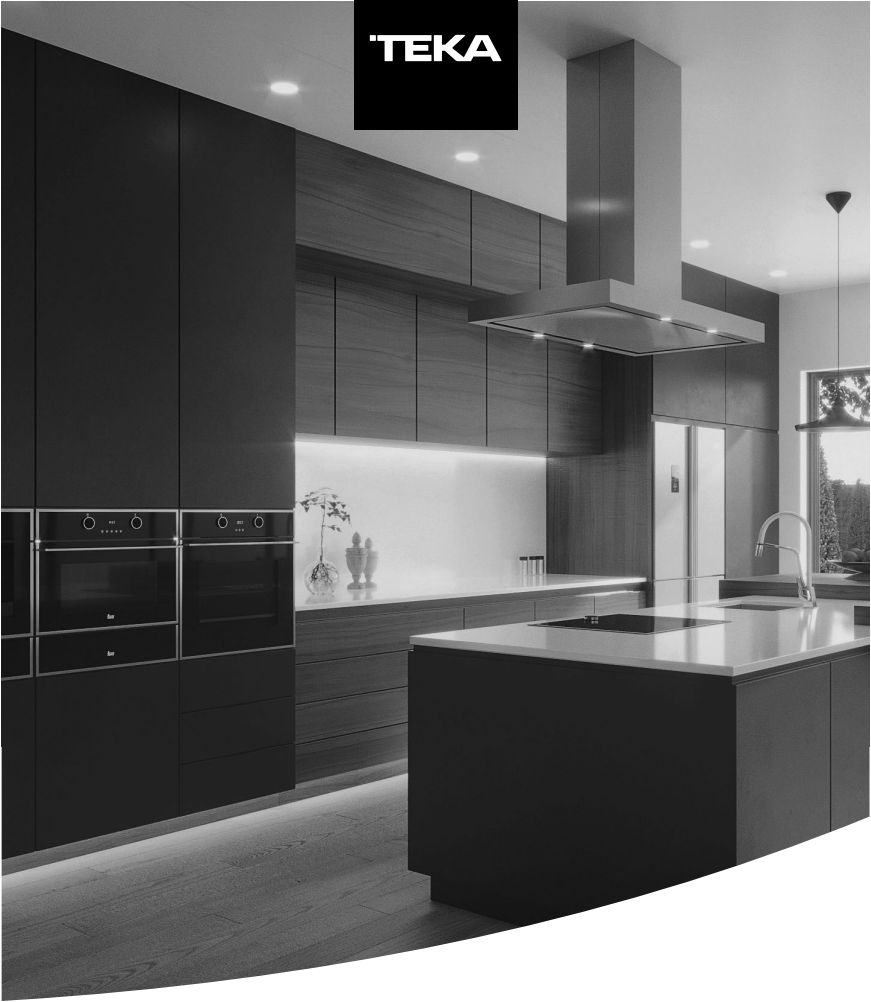




TEKA

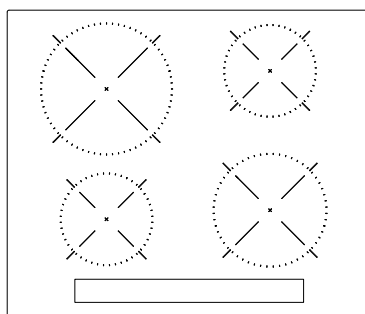
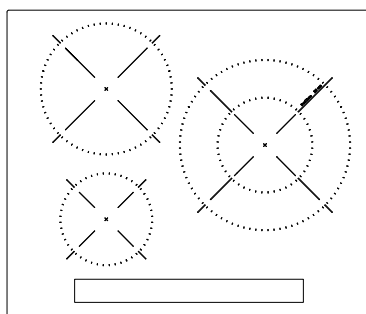
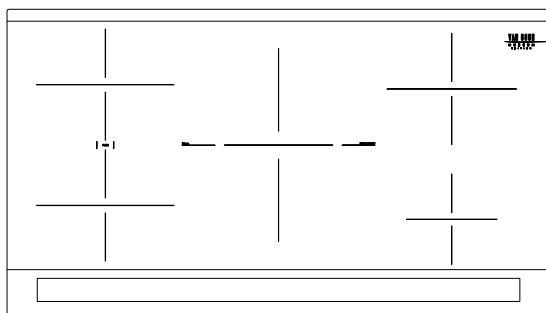
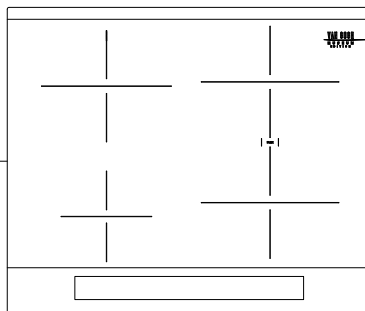
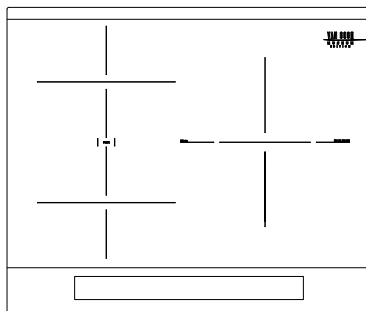
ИНСТРУКЦИЯ ЗА МОНТАЖ И ЕКСПЛОАТАЦИЯ

EL HU FI
BG SV AR
RU NO HE
UK DA

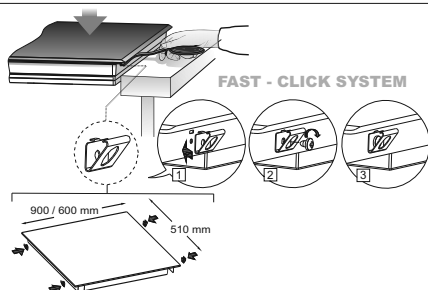
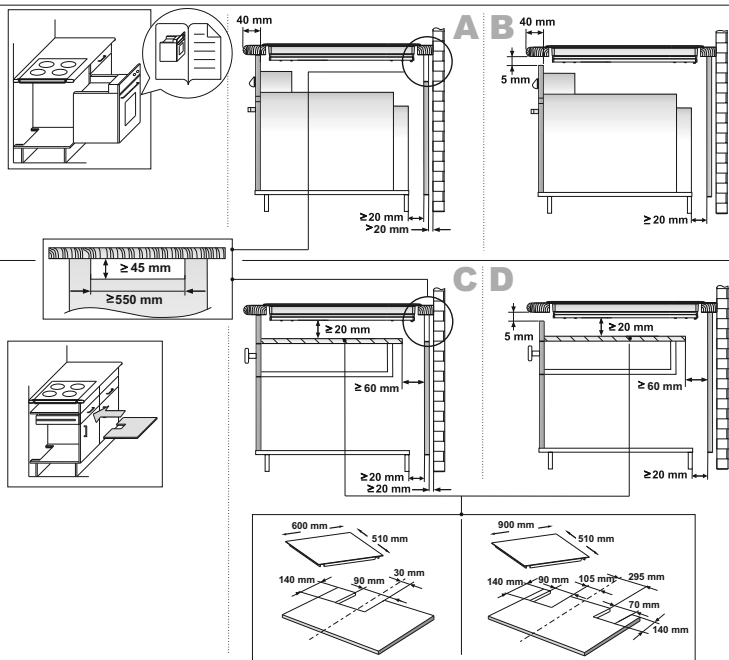
IBC 63215 FST BM
IBC 64215 FST BM

teka.com

**Επαγωγική εστία / Индукционен котлон /
 Индукционная плита / Індукційна плита /
 Indukciós főzőlap / Induktionshäll / Induksjonstopp
 / Induktion kogeplade / موقد الحث / כיריים אינדוקציה**



Εγκατάσταση / Монтаж / Установка / Установка / Beszerelés / Installation / Installasjon / Monterings / Asennus / התקנה בגומחה / مقدمة

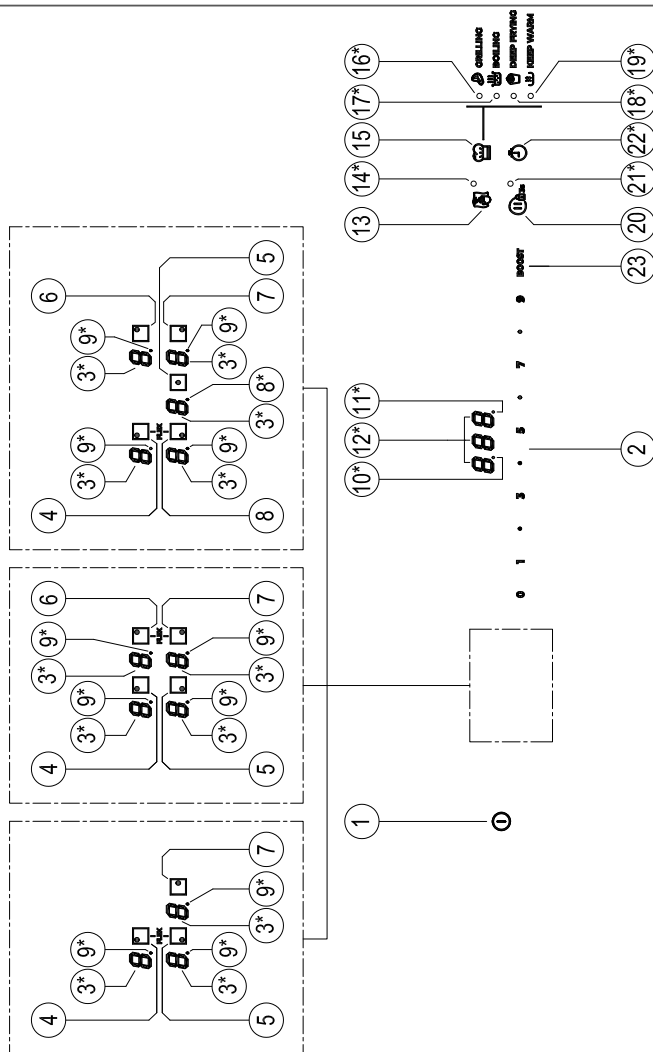


Ελάχιστες αποστάσεις / Минимальни разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния /
мінімальні відстані / Minimumavstånd / Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet /
Jarak minimal / الحد الأدنى للمسافات / מרווחים מינימליים

Μονάδες σε mm / Елементите в mm / Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unitäti în mm /
Размеры в мм / розміри в мм / Enheter i mm / Enheter i mm / Enheder i mm / Mittayksikkö mm / Satuan dalam
mm / מידות במ"מ / الوحدات بالمليمتر

Πίνακας χειρισμού / Панелът за управление
 / Панель управления / Панель управління /
 Kezelőpanel / Nadzorna plošča / Kontrollpanelet
 / Kontrolpanelet / Ohjauspaneelin /
 لوحة التحكم / פנל ההפעלה

Fig. 1



Περιεχόμενα

Επαγωγική εστία	3
Εγκατάσταση.....	4
πίνακας χειρισμού	5
 Προειδοποιήσεις ασφαλείας	7
 Περιβαλλοντικές παρατηρήσεις.....	8
 Εγκατάσταση	8
 Σχετικά με την επαγωγική τεχνολογία.....	9
 Χρήση.....	10
 Καθαρισμός και συντήρηση.....	15
 Αν κάτι δεν λειτουργεί.....	17

Προειδοποιήσεις ασφαλείας

 Προειδοποίηση! Εάν το κεραμικό γυαλί σπάσει ή ραγίσει, αποσυνδέστε αμέσως την εστία για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.

 Αυτή η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη για να λειτουργεί σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονόμετρο (όχι ενσωματωμένο στη συσκευή) ή με ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

 Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμό.

Προειδοποίηση! Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην αγγίζετε τα θερμά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τις εστίες, εκτός εάν υπάρχει συνεχής επιτήρηση.

 Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω, άτομα με μειωμένες αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, ΜΟΝΟ εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί επαρκώς στη χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση της. Ο καθαρισμός και η

συντήρηση δεν πρέπει να διενεργούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

 Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Προειδοποίηση! Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση είναι επικίνδυνο, καθώς τα υλικά αυτά μπορεί να αναφλεγούν. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό! Σε τέτοια περίπτωση, κλείστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με ένα καπάκι, ένα πιάτο ή μια κουβέρτα.

 Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις ζώνες μαγειρέματος της επαγωγικής εστίας. Αποτρέψτε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς.

 Η γεννήτρια επαγωγής είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ. Ωστόσο, συνιστούμε σε όποιον χρησιμοποιεί συσκευή όπως βηματοδότη να συμβουλευτεί τον γιατρό του ή, σε περίπτωση αμφιβολίας, να αποφύγει τη χρήση των επαγωγικών ζωνών.

 Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς μπορεί να υπερθερμανθούν.

 Μετά από κάθε χρήση,

απενεργοποιείτε τη ζεστή εστία – μην αφαιρείτε απλώς το σκεύος. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει δυσλειτουργία εάν ακούσια τοποθετηθεί άλλο σκεύος κατά την περίοδο ανίχνευσης. Αποτρέψτε τυχόν ατυχήματα!

Περιβαλλοντικές παρατηρήσεις



Το σύμβολο που εμφανίζεται στο προϊόν ή στη συσκευασία, σημαίνει ότι αυτό το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί ως τυπικό οικιακό απόβλητο. Αυτό το προϊόν θα πρέπει να μεταφερθεί σε ένα σημείο συλλογής ηλεκτρικών συσκευών για ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας την κατάλληλη διάθεση του προϊόντος, αποφεύγετε την επιβάρυνση του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας, κάτι που μπορεί να συμβεί σε περίπτωση λανθασμένης διάθεσης του προϊόντος. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με τη διαδικασία ανακύκλωσης για αυτό το προϊόν, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, κάποια ανακύκλωση ή το υπηρεσία ηλεκτρικών κατάρτημα συσκευών από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.

Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά στοιχεία φέρουν σήμανση >PE<, >LD<, >EPS<, κλπ. Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας, μπορεί να γίνεται όπως και για τα οικιακά απορρίμματα, στον κάδο της γειτονιάς σας.

Εκπλήρωση της συσκευής με την ενεργειακή απόδοση:

- Η συσκευή έχει ελεγχθεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και οι λαμβανόμενες αξίες που είναι διαθέσιμες στην ετικέτα της συσκευής σε μονάδα μέτρησης Wh/kg.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ενεργειακή Απόδοση είναι διαθέσιμες στο φύλλο δεδομένων του προϊόντος στη διεύθυνση www.teka.com.

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήτε ενέργεια οποιαδήποτε στιγμή μαγειρεύετε:

- Χρησιμοποιείτε το σωστό καπάκι για κάθε σκεύος όταν αυτό είναι εφικτό. Για μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεται μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδες βάσεις και κατάλληλες διαμέτρους βάσης που είναι ίδιες με το μέγεθος της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος. Οι κατασκευαστές των σκευών συνήθως παρέχουν τη

διάμετρο του πάνω τμήματος του σκεύους που είναι πάντα μεγαλύτερη από τη διάμετρο της βάσης.

- Όταν χρησιμοποιείτε νερό για μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες για να διατηρήσετε τις βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά των λαχανικών και ρυθμίζετε το ελάχιστο επίπεδο ισχύος που επιτρέπει τη διατήρηση του μαγειρέματος. Το υψηλό επίπεδο ισχύος δεν είναι απαραίτητο και αποτελεί άσκοπη σπατάλη ενέργειας.
- Χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη όταν έχετε μικρές ποσότητες τροφίμων.

Teka Industrial S.A.U.

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



Εγκατάσταση

Τοποθέτηση με συρτάρι για μαχαιροπίρουνα

Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε ένα έπιπλο ή ένα συρτάρι για μαχαιροπίρουνα κάτω από την εστία, πρέπει να τοποθετηθεί ανάμεσα στα δύο ένα διαχωριστικό πάνελ. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπεται η τυχαία επαφή με τη ζεστή επιφάνεια του περιβλήματος της συσκευής.

Το διαχωριστικό πάνελ πρέπει να τοποθετηθεί 20 χιλιοστά κάτω από την κάτω πλευρά του άνω τμήματος.

Ηλεκτρική σύνδεση

Προτού συνδέσετε το άνω τμήμα στην κεντρική τροφοδοσία, βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα αντιστοιχούν με αυτές που καθορίζονται στην ετικέτα του άνω τμήματος, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος, ή στο φυλλάδιο εγγύησης ή, εφόσον προβλέπεται, στο φύλλο τεχνικών δεδομένων, το οποίο πρέπει να διατηρείται μαζί με το εγχειρίδιο για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο εισόδου δεν έρχεται σε επαφή με το περίβλημα του άνω επαγωγικού τμήματος ή του περιβλήματος του φούρνου, εάν είναι εγκατεστημένος στην ίδια μονάδα.

Προειδοποίηση:



Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει

να διαθέτει κατάλληλη γείωση, σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία, διαφορετικά η επαγωγική εστία ενδέχεται να παρουσιάσει δυσλειτουργία.



Οι ασυνήθιστα υψηλές αυξομειώσεις τάσης μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο σύστημα ελέγχου (όπως και σε κάθε άλλη ηλεκτρική συσκευή).



Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε την επαγωγική

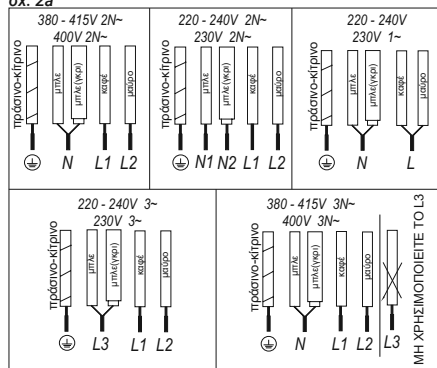
εστία κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού των φούρνων που διαθέτουν πυρόλυση λόγω της εξαιρετικά υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται από αυτές τις συσκευές.

! Μόνο οι επίσημοι τεχνικοί της ΤΕΚΑ μπορούν να χειρίζονται ή να επισκευάζουν τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος.

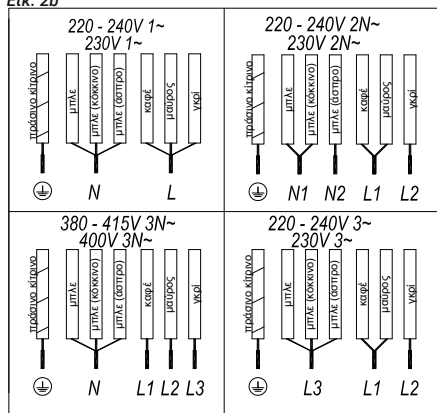
! Πριν αποσυνδέσετε την εστία από την κεντρική τροφοδοσία, σας προτείνουμε να κλείσετε το διακόπτη απενεργοποίησης και να περιμένετε για περίπου 23 δευτερόλεπτα πριν βγάλετε το φις. Αυτός ο χρόνος απαιτείται γιατί επιτρέπει την πλήρη εκφόρτιση του ηλεκτρονικού κυκλώματος και έτσι αποκλείει την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας από τις επαφές του φις.

i Διατηρείτε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο τεχνικών δεδομένων μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών για τη συνολική διάρκεια ζωής του προϊόντος. Σε αυτά

σχ. 2α



Εικ. 2b



περιλαμβάνονται σημαντικές τεχνικές πληροφορίες.

Σχετικά με την επαγωγική τεχνολογία

Πλεονεκτήματα

Με μια επαγωγική εστία, η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στο σκεύος.

Αυτό προσφέρει μια σειρά από πλεονεκτήματα:

- Εξοικονομεί χρόνο.
- Εξοικονομεί ενέργεια.
- Ευκολία καθαρισμού, αφού αν το φαγητό έρθει σε επαφή με τη γυάλινη πλάκα δεν καίγεται εύκολα.
- Βελτιωμένος έλεγχος της ενέργειας. Η ενέργεια μεταφέρεται στο σκεύος αμέσως μόλις πατηθούν τα χειριστήρια ελέγχου ισχύος. Επιπλέον, μόλις το σκεύος αφαιρεθεί από τη ζώνη μαγειρέματος, η παροχή ισχύος σταματά. Δεν χρειάζεται να απενεργοποιηθεί πρώτα η ισχύς.

Σκεύη

Μόνο σιδηρομαγνητικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση με μια επαγωγική εστία.

Αυτά είναι διαφόρων τύπων:

- από χυτοσίδηρο, εμαγιέ χάλυβα και σκεύη ανοξείδωτου χάλυβα ειδικά για χρήση με επαγωγικές εστίες.

Δεν συνιστούμε τη χρήση πλακών διάχυσης ή υλικών όπως λεπτόκοκκος χάλυβας, αλουμίνιο, γυαλί, χαλκός ή ηπλάος.

Κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει έναν ελάχιστο χρόνο ανάιχνυσης σκεύους. Αυτός ο χρόνος εξαρτάται από το υλικό και τη σιδηρομαγνητική διάμετρο της βάσης του σκεύους. Επομένως είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος που ταιριάζει καλύτερα στη διάμετρο της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί.

Αν το σκεύος δεν ανιχνευτεί στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε την επόμενη μικρότερη ζώνη.

Όταν η Ευέλικτη ζώνη χρησιμοποιείται σαν μονή ζώνη μαγειρέματος, τότε μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα σκεύη κατάλληλα για αυτόν τον τύπο της ζώνης (βείτε την εικ. 3).

Εικ. 3



Ορισμένα σκεύη χωρίς πλήρη σιδηρομαγνητική βάση πωλούνται στην αγορά ως κατάλληλα για επαγωγικές

εστίες (δείτε την εικ. 4). Στα σκεύη αυτά θερμαίνεται μόνο το σιδηρομαγνητικό μέρος της βάσης. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλη τη βάση του σκεύους. Αυτό σημαίνει ότι το μη σιδηρομαγνητικό μέρος της βάσης του σκεύους δεν φθάνει στη σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος.

Εικ. 4



Άλλα σκεύη, με αλουμινένια ένθετα στη βάση έχουν μικρότερη επιφάνεια σιδηρομαγνητικού υλικού (δείτε την εικ. 5). Στην περίπτωση αυτή, μπορεί να είναι δύσκολο ή ακόμα και αδύνατο να ανιχνευτεί το σκεύος. Επιπλέον, η ισχύς που παρέχεται μπορεί να είναι μικρότερη και, επομένως, το σκεύος δεν θα θερμαίνεται σωστά.

Εικ. 5

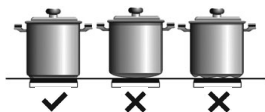


Επίδραση της βάσης των σκευών

Ο τύπος της βάσης που χρησιμοποιείται στο σκεύος μπορεί να επηρεάζει την ομοιομορφία και τα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Τα σκεύη με βάση ανοξείδωτου χάλυβα τύπου «σάντουιτς» χρησιμοποιούν υλικά που υποστηρίζουν την ομοιόμορφη κατανομή και διάχυση της θερμότητας, με αποτέλεσμα εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας.

Η βάση του σκεύους πρέπει να είναι τελείως επίπεδη, ώστε να εξασφαλιζέται ομοιόμορφη παροχή ενέργειας (δείτε την εικ. 6).

Εικ. 6



 Ποτέ μη θερμαίνετε κενά σκεύη, και μη χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, επειδή αυτά μπορεί να θερμαίνονται πολύ γρήγορα μην αφήνοντας χρόνο να δράσει η λειτουργία αυτόματης αποσύνδεσης της συσκευής μαγειρέματος.

Σημαντικές Συστασεις

Χρησιμοποιήστε δοχεία με την ίδια διάμετρο βάσης με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος. Στις ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται πιο κοντά στον πίνακα ελέγχου, να κρατάτε πάντα τα δοχεία εντός των σημάτων μαγειρέματος που υποδεικνύονται στη γυάλινη επιφάνεια και να χρησιμοποιείτε πάντα δοχεία της ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου. Αυτό θα βοηθήσει στην πρόληψη

της υπερθέρμανσης στη ζώνη ελέγχου.

Χρησιμοποιήστε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος για έντονη χρήση της συσκευής. Αυτό θα βοηθήσει στην πρόληψη της υπερθέρμανσης στον πίνακα ελέγχου.

Μην αφήνετε τα δοχεία να μπαίνουν στη ζώνη του πίνακα ελέγχου, ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Χρήση

Στοιχεία Χειρισμού (Εικ. 1)

- 1 Γενικός αισθητήρας ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
- 2 Κουρσόρος "slider" για τον έλεγχο της ισχύος και του χρόνου.
- 3 Δείκτης ισχύος και/ή υπολειμματικής θερμότητας*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Αισθητήρες επιλογής ζώνης.
- 9 Δεκαδική τελεία του δείκτη ισχύος και/ή υπολειμματικής θερμότητας*.
- 10 Δεκαδική τελεία του χρονόμετρου (ώρες).
- 11 Δεκαδική τελεία του χρονόμετρου.
- 12 Δείκτης χρονόμετρου*.
- 13 Αισθητήρας ενεργοποίησης της λειτουργίας "Clean".
- 14 Φωτεινός δείκτης για την ενεργοποιημένη λειτουργία "Clean".
- 15 Αισθητήρας ενεργοποίησης των λειτουργιών "Chef".
- 16 Φωτεινός δείκτης για την ενεργοποιημένη λειτουργία "Grilling".
- 17 Φωτεινός δείκτης για την ενεργοποιημένη λειτουργία "Quick Boiling".
- 18 Φωτεινός δείκτης για την ενεργοποιημένη λειτουργία "Deep Frying".
- 19 Φωτεινός δείκτης για την ενεργοποιημένη λειτουργία "Keep Warm".
- 20 Αισθητήρας ενεργοποίησης των λειτουργιών "Stop&Go" και "Κλείδωμα".
- 21 Φωτεινός δείκτης για την ενεργοποιημένη λειτουργία "Κλείδωμα".
- 22 Αισθητήρας ενεργοποίησης της λειτουργίας "Timer".
- 23 Άμεση πρόσβαση στη λειτουργία "Power".

*Ορατή μόνο κατά τη λειτουργία.

Οι χειρισμοί γίνονται με πλήκτρα αφής. Για να ενεργοποιήσετε την επιθυμητή λειτουργία, δεν χρειάζεται να πιέσετε το πλήκτρο αφής, παρά μόνο να το αγγίζετε με την άκρη του δακτύλου σας.

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμαμπιπ.

Χρησιμοποιήστε το συρόμενο ρυθμιστή (2) για να ρυθμίσετε τα επίπεδα ισχύος (0 - 9) σύμφωνα το δάκτυλό σας πάνω του. Σύροντας προς τα δεξιά, η τιμή αυξάνεται και σύροντας προς τα αριστερά, η τιμή μειώνεται.

Επίσης μπορείτε να επιλέξετε απευθείας ένα επίπεδο ισχύος, τοποθετώντας το δάκτυλό σας ακριβώς σε ένα επιθυμητό σημείο της κλίμακας του ρυθμιστή (2)

 Σε αυτά τα μοντέλα η περιοχή επιλέγεται αγγίζοντας απευθείας τους αισθητήρες επιλογής (4), (5), (6), (7) ή (8), ανάλογα με το μοντέλο.

Οδηγίες χρήστη ελέγχου αφής

Ενεργοποίηση της συσκευής

- 1 Αγγίξτε το πλήκτρο αφής Ενεργοποίηση  (1) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Το χειριστήριο αφής θα ενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένα μπιπ και οι ενδεικτικές λυχνίες (3) θα ανάψουν εμφανίζοντας την ένδειξη «-».
- Αν οποιαδήποτε εστία μαγειρέματος είναι θερμή, στη σχετική ένδειξη θα αναβοσβήνουν εναλλάξ «H» και «-».

Αν δεν κάνετε καμία ενέργεια στα ακόλουθα 10 δευτερόλεπτα, το χειριστήριο αφής θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Όταν είναι ενεργοποιημένο το χειριστήριο αφής, μπορείτε να το αποσυνδέσετε οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο αφής  (1), ακόμα και αν έχει κλειδωθεί (λειτουργία κλειδώματος ενεργοποιημένη). Το πλήκτρο αφής  (1) πάντα έχει προτεραιότητα για αποσύνδεση του χειριστηρίου αφής.

Ενεργοποίηση Εστίας

Αφού το χειριστήριο αφής ενεργοποιηθεί με τον αισθητήρα  (1), μπορείτε να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε εστία με τα εξής βήματα:

- 1 Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη αγγίζοντας τους αισθητήρες (4), (5), (6), (7) ή (8).
- 2 Σύρετε το δάκτυλό σας ή πατήστε οπουδήποτε στο ρυθμιστικό (2). Η αντίστοιχη ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανίσει την επιλεγμένη τιμή και η υποδιαστολή (8) θα παραμείνει αναμμένη για 10 δευτερόλεπτα.
- 3 Χρησιμοποιήστε το ρυθμιστικό (2) για να επιλέξετε ένα νέο επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9.

Όσο είναι επιλεγμένη η εστία, δηλ. όσο είναι αναμμένη η υποδιαστολή (9), μπορείτε να τροποποιήσετε το αντίστοιχο επίπεδο ισχύος.

Απενεργοποίηση μιας εστίας

Χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή αφής (2) μειώστε την ισχύ στο επίπεδο 0. Η εστία μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.

Όταν απενεργοποιείται μια εστία, θα εμφανίζεται ένα H στην ένδειξη ισχύος της (3), αν η γυάλινη επιφάνεια της σχετικής ζώνης μαγειρέματος είναι ακόμα θερμή και υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Αφού πέσει η θερμοκρασία, η ένδειξη (3) απενεργοποιείται (αν έχει απενεργοποιηθεί η πλάκα εστιών), διαφορετικά θα ανάψει το σύμβολο «-» αν η πλάκα εστιών είναι ακόμα ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση όλων των εστιών

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε όλες τις εστίες ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης  (1). Όλες οι ενδείξεις εστιών (3) θα σβήσουν. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, στην ένδειξη θα εμφανίζεται ένα H.

Ανικνευτής σκεύους

 Όταν η εστία είναι ενεργοποιημένη, μπορεί αυτόματα να εντοπίσει και να επιλέξει εάν μια ζώνη μαγειρέματος έχει σκεύος, εμφανίζοντας ένα μηδέν στην αντίστοιχη ένδειξη ισχύος (3). Ακόμα κι αν υπάρχουν πολλές ζώνες με ταψιά, μόνο μία θα ανικνευθεί αυτόματα. Οι εναπομείνουσες ενδείξεις ισχύος (3) θα εμφανίσουν ένα "-". Ο χρήστης μπορεί στη συνέχεια να επιλέξει απευθείας ένα επίπεδο ισχύος ή μια ειδική λειτουργία.

Οι επαγωγικές εστίες διαθέτουν ενσωματωμένο ανικνευτή σκεύους. Με αυτό τον τρόπο, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αν δεν υπάρχει σκεύος ή αν το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.

Η ένδειξη ισχύος (3) θα δείχνει ένα σύμβολο  για να επισημάνει ότι «δεν υπάρχει σκεύος» αν, ενώ είναι ενεργή η εστία, δεν ανικνεύεται σκεύος ή το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.

Αν ένα σκεύος αφαιρεθεί από την εστία κατά τη λειτουργία, η εστία θα σταματήσει αυτόματα να παρέχει ισχύ και θα δείξει το σύμβολο «δεν υπάρχει σκεύος». Αν τοποθετηθεί πάλι σκεύος πάνω στην εστία, η παροχή ισχύος θα συνεχιστεί στο ίδιο επίπεδο ισχύος που είχε επιλεγεί προηγουμένως.

Ο χρόνος για την ανίχνευση σκεύους είναι 3 λεπτά. Αν δεν τοποθετηθεί σκεύος σε αυτό το χρονικό διάστημα, ή αν το σκεύος είναι ακατάλληλο, η εστία θα απενεργοποιηθεί.

 Όταν τελειώνετε, απενεργοποιείτε πάντα την εστία χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής. Διαφορετικά θα μπορούσε να προκύψει κάποια ανεπιθύμητη λειτουργία αν τοποθετηθεί κατά λάθος ένα σκεύος πάνω στην εστία στη διάρκεια αυτών των τριών λεπτών. Αποφύγετε ενδεχόμενα ατυχήματα!

Λειτουργία Καθαρισμού (Clean)

Αυτή η λειτουργία μπλοκάρει τους αισθητήρες του πίνακα ελέγχου για 30 δευτερόλεπτα, εκτός από τη γενική λειτουργία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Αυτό επιτρέπει τον γρήγορο καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας κατά το μαγείρεμα χωρίς να ενεργοποιούνται οι αισθητήρες.

Για να το ενεργοποιήσετε, αγγίξτε τον αισθητήρα  (13)

για 1 δευτερόλεπτο. το LED (24) πάνω από το εικονίδιο θα ανάψει. Μια αντίστοιχη μέτρηση 30 δευτερόλεπτων ξεκινά στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη (3). Η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Λειτουργία Κλειδώματος πλήκτρων

Με τη λειτουργία «Κλειδώμα πλήκτρων» μπορείτε να θέσετε φραγή στους άλλους αισθητήρες εκτός από τον αισθητήρα ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ① (1), για την αποφυγή ανεπιθύμητων ενεργειών χειρισμού. Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για την ασφάλεια των παιδιών.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε τον αισθητήρα  (20) για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα. Αφού το κάνετε αυτό, η ενδεικτική λυχνία (21) ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο πίνακας χειρισμού είναι κλειδωμένος. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, απλά αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα  (20).

Αν χρησιμοποιηθεί ο αισθητήρας ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ① (1) για την απενεργοποίηση της συσκευής ενώ είναι ενεργή η λειτουργία κλειδώματος, δεν θα είναι εφικτή η εκ νέου ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος, εκτός αν ξεκλειδωθεί.

Λειτουργία σίγασης του ηχητικού σήματος

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-/ontgrendelingsensor, die altijd actief blijven.

Λειτουργία Διακοπή&Εναρξη

Αυτή η λειτουργία θέτει τη διαδικασία μαγειρέματος σε παύση. Ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει επίσης, αν είχε ενεργοποιηθεί.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.

Αγγίξτε τον αισθητήρα Διακοπής  (20). Οι ενδείξεις ισχύος θα εμφανίσουν το σύμβολο  που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα έχει διακοπεί.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.

Αγγίξτε ξανά τον αισθητήρα Stop&Go (20), το σύμβολο  εξαφανίζεται και το μαγείρεμα συνεχίζεται με τα ίδια επίπεδα ισχύος και συνθήκες χρονοδιακόπτη όπως πριν από την παύση.

Λειτουργία Ισχύος (Power)

Αυτή η λειτουργία παρέχει «πρόσθετη» ισχύ στην εστία, πάνω από την ονομαστική της τιμή. Η ισχύς αυτή εξαρτάται από το μέγεθος της εστίας, με τη δυνατότητα επίτευξης της μέγιστης τιμής που επιτρέπει η γεννήτρια.

1 Selecteer een kookzone en schuif uw vinger over de "slider" (2) naar het woord **"BOOST"** (23) of druk er rechtstreeks op.

2 Η ένδειξη επιπέδου ισχύος (3) θα δείξει το σύμβολο P, και η εστία θα αρχίσει να παρέχει πρόσθετη ισχύ.

Η λειτουργία Ισχύος έχει τη μέγιστη διάρκεια που ορίζεται στον Πίνακα 1. Μετά το χρόνο αυτό, το επίπεδο ισχύος θα αλλάξει αυτόματα πάλι στο 9. Ακούγεται ένα μπιπ.

Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος σε μια εστία, μπορεί να επηρεαστεί η απόδοση ορισμένων από τις άλλες εστίες και το επίπεδο ισχύος τους να μειωθεί, κάτι που θα εμφανιστεί στην αντίστοιχη ένδειξη (3).

Η απενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος πριν περάσει ο χρόνος λειτουργίας της, μπορεί να γίνει είτε αγγίζοντας το «συρόμενο ρυθμιστή» για να τροποποιήσετε το επίπεδο ισχύος της είτε επαναλαμβάνοντας το βήμα 3.

Πίνακα 1

Επιλεγμένο επίπεδο ισχύος	Μεγιστος χρονος λειτουργίας (σε ώρες)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ή 5 λεπτά, ρυθμίστηκε επίπεδο 9 (Ανάλογα με το μοντέλο)

Λειτουργία χρονοδιακόπτη (ρολόι αντίστροφης μέτρησης)

Αυτή η λειτουργία διευκολύνει το μαγείρεμα, αφού δεν χρειάζεται να είσαι εκεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρονοδιακόπτη για μια εστία, και αυτή θα απενεργοποιηθεί όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος.

Σε αυτά τα μοντέλα μπορείτε να προγραμματίσετε κάθε εστία ανεξάρτητα για διάρκεια από 1 m έως 10 h.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη σε μια εστία.

Αφού ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος στην επιθυμητή εστία, και όσο αναβοσβήνει η υποδιαστολή (9) της ένδειξης της

εστίας, θα μπορεί να ρυθμιστεί ένας χρονοδιακόπτης για την εστία.

Για να το κάνετε αυτό:

- 1 Αγγίξτε τον αισθητήρα  (22). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει «000» και η αντίστοιχη ένδειξη εστίας (3)

θα δείχνει το σύμβολο  που θα αναβοσβήνει εναλλάξ με το τρέχον επίπεδο ισχύος της εστίας.

- 2 Αμέσως μετά, εισάγετε έναν χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό (2). Για τιμές μεταξύ 1 και 59 λεπτών, εισαγάγετε απευθείας την επιθυμητή τιμή. Η υποδιαστολή (11) θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

Για τιμές μεγαλύτερες από 59 λεπτά, μπορείτε να το κάνετε αυτό με δύο τρόπους. Για παράδειγμα: για 1 ώρα και 30 λεπτά, εισαγάγετε την πρώτη τιμή, 1, που θα είναι οι ώρες, και η δεύτερη και τρίτη τιμή, 3 και 0, θα είναι τα λεπτά. Εναλλακτικά, εισάγετε την ώρα απευθείας σε λεπτά, δηλαδή 90μ. Θα μετατραπεί αυτόματα σε ώρες και λεπτά και οι ενδείξεις του χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνουν ένα 1 ακολουθούμενο από ένα 3 και ένα 0. Η υποδιαστολή (10) θα αρχίσει να αναβοσβήνει

Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση. Όταν απομένει λιγότερο από ένα λεπτό, η αντίστροφη μέτρηση θα είναι σε δευτερόλεπτα.

- 3 Όταν η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) σταματήσει να αναβοσβήνει, θα αρχίσει αυτόματα η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Η ένδειξη (3) που σχετίζεται με την εστία με το χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει εναλλάξ το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος και το σύμβολο .

Αφού περάσει ο χρόνος που επιλέχθηκε για την εστία, η εστία με το ρυθμιζόμενο χρονοδιακόπτη απενεργοποιείται και το ρολόι εκπέμπει μια σειρά από μπιπ για αρκετά δευτερόλεπτα. Για να απενεργοποιήσετε τα ηχητικά σήματα, αγγίξτε οποιονδήποτε αισθητήρα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα εμφανίζει ένα 00 που αναβοσβήνει δίπλα από την υποδιαστολή (4) της επιλεγμένης εστίας. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, η ένδειξη ισχύος της (3) θα εμφανίζει εναλλάξ το σύμβολο H και μια παύλα «-».

Αν θέλετε να ορίσετε χρονοδιακόπτη για άλλη εστία ταυτόχρονα, επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 3.

Αν έχουν ήδη οριστεί χρονοδιακόπτες για μία ή περισσότερες εστίες, η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει από προεπιλογή το συντομότερο χρόνο ως το τέλος κάποιου από τους χρόνους και ταυτόχρονα την ένδειξη «t» στη σχετική εστία. Οι υπόλοιπες εστίες με χρονοδιακόπτη θα εμφανίζουν στις αντίστοιχες ενδείξεις τους την υποδιαστολή που θα αναβοσβήνει.

Τροποποίηση της προγραμματισμένης ώρας.

Για να τροποποιήσετε την προγραμματισμένη ώρα:

- 1 Επιλέξτε την επιθυμητή πινακίδα.
- 2 Χρησιμοποιώντας τον δρομέα «slider» (2) τροποποιήστε την προγραμματισμένη ώρα.

Αποσύνδεση χρονοδιακόπτη

Εάν θέλετε να σταματήσετε το χρονόμετρο πριν τελειώσει

ο προγραμματισμένος χρόνος:

- 1 Επιλέξτε την επιθυμητή πινακίδα.
- 2 Χρησιμοποιώντας το δρομέα «slider» (2) μειώστε το χρόνο στο 00. Το ρολόι ακυρώνεται.

Λειτουργία Διαχείρισης ισχύος (Power Management) (εξαρτάται από το μοντέλο)

Ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με λειτουργία περιορισμού της ισχύος (λειτουργία Διαχείρισης ισχύος). Αυτή η λειτουργία επιτρέπει η συνολική ισχύς που παράγεται από την πλάκα εστιών να ρυθμιστεί σε διαφορετικές τιμές που επιλέγει ο χρήστης. Για να το κάνετε αυτό, κατά το πρώτο λεπτό από τη σύνδεση της πλάκας εστιών στην παροχή ρεύματος, μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού περιορισμού ισχύος.

- 1 Πατήστε το πλήκτρο αφής  (22) για 1 δευτερόλεπτο. Θα εμφανιστεί το γράμμα PL στην ένδειξη χρονοδιακόπτη (12)
- 2 Αγγίξτε τον αισθητήρα  (20). Τα γράμματα  θα εμφανιστούν στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη (12).
- 3 Αγγίξτε τους αισθητήρες (5) ή (7). Τα διαφορετικά επίπεδα ισχύος στα οποία μπορεί να περιοριστεί η εστία θα εμφανιστούν στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη (12).
- 4 Αφού επιλέξετε την τιμή, αγγίξτε ξανά τον αισθητήρα  (20). Η εστία θα περιοριστεί στην επιλεγμένη τιμή.

Αν θέλετε να αλλάξετε πάλι την τιμή, πρέπει να αποσυνδέσετε την πλάκα εστιών από την πρίζα και να τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Με αυτό τον τρόπο θα μπορείτε να εισέλθετε πάλι στο μενού περιορισμού ισχύος.

Κάθε φορά που αλλάζετε το επίπεδο ισχύος μιας εστίας, ο περιοριστής ισχύος θα υπολογίζει τη συνολική ισχύ που παράγει η πλάκα εστιών. Αν έχετε συμπληρώσει το όριο συνολικής ισχύος, το χειριστήριο αφής δεν θα σας επιτρέψει να αυξήσετε άλλο το επίπεδο ισχύος για αυτή την εστία. Η πλάκα εστιών θα παράγει ένα μπιπ και η ένδειξη ενεργοποίησης (3) θα αναβοσβήνει όταν έχετε φθάσει το επίπεδο που δεν είναι εφικτό να υπερβείτε. Αν θέλετε να υπερβείτε αυτή την τιμή, πρέπει να μειώσετε την ισχύ των άλλων εστιών. Ορισμένες φορές δεν θα αρκεί να μειώσετε μια άλλη κατά ένα επίπεδο, επειδή αυτό εξαρτάται από την ισχύ κάθε εστίας και ότι το επίπεδο αυτό έχει ρυθμιστεί σε: Είναι εφικτό να αυξήσετε το επίπεδο μιας μεγάλης εστίας αλλά το επίπεδο αρκετών μικρότερων πρέπει να μειωθεί.

Αν χρησιμοποιείτε την ταχεία ενεργοποίηση σε λειτουργία μέγιστης ισχύος και η εν λόγω τιμή είναι πάνω από την τιμή του ορίου, η εστία θα ρυθμιστεί στο μέγιστο δυνατό επίπεδο. Η εστία θα παράγει έναν ήχο μπιπ και η εν λόγω τιμή ισχύος θα αναβοσβήσει δύο φορές στην ένδειξη (3).

Ειδικές λειτουργίες: CHEF (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτές οι λειτουργίες έχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για διευκόλυνση του μαγειρέματος, και παρέχουν εξαιρετικά αποτελέσματα αφού η θερμοκρασία του σκεύους ελέγχεται συνεχώς από αισθητήρες. Όταν έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία στόχου για τη λειτουργία αυτή, η θερμοκρασία διατηρείται αυτόματα χωρίς να χρειάζεται αλλαγή στο επίπεδο ισχύος.

Οι λειτουργίες Σεφ λειτουργούν σωστά με σκέυη που στη βάση του σκεύους έχουν σιδηρομαγνητική περιοχή μεγέθους ίδιου με της ζώνης μαγειρέματος. Επιπλέον, για λειτουργίες υψηλής θερμοκρασίας (πάνω από 100 °C), τα σκέυη πρέπει να έχουν μια επίπεδη, ομαλή βάση (κατά προτίμηση τύπου «σάντουιτς») όπως δείχνει η εικόνα 7.

Εικ. 7



Για να διασφαλιστεί η σωστή εκτέλεση αυτών των λειτουργιών, είναι σημαντικό τόσο το σκεύος όσο και η ζώνη μαγειρέματος να μην είναι θερμά κατά την έναρξη της διαδικασίας.

Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με κατάλληλα σκέυη (καταρόλες, τηγάνια, γκριλ κλπ.) παρέχονται στον ιστότοπο της Teka.

Το χειριστήριο αφής έχει ειδικές λειτουργίες που βοηθούν το χρήστη να μαγειρεύει μέσω του αισθητήρα CHEF (15). Αυτές οι λειτουργίες είναι διαθέσιμες ανάλογα με το μοντέλο.

Για να ενεργοποιήσετε μια ειδική λειτουργία σε μια εστία:

- 1 Πρώτα πρέπει να την επιλέξετε και κατόπιν θα ενεργοποιηθεί η υποδιαστολή (4) στην ένδειξη ισχύος (3).
- 2 Κατόπιν κάντε κλικ στον αισθητήρα CHEF (15). Με διαδοχικά πατήματα μπορείτε να κινηθείτε σε όλες τις λειτουργίες CHEF που είναι διαθέσιμες σε κάθε εστία, μία προς μία. Αυτές οι λειτουργίες θα δείχνουν την κατάσταση ενεργοποίησης με τις αντίστοιχες led (16), (17), (18) και (19).

Εάν θέλετε να ακυρώσετε μια ειδική ενεργή λειτουργία ανά πάσα στιγμή, θα πρέπει να επιλέξετε τη ζώνη. Η υποδιαστολή (9) της ένδειξης ισχύος (3) θα ανάψει. Κατόπιν, αγγίζετε πάλι το «συρόμενο ρυθμιστή» (2) για να ορίσετε ένα νέο επίπεδο ισχύος ή για να απενεργοποιήσετε την εστία, ή μπορείτε να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία, αγγίζοντας πάλι τον αισθητήρα CHEF (15).

Εάν χρησιμοποιούνται πολλές ζώνες με λειτουργίες Chef, οι λυχνίες LED για όλες τις λειτουργίες που χρησιμοποιούνται θα παραμείνουν αναμμένες. Εάν επιλέξετε μία από αυτές τις ζώνες, μόνο η λυχνία LED που αντιστοιχεί στη λειτουργία που έχει αντιστοιχιστεί σε αυτήν τη ζώνη θα παραμείνει αναμμένη όσο είναι ενεργή.

Λειτουργία Keep Warm (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει αυτόματα ένα κατάλληλο επίπεδο ισχύος για να διατηρεί ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (15) έως ότου ανάψει η led (19) που βρίσκεται στο εικονίδιο (18). Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

Λειτουργία Quick Boiling (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τον αυτόματο έλεγχο του βρασίματος, κάτι που είναι πολύ σημαντικό για μαγείρεμα ζυμαρικών, ρυζιού, αυγών, για βράσιμο κάποιων τροφίμων κλπ.

- Προϋποθέσεις για το σκεύος

Για τη σωστή χρήση της λειτουργίας iQuickBoiling, χρειάζεται ένα σκεύος που πληροί τις παρακάτω προϋποθέσεις:

- Μέγεθος βάσης όσο το δυνατόν πλησιέστερο στη διάμετρο της εστίας.
- ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ.
- Έμφανισμένο έως επάνω από τη μέση της χωρητικότητάς του με νερό θερμοκρασίας δωματίου (ποτέ μη χρησιμοποιήσετε κλειστό ή καυτό νερό).

Η μη τήρηση αυτών των προϋποθέσεων θα επηρεάσει το σωστό έλεγχο του βρασμού.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: μη χρησιμοποιείτε αυτή τη δυνατότητα για διαφορετικό σκοπό μαγειρέματος εκτός από βράσιμο νερού. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε λάδι, μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση και ανάφλεξη.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (15) έως ότου ανάψει η led (17) που βρίσκεται στο εικονίδιο (18).

Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  και στην ένδειξη ισχύος (3) και στην ένδειξη χρονοδιακόπτη (12). Θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα, το οποίο υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα βρίσκεται υπό τον έλεγχο του συστήματος.

Όταν το σύστημα ανιχνεύσει ότι πρόκειται να αρχίσει ο βρασμός, θα ακουστεί πρώτα ένα σήμα «μπιπ». Χρησιμοποιήστε αυτή την ευκαιρία για να προετοιμάσετε το φαγητό για

βράσιμο ή ψήσιμο, όπως επιθυμείτε.

Μετά από 30 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένα δεύτερο

«μπιπ» - αν δεν το έχετε ήδη κάνει, είναι ώρα να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο σκεύος.

Μετά το δεύτερο «μπιπ», το σύστημα θα ενεργοποιήσει το χρονοδιακόπτη και το χρονόμετρο, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε πόση ώρα θα βράσει το φαγητό.

30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση του χρονόμετρου, θα ακουστεί ένα τρίτο «μπιπ» που ειδοποιεί ότι από αυτή τη στιγμή το σύστημα θα μειώσει την παρεχόμενη ισχύ για να διατηρήσει ένα σιγανό και συνεχόμενο βράσιμο. Ο χρονοδιακόπτης θα παραμείνει ενεργός ως το τέλος του μαγειρέματος.

Αν θέλετε, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη και να ορίσετε ένα χρονικό διάστημα για αντιστροφή μέτρησης του χρόνου και αυτόματο τερματισμό λειτουργίας της εστίας (βλ. ενότητα Λειτουργία χρονοδιακόπτη).

Απενεργοποίηση της Λειτουργίας

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

Λειτουργία Grilling (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για μαγείρεμα στο γκριλ.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ  (15), έως ότου ανάψουν οι LED (16) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

Λειτουργία Φριτεζα (Deep Frying) (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για τηγάνισμα με άφθονο λάδι.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ  (15), έως ότου ανάψουν οι LED (18) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

Λειτουργία Flex Zone (ανάλογα με το μοντέλο)

Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν μαζί, και να επιλέξετε ένα επίπεδο ισχύος και να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη και για τις δύο ζώνες.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε ταυτόχρονα τους αισθητήρες πάνω και κάτω από τη λέξη FLEX. Με αυτόν τον τρόπο, τα δεκαδικά ψηφία (9) των συνδεδεμένων πλακών θα ανάνηψουν και θα εμφανίσουν, στις ενδείξεις ισχύος τους (3), την τιμή "0". Έχετε μερικά δευτερόλεπτα για να εκτελέσετε τον παρακάτω ελιγμό, διαφορετικά η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα.

Αφού επιλέξετε το "Flex Zone", μπορείτε να εκχωρήσετε την ισχύ ενεργώντας στον κέρσορα "slider" (2). Το επίπεδο ισχύος και οι παραλλαγές του θα εμφανίζονται ταυτόχρονα στις ενδείξεις ισχύος (3) και των δύο ζωνών.

Εάν πρέπει να επιλέξετε ξανά το Flex Zone ενώ είναι σε λειτουργία, απλώς αγγίξτε οποιονδήποτε από τους αισθητήρες στις συνδεδεμένες ζώνες.

Για να απενεργοποιήσετε αυτήν τη δυνατότητα, θα χρειαστεί να πατήσετε ξανά τους αισθητήρες πάνω και κάτω από τη λέξη FLEX ταυτόχρονα.

Λειτουργία απενεργοποίησης ασφαλείας

Εάν λόγω κάποιου σφάλματος μία ή περισσότερες από τις ζώνες θέρμανσης δεν απενεργοποιούνται, η συσκευή θα αποσυνδεθεί αυτόματα μετά από μία συγκεκριμένη χρονική περίοδο (βλέπε Πίνακα 1).

Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία "απενεργοποίηση ασφαλείας", στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0 εάν η θερμοκρασία της γυάλινης επιφάνειας δεν είναι επικίνδυνη για το χρήστη, ή η ένδειξη H εάν υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος



Διατηρείτε τον πίνακα ελέγχου και τις ζώνες θέρμανσης πάντα καθαρά και στεγνά.



Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή καταστάσεων που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της TEKA.

Καθαρισμός και συντήρηση

Προειδοποίηση:

 Ένα σκεύος μπορεί να κολλήσει στο γυαλί σε περίπτωση που κάποιο προϊόν λιώσει ανάμεσα σε αυτό και την επιφάνεια. Μην προσπαθήσετε να σηκώσετε το σκεύος ενώ η επιφάνεια είναι κρύα! Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του γυαλιού.

 Μην πατάτε ή στηρίζετε επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό. Μην χρησιμοποιείτε το γυαλί σαν επιφάνεια για να ακουμπάτε αντικείμενα.

Teka Industrial S.A.U. διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει μετατροπές στα εγχειρίδια της που θεωρεί απαραίτητες και χρήσιμες, χωρίς να επηρεάζονται τα βασικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.

Συμβουλές και συστάσεις

- Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με μεγάλου πάχους, εντελώς επίπεδη βάση.
- Μην σέρνετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να το γρατζουνίσετε.
- Παρόλο που το γυαλί μπορεί να αντέξει χτυπήματα από μεγάλα σκεύη χωρίς αιχμηρά άκρα, προσπαθήστε να αποφύγετε τα χτυπήματα επάνω σε αυτό.
- Για να αποφύγετε τη φθορά της υαλοκεραμικής επιφάνειας, μη σύρετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί και κρατήστε την κάτω επιφάνειά τους καθαρή και σε καλή κατάσταση.
- Συνιστώμενες διάμετροι βάσης σκεύους (βλ. το «Δελτίο τεχνικών δεδομένων» που παραδόθηκε μαζί με το προϊόν).

 Προσπαθήστε να μην χύνετε ζάχαρη ή άλλα προϊόντα που περιέχουν ζάχαρη επάνω στο γυαλί όταν η επιφάνεια είναι ζεστή, καθώς μπορεί να προκληθεί φθορά.

Καθαρισμός και συντήρηση

Για να διατηρήσετε τη συσκευή σας σε καλή κατάσταση, καθαρίστε την χρησιμοποιώντας κατάλληλα προϊόντα και εργαλεία αφού έχει πρώτα κρύνει. Αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό και αποτρέπει τη συσσώρευση βρωμιάς. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε δυνατά προϊόντα καθαρισμού ή εργαλεία που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια, ούτε συσκευές που λειτουργούν με ατμό.

Η ελαφριά βρωμιά που δεν έχει κολλήσει στην επιφάνεια, μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί και ένα απαλό καθαριστικό ή χλιαρό νερό με σαπούνι. Ωστόσο, για σκληρότερους λεκέδες ή λίπη χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες και ακολουθήστε τις οδηγίες της συσκευασίας. Η βρωμιά που έχει κολλήσει στην επιφάνεια λόγω επαναλαμβανόμενης καύσης, μπορεί να αφαιρεθεί με χρήση μίας ξύστρας με ειδική λεπίδα.

Οι μικρές αλλαγές στους χρωματικούς τόνους προκαλούνται από σκεύη που έχουν λερωμένο με λίπη πάτο ή εξαιτίας λίπους που βρίσκεται μεταξύ της επιφάνειας και του σκεύους κατά το μαγείρεμα. Αυτά μπορεί να αφαιρεθούν με χρήση ενός νίκελ σύρματος και νερού ή με ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες. Τα πλαστικά αντικείμενα, η ζάχαρη ή τα φαγητά που περιέχουν πολύ ζάχαρη και έχουν λιώσει στην επιφάνεια, θα πρέπει να αφαιρούνται άμεσα με χρήση μιας ξύστρας.

Οι μεταλλικές λάμπες προκαλούνται από το σύρσιμο μεταλλικών σκευών επάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν με καλό καθαρισμό και χρήση ενός ειδικού καθαριστικού για κεραμικές εστίες.

Είναι πιθανό να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές.

Αν κάτι δεν λειτουργεί

Πριν καλέσετε την τεχνική υποστήριξη, διενεργήστε τους ελέγχους που περιγράφονται παρακάτω.

Πρόβλημα	Αιτία και λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί:	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι στην πρίζα.
Οι επαγωγικές ζώνες δεν παράγουν θερμότητα:	Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο (δεν διαθέτει σιδηρομαγνητική βάση ή είναι πολύ μικρό). Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους έλκει ένα μαγνήτη ή χρησιμοποιήστε μεγαλύτερο σκεύος.
Ακούγεται ένα βουητό όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα στις επαγωγικές ζώνες:	Με σκεύη που δεν έχουν βάση μεγάλου πάχους ή δεν είναι κατασκευασμένα από ένα κομμάτι, το βουητό προκύπτει από τη μετάδοση της ενέργειας απευθείας στη βάση του σκεύους. Το βουητό δεν αποτελεί ελάττωμα, αλλά αν θέλετε να το αποφύγετε, μειώστε ελαφρά το επίπεδο ισχύος ή χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με βάση μεγαλύτερου πάχους ή/και μονοκόμματα.
Το χειριστήριο αφής δεν ανάβει ή ανάβει αλλά δεν λειτουργεί:	Δεν έχει γίνει επιλογή ζώνης θέρμανσης. Επιλέξτε μια ζώνη θέρμανσης πριν το ενεργοποιήσετε. Υπάρχει υγρασία στους αισθητήρες ή/και τα δάκτυλά σας είναι βρεγμένα. Διατηρείτε την επιφάνεια του χειριστηρίου αφής και τα δάκτυλά σας καθαρά και στεγνά. Ενεργοποιείται η λειτουργία κλειδώματος. Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια.
Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ακούγεται ένας ήχος ανεμιστήρα που συνεχίζει ακόμα και μετά το μαγείρεμα:	Οι επαγωγικές ζώνες έχουν έναν ανεμιστήρα για την ψύξη των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί μόνο όταν θερμαίνονται τα ηλεκτρονικά κυκλώματα. Η λειτουργία του διακόπεται εκ νέου όταν τα κυκλώματα κρυώσουν, είτε είναι ενεργοποιημένη η εστία είτε όχι.
Το σύμβολο  εμφανίζεται στην ένδειξη ισχύος της εστίας:	Το σύστημα επαγωγής δεν βρίσκει μαγειρικό σκεύος στην εστία ή το σκεύος είναι ακατάλληλου τύπου.
Η εστία σβήνει και στις ενδείξεις εμφανίζεται το μήνυμα C81 ή C82:	Υπερβολική θερμοκρασία στα κυκλώματα ή στο κρύσταλλο. Περιμένετε λίγο να κρυώσουν τα κυκλώματα ή βγάλτε το μαγειρικό σκεύος για να μπορέσει να κρυώσει το κρύσταλλο.
Το C85 εμφανίζεται στην ένδειξη σε μία από τις εστίες:	Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείτε είναι ακατάλληλου τύπου. Σβήστε την εστία, ανάψτε την ξανά και προσαρμόστε με άλλο μαγειρικό σκεύος.
Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C90 στις ενδείξεις ισχύος (3):	Το σύστημα χειρισμού αφής ανιχνεύει ότι το πλήκτρο αφής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) είναι καλυμμένο και δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος. Απομακρύνετε αντικείμενα ή υγρά που ενδεχομένως καλύπτουν την επιφάνεια του συστήματος χειρισμού αφής, καθαρίστε και στεγνώστε την περιοχή έως ότου σταματήσει να εμφανίζεται το μήνυμα.
Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C91 στις ενδείξεις ισχύος (3):	Το σύστημα χειρισμού αφής ανιχνεύει ότι το πλήκτρο αφής Σταμάτα-Ξεκίνα (20) είναι καλυμμένο και δεν επιτρέπει το χειρισμό της επιφάνειας μαγειρέματος. Αφαιρέστε ενδεχόμενα αντικείμενα ή υγρά που καλύπτουν την επιφάνεια του συστήματος χειρισμού αφής, καθαρίστε και στεγνώστε, κατόπιν πατήστε δύο φορές το πλήκτρο αφής Σταμάτα-Ξεκίνα (20) για απομάκρυνση του μηνύματος και επιστροφή στην κανονική λειτουργία.

Съдържание

Индукционен котлон	3
Монтаж.....	4
Панелът за управление	5
 Предупреждения за безопасност:.....	19
 Екологични съображения.....	20
 Монтаж.....	20
 За индукцията	21
 Употреба	22
 Почистване и поддръжка.....	27
 Ако нещо не работи	28

Предупреждения за безопасност:

 **Внимание!** Ако керамичното стъкло се счупи или пропука, незабавно изключете плота от електрическата мрежа, за да избегнете токов удар.

 **Този уред не е предназначен за работа с външен таймер (който не е вграден в уреда) или с отделна система за дистанционно управление.**

 **Не почиствайте уреда с пара.**

 **Внимание!** Уредът и достъпните му части се нагряват по време на работа. Избягвайте контакт с нагряващите елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се доближават до котлона, освен ако не са под постоянно наблюдение от възрастен.

 **Уредът може да бъде използван от деца на 8 години и повече, както и от лица с нарушени физически, сетивни или умствени способности, или от лица без опит и познания за уреда, САМО АКО са под наблюдение или ако са били подходящо инструктирани за безопасната му употреба и осъзнават свързаните с него рискове. Почистването и**

поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

 **Не позволявайте на децата да играят с уреда.**

 **Внимание!** Готвенето с мазнина или олио без надзор е опасно, тъй като може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огъня с вода! В такъв случай незабавно изключете уреда от електрическата мрежа и покрийте пламъците с капак, чиния или одеяло.

 **Не оставяйте предмети върху зоните за готвене на индукционния котлон. Предотвратете възможни рискове от пожар.**

 **Индукционният генератор отговаря на изискванията на действащото европейско законодателство. Въпреки това, препоръчваме на всеки, който използва пейсмейкър, да се консултира със своя лекар или, в случай на съмнение, да избягва употребата на индукционните зони.**

 **Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като могат да се нагряят прекомерно.**

 След употреба винаги изключвайте котлона, вместо просто да махате съда, който сте използвали. В противен случай може да възникне инцидент, ако неволно поставите друг съд върху котлона по време на периода на детекция. Предотвратявайте възможни инциденти!

Екологични съображения



Символът върху продукта или неговата опаковка означава, че този продукт не може да бъде третиран като обикновен домакински отпадък. Този продукт трябва да бъде занесен в пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Уверявайки се, че този продукт е изхвърлен правилно,

вие ще избегнете увреждането на околната среда и общественото здраве, което може да се случи, ако продуктът не се третира по правилен начин. За повече информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местните власти, служба за домакински отпадъци или магазина, от където сте закупили продукта.

Използваните опаковъчните материали са природосъобразни и могат да бъдат напълно рециклирани. Пластмасовите компоненти са отбелязани с >PE<, >LD<, >EPS<, и т.н. Може да изхвърлите опаковъчните материали като останалите домакински отпадъци, в местния контейнер за боклук.

Съответствие на уреда на енергийната ефективност:

- Устройството е тествано за експлоатация в съответствие със стандарта EN 60350-2и получената стойност е отбелязана на стикера на уреда със единицата Wh/кг.

Повече информация относно енергийната ефективност можете да намерите в информационния лист на продукта на www.teka.com.

Ако следвате посочените съвети, ще спестите енергия при всяко готвене:

- Използвайте правилния капак за всяка тенджерка,

когато е възможно. Готвенето без капак води до изразходване на повече енергия.

- Използвайте тигани с плоска основа и подходящ диаметър, който да съпада с размерите на готварската зона. Производителите на тигани обикновено предлагат съдове, при които горният диаметър на съда е винаги по-голям от диаметъра на основата.
- Ако използвате вода по време на готвенето, количествата трябва да бъдат малки, за да се запазят витамините и минералите в зеленчуците и да се зададе минимално ниво на мощност, което да поддържа готвенето. Високо ниво на мощност не е необходимо и води до разход на енергия.
- Използвайте малки тенджери с малко количество храна.

Teka Industrial S.A.U.

C / Cajó, 17, 39011, Santander (Испания)



Монтаж

Монтаж с чекмедже за прибори

Ако желаете да монтирате мебел или чекмедже за прибори под котлона, трябва да поставите разделителна дъска между двете. По този начин ще предотвратите риска от случаен контакт с горещата повърхност на корпуса на уреда.

Дъската трябва да бъде монтирана на 20 мм под долната част на плота.

Електрическо свързване

Преди да свържете плота към електрическата мрежа, се уверете, че волтажът и честотата отговарят на тези, посочени на табелката на плота, която се намира на дъното му, както и на Гаранционния лист, а ако е приложимо – и на документа с техническите характеристики, който трябва да съхранявате заедно с настоящото упътване през целия период на употреба на този продукт.

Уверете се, че входния кабел не се докосва до корпуса на индукционния плот или корпуса на фурната, ако е монтиран в същото звено.

Внимание:



Електрическото свързване трябва да е подходящо заземено, съгласно текущите законови изисквания, защото в противен случай може да се стигне до неизправност на индукционния котлон.



Необичайно високите токове вълни могат да повредят контролната система (както при всеки друг електрически уред).



Препоръчваме да не използвате индукционния

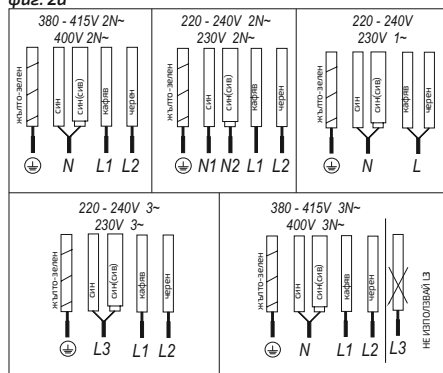
котлон при функцията пиролитично почистване при пиролитичните фурни, поради високата температура, която достигат тези видове уреди.

! Само официалният технически сервиз на ТЕКА може да обслужва или поправя уреда, включително да подменя захранващия кабел.

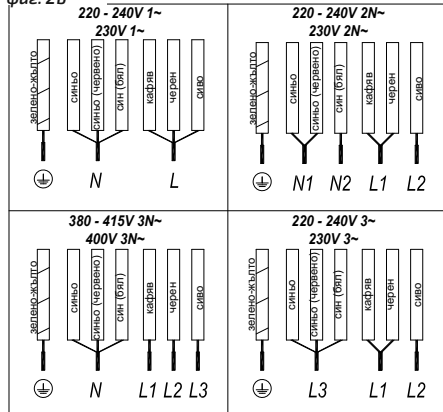
! Преди да изключите плота от контакта, ви препоръчваме да изключите главния бутон (ключ) за изключване и да изчакате приблизително 23 секунди преди да извадите от контакта. Този интервал е необходим, за да позволи пълно разтоварване на електрон - натаверига и по този начин да предотврати възможността от електрически шок при контакта.

! Съхранявайте гаранцията или документа с техническите данни заедно с упътването с инструкции през целия период на употреба на този продукт. Те съдържат важна техническа информация.

фиг. 2а



фиг. 2б



За индукцията

Предимства

С индукционен котлон топлината се пренася директно към съда.

Това дава редица предимства:

- Пести време.
- Пести енергия.
- Улеснява почистването, тъй като ако храната влезе в контакт със стъклената плоча, тя не изгаря лесно.
- Подобрява контролирането на енергията. Енергията се пренася към готварския съд веднага след натискане на бутоните за мощността. В допълнение, веднага след сваляне на съда от зоната за готвене електрозахранването спира. Не е необходимо първо да изключвате захранването.

Готварски съдове

За използване с индукционен котлон са подходящи само феромагнитни готварски съдове.

Те са няколко вида:

- съдове от лято желязо, емайлирана стомана и неръждаема стомана специално за употреба с индукционни котлони.

Не препоръчваме използването на дифузни плочи или материали като фина стомана, алуминий, стъкло, мед или глина.

Всяка зона за готвене има минимално време на засичане на готварския съд. Това зависи от материала и феромагнитния диаметър на основата на съда. Затова е важно да използвате зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на основата на съда, който използвате.

Ако съдът не бъде засечен на избраната зона за готвене, опитайте да използвате следващата по-малка зона за готвене.

Когато гъвкавата зона се използва като единична зона за готвене, могат да се използват по-големи съдове, подходящи за този тип зона (вижте фиг. 3).

Фиг. 3



Някои готварски съдове без изцяло феромагнитна основа се продават

като подходящи за индукция (вижте фиг. 4). При тези съдове се нагрява само феромагнитната основа. Така топлината не се разпределя равномерно по цялата основа на съда. Това може да доведе до ситуация, в която феромагнитната част на основата на съда не достига подходящата температура за готвене.



Други готварски съдове с алуминиеви вложки в основата имат по-малка площ феромагнитен материал (вижте фиг. 5). В този случай

може да е трудно или дори невъзможно да се засече готварският съд. В допълнение, доставената мощност може да е по-ниска и така съдът да не се нагрее правилно.

Фиг. 5

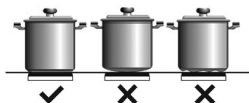


Влияние на основата на готварските съдове

Типът на основата, използвана в готварския съд, може да доведе до нееднородни резултати от готвенето. Готварските съдове с основа тип „сандвич“ от неръждаема стомана използват материали, спомагащи за равномерното разпределение и дифузия на топлината, което води до пестене на време и енергия

Основата на съда трябва да е напълно плоска, като по този начин се осигурява равномерна мощност (вижте фиг. 6).

Фиг. 6



⚠ Никога не нагрявайте празни готварски съдове, нито използвайте съдове с тънка основа, тъй като те може да се нагряват бързо, неоставяйки време за задействане на автоматичната функция за изключване на готварския уред.

⚠ Важни препоръки:

Използвайте съдове със същия диаметър на основата като този на зоната за готвене.

В зоните за готвене, които са най-близо до контролния панел, винаги дръжте съдовете в рамките на маркировките за готвене, посочени на стъклената повърхност, и използвайте съдове със същия или по-малък диаметър от тях. Така ще се избегне пренагряване в контролната зона.

Използвайте задните зони за готвене за интензивна употреба на уреда. Така ще се избегне пренагряване на контролния панел.

Не позволявайте на съдовете да навлизат в зоната на контролния панел, особено по време на готвене.



Употреба

Работни елементи (фиг. 1)

- 1 общ сензор за включване/изключване.
- 2 Плъзгач "slider" за контрол на мощността и времето.
- 3 Индикатор за мощност и/или остатъчна топлина*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Сензори за избор на зона.
- 9 Десетичен знак на индикатора за мощност и/или остатъчна топлина*.
- 10 Десетичен знак на таймера (часове).
- 11 Десетичен знак на таймера.
- 12 Индикатор на таймера*.
- 13 Сензор за активиране на функцията "Clean".
- 14 Индикатор за активирана функция "Clean".
- 15 Сензор за активиране на функциите "Chef".
- 16 Индикатор за активирана функция "Grilling".
- 17 Индикатор за активирана функция "Quick Boiling".
- 18 Индикатор за активирана функция "Deep Frying".
- 19 Индикатор за активирана функция "Keep Warm".
- 20 Сензор за активиране на функциите "Stop&Go" и "Lock".
- 21 Индикатор за активирана функция "Lock".
- 22 Сензор за активиране на функцията "Timer".
- 23 Пряк достъп до функцията "Power".

*Видима само по време на работа.

Маневрите се извършват с помощта на сензорните клавиши. Не е нужно да се упражняват сила върху желания сензорен клавиш, само трябва да го докоснете с върха на пръста си, за да активирате желаната функция

Всяко действие се потвърждава с бипкане.

Използвайте курсорния плъзгач (2), за да настроите силата на мощността (0 - 9), плъзгайки пръста си над него. Плъзгането надясно увеличава стойността, докато плъзгането наляво я намалява.

Възможно е и директно да изберете желаното ниво на мощността, поставяйки пръста си директно върху желаната точка на курсорния плъзгач (2).



При тези модели областта се избира чрез директно докосване на сензорите за избор (4), (5), (6), (7) или (8), в зависимост от модела.

Инструкции за потребителя за сензорно управление

Включване на уреда

- 1 Натиснете сензорния клавиш Оп ① (1) най-малко за една секунда. Сензорният панел за управление ще се активира, ще се чуе бипкане и индикаторите (3) ще светнат, показвайки „-“. Ако някоя зона за готвене е гореща, на съответния индикатор ще мига Н и „-“.

Ако не предприемете никакво действие в рамките на следващите 10 секунди, сензорният панел за управление ще се изключи автоматично.

Когато сензорният контрол за управление е активиран, можете да го разедините по всяко време, натискайки сензорния бутон ① (1), дори и да е заключен (функция за заключване активирана). Сензорният бутон ① (1) винаги е с приоритет пред разединяване на сензорния панел за управление.

Активиране на плочите

След като сензорният панел за управление бъде активиран със сензора ① (1), всяка плоча може да бъде включена при следване на следните стъпки:

- 1 Изберете желаната зона, като докоснете сензорите (4), (5), (6), (7) или (8).
- 2 Плъзнете пръста си или докоснете някъде върху плъзгача (2). Съответният индикатор за мощност (3) ще покаже избраната стойност, а десетичната запетая (8) ще остане да свети за 10 секунди.
- 3 Използвайте плъзгача (2), за да изберете ново ниво на готвене между 0 и 9.

Докато плотът е избран, с други думи със светеща десетична точка (9), нивото на мощност може да бъде променяно.

Изключване на плот

Използвайки клавиша на сензорния плъзгач (2), понижете нивото на мощността до 0. Плочата ще се изключи.

Когато плочата е изключена, символът Н ще се появи на индикатора за мощността (3), ако стъклената повърхност на съответната зона за готвене е топла, има опасност от изгаряния. Когато температурата спадне, индикаторът (3) ще изключва (ако плочата е разединена), или с други думи „-“ ще светне, ако плочата е все още свързана.

Изключване на всички плочи

Всички плочи могат да бъдат изключени едновременно със сензора за вкл./изкл. ① (1). Всички индикатори на плота (3) ще се изключат. Ако изключената нагрята плоча е гореща, индикаторът показва символа Н.

Детектор за тиган

 Когато плочата за готвене е включена, тя може автоматично да разпознава и избира дали дадена зона за готвене има съд, показвайки нула на съответния индикатор

за мощност (3). Дори ако има няколко зони с тигани, само една ще бъде разпозната автоматично. Останалите индикатори за мощност (3) ще показват „-“. След това потребителят може директно да избере ниво на мощност или специална функция.

Индукционните зони за готвене имат вграден детектор за тиган. Плотът ще спре да работи, ако няма тиган или ако тиганът не е подходящ.

Индикаторът за мощност (3) ще покаже символ , за да укаже, че „няма тиган“, ако, докато зоната е включена, не е открит тиган или той не е с подходящи размери.

Ако тиган е излезнал от зоната, докато плотът работи, той автоматично ще спре да подава енергия и ще се покаже символът „няма тиган“. Ако върху зоната за готвене отново се постави сигнал, подаването на енергия ще се възобнови на предишно избраното ниво на мощност.

Времето за откриване на тиган е 3 минути. Ако в този период от време не бъде поставен тиган или тиганът е неподходящ, зоната за готвене ще се изключи.

 **Когато приключите, изключете зоната за готвене, използвайки сензорните бутони за управление. В противен случай би могло да се стигне до нежелано действие, ако по невнимание тиган се постави на зоната за готвене по време на тези три минути. Избягвайте възможни инциденти!**

Чиста Функция (Clean)

Тази функция блокира сензорите на контролния панел за 30 секунди, с изключение на общата функция за включване/изключване. Това позволява бързо почистване на стъклената повърхност по време на готвене без активиране на сензорите.

За да го активирате, докоснете сензора  (13) за 1 секунда; светодиодът (24) над иконата ще светне. От индикатора на таймера (3) започва обратно броене от 30 секунди. Функцията ще се деактивира автоматично след 30 секунди.

Функция „Блокиране“

С функция „Блокиране“ можете да блокирате другите сензори, с изключение на сензора за вкл./изкл. ① (1), за да избегнете нежелани действия. Тази функция е полезна за безопасност на децата.

За да активирате тази функция, натиснете сензора  (20) най-малко за 3 секунди. След като направите това, допълнителният сензор (21) ще се включи, указвайки че панелът за управление е блокиран. За да деактивирате функцията, просто натиснете отново сензора  (20).

Ако сензорът за вкл./изкл. ① (1) е бил използван за изключване на уреда, докато функцията „Блокиране“ е активирана, няма да бъде възможно отново да включите плочата, докато не я деблокирате.

Заглушител на бийп сигнала

През първата минута след свързване на готварския плот

към електрическата мрежа можете да деактивирате или активирате звуковия сигнал, който придружава всяко докосване на контролния панел. За да направите това, след като готварският плот е свързан, докоснете сензора  (15) за 1 секунда. Първоначално индикаторът на таймера (3) ще покаже „Вкл.“. Натискането на сензора  (22) ще го промени на "OFF". Потвърдете операцията, като натиснете сензора  (20). За да активирате отново всички звукови сигнали, просто докоснете сензора  (22); индикаторът на таймера (3) отново ще покаже "Вкл." Потвърдете операцията, като докоснете сензора  (20).

Деактивирането не се прилага за всички функции, като звуков сигнал на сензора за включване/изключване, край на таймера и сензор за заключване/отключване, които остават винаги активни.

Функция „Стоп&Активиране“

Тази функция поставя процеса на готвене на пауза. Таймерът също ще бъде поставен на пауза, ако е активиран.

Активиране на функцията „Стоп“:

Докоснете сензора за спиране  (20). Индикаторите за захранване ще покажат символа  , за да покажат, че готвенето е поставено на пауза.

Деактивиране на функцията „Стоп“:

Докоснете отново сензора Stop&Go  (20), символът  изчезва и готвенето се подновява при същите нива на мощност и условия на таймера, както преди паузата.

Функция „Мощност“ (Power)

Тази функция доставя „допълнителна“ мощност на плочата над нормалната стойност. Споменатата мощност зависи от размера на плочата с възможност за достигане на максимална стойност, позволена от генератора.

1 Изберете зона за готвене и плъзнете пръста си върху „плъзгача“ (2) до думата „BOOST“ (23) или натиснете директно върху нея.

2 Индикаторът за нивото на мощността (3) ще показва символа  и плочата ще започне да доставя допълнителна мощност.

Функцията „Мощност“ има максимална продължителност, указана в Таблица 1. След това време нивото на мощността автоматично ще се настрои на 9. Бийпкане.

При активиране на функцията за захранване на един котлон, възможно е да се повлияе на работата на другите – намаляване на мощността им до по-ниско ниво, като в този случай това ще бъде показано на индикатора (3).

Деактивирането на функцията „Мощност“ преди изтичане на работното време, може да се осъществи или с помощта на сензорния курсор „плъзгач, променяйки нивото на мощността или чрез повтаряне на стъпка 3.

Таблица 1

Избрано ниво на мощност	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ НА РАБОТА (в часове)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
p	10 или на 5 минути и се коригира до ниво 9 (Зависи от модела)

Функция „Таймер“ (часовник за обратно броене)

Тази функция улеснява готвенето, като вашето присъствие изобщо не е задължително. Можете да зададете таймер за плоча, която ще се изключи след изтичане на зададеното време.

За тези модели можете едновременно да програмирате всяка плоча с продължителност от 1 м до 10 ч.

Задаване на таймер на плоча.

След като нивото на мощността е зададено за желаната зона и докато десетичната (9) точка на зоната продължава да свети, можете да зададете таймер на зоната.

До този край:

1 Сензорен сензор  (22). Индикаторът на таймера (12) ще показва "000" и съответният индикатор за време (3) ще показва символа , мигайки с текущото ниво на мощността.

2 Веднага след това въведете време за готвене чрез плъзгача (2). За стойности между 1 и 59 минути, въведете директно желаната стойност. Десетичната точка (11) ще започне да мига.

За стойности, по-големи от 59 минути, можете да направите това по два начина. Например: за 1h 30m въведете първата стойност, 1, която ще бъде часовете, а втората и третата стойност, 3 и 0, ще бъдат минутите. Друга възможност е да въведете времето директно в минути, т.е. 90 минути. Той автоматично ще се преобразува в часове и минути и индикаторите на таймера (12) ще показват 1, последвано от 3 и 0. Десетичната точка (10) ще започне да мига

След няколко секунди започва обратното броене. Когато остане по-малко от минута, обратното броене ще бъде в секунди.

3 Когато индикаторът на таймера (12) спре да мига, той ще започне да отброява времето автоматично. Индикаторът (3), свързан с определено време на плочата ще покаже избраното ниво на мощност и символа **t**.

След като избраното време за готвене изтече, зоната за отопление със зададеното време изгасва и часовникът излъчва бийкания в продължение на няколко секунди. За да изключите звуковия сигнал, докоснете сензора. Индикаторът на таймера (12) ще покаже мигащи **00** до десетичната точка (4) на избраната зона. Ако изключената зона е изключена, индикаторът за мощността (3) ще покаже символа **H** и "–".

Ако в същото време искате да зададете таймер на друг котлон, повторете стъпки 1 до 3.

Ако на една или повече зони вече е зададен таймер, индикаторът на таймера (12) ще се появи по подразбиране за най-краткото оставащо време, показвайки "t" на съответната зона. Останалите зони със зададен таймер ще показват на съответните им индикаторни зони мигаща десетична точка.

Промяна на програмираното време

За промяна на програмираното време, курсорът „плъзгач“ (2) на часовата зона трябва да бъде натиснат. Тогава ще бъде възможно да отчетете и промените времето.

Докоснете сензорите $\ominus$ (10) и $\oplus$ (11), можете да промените програмираното време.

Разединяване на часовника :

Ако искате да спрете часовника преди изтичане на програмираното време, това може да бъде направено по всяко време, просто настройвайки стойността на „–“.

- 1 Изберете желаната плоча.
- 2 С помощта на плъзгача (2) намалете времето до **00**. Таймерът вече е отменен.

Функция „Управление на мощността“ (Power Management) (в зависимост от модела)

Някои модели са оборудвани с функция за ограничаване на мощността (управление на мощността). Тази функция позволява общата мощност, генерирана от плота, да се настрои на различни стойности, избрани от потребителя. За да направите това, по време на първата минута след свързване на плочата към електрозахранването е възможно да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

- 1 Натиснете $\odot$ (22) сензорния клавиш за 1 секунда. Буквите **PL** ще се покажат на индикатора за таймера (12)
- 2 Докоснете сензора $\oplus$ (20). Буквите **PL** ще се появят на индикатора на таймера (12).
- 3 Докоснете сензорите (5) или (7). Различните нива на мощност, до които котлонът може да бъде ограничен,

ще се покажат на индикатора на таймера (12).

- 4 След като изберете стойността, докоснете отново сензора $\oplus$ (20). Котлонът ще бъде ограничен до избраната стойност.

Ако искате отново да промените стойността, трябва да изключите котлона и да го включите отново след няколко секунди. След това отново ще можете да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

Всеки път, когато нивото на мощност на котлона се променя, ограничителят на мощността ще изчисли общата генерирана мощност. Ако сте достигнали общия лимит на мощността, сензорните бутони за управление няма да ви позволят да увеличите нивото на мощността на този котлон. Котлонът ще издаде звук бийп и индикаторът за мощността (3) ще започне да мига на нивото, което не може да бъде надвишено. Ако искате да надвишите тази стойност, трябва да понижите мощността на другите котлони. Понякога може да не е достатъчно да понижите другите котлони с едно ниво, тъй като това зависи от мощността на всеки котлон и нивото на което е настроен. Възможно е да се повиши нивото на големия котлон, а на няколко по-малки такива – да се понижи.

Ако използвате бързия превключвател за включване на максимална мощност и споменатата стойност е над зададената стойност, котлонът ще се настрои на възможно най-високото ниво. Котлонът ще издаде звук бийп и споменатата стойност ще мигне два пъти на индикатора (3).

Специални функции: CHEF (в зависимост от модела)

Тези функции имат предварително зададени нива на мощността с цел улесняване на готвенето и получаване на отлични резултати, тъй като температурата на съда се контролира непрекъснато от сензори. При достигане на целевата температура за функцията тя се поддържа автоматично без необходимост от промяна в нивото на мощността.

Функцията „Майстор готвач“ работи правилно с готварски съдове със същата феромагнитна площ в основата на тигана, както площта на зоната за готвене. В допълнение, при функции с висока температура (над 100°C) тиганите трябва да са с плоска, равна основа (за предпочитане тип „сандвич“), както е показано на фигура 7.

Фиг. 7



За да се осигури правилната работа на тези функции, е важно готварският съд и зоната за готвене да не са горещи в началото на процеса.

Допълнителна информация за подходящите готварски съдове (тенджери, тигани, скари и др.) е дадена на уебсайта на Тека.

Контролът, чувствителен на достъп, има специални функции, които помагат на потребителя да готви чрез CHEF сензора  (15). Тези функции са налични в зависимост от модела.

За да активирате специална функция на зона:

- 1 Първо трябва да бъде избрана; и след това десетичната точка (4) ще бъде активна на индикатора за мощността (3).
- 2 Сега кликнете върху CHEF сензора  (15). Последователните натискания ще прегледат една по една всички CHEF функции, които са на разположение във всяка зона. Тези функции ще покажат активирането със съответните светодиоди (16), (17), (18) и (19).

Ако искате да отмените специална активна функция по всяко време, трябва да изберете зоната. Десетичната точка (9) на индикатора за мощност (3) ще светне. След това натиснете отново „плъзгащия се“ (2) курсор, за да зададете ново ниво на мощност или за да изключите зоната, или можете да изберете различна специална функция, докосвайки отново CHEF сензора  (15).

Ако се използват няколко зони с функции „Готвач“, светодиодите за всички използвани функции ще останат да светят. Ако изберете една от тези зони, само светодиодът, съответстващ на функцията, зададена на тази зона, ще остане да свети, докато тя е активна.

Функция Keep Warm (в зависимост от модела)

Тази функция автоматично задава подходящо ниво на мощността за поддържане на храната топла.

За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора  (15), докато светодиодът (19), разположен на иконата  светне. След като функцията е активирана, символът  ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

Функция Quick Boiling (в зависимост от модела)

Тази функция активира автоматичното управление на заваряването, което е от голяма помощ при готвенето на паста, ориз, яйца и т.н.

- Състояния на съда

За правилно функциониране на функцията iQuickBoiling трябва да използвате съд, който отговаря на следните предварителни условия:

- Размерът на дъното е възможно най-близо до диаметъра на плочата.
- БЕЗ КАПАК.
- Пълен над половината от капацитета му с вода със стайна температура (никога не използвайте топла или гореща вода).

Неспазването на тези условия ще наруши правилното

управление на заваряването.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** не използвайте тази функция за цел, различна от заваряването на вода. Никога не използвайте олио, може да доведе до прегаряне и образуване на пламък.

Активиране на функцията

За да активирате тази функция, изберете плочата и натиснете CHEF сензора  (15), докато светодиодът (17), разположен на иконата  светне.

След като функцията бъде активирана, знакът  ще се появи на двата индикатора за мощност (3) и таймера (12); ще се появи движещ се сегмент, указвайки, че процесът на готвене е под управление на системата.

След като системата засече, че е на път да започне заваряване, ще се чуе първият сигнал бийп. Използвайте тази възможност, за да подготвите храната си за варене или печене, по желание.

След 30 секунди ще чуете втори сигнал бийп; ако все още не сте го направили, време е да изсипете храната в тигана.

След втория бийп сигнал системата ще активира таймера и хронометъра за Вас, така че да контролирате колко време да вари храната.

30 секунди след активиране на хронометъра ще прозвучи трети бийп сигнал, който предупреждава, че от този момент нататък системата ще намалява подаването на мощност, за да поддържа умерено и непрекъснато варене. Таймерът ще остане активен до края на готвенето.

Ако желаете, можете да деактивирате таймера и да зададете време за обратно броене и автоматично изключване на плочата (вижте раздел „Функциониране на таймера“).

Деактивиране на функцията

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

Функция Grilling (в зависимост от модела)

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за готвене на грила.

За да я активирате, изберете чинията и натискайте сензора CHEF  (15), докато светнат светлинните индикатори (16) на иконата . След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е във фаза на предварително затопляне на съда. След като тази фаза приключи, символът  ще се покаже на индикатора за захранването (3) и ще се чуе звуков сигнал, посочващ на потребителя, че трябва да добави храната.

Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

Функция За Дълбоко Пържене (Deep Frying) (в зависимост от модела)

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за пържене с много мазнина.

За да я активирате, изберете чинията и натискайте сензора CHEF  (15), докато светнат светлинните индикатори (18) на иконата . След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е във фаза на предварително затопляне на съда. След като тази фаза приключи, символът  ще се покаже на индикатора за захранването (3) и ще се чуе звуков сигнал, посочващ на потребителя, че трябва да добави храната.

Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

Функция Flex Zone (в зависимост от модела)

С помощта на тази функция е възможно да активирате двете готварски зони така, че да работят заедно и да изберете нивото на мощност за активиране на функцията на таймера и за двете зони.

За да активирате тази функция, натиснете едновременно сензорите над и под думата FLEX. По този начин десетичните точки (9) на свързаните табели ще светнат и ще покажат на техните индикатори за мощност (3) стойността „0“. Имате няколко секунди, за да извършите следната маневра, в противен случай функцията автоматично се деактивира.

След като сте избрали „Flex Zone“, можете да зададете мощността, като действате върху курсора „плъзгач“ (2). Нивото на мощността и нейните вариации ще се показват едновременно на индикаторите за мощност (3) на двете зони.

Ако трябва да изберете отново Flex Zone, докато работи, просто докоснете някой от сензорите в свързаните зони.

За да деактивирате тази функция, ще трябва да докоснете отново едновременно сензорите над и под думата FLEX.

Функция изключване за безопасност

Ако поради грешка една или повече зони на нагряване не се изключат, уредът автоматично ще се изключи след определен период от време (вж. Таблица 1).

Когато функцията „изключване за безопасност“ бъде включена, на дисплея се изписва 0 ако температурата на повърхността на съдът не е опасна за лицето, което използва уреда, или H ако има риск от изгаряне.

 **Поддържайте контролния панел за зоните на нагряване чист и сух по всяко време.**

 **В случай на неизправности или инциденти, които не са споменати в настоящото упътване, изключете уреда и се свържете с техническия сервиз на TEKA.**



Почистване и поддръжка

Предложения и препоръки

- Използвайте тенджери и тигани с дебело и напълно плоско дъно.
- Не плъзгайте тенджерите и тиганите по състълото, защото те могат да го надраскат.
- Въпреки че състълото е издръжливо на удари от големи тенджери и тигани без остри ръбове, избягвайте да го ударяте.
- За да избегнете повреждане на повърхността от керамично състълото, не влачете тенджерите и тиганите по състълото и поддържайте външната част на дъната им чисти и в добро състояние.
- Препоръчителни диаметри на дъното на тенджерата (вижте „Лист с технически данни“, предоставен с продукта).



Старайте се да не разсипвате захар или продукти, съдържащи захар, върху състълото, когато повърхността е нагрята, защото могат да я повредят.

Почистване и поддръжка

За да поддържате уреда в добро състояние, го почиствайте като използвате подходящи продукти и пособия, след като повърхността изстине. Така ще ви е по-лесно, и ще избегнете натрупване на замърсявания. Никога не използвайте особено силно почистващи продукти или инструменти, които могат да наранят повърхността, както и съоръжения за почистване, които използват пара.

Слабо замърсяване, неполепно по повърхността, може да бъде почистено с помощта на влажен парцал или мек почистващ препарат или топла сапунена вода. Но за силно замърсяване или мазнина използвайте специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове и следвайте инструкциите върху опаковката. Замърсяване, което е здраво залепнало поради многократно загаряне, може да бъде премахнато с помощта на шпатула с острие.

Слаби оцветявания са причинени от тенджери и тигани със сухо омазняване, което остава под тях или от мазнината между състълото и съда по време на готвене. Те могат да бъдат премахнати с помощта на никелово телце с вода или специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове. Пластмасови предмети, захар или храни, съдържащи захар, които са се разтопили върху повърхността, трябва да бъдат премахнати незабавно с шпатула.

Плъзгането на метални тенджери или тигани по състълото остава метални следи. Те могат да бъдат отстранени чрез цялостно почистване със специално почистващо средство за котлони от керамично състълото, въпреки че може да ви се наложи да повторите процеса на почистване няколко пъти.

Внимание

 Може да се случи тенджерата или тиган да се запалят на стъклото, ако между тях се е разтопил някакъв продукт. Не се опитвайте да повдигнете тенджерата, когато зоната на загряване е студена! Това може да счули стъклото.

 Не стъпвайте върху стъклото и не се облягайте

на него, тъй като може да се счули и да причини наранявания. Не използвайте стъклото като повърхност за поставяне на предмети.

Фирма **Teka Industrial S.A.U.** си запазва правото да въвежда промени в своето упътване, които смята за необходими или полезни, без това да оказва влияние върху съществените характеристики на продукта.

Ако нещо не работи

Преди да повърните на техническата служба, извършете проверките, описани по-долу.

Проблем	Причина и решение
Уредът не работи:	Уверете се, че кабелът е включен.
Индукционните зони не произвеждат топлина:	Съдът не е подходящ (няма феромагнитно дъно или е твърде малък). Уверете се, че дъното на съда привлича магнит или използвайте по-голям съд.
Когато започнете да готвите, от индукционните зони се чува леко бръмчене:	При съдове, които не са много дебели или са съставени от повече от един компонент, бръмченето се получава от предаването на енергия директно към дъното на съда. Бръмченето не е дефект, но ако така или иначе искате да го елиминирате, намалете леко нивото на мощността или използвайте съд с по-дебело дъно, и/или съставен само от един компонент.
Сензорното управление не светва или въпреки че светва не реагира:	Не е избрана зона за нагряване. Уверете се, че сте избрали зона за нагряване преди да се опитате да работите с нея. Има влага върху сензорите, и / или пръстите ви са мокри. Поддържайте повърхността на сензорното управление и / или пръстите си чисти и сухи. Заключващата функция е активирана. Отключете сензорното управление.
Докато готвите се чува звук от вентилатор, който продължава дори след като приключите с готвенето:	Индукционните зони имат вентилатор, който охлажда електрониката. Той се включва, само когато електронните вериги се нагреят. Спира да работи, когато те се охладят, независимо дали плотът е включен или не.
 Символът — ще се появи на индикатора за мощността на котлон:	Индукционната система не открива тенджерата или тиган върху котлона, или тенджерата / тиганът са неподходящи.
Котлонът ще се изключи, а на индикаторът ще се появи съобщение C81 или C82:	Прекомерна температура на електрониката или стъклото. Изчакайте малко електрониката да се охлади или махнете тенджерата или тигана, за да се охлади стъклото.
C85 се появява на индикатора на някой от котлоните:	Използваната тенджерата / тиган са неподходящи. Изключете плота, включете го отново и опитайте с друга тенджерата или тиган.
Уредът се изключва и на индикаторите на захранването се показва съобщение C90 (3):	Сензорното управление разпознава, че сензорът за вкл./изкл. (1) е покрит и не позволява включване на готварския плот. Отстранете предметите или течностите, които влизат в допир с повърхността. Почистете и подсушете до изчезване на съобщението.
Уредът се изключва и на индикаторите на захранването се показва съобщение C91 (3):	Сензорното управление разпознава, че сензорът за спиране и пускане (6) е покрит и не позволява работа на готварския плот. Отстранете евентуалните обекти или течности, докато поддържате повърхността на сензорния контрол чиста и суха, след това натиснете двукратно сензора за спиране и пускане (6) за премахване на съобщението и връщане към нормалната работа.

Содержание

Индукционная плита	3
Установка.....	4
Панель управления.....	5
 Техника безопасности:.....	30
 Экологические соображения.....	31
 Установка	31
 Об индукции	32
 Эксплуатация.....	33
 Чистка и обслуживание.....	39
 Если что-то не работает	40

Техника безопасности:

 **Внимание!** Немедленно отключите варочную панель от сети, чтобы избежать поражения электрическим током, если на ней появились трещины или она разбилась.

 Этот прибор не предназначен для работы с внешним (не встроенным) таймером или отдельной системой дистанционного управления.

 Не чистите устройство паром.

 **Внимание!** Во время работы устройство и его наружные части могут нагреваться. Не касайтесь нагреваемых элементов. Дети младше 8 лет должны находиться вдали от варочной панели, если за ними нет постоянного присмотра.

 Этим устройством разрешается пользоваться детям в возрасте 8 лет и старше, а также людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицам без достаточных знаний и опыта ТОЛЬКО в случаях, когда они находятся под наблюдением или прошли соответствующий инструктаж и полностью осознают возможные риски. Детям

нельзя проводить чистку и обслуживание устройства без присмотра взрослых.

 Детям запрещено играть с устройством.

 **Внимание!** Оставлять варочную панель без присмотра при приготовлении пищи с использованием жира или растительного масла очень опасно, так как это может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой! В таком случае необходимо выключить прибор и накрыть пламя крышкой, тарелкой или одеялом.

 Не храните никакие предметы на поверхности индукционной варочной панели. Предупреждайте возможные риски возгорания.

 Индуктор соответствует требованиям норм и стандартов, действующих на территории Европейского Союза. Тем не менее, мы рекомендуем лицам с кардиостимулятором проконсультироваться с лечащим врачом, а в случае сомнений воздержаться от использования индукционных конфорок.

 Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и

крышки, не следует класть на варочную панель, так как они могут перегреться.

⚠ Всегда выключайте варочную панель после использования, не ограничивайтесь просто снятием кастрюли или сковороды. В противном случае может произойти авария, если случайно будет поставлена другая посуда на горячую конфорку. Предупреждайте возможные происшествия!

🌱 Экологические соображения



Символ на изделии или упаковке означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычным бытовым мусором. Это изделие следует утилизировать на специальных пунктах сбора электрических и электронных приборов. Правильно утилизируя его, вы не причиняете вред окружающей среде и общественному здоровью, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной подробной информации об утилизации этого изделия обращайтесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

Используемые упаковочные материалы являются материалами, не наносящими вреда окружающей среде. Их можно полностью перерабатывать. На пластмассовые детали нанесена маркировка >PE<, >LD<, >EPS<, и т.д. Упаковочные материалы можно выбрасывать в контейнеры с бытовым мусором.

Энергоэффективность устройства:

-Устройство было протестировано на предмет соответствия стандарту EN 60350-2 и полученный результат в Вт·ч/кг указан на заводской табличке устройства.

Более подробную информацию об энергоэффективности можно найти в техническом

описании продукта на сайте www.teka.com.

Следующие советы помогут вам экономно использовать электроэнергию при приготовлении пищи:

- Используйте подходящую крышку для каждой кастрюли, когда это возможно. При приготовлении пищи без крышки используется больше электроэнергии.
- Используйте сковороды с плоскими основаниями соответствующего диаметра, совпадающие с размером зоны нагрева. Производители сковород обычно указывают верхний диаметр сковороды, который всегда больше диаметра основания.
- Когда для приготовления пищи используется вода, используйте ее в небольшом количестве, чтобы сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах, и устанавливайте минимальный уровень мощности, который обеспечивает приготовление пищи. Высокий уровень мощности не требуется и является пустой тратой электроэнергии.
- Используйте небольшие кастрюли с небольшим количеством пищи.

Teka Industrial S.A.U.

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



Установка

Установка с ящиком для столовых приборов

При желании установить под варочной панелью мебель или ящик для столовых приборов, между ним и панелью необходимо поставить разделительную плиту. Таким образом, предупреждается случайное касание с горячей поверхностью корпуса электроприбора.

Разделительная плита должна устанавливаться на 20 мм ниже нижней части варочной панели.

Подключение к электросети

Перед включением варочной панели в сеть убедитесь в соответствии напряжения и частоты тока в сети значениям, указанным на заводской табличке, находящейся на нижней стороне панели, в гарантийном талоне или (в некоторых случаях) записанным в технический паспорт, который необходимо хранить вместе с этой инструкцией в течение всего срока службы изделия.

Подключение панели к электросети должно выполняться с помощью рубильника или же, по возможности, штепсельной вилки необходимой мощности, имеющих расстояние между контактами не менее 3 мм. Это позволяет быстро отключать панель от сети в аварийных ситуациях, а также для чистки.

При подключении необходимо убедиться в том, что кабель питания не соприкасается с корпусом варочной панели, а также с корпусом духовки, если она устанавливается рядом.

Внимание:

! Электрическое подключение должно иметь правильно выполненное заземление, отвечающее требованиям действующих норм и правил электробезопасности, в противном случае в работе индукционной варочной панели могут наблюдаться сбои.

! Необычно высокие броски напряжения питания могут повредить систему управления (как и любого другого электрического прибора).

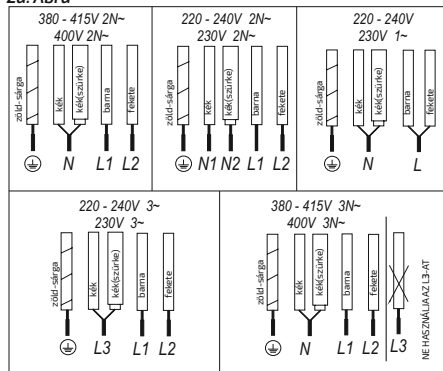
! Рекомендуется не пользоваться индукционной варочной панелью во время выполнения пиролитической чистки в пиролитических духовках, по причине их очень высокого нагрева.

! Техническое обслуживание и ремонт этого бытового прибора, включая замену кабеля питания, разрешается выполнять только в официальных сервисных пунктах фирмы ТЕКА.

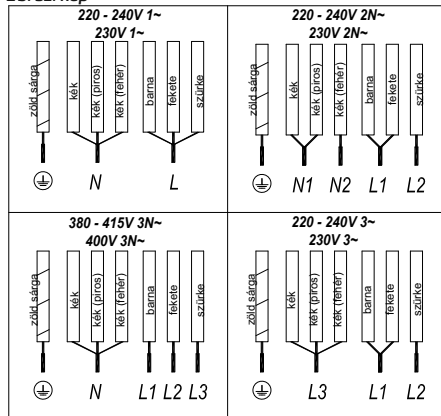
! Прежде чем отключать плиту от сети, рекомендуется выключить ее выключателем, подождать примерно 23 секунд, и только потом выдернуть вилку из розетки. Это время необходимо для того, чтобы электронные цепи полностью разрядились, чем устраняется возможность электрического разряда через контакты штепсельной вилки

! Гарантийный сертификат или технический паспорт на изделие необходимо хранить вместе с настоящей инструкцией в течение всего срока его службы. В них содержатся важные технические сведения.

2a. Ábra



2b. sz. kép



Об индукции

Преимущества

В индукционной варочной поверхности тепло передается непосредственно в кухонную посуду.

Такой процесс имеет ряд преимуществ:

- Экономия времени.
- Экономия энергии.
- Простота очистки в случае, когда пищевые продукты входят в контакт со стеклянной плитой, поскольку они не пригорают на ней.
- Усовершенствованное управление энергопотреблением. Энергия передается в посуду, как только происходит нажатие органов управления мощностью. Кроме того, как только посуду удаляют из зоны приготовления, подача мощности прекращается. Нет необходимости сначала выключать питание.

Кухонная посуда

Для использования с индукционными варочными поверхностями подходит только ферромагнитная кухонная посуда.

Такая посуда может быть нескольких типов:

- емкости из чугуна, эмалированной стали и нержавеющей стали, специально предназначенные для использования на индукционных варочных поверхностях.

Мы не рекомендуем использовать рассеивающие подставки или такие материалы, как качественная сталь, алюминий, стекло, медь, а также глиняную посуду.

Каждая зона приготовления имеет минимальное

время обнаружения посуды. Это зависит от материала и ферромагнитного диаметра основания кухонной посуды. Таким образом, важно использовать ту зону приготовления, которая наилучшим образом соответствует основанию используемой посуды.

Если в выбранной зоне приготовления используется посуда не обнаружена, попробуйте использовать следующую наименьшую зону.

Когда в качестве единой зоны приготовления используется режим Flex Zone, для зоны такого типа можно использовать посуду большего размера (см. Рис. 3).

Рис. 3



В продаже имеются предметы кухонной посуды, заявленные как подходящие для использования на индукционных варочных поверхностях, но не имеющие полностью ферромагнитного основания (см. Фиг. 4). В такой посуде происходит нагрев только ферромагнитного основания. Следовательно, тепло не распространяется равномерно по основанию посуды. Это может означать, что та часть основания посуды, которая не является ферромагнитной, не достигает надлежащей температуры приготовления.

Рис. 4



Другие предметы кухонной посуды, с алюминиевыми вставками в основании, имеют

меньшую площадь ферромагнитного материала (см. Рис. 5). В этом случае будет затруднительно или даже невозможно обнаружить такую посуду. Кроме того, может быть снижена передаваемая мощность, из-за чего посуда не будет нагреваться надлежащим образом.

Рис. 5

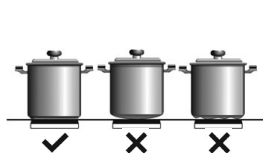


Влияние свойств основания кухонной посуды

Тип основания, используемый в посуде, может повлиять на единообразие и результаты приготовления пищи. В посуде с основанием типа «сандвич» из нержавеющей стали используются материалы, которые способствуют равномерному распределению и рассеиванию тепла, результатом чего является экономия времени и электроэнергии.

Основание посуды должно быть полностью плоским, обеспечивая равномерное поступление энергии (см. Рис. 6).

Рис. 6



⚠ Никогда не нагревайте пустую посуду или не используйте посуду с тонким дном, поскольку может происходить

быстрый нагрев, при котором функции автоматического отключения не хватает времени для срабатывания.

⚠ Важные рекомендации:

Используйте сосуды с таким же диаметром основания, что и у зоны приготовления.

В зонах приготовления, ближайших к панели управления, всегда держите сосуды в пределах отметок, обозначенных на стеклянной поверхности, и используйте сосуды того же или меньшего диаметра. Это поможет предотвратить перегрев зоны управления.

Для интенсивного использования прибора используйте задние зоны приготовления. Это поможет предотвратить перегрев панели управления.

Не допускайте попадания сосудов в зону панели управления, особенно во время приготовления.



Эксплуатация

Элементы управления (рис. 1)

- 1 Общий сенсор включения/выключения.
- 2 Ползунок "slider" для управления мощностью и временем.
- 3 Индикатор мощности и/или остаточного тепла*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Сенсоры выбора зоны.
- 9 Десятичная точка индикатора мощности и/или остаточного тепла*.
- 10 Десятичная точка таймера (часы).
- 11 Десятичная точка таймера.
- 12 Индикатор таймера*.
- 13 Сенсор активации функции "Clean".
- 14 Индикатор включенной функции "Clean".
- 15 Сенсор активации функций "Chef".
- 16 Индикатор включенной функции "Grilling".
- 17 Индикатор включенной функции "Quick Boiling".
- 18 Индикатор включенной функции "Deep Frying".

- 19 Индикатор включенной функции "Keep Warm".
- 20 Сенсор активации функций "Stop&Go" и "Lock".
- 21 Индикатор включенной функции "Lock".
- 22 Сенсор активации функции "Timer".
- 23 Прямой доступ к функции "Power".

*Отображается только во время работы.

Операции осуществляются с помощью сенсорных клавиш. При нажатии требуемой сенсорной клавиши нет необходимости применять силу, для включения нужной функции ее необходимо нажать только кончиком пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

С помощью ползунка курсора (2) отрегулируйте мощность (0-9), перемещая палец. При перемещении вправо значение увеличивается, влево – уменьшается.

Также можно выбрать уровень мощности напрямую, установив палец в требуемую точку ползунка курсора (2).

 **В этих моделях выбор области осуществляется путем непосредственного прикосновения к датчикам выбора (4), (5), (6), (7) или (8), в зависимости от модели.**

Инструкции по использованию сенсорного управления

Включение Прибора

- 1 Нажмите на сенсорную клавишу «Вкл.»  (1) и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорное управление станет активным, будет слышен звуковой сигнал, и загорятся индикаторы (3), при этом будет отображаться знак «-». Если какая-либо из варочных зон будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква Н и знак «-».

Если в течение последующих 10 секунд не будет выполнена какая-либо операция, сенсорное управление будет отключено автоматически.

Когда сенсорное управление будет включено, его можно будет отключить в любой момент путем нажатия сенсорной клавиши  (1), даже если она заблокирована (функция блокировки включена). Сенсорная клавиша  (1) всегда имеет преимущество при отключении сенсорного управления.

Включение конфорок

После того, как сенсорное управление будет включено с помощью сенсорной клавиши  (1), можно будет включить любую конфорку, выполнив следующие шаги:

- 1 Выберите нужную зону, коснувшись сенсоров (4), (5), (6), (7) или (8).
- 2 Проведите пальцем или коснитесь любого места на ползунке (2). Соответствующий индикатор мощности (3) отобразит выбранное значение, а десятичная точка (8) будет гореть в течение 10 секунд.

- 3 Используйте ползунок (2), чтобы выбрать новый уровень приготовления от 0 до 9.

Когда конфорка будет выбрана, другими словами, когда загорится десятичная точка (9), ее уровень мощности может быть изменен.

Выключение конфорок

С помощью сенсорной клавиши-ползунка (2) уменьшите уровень мощности до 0. Конфорка будет выключена.

Когда конфорка выключена, на индикаторе мощности (3) будет отображаться буква Н, если стеклянная поверхность соответствующей варочной зоны будет горячей, и будет присутствовать риск получения ожогов. Когда температура понизится, индикатор (3) будет выключен (если конфорка будет отключена), в противном случае, загорится знак «-», если конфорка будет все еще подключена.

Выключение всех конфорок

Все конфорки могут быть одновременно отключены с помощью общей сенсорной клавиши включения / выключения  (1). Все индикаторы конфорок (3) будут выключены. Если после выключения зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква «Н».

Определитель посуды

 Когда варочная панель включена, она может автоматически определять и выбирать, есть ли у зоны готовки кастрюля, отображая ноль на соответствующем индикаторе мощности (3). Даже если есть несколько зон с кастрюлями, автоматически будет обнаружена только одна. Остальные индикаторы мощности (3) будут отображать «-». Затем пользователь может напрямую выбрать уровень мощности или специальную функцию.

В индукционных варочных зонах имеется встроенный определитель посуды. Поэтому конфорка перестанет работать при отсутствии на ней посуды либо ее несоответствия.

Если варочная зона будет включена, и на ней будет отсутствовать посуда, либо посуда будет несоответствующей,

на индикаторе мощности (3) будет отображаться соответствующий символ , указывающий на то, что «посуда отсутствует».

Если во время работы конфорки посуда с нее будет убрана, поступление питания в конфорку автоматически будет прекращено, и отобразится символ «посуда отсутствует». Когда посуда будет снова помещена на варочную зону, подача питания возобновится при уровне мощности, который был установлен ранее.

Время определения посуды составляет 3 минуты. Если в течение этого времени посуда не будет помещена на конфорку либо будет несоответствующей, варочная зона будет выключена.

 После завершения готовки выключите варочную зону с помощью соответствующих сенсорных элементов управления. В противном случае при помещении на варочную зону посуды в течение трех минут может быть выполнена нежелательная операция. Избегайте возможных чрезвычайных ситуаций!

Функция очистки (Clean)

Эта функция блокирует датчики панели управления на 30 секунд, за исключением общей функции включения/выключения. Это позволяет быстро очищать стеклянную поверхность во время приготовления пищи, не активируя датчики.

Чтобы активировать ее, коснитесь датчика  (13) на 1 секунду; загорится светодиод (24) над значком. На индикаторе таймера (3) начнется 30-секундный обратный отсчет. Функция автоматически отключится через 30 секунд.

Функция блокировки

Во избежание нежелательных операций с помощью функции блокировки можно заблокировать другие сенсорные клавиши, за исключением клавиши включения / выключения  (1). Эта функция является полезной для обеспечения безопасности детей.

Для включения данной функции нажмите на сенсорную клавишу  (20) и удерживайте ее не менее 3 секунды. После этого загорится индикатор (21), указывающий на то, что панель управления заблокирована. Для выключения этой функции просто нажмите на сенсорную клавишу  (20) еще раз.

Если клавиша включения / выключения  (1) будет использоваться для выключения прибора, когда будет включена функция блокировки, повторное включение варочной зоны будет невозможным, пока она не разблокируется.

Отключение звукового сигнала

В течение первой минуты после подключения варочной панели к сети вы можете отключить или включить звуковой сигнал, сопровождающий каждое прикосновение панели управления. Для этого после подключения варочной панели коснитесь сенсора  (15) на 1 секунду. Изначально индикатор таймера (3) будет отображать «Вкл.». Нажатие сенсора  (22) изменит его на «Выкл.». Подтвердите операцию, нажав сенсор  (20). Чтобы повторно включить все звуковые сигналы, просто коснитесь сенсора  (22); индикатор таймера (3) снова отобразит «Вкл.». Подтвердите операцию, коснувшись сенсора  (20).

Отключение не распространяется на все функции, такие как звуковой сигнал датчика включения/выключения, окончание таймера и датчик блокировки/разблокировки, которые остаются всегда активными.

Функция Stop&Go

С помощью данной функции процесс готовки можно приостановить. Таймер тоже будет приостановлен, если он был включен.

Включение функции останова.

Коснитесь сенсора Stop  (20). Индикаторы мощности отображат символ , указывающий на то, что приготовление приостановлено.

Выключение функции останова.

Коснитесь сенсора Stop&Go  (20) еще раз, символ  исчезнет, и приготовление возобновится на тех же уровнях мощности и условиях таймера, что и до паузы.

Функция мощности (Power)

С помощью этой функции возможно включение дополнительной мощности для конфорки (выше номинального значения). Уровень мощности зависит от размера конфорки с возможностью использования максимального значения, которое допускается генератором.

1 Выберите зону готовки и проведите пальцем по «ползунку» (2) до слова **BOOST** (23) или нажмите непосредственно на него.

2 На индикаторе уровня мощности (3) отобразится символ , и конфорка начнет работать с дополнительной мощностью.

Функция мощности имеет максимальную продолжительность работы, указанную в Таблице 1. По истечении этого времени уровень мощности снова возвратится к значению 9. Раздастся звуковой сигнал.

При использовании функции мощности для одной конфорки, это может повлиять на работу некоторых других конфорок (их уровень мощности будет снижен), в случае чего это будет отображаться на соответствующем индикаторе (3).

Отключение функции мощности до того, как истечет время работы, может быть осуществлено как с помощью ползунка курсора и изменения уровня мощности, так и путем повторения шага 3.

Таблица 1

Выборанный уровень мощности	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (в часах)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 или 5 минут, скорректированные на уровень 9 (В зависимости от модели)

Функция таймера (обратный отсчет часов)

Эта функция позволяет облегчить процесс готовки, при этом Ваше присутствие не требуется: Вы можете настроить таймер для конфорки, и она будет выключена по истечении требуемого времени.

В данных моделях можно одновременно запрограммировать каждую конфорку на время от 1 мин. – 10 ч.

Установка таймера для конфорки

После того, как уровень мощности для требуемой зоны будет установлен, и десятичная точка этой зоны будет включена (9), для этой зоны можно будет установить требуемое время готовки.

Для этого:

- 1 Нажмите на сенсорную клавишу  (22). На индикаторе таймера (12) отобразится значение (000), и на индикаторе соответствующей зоны (3) отобразится символ , попеременно мигая с текущим уровнем мощности.
- 2 Сразу после этого введите время приготовления с помощью ползунка (2).

Для значений от 1 до 59 минут введите желаемое значение напрямую. Десятичная точка (11) начнет мигать.

Для значений больше 59 минут это можно сделать двумя способами. Например: для 1 ч 30 мин введите первое значение 1, которое будет часами, а второе и третье значения 3 и 0 будут минутами. Или введите время напрямую в минутах, т. е. 90 мин. Оно автоматически преобразуется в часы и минуты, и индикаторы таймера (12) покажут 1, а затем 3 и 0. Десятичная точка (10) начнет мигать. Через несколько секунд начнется

обратный отсчет. Когда останется меньше минуты, обратный отсчет будет в секундах.

- 3 Когда индикатор таймера (12) перестанет мигать, автоматически начнется обратный отсчет времени. На индикаторе (3), относящемся к запрограммированной конфорке, будет попеременно отображаться уровень мощности и символ .

После того, как выбранное время готовки истечет, программируемая по времени зона нагрева будет выключена, и часы издадут серию звуковых сигналов, которые будут звучать в течение нескольких секунд. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорную клавишу. На индикаторе времени (12) отобразится мигающее значение 00 за десятичной точкой (4) выбранной зоны. Если выключенная зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе мощности (3) попеременно будут отображаться символы H и «-».

Если Вы одновременно хотите запрограммировать по времени другую конфорку, повторите шаги 1 – 3.

Если была запрограммирована по времени одна или несколько зон, на индикаторе времени (12) по умолчанию отобразится самое короткое оставшееся время до завершения, при этом на соответствующей зоне будет отображаться буква t. На остальных зонах, запрограммированных по времени, на соответствующих индикаторах будет отображаться мигающая десятичная точка. Когда будет нажат ползунок курсора другой запрограммированной по времени зоны, на таймере в течение нескольких секунд будет отображаться оставшееся время работы этой зоны, и на соответствующем индикаторе попеременно будет отображаться уровень мощности и буква t.

Изменение запрограммированного времени.

Для изменения запрограммированного времени необходимо нажать ползунок курсора (2) запрограммированной зоны. Затем будет возможно прочитать и изменить время.

С помощью сенсорных клавиш  (10) и  (11) можно изменить запрограммированное время.

Отключение часов

В случае необходимости отключения часов до истечения запрограммированного времени, это можно сделать в любое время, просто установив соответствующее значение на «-».

- 1 Выберите требуемую конфорку.
- 2 С помощью ползунка (2) уменьшите время до 00. Теперь таймер отменен.

Функция управления мощностью Power Management (в зависимости от модели)

В некоторых моделях имеется возможность ограничения мощности (управления мощностью). Эта функция позволяет пользователю устанавливать общие значения

мощности, генерируемой конфоркой. Для этого в течение первой минуты с момента подключения конфорки к источнику питания пользователь получает доступ к меню ограничения мощности.

- 1 Нажмите сенсорную клавишу  (22) и удерживайте ее 1 секунда. На индикаторе таймера (12) отобразятся буквы PL.
- 2 Коснитесь сенсора  (20). На индикаторе таймера (12) появятся буквы PL.
- 3 Коснитесь сенсоров (5) или (7). Различные уровни мощности, которыми может быть ограничена варочная панель, появятся на индикаторе таймера (12).
- 4 После выбора значения снова коснитесь сенсора  (20). Варочная панель будет ограничена выбранным значением.

Если Вы снова захотите изменить это значение, необходимо будет извлечь штепсельную вилку варочной панели из розетки и включить ее снова через несколько секунд. Таким образом, Вы сможете снова войти в меню ограничения мощности.

Каждый раз при изменении уровня мощности конфорки, ограничитель мощности будет рассчитывать общую мощность, которую генерирует конфорка. При достижении лимита общей мощности, сенсорное управление не позволит увеличивать уровень мощности данной конфорки. Конфорка издает звуковой сигнал, и индикатор мощности (3) будет мигать на уровне, который не может быть превышен. Если это значение должно быть превышено, следует уменьшить мощность других конфорок. Иногда будет достаточно уменьшить мощность на один уровень, так как это зависит от мощности каждой конфорки и уровня, который для них установлен. Возможно, что для увеличения уровня большой конфорки необходимо будет отключить конфорки, которые в несколько раз меньше.

При использовании быстрого включения на максимальной мощности и превышении указанного значения над значением, которое установлено пределом мощности, будет установлен максимально возможный уровень конфорки. Конфорка издает звуковой сигнал, и на индикаторе (3) указанное значение мощности помигает два раза.

Специальные функции: CHEF (в зависимости от модели)

Эти функции имеют предварительно заданные уровни мощности, что упрощает приготовление пищи и позволяет получать превосходные результаты, поскольку температура емкости непрерывно контролируется датчиками. Когда целевая температура данной функции достигнута, далее ее поддержание осуществляется автоматически, без необходимости изменения уровня мощности.

Функции «Шеф» действуют правильно с кухонной посудой, у которой ферромагнитная площадь основания соответствует площади приготовления. Кроме того, для

высокотемпературных функций (более 100 °C) следует использовать кухонную посуду с гладким ровным дном (предпочтительно типа «сэндвич»), как показано на Рис. 7.

Рис. 7



Для обеспечения правильной работы этих функций важно, чтобы в начале процесса посуда и зона приготовления не были горячими.

Дополнительную информацию о подходящей кухонной посуде (сотейники, сковороды, решетки для гриля и т.д.) см. на веб-странице компании TeKa.

Сенсорное управление и специальные функции, которые помогают пользователю готовить пищу посредством датчика CHEF  (15). Эти функции доступны в зависимости от модели.

Чтобы активировать специальную функцию в зоне:

- 1 Вначале следует выбрать эту функцию, после чего на индикаторе мощности (3) станет активной десятичная точка (4).
- 2 Теперь нажмите на датчик CHEF  (15). Последовательным нажатием осуществляется последовательный переход между всеми функциями CHEF, доступными в каждой зоне. Эти функции показывают активацию с соответствующими светодиодами (16), (17), (18) и (19).

Если вы хотите отменить специальную активную функцию в любое время, вам следует выбрать зону. Загорится индикатор питания (3) десятичной точки (9). Затем, снова коснитесь «бегущего» (2) курсора, чтобы установить новый уровень мощности или выключить зону, или, нажав на датчик CHEF  (15), Вы можете выбрать другую специальную функцию.

Если используется несколько зон с функциями Chef, светодиоды для всех используемых функций будут гореть постоянно. Если вы выберете одну из этих зон, во время её активности будет гореть только светодиод, соответствующий функции, назначенной этой зоне.

Функция Keep Warm (в зависимости от модели)

Эта функция автоматически устанавливает соответствующий уровень мощности, чтобы сохранить приготовленную пищу горячей.

Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF  (15) нажатым до тех пор, пока светодиод (19) расположенный на значке  не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ .

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или

выбора различных специальных функций.

Функция Quick Boiling (В зависимости от модели)

Эта функция дает возможность автоматического контроля закипания, что является большим подспорьем при приготовлении макарон, риса, яиц, варки некоторых пищевых продуктов и т. д.

- Условия для посуды

Для правильной работы функции iQuickBoiling, следует использовать посуду, отвечающую следующим условиям:

- Размер дна должен быть как можно ближе к диаметру плиты.
- БЕЗ КРЫШКИ
- Посуда должна быть заполнена более, чем на половину своей вместимости водой комнатной температуры (никогда не пользуйтесь подогретой или горячей водой).

Несоблюдение этих условий приведет к нарушению правильного контроля закипания.

 **Предупреждение: не используйте эту функцию для иных целей приготовления, кроме как для получения кипятка. Никогда не используйте масло, это может привести к перегреву и образованию пламени.**

Активация функции

Чтобы активировать функцию, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF  (15) нажатом до тех пор, пока светодиод (17) расположенный на значке  не загорится.

При активации этой функции, на индикаторе питания (3) и индикаторе таймера (12) появится знак , будет отображаться движущийся сегмент, указывающий, что процесс приготовления пищи находится под контролем системы.

Когда система обнаружит, что вода вот-вот начнет кипеть, раздастся первый сигнал. Воспользуйтесь этим, чтобы подготовить пищу для варки или запекания по желанию.

Через 30 секунд раздастся второй звуковой сигнал, указывающий, что настало время залить продукты питания в посуду.

После второго сигнала, система активирует таймер и секундомер, так что Вы можете управлять временем кипячения.

Через 30 секунд после включения секундомера раздастся третий звуковой сигнал, указывающий на то, что с этого момента система будет уменьшать питание для поддержания слабого и непрерывного кипения. Таймер останется активным до конца приготовления.

При желании, Вы можете отключить таймер и задать время для обратного отсчета и автоматического выключения плиты (см. раздел функция таймера).

Выключение функции

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

Функция Grilling (в зависимости от модели)

Эта функция устанавливает автоматическое управление мощностью, подходящее для приготовления на гриле.

Для ее активации выберите нагревательную панель, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ  (15), пока не загорится светодиод (16), расположенный на значке . Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что приготовление пищи находится в фазе предварительного нагрева посуды. По завершении этого этапа на индикаторе мощности (3) появится знак  и раздастся звуковой сигнал, указывая пользователю, что ему следует добавить продукты.

Вы можете в любой момент отменить функцию, выключив нагревательную панель, изменить уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

Функция Глубокое Прожаривание (Deep Frying) (в зависимости от модели)

Эта функция устанавливает автоматическое управление мощностью, подходящее для жарки с большим количеством масла.

Для ее активации выберите нагревательную панель, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ  (15), пока не загорится светодиод (18), расположенный на значке . Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что приготовление пищи находится в фазе предварительного нагрева посуды. По завершении этого этапа на индикаторе мощности (3) появится знак  и раздастся звуковой сигнал, указывая пользователю, что ему следует добавить продукты.

Вы можете в любой момент отменить функцию, выключив нагревательную панель, изменить уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

Функция Flex Zone (в зависимости от модели)

Используя эту функцию можно обеспечить совместную работу двух зон нагрева, а также выбрать уровень мощности и активировать функцию таймера для обеих зон.

Чтобы активировать эту функцию, одновременно нажмите на сенсоры над и под словом FLEX. При этом загорятся десятичные точки (9) соединенных пластин и на их индикаторах мощности (3) отобразится значение «0». У вас есть несколько секунд, чтобы выполнить следующий маневр, в противном случае функция автоматически деактивируется.

После выбора «Flex Zone» вы можете назначить мощность, воздействуя на курсор «ползунок» (2). Уровень мощности

и его изменения будут одновременно отображаться на индикаторах мощности (3) обеих зон.

Если вам необходимо повторно выбрать Flex Zone во время ее работы, просто коснитесь любого из датчиков в связанных зонах.

Чтобы отключить эту функцию, вам нужно будет еще раз одновременно нажать на датчики над и под словом FLEX.

Функция отключения для безопасности

Если из-за какой-либо ошибки одна или несколько конфорок не выключаются, вся панель автоматически выключится по прошествии некоторого заранее определенного времени (см. таблицу 1).

Когда производится отключение для безопасности, на индикаторе высвечивается 0, если температура стеклянной поверхности неопасна, или же H, если имеется опасность обжечься.

 **Содержите панель управления конфорками в чистоте; она должна быть постоянно чистой и сухой.**

 **При возникновении проблем или неисправностей, не упомянутых в этой инструкции, выключите бытовой прибор из сети и обратитесь в службу технического обслуживания фирмы ТЕКА.**

Чистка и обслуживание

Предложения и рекомендации

- Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с толстым и полностью плоским дном.
- Не следует двигать кастрюли и сковородки по стеклу — это может его поцарапать.
- Несмотря на то, что стекло может выдержать удары больших кастрюль и сковородок с неострыми кромками, старайтесь этого избегать.
- Чтобы избежать повреждения поверхности плиты, не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности и содержите их в чистоте и исправном состоянии.
- Рекомендуемые диаметры дна посуды (см. «Лист технических данных», поставляемый в комплекте с продуктом).

 **Старайтесь не рассыпать сахар и продукты, содержащие сахар, на стекло, поскольку это может повредить горячую поверхность варочной панели.**

Очистка и обслуживание

Для поддержания бытового прибора в хорошем

состоянии, его необходимо чистить с применением соответствующих чистящих средств и инструментов после остывания. Это облегчит работу и позволит избежать скопления грязи. Никогда не пользуйтесь жесткими чистящими средствами или инструментами, которые могут поцарапать поверхность панели; кроме того, нельзя чистить панель с помощью пара.

Легкую грязь, не приставшую к поверхности, можно счищать влажной тряпкой со слабым детергентом или теплой мыльной водой. Однако, более сильные пятна грязи следует удалять, пользуясь специальным очистителем для керамических варочных панелей и соблюдая инструкции на их упаковке. Засохшую грязь, появившуюся в результате неоднократного сгорания продуктов, можно удалять скребком с острым лезвием.

Слабые следы на поверхности остаются от кастрюль и сковородок с жиром на дне или от попадания жира между кастрюлями и конфорками во время приготовления пищи. Их можно удалять с помощью никелевой мочалки или специального очистителя для керамических варочных поверхностей. Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, расплавившиеся на поверхности плиты должны немедленно удаляться скребком.

Потертости с металлическим блеском получаются в результате сдвигания металлических кастрюль и сковородок по стеклу. Их можно убрать, воспользовавшись специальным очистителем для керамических варочных поверхностей, хотя этот процесс придется, возможно, повторять несколько раз.

 **Кастрюля или сковорода может пристать к стеклу из-за того, что между ними оказался какой-либо расплавившийся продукт. Не пытайтесь оторвать посуду, пока конфорка холодная! Это может повредить стекло.**

 **Не наступайте и не опирайтесь на стеклянную поверхность плиты, потому что она может разбиться и стать причиной травмы. Не складывайте на стекло разные предметы.**

Teka Industrial S.A.U. оставляет за собой право вносить изменения в свои руководства, которые она считает необходимыми или полезными, и которые не влияют на основные функциональные возможности продукции.



Если что-то не работает

Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки

Проблема	Причина и решение
Прибор не работает:	Убедитесь, что кабель питания подключен.
Индукционные конфорки не греют:	Контейнер не подходит (не имеет ферромагнитного дна или слишком мал). Проверьте, притягивает ли дно контейнера магнит, или используйте контейнер большего размера.
Во время приготовления пищи слышен шум вентилятора, который не прекращается и после окончания готовки:	Гудение не является дефектом, но если его хочется избежать, следует немного понизить уровень мощности нагрева или воспользоваться посудой с более толстым дном и(или) состоящей из одной детали.
Сенсорное управление не включается, а если и включается, то не реагирует на касание кнопок	ни одна из конфорок не была выбрана. Обязательно выберите конфорку, прежде чем подавать на нее команды управления. На датчиках влажность и/или ваши пальцы мокрые. Содержите сенсорную поверхность управления и/или ваши пальцы чистыми и сухими. Функция блокировки активирована. Разблокируйте элементы управления.
Во время приготовления пищи слышен шум вентилятора, который не прекращается и после окончания готовки:	индукционные конфорки снабжены вентилятором для охлаждения электроники. Он включается только тогда, когда электронные цепи нагреваются. Он выключается, как только электронные цепи остынут, независимо от того, включена ли варочная панель или нет.
появляется символ  :	Система индукции не находит посуду на конфорке, или размер этой посуды не оптимален.
Конфорка гаснет, и на индикаторах появляется сообщение C81 или C82:	Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, чтобы электроника остыла, или уберите посуду с конфорки.
На индикаторе одной из конфорок появляется сообщение C85:	«Использована неподходящая посуда» Выключите плиту, снова включите ее и попробуйте использовать другую посуду.
Прибор отключается и сообщение C90 отображается на индикаторах мощности (3):	Сенсорная панель управления определяет, что датчик включения/выключения (1) чем-то закрыт и включение варочной панели невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, чтобы сообщение не отображалось.
Прибор отключается и сообщение C91 отображается на индикаторах мощности (3):	Сенсорная панель управления определяет, что датчик Пауза и пуск (20) чем-то закрыт и управление варочной панелью невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, затем дважды нажмите сенсорную кнопку Пауза и пуск (20) для удаления сообщения и возврата к нормальной работе.

Зміст

Індукційна плита.....	3
Установка	4
Панель управління	5
 Правила техніки безпеки	42
 Інформація про охорону навколишнього середовища.....	43
 Установка	43
 Про індукцію	44
 Експлуатація	45
 Очищення та догляд	50
 Усунення неполадок.....	52

Правила техніки безпеки

 **Застереження!** Якщо скло варильної поверхні розбилася або на ньому з'явилися тріщини, негайно вимкніть пристрій від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.

 **Цей прилад не призначений для використання із зовнішнім таймером (який не є вбудованим) або окремою системою дистанційного керування.**

 **Для очищення не можна використовувати пароочишувачі.**

 **Застереження!** Під час роботи прилад може нагріватися. Не торкайтеся нагрівальних елементів. Дітям молодше 8 років заборонено наближатися до варильної панелі без постійного нагляду дорослих.

 **Цей прилад можуть використовувати діти старше 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, хто не має достатнього досвіду чи знань, ЛИШЕ під наглядом відповідальної особи або після**

отримання відповідного інструктажу щодо його використання та можливих небезпек.

Очищення та технічне обслуговування не можна доручати дітям без нагляду дорослих.

 **Дітям заборонено гратися з приладом.**

 **Застереження!** Під час приготування їжі у жирі чи олії не залишайте прилад без нагляду, оскільки вони можуть загорітися. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити полум'я водою! Вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою, тарілкою або ковдрою.

 **Не залишайте сторонні предмети на зонах нагріву варильної панелі, щоб уникнути ризику пожежі.**

 **Генератор магнітної індукції відповідає чинним європейським нормам. Однак особам із кардіостимуляторами рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання індукційних зон нагріву. У разі сумнівів краще уникати їх використання**

 **Не кладіть на варильну панель металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки**

тощо), оскільки вони можуть перегрітися.

⚠ Завжди вимикайте варильну панель після приготування їжі!
Недостатньо просто зняти посуд — панель може автоматично увімкнутися, якщо у період розпізнавання випадково буде встановлений інший посуд. Уникайте нещасних випадків!

Інформація про охорону навколишнього середовища



Символ, нанесений на прилад чи його упаковку, вказує на те, що його не можна викидати як звичайні побутові відходи. Даний прилад необхідно здати до пункту збору електричних та електронних приладів для подальшої утилізації. Подбавши про те, щоб прилад було утилізовано належним чином, ви допоможете уникнути

негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, який може мати місце при неправильній утилізації приладу. Для отримання більш детальної інформації про утилізацію даного приладу зв'яжіться з вашою місцевою адміністрацією, службою збору та переробки побутових відходів або з магазином, де ви придбали цей прилад.

Матеріали, використані для упаковки приладу, є екологічними та підлягають вторинній переробці. Пластмасові елементи упаковок марковані аббревіатурами >PE<, >LD<, >EPS< і т. ін. Упаковочні матеріали можна викинути у відповідний контейнер для збору побутових відходів.

Енергоефективність пристрою:

- Пристрій було протестовано на предмет відповідності стандарту EN 60350-2 і отриманий результат у Вт·год/кг зазначений на заводській табличці пристрою.

Додаткову інформацію про енергоефективність можна знайти в технічному паспорті продукту на сайті www.teka.com.

Наступні поради допоможуть вам заощадити енергію в будь-який час, коли ви готуєте:

- Використовуйте правильну кришку для кожного горщика, коли це можливо. Під час готування без кришки витрачається більше енергії.
- Використовуйте кастролі з плоским дном та відповідними діаметрами дна, щоб відповідати розміру зони приготування. Виробники кастролів зазвичай виробляють горщики, діаметр верху яких більший, ніж діаметр дна.
- Використовуйте невелику кількість води при приготуванні їжі, щоб зберегти вітаміни та мінерали овочів, і встановіть мінімальний рівень потужності, це підтримувати процес приготування. Високий рівень потужності непотрібний і є витратою енергії.
- Використовуйте невеликі горщики з невеликою кількістю їжі.

Teka Industrial S.A.U.

C / Cajó, 17, 39011, Santander (Іспанія)



Установка

Розташування над висувною шухлядою

Якщо ви хочете влаштувати під варильною поверхнею шафу чи висувну шухляду, необхідно встановити між ними дошку для відмежування нижньої частини варильної панелі. Таким чином ви уникнете випадкового торкання до гарячої поверхні приладу.

Дошку слід розташувати на відстані 20 мм від нижньої частини варильної поверхні

Підключення до електромережі

Перед підключенням варильної панелі до електромережі переконайтеся, що напруга та частота в мережі відповідають даним, що зазначені в таблиці з паспортними даними варильної панелі, розташованій в її нижній частині, та в гарантійному талоні або на аркуші технічних даних, які слід зберігати разом з даним посібником протягом усього терміну експлуатації варильної панелі.

Кабель живлення не повинен контактувати ані з корпусом варильної панелі, ані з корпусом духової шафи, якщо вони встановлені в одній секції.

Увага!



Підключення слід виконувати з належним заземленням, відповідно до діючих норм, інакше робота варильної панелі може порушитися.



Надто висока перенапруга може призвести до пошкодження системи управління (якщо трапляється з будь-якими електроприладами).



Рекомендується не використовувати індукційну

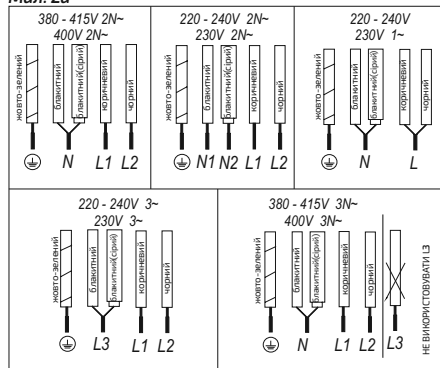
варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно розігрівається.

! Будь-які операції у внутрішній частині приладу або його ремонт, включаючи заміну кабелю живлення, мають виконуватися лише персоналом офіційного сервісного центру ТЕКА.

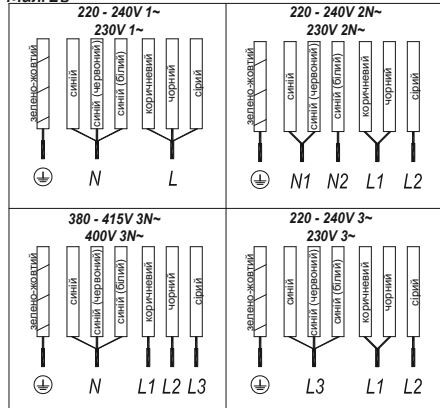
! Перед відключенням варильної панелі від електромережі рекомендується вимкнути її кнопкою вимкнення, зачекати приблизно 23 секунд і тільки після цього від'єднати штепсельну вилку. Цей час потрібен, щоб повністю розрядити електроніку варильної панелі і таким чином запобігти ураженню електрострумом через контакти штепсельної вилки.

i Зберігайте гарантійний талон або, у разі його відсутності, аркуш технічних даних, разом з посібником з використання протягом усього терміну експлуатації приладу. У них містяться важливі технічні дані щодо приладу.

Мал. 2а



Мал. 2б



Про індукцію

Переваги

Від індукційної варильної поверхні тепло передається безпосередньо в кухонний посуд.

Такий процес має низку переваг:

- заощадження часу;
- заощадження енергії;
- простота очищення в разі контактування продуктів зі склянню плитою, оскільки вони не пригорають на ній;
- удосконалена система розподілення енергоспоживання. Енергія передається в посуд, щойно відбувається натискання кнопок керування потужністю. Крім того, щойно посуд видаляють із зони приготування, подавання потужності припиняється. Немає потреби спочатку вимикати живлення.

Кухонний посуд

Для використання з індукційними поверхнями для приготування їжі потрібен тільки феромагнітний кухонний посуд.

Такий посуд може бути декількох типів:

- ємності з чавуну, емальованої та іржостійкої сталі, спеціально призначені для використання на індукційних варильних поверхнях.

Не рекомендуємо використовувати розсіювачі або такі матеріали, як якісна сталь, алюміній, скло, мідь, а також глиняний посуд.

Кожна зона приготування має мінімальний час виявлення посуду. Це залежить від матеріалу й феромагнітного діаметра основи кухонного посуду. Таким чином, важливо використовувати ту зону приготування, яка найкраще відповідає основі використовуваного посуду.

Якщо у вибраній зоні приготування використовуваного посуду не виявлено, спробуйте використати наступну найменшу зону.

Коли як єдина зона приготування використовується режим Flex Zone, для зони такого типу можна використовувати посуд більшого розміру (див. рис. 3).

Рис. 3



У продажу є предмети кухонного посуду, заявлені як відповідні для використання на індукційних варильних поверхнях, але які не мають цілком феромагнітної основи (див. рис. 4). У такому посуді відбувається нагрівання тільки феромагнітної основи. Отже, тепло не



Експлуатація

поширюється рівномірно по основі посуду. Це може означати, що та частина основи посуду, яка не є феромагнітною, не досягає належної температури приготування.

Рис. 4



Інші предмети кухонного посуду, з алюмінієвими вставками в основі, мають меншу площу феромагнітного матеріалу (див. рис. 5). У цьому разі

системі буде складно або навіть неможливо виявити такий посуд. Крім того, може бути знижена передавана потужність, тому посуд не буде нагріватися належним чином.

Рис. 5

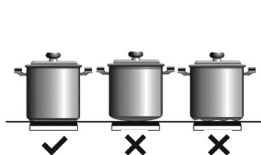


Вплив властивостей основи кухонного посуду

Тип основи, використовуваний у посуді, може вплинути на однаковість та інші якості результатів приготування їжі. У посуді з основою типу «сандвіч» з іржостійкої сталі використовуються матеріали, які сприяють рівномірному розподіленню й розсіюванню тепла, результатом чого є заощадження часу й електроенергії.

Основа посуду повинна бути цілковито плоскою, забезпечуючи рівномірне надходження енергії (див. рис. 6).

Рис. 6



⚠ Ніколи не нагрівайте порожній посудіне використовуйте посуд із тонким дном, оскільки може відбуватися швидке нагрівання,

під час якого функції автоматичного вимкнення не видає часу для спрацювання.

⚠ Важливі рекомендації:

Використовуйте посудини з таким же діаметром основи, що й у зони приготування.

У зонах приготування, які знаходяться найближче до панелі керування, завжди тримайте посудини в межах позначок, зазначених на скляній поверхні, і використовуйте посудини такого ж або меншого діаметра. Це допоможе уникнути перегріву зони керування.

Для інтенсивного використання приладу використовуйте задні зони приготування. Це допоможе уникнути перегріву панелі керування.

Не допускайте потрапляння посудини в зону панелі керування, особливо під час приготування їжі.

Елементи Управління (рис. 1)

- 1 Загальний сенсор увімкнення/вимкнення.
- 2 Курсор «Slider» для регулювання потужності та часу.
- 3 Індикатор потужності та/або залишкової тепла*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Сенсори вибору зони.
- 9 Десяткова крапка індикатора потужності та/або залишкової тепла*.
- 10 Десяткова крапка таймера (години).
- 11 Десяткова крапка таймера.
- 12 Індикатор таймера*.
- 13 Сенсор активації функції «Clean».
- 14 Індикатор увімкненої функції «Clean».
- 15 Сенсор активації функції «Chef».
- 16 Індикатор увімкненої функції «Grilling».
- 17 Індикатор увімкненої функції «Quick Boiling».
- 18 Індикатор увімкненої функції «Deep Frying».
- 19 Індикатор увімкненої функції «Keep Warm».
- 20 Сенсор активації функцій «Stop&Go» та «Lock».
- 21 Індикатор увімкненої функції «Lock».
- 22 Сенсор активації функції «Timer».
- 23 Прямий доступ до функції «Power».

*Є видимими тільки в робочому режимі.

Функції активуються за допомогою сенсорних кнопок. Щоб активувати потрібну функцію, не потрібно докладати зусиль, натискаючи певну сенсорну кнопку, треба лише торкнутися неї кінчиком пальця.

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

Для регулювання рівнів потужності (0–9) використовується курсор-повзунок (2), який пересувається пальцем. Пересування повзунка вправо збільшує, а вліво — зменшує рівень.

Крім того, можна безпосередньо вибрати рівень потужності шляхом розміщення пальця на потрібній точці курсора-повзунка (2).



У цих моделях область вибирається дотиком безпосередньо до сенсорів вибору (4), (5), (6), (7) або (8), залежно від моделі.

Інструкції користувача сенсорного керування

Увімкнення Пристрою

- 1 Торкніться сенсорної кнопки «Увімкн.»  (1) і утримуйте її протягом не менше секунди. Активізується функція сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал і загоряться індикатори (3), на яких відобразиться знак «-». Після нагрівання певної варильної поверхні відповідний індикатор почне блимати і на ньому відобразиться літера «Н» і знак «-».

Якщо ви не здійснили ніяких дій протягом наступних 10 секунд, функція сенсорного управління вимкнеться автоматично.

Після активації сенсорного управління його можна вимкнути в будь-який час шляхом натискання сенсорної кнопки  (1), навіть якщо її було заблоковано (було активовано функцію блокування). Сенсорна кнопка  (1) завжди має пріоритет у разі вимкнення сенсорного управління.

Активізація варочних поверхонь

Після активації сенсорного управління за допомогою сенсорного елемента  (1) можна увімкнути будь-яку варильну поверхню, виконавши наступні дії:

- 1 Виберіть потрібну зону, торкаючись сенсорів (4), (5), (6), (7) або (8).
- 2 Проведіть пальцем або торкніться повзунка будь-де (2). Відповідний індикатор потужності (3) відобразить вибране значення, а десяткова точка (8) світитиметься протягом 10 секунд.
- 3 За допомогою повзунка (2) виберіть новий рівень приготування між 0 і 9.

Одразу після вибору варильної поверхні, іншими словами, поки горить десятковий розділювач (9), рівень потужності поверхні можна змінити.

Вимкнення варильної поверхні

за допомогою курсора-повзунка (2) зменшіть рівень потужності до значення 0. Варильна поверхня вимкнеться.

Якщо скляна зона відповідної варильної поверхні є гарячою і існує ризик опіку, після вимкнення варильної поверхні на відповідний індикатор (3) відобразиться літера «Н». Після зниження температури індикатор (3) вимкнеться (якщо варильну поверхню вимкнуто), або в іншому випадку, якщо поверхня залишається увімкненою, загоряється знак «-».

Вимкнення усіх варочних поверхонь

можна одночасно вимкнути всі варильні поверхні шляхом торкання сенсорного елемента загального увімкн./вимкн.  (1). Після цього вимикаються всі індикатори (3) варильних поверхонь. Якщо вимкнена зона нагрівання залишається гарячою, на відповідному індикаторі відобразиться літера «Н».

Визначник наявності посуду



Коли варильна панель увімкнена, вона може автоматично визначити та вибрати, чи є на конфорці каструлю, показуючи нуль на відповідному індикаторі потужності (3). Навіть якщо є кілька зон із каструлями, автоматично буде виявлено лише одну. Інші індикатори живлення (3) відобразять «-». Потім користувач може безпосередньо вибрати рівень потужності або спеціальну функцію.

Індукційні конфорки оснащені вбудованими визначниками наявності посуду. Таким чином, у разі відсутності посуду або у разі, якщо посуд є невідповідним, варильна поверхня вимикається.

На індикаторі рівня потужності (3) відображається символ , що означає «посуд відсутній», якщо після увімкнення варильної зони системою визначена відсутність або невідповідність посуду.

Якщо посуд знімається з увімкненої варильної зони, подача енергії на варильну поверхню автоматично припиняється і відображається символ, що означає «посуд відсутній». Якщо знову поставити посуд на конфорку, подача енергії відновлюється на тому ж рівні потужності, який було обрано раніше.

Час визначення наявності посуду становить 3 хвилини. Якщо посуд не ставиться на конфорку протягом цього періоду часу, або посуд є невідповідним, конфорка вимикається.



Після закінчення приготування вимкніть конфорку за допомогою елементів сенсорного управління. В іншому випадку може виконатися небажана операція, якщо посуд буде випадково розміщено на конфорці протягом трьох хвилин. Уникайте можливих нещасних випадків!

Чиста функція (Clean)

Ця функція блокує датчики ППК на 30 секунд, за винятком загальної функції увімкнення/вимкнення. Це дозволяє швидко очистити скляну поверхню під час приготування без активації датчиків.

Щоб активувати його, торкніться сенсора  (13) протягом 1 секунди; світлодіод (24) над значком засвітиться. На індикаторі таймера (3) починається 30-секундний відлік. Функція автоматично вимкнеться через 30 секунд.

Функція блокування

Щоб уникнути виконання небажаних операцій, за допомогою функції блокування можна заблокувати інші сенсорні елементи, за винятком сенсорного елемента увімкн./вимкн.  (1). Ця функція є корисною для гарантії безпеки дітей.

Щоб активувати цю функцію, торкніться сенсорної кнопки  (20) і утримуйте її протягом не 3 секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (21), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї

функції торкніться сенсорного елемента  (20) щез. раз.

Якщо пристрій вимкнено за допомогою сенсорного елемента увімкн./вимкн. , а функція блокування є активною, неможливо знову увімкнути плиту, поки цей елемент не буде розблокований.

Вимкнення звукового сигналу

Протягом першої хвилини після підключення варильної поверхні до мережі ви можете вимкнути або активувати звуковий сигнал, який супроводжує кожне натискання панелі керування. Для цього після підключення варильної поверхні торкніться сенсорної кнопки  (15) протягом 1 секунди. Спочатку індикатор таймера (3) буде відображати «Увімкн.». Натискання сенсора  (22) змінить його на «ВИМК.». Підтвердьте операцію, натиснувши сенсор  (20). Щоб знову активувати всі звукові сигнали, просто торкніться сенсора  (22); індикатор таймера (3) знову відобразить «Увімкн.». Підтвердьте операцію, торкнувшись сенсора  (20).

Деактивація не стосується всіх функцій, таких як звуковий сигнал датчика ввімкнення/вимкнення, закінчення таймера та датчик блокування/розблокування, які залишаються завжди активними.

Функція «Пуск/Зупин»

Ця функція призупиняє процес готування. Якщо таймер активовано, його також буде призупинено.

Увімкнення функції зупини.

Торкніться сенсора зупинки  (20). Індикатори потужності відображатимуть символ , що вказуватиме на те, що приготування призупинено.

Вимкнення функції зупини.

Знову торкніться сенсорної кнопки Stop&Go (20), символ  зникне, і приготування продовжиться на тих самих рівнях потужності та тих же умовах таймера, що й до паузи.

Функція «Потужність» (Power)

Ця функція збільшує рівень потужності варильної поверхні порівняно з номінальним значенням. Зазначена потужність залежить від розміру варильної поверхні, а також імовірності досягнення максимального значення, що відповідає технічним можливостям джерела енергії.

1 Виберіть конфорку та проведіть пальцем по «повзунку» (2) до слова **«BOOST»** (23) або натисніть безпосередньо на нього.

2 На індикаторі рівня потужності (3) відобразиться символ  і рівень потужності варильної поверхні почне збільшуватися до максимально допустимого рівня.

Функція «Потужність» має максимальну тривалість застосування, вказану в таблиці 1. Після закінчення цього часу рівень потужності буде автоматично встановлено на рівень 9. Звуковий сигнал.

При увімкненні функції «Потужність» для однієї нагрівальної поверхні існує ймовірність її негативного впливу на ефективність роботи деяких інших поверхонь, тобто їх потужність буде знижено до більш низького рівня. У такому випадку це відобразиться на відповідному індикаторі (3).

Вимкнення функції «Потужність» до закінчення часу її застосування може бути виконано або шляхом торкання курсора-повзунка, що змінює рівень потужності, або шляхом повторення кроку 3.

Таблиця 1

Заданий рівень потужності	Максимальна тривалість роботи, год.
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 або 5 хвилин, скориговані на рівень 9 (в залежності від моделі)

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)

Ця функція полегшує процес готування, тому що надає можливість не бути присутнім при цьому процесі: Щоб забезпечити вимикання варильної поверхні після закінчення бажаного часу, можна встановити таймер вимкнення.

Для моделей, що розглядаються в цих інструкціях, можна одночасно встановити час вимкнення кожної варильної поверхні в межах 1 м до 10 год.

Налаштування таймера на вимкнення варильної поверхні.

Таймер вимкнення потрібної варильної зони можна налаштувати після налаштування її рівня потужності, поки горить десятиковий розділювач (9) її індикатора.

З цієї метою потрібно зробити наступні дії:

1 Торкніться сенсорного елемента  (22). На індикаторі таймера (12) відобразиться «000», а на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.

2 Одразу після цього за допомогою повзунка (2) введіть час приготування. Для значень від 1 до 59 хвилин введіть

потрібне значення безпосередньо. Десятна точка (11) почне блимати.

Для значень більше 59 хвилин це можна зробити двома способами. Наприклад: для 1 год 30 хв введіть перше значення, 1, яке буде годинами, а друге і третє значення, 3 і 0, будуть хвилинами. Або введіть це безпосередньо в хвилини, тобто 90 хв. Він автоматично конвертуватиметься в години та хвилини, а індикатори таймера (12) відобразять 1, потім 3 та 0. Десятна кома (10) почне блимати

Через кілька секунд починається зворотний відлік. Коли залишиться менше хвилини, зворотний відлік буде здійснюватися в секундах.

- 3 Після того, як індикатор таймера (12) перестане блимати, на ньому автоматично почнеться зворотний відлік часу. На індикаторі (3), що відноситься до нагрівальної панелі, для якої налаштовано таймер на вимкнення, буде поперемінно відображатися обраний рівень потужності і символ .

Після закінчення вибраного часу готування на конфорці, для якої налаштовано таймер на вимкнення, вона вимикається, а годинник видає серію звукових сигналів протягом декількох секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого сенсорного елемента. Додатково до десяткового розділювача (4) індикатора обраної конфорки на індикаторі таймера (12) відобразиться значення «00», що блимає. Якщо вимкнена конфорка залишається гарячою, на її індикаторі рівня потужності (3) поперемінно відображаються символи «Н» і «-».

Якщо ви бажаєте одночасно встановити час вимкнення іншої конфорки, повторіть кроки 1-3.

Якщо вже налаштовано таймер для однієї або декількох зон, на індикаторі таймера (12) за замовчуванням відобразиться найкоротший час, що залишився до вимкнення, при цьому на індикаторі відповідної конфорки відобразиться символ «t». На відповідних індикаторах решти конфорок відобразиться десятковий розділювач, що блимає. Після натискання курсора-повзунка іншої конфорки, для якої налаштовано таймер, на індикаторі таймера протягом декількох секунд буде відображено час, що залишився до вимкнення цієї конфорки, а на індикаторі конфорки буде поперемінно відображатися її рівень потужності і символ «t».

Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунок (2) конфорки, для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.

Запрограмований час можна змінювати шляхом натискання сенсорних елементів  (10) і  (11).

Вимкнення годинника:

Якщо ви бажаєте зупинити годинник до моменту закінчення запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент шляхом його встановлення в значення «-».

- 1 Виберіть бажану варильну поверхню.

- 2 За допомогою повзунка (2) зменште час до 00. Таймер тепер скасовано.

Управління рівнем потужності (Power Management) (в залежності від моделі)

Деякі моделі оснащені функцією обмеження потужності (управління рівнем потужності). Ця функція дозволяє користувачеві встановлювати різні значення максимального загального рівня потужності, що генерується плитою. Скористатися цією функцією можна шляхом доступу до меню обмеження потужності протягом першої хвилини після підключення плити до джерела живлення.

- 1 Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку  (22) протягом 1 секунда. На індикаторі часу (12) відобразиться повідомлення «PL».
- 2 Торкніться сенсорної кнопки  (20). На індикаторі таймера (12) з'являться літери .
- 3 Торкніться сенсорів (5) або (7). Різні рівні потужності, якими можна обмежити варильну поверхню, відобразяться на індикаторі таймера (12).
- 4 Вибравши значення, знову торкніться сенсора  (20). Варильна поверхня буде обмежена вибраним значенням.

Якщо ви бажаєте знову змінити значення, необхідно вимкнути плиту з електромережі і увімкнути її знову через кілька секунд. Після цього ви зможете знову отримати доступ до меню обмеження потужності.

Кожного разу, коли рівень потужності конфорки змінюється, обмежувач потужності обчислює сумарну потужність, що генерується плитою. Після досягнення максимального значення рівня потужності функція сенсорного управління не дозволяє збільшити рівень потужності цієї конфорки. Плита видає звуковий сигнал, а на індикаторі рівня потужності (3) блимає значення, що відповідає рівню потужності, який не може бути перевищений. Якщо ви бажаєте перевищити це значення, необхідно знизити потужність інших конфорок. Іноді недостатньо знизити рівень потужності тільки однієї конфорки, оскільки загальний рівень залежить від потужності кожної конфорки і рівня потужності, який встановлено для відповідної конфорки. Може виникнути ситуація, коли для збільшення рівня потужності великої конфорки необхідно вимкнути кілька менших конфорок.

Якщо використовується функція швидкого увімкнення при максимальній потужності і задане значення перевищує значення обмеження, потужність конфорки буде встановлено на максимально можливою рівні. Плита видасть звуковий сигнал і вказане значення потужності двічі зблимає на індикаторі (3).

Спеціальні функції: CHEF (в залежності від моделі)

Ці функції мають попередньо задані рівні потужності, що

спрошує приготування їжі й дає змогу досягати чудових результатів, оскільки температуру ємності безперервно контролюють датчики. Коли цільової температури цієї функції досягнуто, далі її підтримка здійснюється автоматично, без потреби в зміні рівня потужності.

Функції «Шеф» забезпечують очікуваний результат із кухонним посудом, у якому феромагнітна площа основи відповідає площі приготування. Крім того, для високотемпературних функцій (понад 100 °C) треба використовувати кухонний посуд із гладким рівним дном (переважно типу «сандвіч»), як показано на рис. 7.

Рис. 7



Для забезпечення належного функціонування цих функцій важливо, щоб на початку процесу посуд і зона приготування були гарячими.

Додаткову інформацію про відповідний кухонний посуд (сотейники, сковороди, решітки для гриля тощо) див. на вебсторінці компанії Teka.

Система сенсорного управління оснащена спеціальними функціями, які допомагають користувачеві в процесі приготування страв у разі використання сенсора CHEF (15). Наявність цих функцій залежить від моделі.

Щоб активувати спеціальну функцію конфорки, виконайте наступні дії:

- 1 По-перше виберіть відповідну функцію, після чого загориться десяткова точка (4) на індикаторі живлення (3).
- 2 Після цього натисніть сенсор CHEF (15). У разі послідовного натискання сенсора одна за другою вмикаються різні функції CHEF, наявні для кожної конфорки. Вмикання функцій відображується шляхом загоряння відповідних світлодіодів (16), (17), (18) і (19).

Якщо ви хочете в будь-який час скасувати спеціальну активну функцію, вам слід вибрати зону. Після цього загориться десяткова точка (9) індикатора живлення (3). Щоб встановити новий рівень потужності або вимкнути конфорку, треба ще раз торкнутися чутливого елемента у вигляді повзунка (2). Щоб вибрати іншу спеціальну функцію, необхідно ще раз торкнутися сенсора CHEF (15).

Якщо використовується кілька зон з функціями Chef, світлодіоди всіх використовуваних функцій залишатимуться світитися. Якщо ви оберете одну з цих зон, поки зона активна, світитиметься лише світлодіод, що відповідає функції, призначеній цій зоні.

Функція Keer Warm (в залежності від моделі)

Завдяки цієї функції автоматично встановлюється відповідний рівень потужності, чим підтримується висока температура приготовленої страви.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (15), доки не загориться світлодіод (19), розміщений на піктограмі (3). Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

Функція Quick Boiling (в залежності від моделі)

Ця функція забезпечує автоматичне управління кипінням і є дуже зручною у разі приготування макаронів, рису, яєць, варіння деяких продуктів тощо.

- Умови використання посуду

Для коректної роботи функції QuickBoiling необхідно використовувати посуд, який відповідає наступним вимогам:

- Розмір дна якомога ближче до діаметру конфорки.
- БЕЗ КРИШКИ.
- Наповняти водою кімнатної температури до рівня більше половини місткості (забороняється використовувати нагріту або гарячу воду).

Недотримання цих умов призводить до спотворення належних результатів контролю кипіння.

 **УВАГА: не використовуйте цю функцію для інших цільей, відмінних від кип'ятіння води. Забороняється використовувати олію, тому що це може призвести до перегрівання і спричинити загоряння.**

Активация функції

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (15), доки не загориться світлодіод (17), розміщений на піктограмі (3).

Одразу після активування функції на індикаторі живлення (3) і індикаторі таймера (12) відобразиться знак , а також з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування страви знаходиться під контролем системи.

Якщо системою виявлено, що незабаром почнеться кипіння, пролунає перший звуковий сигнал. Скористайтеся цим, щоб підготувати продукти для кип'ятіння або випічки.

Через 30 секунд пролунає другий звуковий сигнал, після якого треба вилити продукти в каструлю, якщо це ще не зроблено.

Після другого звукового сигналу система активує таймер і секундомір, призначені для контролю часу кипіння продуктів.

Через 30 секунд після активації секундоміра пролунає третій звуковий попереджувальний сигнал про те, що з цього моменту системою зменшено рівень енергії, що подається на пристрій, з метою підтримання слабкого і безперервного кипіння. Таймер буде залишатися активним до кінця приготування страви.

У разі бажання можна вимкнути таймер і встановити період зворотного відліку часу і автоматичного вимкнення конфорки (див. розділ Функція таймера).

Деактивація функції

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

Функція Grilling (у залежності від моделі)

Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для приготування на грилі.

Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF  (15), доки світлодіоди (16), розташовані на екрані,  не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак  з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

Функція Deep Frying (у залежності від моделі)

Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для смаження з великою кількістю масла.

Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF  (15), доки світлодіоди (18), розташовані на екрані,  не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак  з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію

ФУНКЦІЯ Flex Zone (в залежності від моделі)

За допомогою цієї функції можна разом ввімкнути дві зони готування, обрати рівень потужності та активувати функцію таймера для обох зон.

Щоб увімкнути цю функцію, натисніть одночасно сенсори

над і під словом FLEX. При цьому десяткові крапки (9) сполучених пластин засвітіться, а на індикаторах потужності (3) буде показано значення «0». У вас є кілька секунд, щоб виконати наступний маневр, інакше функція автоматично вимикається.

Після вибору «Flex Zone» ви можете призначити потужність, діючи на курсорі «повзунок» (2). Рівень потужності та її зміни будуть відображатися одночасно на індикаторах потужності (3) обох зон.

Якщо вам потрібно повторно вибрати зону Flex Zone, коли вона працює, просто торкніться будь-якого з датчиків у пов'язаних зонах.

Щоб вимкнути цю функцію, потрібно ще раз одночасно торкнутися сенсорів над і під словом FLEX.

Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключається (див. таблицю 1).

У разі захисного відключення на індикаторі потужності з'являється символ 0, якщо температура поверхні скла є безпечною для користувача, або символ H, якщо існує небезпека опіку.



Слідкуйте за тим, щоб панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.



У разі виникнення проблем в управлінні варильною панеллю або неполадок, не описаних у даному посібнику, слід відключити прилад від електромережі та звернутися до сервісного центру ТЕКА.



Очищення та догляд

Поради і рекомендації

- Використовуйте посуд з товстим і абсолютно плоским дном.
- Не пересувайте посуд на поверхні скла, він може подрпати склокераміку.
- Хоча скло витримує удари великих каструль без гострих країв, намагайтеся уникати їх.
- Для запобігання пошкодженню склокерамічної поверхні намагайтеся не пересувати посуд на склі та слідкуйте, щоб дно посуду було чистим та неущодженим.
- Рекомендовані діаметри нижньої частини горщика (див. «Технічні дані», що постачаються разом із виробом)



Уникайте потрапляння на скло цукру чи продуктів, які містять цукор, бо вони можуть зреагувати з гарячим склом та пошкодити його

поверхню.

Очищення та обслуговування

Для того, щоб утримувати варильну панель у доброму стані, щоразу після її використання очищайте її придатними для цього миючими засобами та пристосуваннями, зачекавши, доки вона охолоне. Таким чином ви уникнете накопичення бруду й очищення потребуватиме менше зусиль. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або засоби, що можуть пошкрябати скло. Так само не можна застосовувати пароочишувачі.

Легкі забруднення, що не прилипли до поверхні скла, можна видалити вологою ганчіркою за допомогою нейтрального миючого засобу чи теплої води з милом. Однак для стійких плям чи жирного забруднення слід використовувати спеціальний миючий засіб для миття склокераміки, дотримуючись інструкцій виробника. Забруднення, що запеклися на поверхні скла, можна видалити за допомогою шкребка з лезом.

Райдужні плями викликає присутність залишків жиру на дні посуду або потрапляння жиру між склом та посудом під час приготування страв. Їх можна видалити з поверхні скла за допомогою нікелевої мочалки з водою або спеціального засобу для очищення склокераміки. Пластикові предмети, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавлялися на варильній поверхні, треба негайно видалити за допомогою шкребка, доки вони гарячі.

Переливи металевго кольору з'являються від тертя металевго посуду об поверхню скла. Їх можна видалити шляхом ретельного чищення спеціальним засобом для склокераміки, хоча можливо, що цю операцію треба буде повторити кілька разів.



Якщо між дном посуду та склом щось розплавилось, посуд може пристати до скла. Не намагайтеся відділити посуд, коли він охолоне! Ви можете розбити склокераміку.



Не ставайте на скло та не спирайтеся на нього. Воно може розбитися та поранити вас. Не використовуйте скло як підставку для розміщення сторонніх предметів.

Компанія **Teka Industrial S.A.U.** залишає за собою право внесення у посібники та інструкції потрібних та корисних модифікацій без зміни їх основних характеристик.

Усунення неполадок

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

<i>проблема</i>	<i>Причина і рішення</i>
Варильна панель не працює:	Перевірте, чи кабель підключений до розетки.
Індукційні зони нагріву не працюють :	Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.
На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:	У тонкому посуді або посуді, зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.
Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:	Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування. Вимкніть блокування.
Під час приготування їжі чути звук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі:	Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розігріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель.
На індикаторі — рівня потужності зони нагріву з'являється символ :	Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.
Зона нагріву вмикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:	Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або приберіть посуд з варильної панелі, щоб охолотило скло.
На індикаторі однієї з зон нагріву з'являється повідомлення C85:	Використовується посуд, не придатний для індукційних зон нагріву. Вимкніть варильну панель, знову увімкніть її та спробуйте використати інший посуд.
Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90:	Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик ввімкнення / вимкнення (1) закритий, і він не дозволяє включити нагрівач. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, очистіть та просушіть, потім двічі натисніть датчик Stop & Go (20) для видалення повідомлення та повернення до нормальної роботи.
Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C91:	Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик Stop&Go (20) закритий, і він не дозволяє обробляти поверхню нагрівача. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, очистіть та просушіть, потім двічі натисніть датчик Stop & Go (20) для видалення повідомлення та повернення до нормальної роботи.

Tartalom

Indukciós főzőlap	3
Beszereles	4
Kezelőpanel	5
 Biztonsági figyelmeztetések:	54
 Környezetvédelmi szempontok.....	55
 Beszerelés.....	55
 Az indukcióról.....	56
 Használat.....	57
 Tisztítás és ápolás	61
 Tisztítás és karbantartás.....	63

Biztonsági figyelmeztetések:

 Óvintézkedés! Ha a főzőlap üvegkerámia felülete megreped vagy eltörik, azonnal kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.

 A készülék nem alkalmas külső időzítővel (amely nem beépített) vagy külön távirányító rendszerrel történő használatra.

 A készüléken tilos gőzzel tisztító berendezést használni.

 Óvintézkedés! A készülék és annak elérhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ne érintse meg a fűtőelemeket! A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a főzőlaptól, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.

 A készüléket csak 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalat és megfelelő ismeretek nélküliek használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy megfelelő használati útmutatást kaptak, és tisztában vannak a készülék használatával járó veszélyekkel.

A tisztítási és karbantartási munkálatokat nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

 Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!

 Óvintézkedés! A felügyelet nélküli olajban vagy zsírban történő főzés tűzveszélyes. Ha tűz keletkezik, SOHA ne próbálja vízzel eloltani! Ehelyett kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángokat egy fedővel, tányérral vagy takaróval.

 Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap főzőfelületein, hogy elkerülje a tűz kockázatát.

 Az indukciós generátor megfelel az érvényben lévő európai szabványoknak. Ennek ellenére pacemakerrel rendelkező személyeknek ajánlott konzultálniuk orvosukkal, vagy kétség esetén kerülniük kell az indukciós főzőlapok használatát.

 A főzőlapra tilos fém tárgyakat helyezni, mint például kések, villák, kanalak, fedők, mivel az o k felmelegedhetnek.

 A használatot követően mindig kapcsolja le a főzőfelületet, nem elég csak levenni az edényt. Ellenkező esetben a főzőfelület nem megfelelően működik, ha véletlenül egy másik edényt helyeznek rá az edényérzékelő

időszak során. Kerüljék az esetleges baleseteket!



Beszerelés

Környezetvédelmi szempontok



A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem lehet normál háztartási hulladékként kezelni. Ezt a terméket az elektromos és elektronikus hulladékgyűjtő pontokon kell leadni. Azáltal, hogy megfelelően helyezik el a hulladékot, hozzájárulnak ahhoz, hogy elkerüljék a környezetre és a közegészségre esetleg káros negatív következményeket, amelyek előfordulhatnak abban az esetben, ha a terméket nem a megfelelő módon ártalmatlanítják. A termék újrafeldolgozásával kapcsolatos további részletes információ beszerzése érdekében vegyék fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal, a hulladékelhelyezését felelős szolgálattal vagy az üzlettel, ahol a terméket vásárolták.

A termék csomagolóanyagai ökológiaiak és teljes mértékben újrahasznosíthatóak. A műanyag alkotóelemek $>PE<$, $>LD<$, $>EPS<$, stb. jelölték. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként dobják ki a megfelelő önkormányzati konténerbe.

Energiahatékonysági teljesítés:

A készüléket tesztelték az EN 60350-2 szabvány szerint és az így kapott érték (Wh/kg) elérhető a készülék adattábláján.

További információ az energiahatékonyságról a termék adattábláján található a www.teka.com oldalon.

A következő tanácsok segítenek minden főzőeszköz energiát megtakarítani:

- Minden edényhez használja a megfelelő fedőt, amikor csak lehet. A fedő nélküli főzés több energiát használ.
- Használjon lapos aljú, megfelelő alapátmérőjű serpenyőket, hogy egyezzenek a főzési zóna méretével. A serpenyőgyártók általában az edény felső átmérőjét adják meg, amely mindig nagyobb, mint az alapátmérő.
- Ha vizet használ a főzéshez, használjon kis mennyiségeket, hogy megőrizze a zöldségek vitaminjait és ásványi anyagait, és állítsa be azt a minimális teljesítményszintre, amely még fenntartja a fővést. A magas teljesítményszint szükséges, és pazarolja az energiát.
- A kis ételmennyiségekhez használjon kis edényeket.

Teka Industrial S.A.U.

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

Behelyezés evőeszköztartó fiókkal

Ha a főzőlap alá egy konyhabútor elemet vagy evőeszköz fiókot szeretne helyezni, akkor a kettő közé elválasztó lapot kell rakni. Így mindkét megakadályozva, hogy a túlhevült készülék a bútor elemeivel érintkezzen.

A lapot a főzőlap alsó részétől 20 mm-es távolságra kell elhelyezni.

Elektromos csatlakozás

Mielőtt a főzőlapot csatlakoztatná az elektromos hálózathoz, ellenőrizze, hogy annak feszültsége és frekvenciája megfelel a főzőlap típuscímkéjén jelzettnek, amely a készülék alján és a garancián található, vagy adott esetben a műszaki adattáblán, amelyet ezzel a kézikönyvvel együtt kell megőrizni a készülék élettartama során.

Az elektromos csatlakozás egy többpólusú kapcsoló vagy dugó segítségével történik, amelynek mindig hozzáférhetőnek kell lennie, és amely megfelel az adott áramerősségnek. Az érintkezők közötti nyílásnak legalább 3 mm-esnek kell lennie, amely így biztosítja a főzőlap lekapcsolását vészhelyzet esetén vagy annak tisztítását.

Kerüljék el, hogy a bemeneti kábel érintkezzen akár a főzőlap vagy a sütő burkolatával, amennyiben a sütőt ugyanabba a konyhabútor elembe szerelték be.

Figyelem:



Az elektromos csatlakoztatást megfelelő földeléssel kell ellátni, betartva az érvényben lévő előírásokat. Amennyiben ez nem így történik, az a főzőlap meghibásodásához vezethet.



A szokatlanul magas túlfeszültségek a vezérlő rendszer meghibásodását válthatják ki (mint bármely elektromos készülék esetében).



Nem javasoljuk az indukciós főzőlap használatát a pirolitikus tisztítás során a pirolitikus sütők esetében, mivel a készülék nagyon magas hőmérsékletet érhet el.



A készülék bármely kezelését vagy javítását, beleértve a flexibilis betápkábel cseréjét, a TEKA hivatalos műszaki szervizével kell végeztetni.



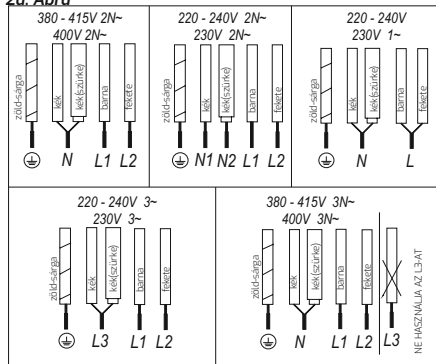
Mielőtt lekapcsolná a főzőlapot az elektromos hálózatról, javasoljuk, hogy kapcsolja le a készüléket, és várjon kb. 23 másodpercet, mielőtt a csatlakozódugót kihúzza a konnektorból. Ennyi idő szükséges az elektromos áramkör teljes áramtalanításához, így elkerülheti a csatlakozó érintkezőin keresztül történő elektromos kisülés lehetőségét.



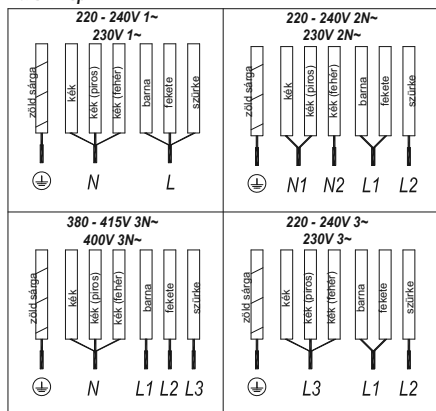
A Garancia Igazolást, vagy adott esetben a

Használati Utasításokkal együtt adott műszaki adatlapot őrizze meg a készülék teljes élettartama során. Az fontos műszaki adatokat tartalmaz.

2a. Ábra



2b. sz. kép



Az indukcióról

Előnyök

Indukciós tűzhely esetén a hő közvetlenül az edényre összpontosul.

Ennek számos előnye van:

- Időt takarít meg
- Energiát takarít meg.
- Könnyen tisztítható, mert ha az étel az üvegtálhoz ér, nem ég le olyan könnyen.
- Fokozott energiavezérlés Az energiát az

edényre összpontosítja, amint megnyomja a teljesítményvezérlőket. Emellett amint a leveksi az edényt a főzési felületről, megszünik az energiaellátás. Nem szükséges elötte kikapcsolni a készüléket.

Serpenyők

Kizárólag ferromágneses edények alkalmasak indukciós tűzhelyen történő használatra.

Különbözö típusok léteznek:

- öntött vas, zománczott és rozsdamentes acél edények kifejezetten indukciós tűzhelyen történő alkalmazásra.

Diffúzor lapok vagy olyan anyagok, mint a finomacél, alumínium, üveg, réz vagy anyag használatát nem ajánljuk.

Mindégvik főzési felület rendelkezik egy minimális időkorláttal, ameddig észleli, hogy edényt helyezett rá. Ez függ az edény aljzatának anyagától és ferromágneses átmérötöl. Éppen ezért elengedhetetlen, hogy olyan főzőfelületet használjon, amely leginkább megegyezik az edény aljzatának átmérötjét.

Amennyiben a kiválasztott főzési felület nem észleli az edényt, próbálja ki a következö legkisebb felületet.

Amikor Flex Zónát használ egyetlen főzési felületként, nagy méretü edényeket használhat ehhez a főzési felülettípushoz (ld. 3. ábra).

3. ábra



Bizonyos edények teljes ferromágneses aljzat nélkül indukciós edényként árusítanak (ld. 4. ábra). Ezeknél az edényeknél kizárólag ferromágneses aljzat melegszik fel. Ennek következtében a hő nem egyenletesen oszlik el az edény alján. Ezáltal az is előfordulhat, hogy az edény aljzatának nem ferromágneses része nem fogja elérni a kívánt főzési hőmérsékletet.

4. ábra



Alumínium betétes aljzattal rendelkező egyéb edények kisebb ferromágneses felülettel rendelkeznek (ld. 5. ábra). Ebben az esetben nehéz vagy lehetetlen, hogy a berendezés érzékelje az edényt. Mindemellett kisebb lehet a teljesítmény is, ennek következtében pedig az edény nem melegszik fel megfelelően.

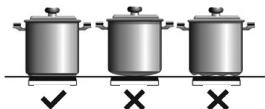
5. ábra



Az edény aljzatának hatásei

Az aljzat típusok hatással lehetnek a főzési eredményekre és egyenletességre. A rozsdamentes „szendvics” típusú aljzattal rendelkező edények olyan anyagból készülnek, amelyek egyenletesen oszlatják el a hőt ezzel időt és energiát takarítanak meg. Az edény aljzatának teljesen laposnak kell lenni, hogy biztosítani tudja az egyenletes energiaeloszlást (ld. 6. ábra).

6. ábra



⚠ Soha ne hevitsen fel üres edényt és ne használjon vékony aljzattal rendelkező edényt, mert azok túl gyorsan felmelegedhetnek anélkül, hogy időt hagynának az tűzhely automatikus kikapcsolásához.

⚠ Fontos tanácsok:

Olyan edényeket használjon, amelyek aljának az átmérője megegyezik a főzőlap átmérőjével.

A vezérlőkhöz legközelebb eső főzőlapoknál mindig tartsa az edényeket az üveg felületen látható jelöléseken belül és ugyanakkora vagy kisebb átmérőjű edényeket használjon. Ezzel megakadályozhatja a vezérlőzóna túlhevülését.

Az előlső főzőlapokat használja a készülék intenzív használatához. Ezzel megakadályozhatja a vezérlők túlhevülését.

Ügyeljen arra, hogy az edények ne takarják le a vezérlőzónát, főleg főzés közben.



Használat

Az elemek vezérlése (1. sz. kép)

- 1 Általános be- és kikapcsoló érzékelő.
- 2 „Slider” kurzor a teljesítmény és az idő szabályozásához.
- 3 Teljesítmény- és/vagy maradék hőmérsékletjelző*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Zónaválasztó érzékelők.
- 9 A teljesítmény- és/vagy maradék hőmérsékletjelző tizedes pontja*.
- 10 A főzőidő (órák) tizedes pontja*.
- 11 A főzőidő tizedes pontja*.

12 Időzítő kijelző*.

13 „Clean” funkció aktiváló érzékelő.

14 „Clean” funkció aktiválásának jelző fénye*.

15 „Chef” funkciók aktiváló érzékelő.

16 „Grilling” funkció aktiválásának jelző fénye*.

17 „Quick Boiling” funkció aktiválásának jelző fénye*.

18 „Deep Frying” funkció aktiválásának jelző fénye*.

19 „Keep Warm” funkció aktiválásának jelző fénye*.

20 „Stop&Go” és „Lock” funkciók aktiváló érzékelője.

21 „Lock” funkció aktiválásának jelző fénye*.

22 „Timer” funkció aktiváló érzékelő.

23 Közvetlen hozzáférés a „Power” funkcióhoz.

*Csak működés közben láthatók.

Ezeket a tevékenységeket érintőgombok segítségével végezheti el. Az érintőgombok esetében nincs szüksége erő kifejtésre, a kívánt funkció aktiválásához elég csak hozzáérnie az ujjbegyével.

Minden tevékenységet ptytyenés jelez

Használja a kurzor csúszkát (2) a teljesítményszint (0 - 9) beállításához úgy, hogy végighúzza felette az ujját. A jobbra húzás növeli, a balra húzás csökkenti az értéket.

Kiválaszthatja az értéket közvetlenül is, ha az ujját közvetlenül a kurzor csúszka (2) kívánt helyére teszi.

⚠ **Ezekben a modellekben a területet a kiválasztási érzékelők (4), (5), (6), (7) vagy (8) közvetlen megérintésével lehet kiválasztani, a típustól függően.**

A készülék bekapcsolása

1 Érintse meg a Bekapcsol érintőgombot ① (1) legalább egy másodpercig. Az Érintés vezérlés aktiválódik, megszólal egy ptytyenő jelzés, a kijelzők (3) felvillannak és a „-” jel látható rajtuk. Ha valamelyik főző zóna forró, a kapcsolódó kijelzőn a H és „-” fog villogni.

Ha a következő 10 másodpercben nem végez semmilyen tevékenységet, az Érintés vezérlés automatikusan kikapcsol.

Az érintésvezérlést az aktiválást követően bármikor kikapcsolhatja az érintőgomb ① (1) megérintésével, akkor is, ha blokkolva van (zár funkció aktiválva). Az érintőgomb ① (1) mindig előnyt élvez az érintésvezérlés kikapcsolásánál.

Főzőzónák aktiválása

Ha aktiválta az Érintővezérlést a szenzorral ① (1), bármely zónát a következő lépések segítségével aktiválhatja:

1 Válassza ki a kívánt zónát az érzékelők (4), (5), (6), (7) vagy (8) megérintésével.

2 Csúsztaassa el az ujját, vagy koppintson bárhova a csúszkán (2). A megfelelő teljesítményjelző (3) a kiválasztott értéket mutatja, és a tizedesvessző (8) 10 másodpercig világít.

3 Használja a csúszkát (2) egy új főzési fokozat kiválasztásához 0 és 9 között.

Amíg a zóna kiválasztásra került, más szóval, a világító tizedespont (9) alatt módosíthatja a teljesítményszintet.

Főzőzóna kikapcsolása

A kurzor csuszka (2) segítségével csökkentse a teljesítményszintet 0-ra. A főzőzóna kikapcsol.

Ha a főzőzóna kikapcsol a teljesítmény kijelzőjén (3) H jelzés jelenik meg, ha a kapcsolódó főzőzóna meleg és fennáll a megégetés veszélye. Ha a hőmérséklet lecsökken, a kijelző (3) kikapcsol (ha a főzőlap ki lett kapcsolva), ellenkező esetben, ha a főzőlap még csatlakoztatva van, felvilágít a „-” jelzés.

Az összes főzőzóna kikapcsolása

Minden főzőzóna egyszerre kikapcsolható a fő bekapcsolás/kikapcsolás szenzorral (1). A főzőlap kijelzői (3) kikapcsolnak. Ha a kikapcsolt főzőzóna forró, a kijelzőjén H jelzés jelenik meg.

Edény érzékelő

 Amikor a főzőlap be van kapcsolva, automatikusan felismeri és kiválasztja, hogy egy főzőzónában vane serpenyő, és nullát jelenít meg a megfelelő teljesítményjelzőn (3). Még ha több serpenyős zóna is van, a rendszer csak egyet észlel automatikusan. A fennmaradó teljesítményjelzők (3) egy „-” és egy halványabb fény. A felhasználó ezután közvetlenül kiválaszthatja a teljesítményszintet vagy a speciális funkciót.

Az indukciós főzőzónák beépített edényérzékelő rendelkeznek. Ebből kifolyólag a főzőzóna nem fog működni, ha nincs jelen edény vagy az edény nem megfelelő.

A teljesítmény kijelzőn (3) egy jelzés jelenik meg, amely jelzi, **U** hogy „nincs jelen edény”, ha a zóna be van kapcsolva és nem érzékel edényt vagy az edény nem megfelelő.

Ha a zónáról működés közben leveszi az edényt, a zóna automatikusan leállítja az energia továbbítást és a „nincs jelen edény” szimbólum jelenik meg. Ha az edényt ismét visszahelyezi a főzőzónára, az energia továbbítás beindul, az előzőleg beállított teljesítmény szinten.

Az edény érzékelés ideje 3 perc. Ha ez alatt az idő alatt nem helyezi vissza az edényt, vagy az edény nem megfelelő, főzőzóna kikapcsol.

Ha befejezte, kapcsolja ki a főzőzónát az érintőgombokkal. Ellenkező esetben nem kívánatos folyamat jöhet létre, ha a főzőzónára véletlenül edényt helyez a három perces időtartam alatt. Előzze meg a lehetséges baleseteket!

Clean funkció

Ez a funkció 30 másodpercig blokkolja a központ érzékelőit, kivéve az általános be/ki funkciót. Ez lehetővé teszi az üvegfelület gyors tisztítását főzés közben az érzékelők aktiválása nélkül.

Az aktiváláshoz érintse meg az  érzékelőt (13) 1 másodpercig; az ikon feletti LED (24) világít. 30 másodperces visszaszámolás kezdődik az időzítő kijelzőjén (3). A funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Blokkolás funkció

A Blokkolás funkcióval blokkolhatja a többi szenzort, kivéve a bekapcsolás/kikapcsolás szenzort (1), a nemkívánatos műveletek elkerülése érdekében. Ez a funkció hasznos a gyermekek biztonsága érdekében.

A funkció aktiválásához érintse meg az érintőszenzort  (20) legalább 3 másodperc. Miután ezt megtette, a kijelző (21) bekapcsol és jelzi, hogy a panel blokkolva van. A funkció aktiválásához egyszerűen ismét érintse meg a szenzort  (20).

Ha a készülék kikapcsolásához a kikapcsolás/bekapcsolás szenzort (1) használja, ha a blokkolás funkció aktiválva van, a főzőlapot nem tudja ismét bekapcsolni, amíg a blokkolást fel nem oldja.

Pittyegés lehalkítása

A főzőlap elektromos hálózatra csatlakoztatását követő első percben kikapcsolhatja vagy aktiválhatja a kezelőpanel minden egyes érintését kísérő hangjelzést. Ehhez a főzőlap csatlakoztatása után érintse meg az  (15) érzékelőt 1 másodpercig. Kezdetben az időzítő kijelzőjén (3) a „Be” felirat látható. Az  (22) érzékelő megnyomásával az „OFF”-ra vált. Erősítse meg a műveletet a  érzékelő (20) megnyomásával. Az összes hangjelzés újraaktiválásához egyszerűen érintse meg az  (22) érzékelőt; az időzítő kijelzőjén (3) ismét a „Be” felirat látható. Erősítse meg a műveletet a  érzékelő (20) megérintésével.

A deaktiválás nem vonatkozik minden funkcióra, például a be/ki érzékelő hangjelzésére, az időzítő végére és a záras/feloldás érzékelőjére, amelyek mindig aktívak maradnak.

Stop&Go funkció

Ez a funkció szünetelteti a főzési folyamatot. Az időzítés is szünetel, ha aktiválva van.

A Stop funkció aktiválása.

Érintse meg a Stop érzékelőt  (20). A teljesítményjelzőkön megjelenik a  szimbólum, jelezve, hogy a főzés szünetel.

A Stop funkció deaktiválása.

Érintse meg ismét a Stop&Go érzékelőt (20), a szimbólum  eltűnik, és a főzés ugyanazon a teljesítményszinten és az időzítési feltételek mellett folytatódik, mint a szünet előtt.

Power-funkció

Ez a funkció „extra” teljesítményt biztosít a főzőzóna számára a nominális érték felett. A szolgáltatott teljesítmény függ a zóna nagyságától és a generátoron megengedett maximális teljesítmény értékeitől.

1 Válasszon ki egy főzőzónát, és csúsztassa az ujját a „csúszkán” (2) a **BOOST** (23) szóhoz, vagy nyomja meg közvetlenül azt.

2 A teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a **P** szimbólum és a zóna extra teljesítménnyel üzemel.

A Teljesítmény funkció maximális idői az 1. sz. táblázatban találhatók. Ezek az idők letelte után a teljesítményszint automatikusan 9-es szintre áll. Hangjelzés hallatszik.

A teljesítmény funkció aktiválása során a főzőzónán, lehetséges, hogy a többi főzőzóna teljesítményét befolyásolja, alacsonyabb szintre csökkentve a teljesítményüket, amely esetben ez kijelzésre kerül a hozzájuk tartozó kijelzőkön (3).

A teljesítmény funkció idő előtti kikapcsolását megteheti az érintő kurzor csuszka segítségével, a teljesítmény megváltoztatásával a 3. lépés szerint.

1. Táblázat

Kiválasztott teljesítményszint	Maximális működési idő (órában)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 vagy 5 percig, korrigált a szint 9 (modelltől függően)

Időzítő funkció (idő visszaszámlálás)

Ez a funkció azzal könnyíti meg a főzést, hogy nem kell jelen lennie. Beállíthatja az időt az adott főzőzóna számára, amely az idő letelével kikapcsol.

Ezeknél a modelleknél egyszerre programozhatja be az összes főzőzónát, 1 m és 10 óra között időtartam között.

A főzőzóna időzítésének beállítása.

Miután beállította a kiválasztott főzőzóna teljesítmény szintjét, amíg főzőzóna tizedes pontja (9) bekapcsolt állapotban van, a zóna időzíthető.

Ennek érdekében:

1 Érintse meg a $\odot$ (22) szenzort. Az idő kijelzőn (12) megjelenik a "000" jelzés és a hozzá tartozó zóna kijelzőn (3) a **L** jelzés villog, felváltva az aktuális teljesítmény szinttel.

2 Közvetlenül ezután állítsa be a főzési időt 1 és 99 perc között, a $\ominus$ (10) és $\oplus$ (11) szenzorok segítségével. Az első esetben az érték 60-nál, a második esetben az érték 1-nél kezdődik. Ha lenyomva tartja a $\ominus$ (10) vagy $\oplus$ (11) szenzorokat, az érték visszaáll 00-ra. Amint egy percnél kevesebb idő marad, a visszaszámlálás másodpercekben folytatódik.

3 Ha az időzítő kijelző (12) abbahagyja a villogást, automatikusan elindul a visszaszámlálás. Az időzített főzőzónához tartozó kijelzőn (3) felváltva jelenik meg a beállított teljesítmény szint és a **L** jelzés.

Amint a beállított főzési idő letelik, az időzített főzőzóna kikapcsol és az időzítő néhány pittyegő hangjelzést bocsát ki. A hangjelzős kikapcsolásához érintse meg bármelyik szenzort. Az időzítő kijelzőn (12) megjelenik a villogó 00 jelzés a kiválasztott főzőzóna tizedes pontja (4) mellett. Ha a kikapcsolt főzőzóna forró, a teljesítmény kijelzőjén (3) felváltva jelenik meg a H és a „-” jelzés.

Ha ugyanabban az időben egy másik főzőzónát is időzíteni szeretne, ismételje meg az 1-től 3-ig lépéseket.

Ha egy vagy több zóna időzített, az időzítő kijelző (12) alap beállításban a legrövidebb befejezési időt mutatja, a kapcsolódó főzőzóna kijelzőjén pedig megjelenik a „t” jel. A többi időzített zóna megfelelő kijelzőjén pedig a tizedes pont villog. Ha megnyomja egy másik időzített zóna kurzor csúszkáját, az időzítő néhány másodpercre megmutatja az adott zóna hátralévő idejét, a zóna kijelzőjén pedig felváltva jelenik meg a teljesítmény szint és a „t” jelzés.

A programozott idő megváltoztatása.

A programozott idő megváltoztatása érdekében, nyomja le az időzített zóna kurzor csúszkáját (2). Ezt követően ehetőség nyílik az idő olvasására és változtatására.

A $\ominus$ (10) és $\oplus$ (11) szenzorok segítségével módosíthatja a beprogramozott időt.

Óra kikapcsolása

Ha szeretné leállítani az órát a beprogramozott idő lejártá előtt, bármikor egyszerűen megteheti az idő érték „-”-ra állításával.

1 Válassza ki a kívánt zónát,

2 A csuszka (2) segítségével csökkentse az időt 00-ra. Az időzítő most törölve van.

Power Management funkció (modellfüggő)

Több modell teljesítmény korlátozó funkcióval rendelkezik (Teljesítmény irányítás). Ez a funkció lehetővé teszi a főzőlap által generált teljes teljesítmény felhasználó általi beállítását. Ahhoz, hogy ezt megtegye, a főzőlap csatlakoztatását követő első percben elérhetővé válik a Teljesítmény irányítás menü.

1 Nyomja le a  (22) érintőgombot 1 másodperc. Az időzítő kijelzőn (12) megjelennek a PL betűk.

2 Érintse meg az  (20) érzékelőt. Az időzítő kijelzőjén (12) az  betűk jelennek meg.

3 Érintse meg az érzékelőket (5) vagy (7). A különböző teljesítményszintek, amelyekre a főzőlap korlátozható, megjelennek az időzítő kijelzőjén (12).

4 Miután kiválasztotta az értéket, érintse meg ismét az  (20) érzékelőt. A főzőlap a kiválasztott értékre korlátozódik.

Ha ismét meg szeretné változtatni az értéket, húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózatról és néhány másodperc múlva csatlakoztassa újra. Ekkor ismét lehetősége nyílik belépni a teljesítmény korlátozó menübe.

A főzőlap teljesítmény határának minden egyes változtatásánál a teljesítmény korlátozó kiszámítja a főzőlap teljes generált teljesítményét. Ha eléri a teljes teljesítmény limitet, az érintő vezérlés nem engedélyezi a főzőlap teljesítményének további növelését. Azon a szinten, melyet nem lehet túllépni, a főzőlap pipol és a teljesítmény kijelző (3) villog. Ha szeretné megemlíteni ezt az értéket, csökkentenie kell a többi főzőlap teljesítményét. Néha nem elég a másik főzőlapot egy szinttel csökkenteni, ugyanis függ az egyes főzőzónák teljesítményétől és a beállított szinttől. Lehetséges, hogy a nagyobb főzőlap szintjének növeléséhez a kisebbeket ki kell kapcsolni.

Ha a gyors kikapcsolást a maximum teljesítmény funkcióval használja és az igényelt érték magasabb, mint a limit által beállított érték, a főzőlap a maximálisan lehetséges szintre áll. A főzőlap pipol és a kívánt teljesítmény érték villogni fog a kijelzőn (3).

Speciális funkciók: CHEF (modelltől függően)

Ezek a funkciók előre meghatározott teljesítményszintekkel rendelkeznek, hogy megkönnyítsék a főzést és kiváló eredmények születhetnek, mivel az edény hőmérsékletét az érzékelők folyamatosan fenntartják. Amikor elérte a funkció célhőmérsékletét, azt automatikusan megtartja anélkül, hogy a teljesítményszintet változtatni kellene.

A Chef funkciók olyan edényekkel működnek megfelelően, amelynek az aljzatán lévő ferromágneses felület megegyezik a főzési felület méretével. Emellett magas hőmérsékletű (100 °C feletti) funkciók esetében az edényeknek lapos és egyenletes aljzattal kell rendelkezniük (lehetőleg szendvics típusú aljzattal) a 3. ábrának megfelelően.

3. ábra



Ezen funkciók megfelelő működésének biztosításához ügyeljen arra, hogy az edény a főzési felület sem forró a művelet megkezdésekor.

Megfelelő edényekkel (nyeles lábas, serpenyő, grillek, stb.) kapcsolat bővebb információért látogasson el a Teka weboldalára.

Az Érintésses vezérlés speciális lehetőségekkel rendelkezik, melyek lehetővé teszik a felhasználó számára a főzést az CHEF szenzor  (15) segítségével. Ezek a speciális funkciók az adott modelltől függően érhetők el.

A zóna speciális funkciójának aktiválása:

1 Először válassza ki, majd a Teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a tizedes pont (4).

2 Most nyomja le az CHEF szenzort  (15). Ezt követően az ismételt lenyomást követően az összes zóna esetében végighaladhat az összes jelenlévő CHEF funkción. Ezen funkciók aktivált állapotát a megfelelő ledek jelzik (16), (17), (18) és (19).

Ha bármikor törölni szeretné egy speciális aktív funkciót, válassza ki a zónát. A Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan a tizedes pont (9). Majd ismét érintse meg a „csuszka” szenzor kurzort (2) az új teljesítmény szint beállításához vagy a zóna kikapcsolásához, vagy kiválaszthat egy másik speciális funkciót az CHEF szenzor  (15) ismételt megérintésével.

Ha több Chef funkcióval rendelkező zóna van használatban, akkor az összes használt funkció LED-je világít. Ha kiválaszt egyet ezek közül a zónák közül, akkor csak az adott zónához rendelt funkciónak megfelelő LED világít, amíg az aktív.

Keep Warm funkció (modelltől függően)

ez a funkció automatikusan beállítja a teljesítmény szintet a főzött étel forrón tartásához.

Az aktiváláshoz válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort  (15) amíg az  ikonon található led (19) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az .

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Quick Boiling funkció (modelltől függően)

Ez a funkció lehetővé teszi az automatikus forralás irányítást, ami nagy segítséget jelent a tésztafélék, rizs, tojás és egyéb ételek forralásánál.

- Az edényre vonatkozó követelmények

A IQQuickBoiling funkció helyes működéséhez olyan edényt kell használni, amely megfelel a következő követelményeknek:

- az edény aljának átmérője a lehetőleg jobban feleljen meg a főzőlap átmérőjének.
- FEDŐ NÉLKÜL.
- Töltse meg a térfogat több mint a feléig szobahőmérsékletű vízzel (soha ne használjon meleg vagy forró vizet).

Ezeknek a feltételeknek a be nem tartása a forrás helyes ellenőrzésének elmaradását okozhatja.



FIGYELEM: ne használja ezt a funkciót más célra,

mint vízforralásra. Soha ne használjon olajat, ugyanis túlmelegedhet és tüzet okozhat.

A funkció aktiválása

A funkció aktiválásához válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort  (15) amíg az  ikonon található ledet (17) kigyullad.

Miután aktiválta a funkciót, a Teljesítmény kijelzőn (3) és az időzítő kijelzőn (12) megjelenik a  jelzés; megjelenik egy mozgó szegmens, amely azt jelenti, hogy a főzés a rendszer irányítása alatt áll.

Miután a rendszer érzékeli, hogy megkezdődött a forrás, megszólal az első sípszó. Használja ki ezt a lehetőséget és készítse el az ételt a forraláshoz vagy sütéshez, szükség szerint.

30 másodperc elteltével megszólal a második sípszó; ha még nem tette volna meg, itt az idő hogy az ételt a fazékba szórja.

A második sípszót követően a rendszer aktiválja az időzítőt és a stopper, amelyek segítségével ellenőrizheti, mennyi ideig forrjon az étel.

30 másodperccel a stopper aktiválását követően megszólal a harmadik sípszó, mely arra figyelmeztet, hogy ettől a pillanattól kezdve csökken a teljesítmény az óvatos és folyamatos forralás biztosításához. Az időzítő a főzés befejezéséig aktív marad.

Ha szükséges, kikapcsolhatja az időzítőt és beállíthatja a főzőlap használatát és automatikus kikapcsolás idejét (lásd Időzítő funkció fejezet).

A funkció kikapcsolása

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Grilling funkció (tipustól függően)

Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a grillezésre.

Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt  (15), amíg a  ikonon található ledet (16) felgyulladnak. A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés az edény előmelegítésének fázisában van. A fázis végén a  jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.

Bármikor felülírhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Deep Frying funkció (tipustól függően)

ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a sok olajban történő sütésre.

Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt  (15), amíg a  ikonon található ledet (18) felgyulladnak. A funkció aktiválása után a

teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés az edény előmelegítésének fázisában van. A fázis végén a  jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.

Bármikor felülírhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Flex Zone funkció (modelltől függően)

A funkció segítségével biztosítani lehet, hogy két főzési zóna együttműködjön, ki lehet választani egy teljesítményfokozatot, és aktiválni lehet mindkét zóna időzítő funkcióját.

A funkció aktiválásához nyomja meg egyszerre a FLEX szó feletti és alatti érzékelőket. Ezáltal az összekapcsolt táblák tizedespontjai (9) kigyulladnak, és a teljesítményjelzőiken (3) a „0” értéket mutatják. Néhány másodperce van a következő manőver végrehajtására, ellenkező esetben a funkció automatikusan kikapcsol.

A „Flex Zone” kiválasztása után a „csúszka” kurzor (2) segítségével hozzárendelheti a teljesítményt. A teljesítményszint és annak változásai egyszerre jelennek meg mindkét zóna teljesítményjelzőjén (3).

Ha újra ki kell választania a Flex zónát, miközben az működik, egyszerűen érintse meg a kapcsolt zónák bármelyik érzékelőjét.

A funkció kikapcsolásához ismét meg kell érintenie a FLEX szó feletti és alatti érzékelőket egyidejűleg.

Biztonsági kikapcsolás

Ha véletlenül egy vagy több főzőfelületet nem kapcsoltak le, a készülék egy adott idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd az 1. táblázatot).

Ha „biztonsági lekapcsolás” következik be, megjelenik egy O ha az üvegfelület hőmérséklete nem veszélyes a felhasználóra nézve, vagy egy H ha égési sérülés veszélye áll fenn

 **Mindig tartsa szabadon és szárazon a főzőzónák beállítási területeit.**

 **A jelen kézikönyvben nem szereplő kezelési probléma vagy meghibásodás esetén a készüléket ki kell kapcsolni, és fel kell venni a kapcsolatot a TEKA műszaki szervizével.**



Tisztítás és ápolás

szükségesnek vagy hasznosnak vélt változtatásokkal módosítsa kézikönyveit, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőit sértené.

Javaslatok és ajánlások

- Használjanak vastag és teljesen sima fenekű edényeket.
- Ne csúsztassa az edényeket az üvegen, mert azok megkarcolhatják.
- Noha az üveg nagy edényektől származó ütődéseket is elbír, amelyeken nincsenek éles élek, figyeljenek arra, hogy ne üssék meg.
- Az üvegkerámia felület sérüléseinek elkerülése érdekében ne húzzák az edényeket az üvegen, és az edények fenekét tartsák tisztán és jó állapotban.
- Az edény fenekének javasolt átmérője (Lásd a termékhez mellékelt „műszaki adatlap”-ot.)



Figyeljenek arra, hogy ne essen az üvegre cukor vagy más anyag, mivel ezek melegen reakcióba léphetnek az üveggel, és károsíthatják a felületét.

Tisztítás és karbantartás

A főzőlap állapotának megőrzése érdekében használjanak megfelelő tisztítószerkeket és eszközöket, miután a főzőlap már kihűlt. Ily módon a tisztítása könnyebb, és elkerülük a szennyeződés felhalmozódását. Soha ne használjanak agresszív tisztítószerkeket, amelyek megkarcolhatják a felületet, sem olyan készülékeket, amelyek gőzzel működnek.

A könnyű, nem odatapadt szennyeződések egy enyhe tisztítószeres nedves törölkendővel vagy langyos szappanos vízzel is letörölhetik. Mindazonáltal a zsíros és makacs foltokhoz üvegkerámialaphoz való tisztítószert kell alkalmazni, követve annak gyártójának utasításait. Végül, az erősen odatapadt szennyeződésekhez a pengés kaparót kell használni.

Az elszíneződéseket az edények fenekére tapadt száraz zsírmaradványok okozzák, vagy ha zsír kerül az üveg és az edény közé a főzés során. Ezeket nikkeles dörzsivel vízzel vagy speciális üvegkerámia tisztítószerral távolíthatják el. A főzőlapra olvadtt műanyag tárgyakat, a cukrot vagy a nagy cukortartalmú ételeket azonnal el kell még melegen távolítani a kaparó segítségével.

A fémes csillogást a fém edények üvegen történő csúsztatásával okozzák. Ezt teljesen el tudják távolítani speciális üvegkerámia tisztítószerral, noha lehet, hogy a tisztítást többször is meg kell ismételni.



Az edény odaragadhat az üveghez ha valamilyen anyag olvadt közéjük. Ne próbálja meg elválasztani az edényt hidegen, mert azzal eltörheti az üveget!



Ne lépjen rá az üvegre, és ne támaszkodjon rá, összetörhet és sérüléseket okozhat. Az üvegre ne tegyen tárgyakat.

Teka Industrial S.A.U. fenntartja a jogot, hogy az általa



Tisztítás és karbantartás

Mielőtt a Műszaki Szervizt kihívná, végezze el a következő ellenőrzéseket.

Probléma	Ok és megoldás
A főzőlap nem működik:	Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel csatlakoztatva van-e a megfelelő aljzathoz.
Az indukciós főzőfelületek nem melegednek fel:	Az edény nem megfelelő (a feuke nem mágneses, vagy túl kicsi). Ellenőrizze, hogy az edény alja mágneses, vagy használjon nagyobb edényt.
A főzés kezdetén egy rezgő hangot lehet hallani az indukciós felületeken:	A nem nagyon vastag edények estében, vagy amelyek nem egy darabból állnak, a rezgő hang az edény fenekére történő közvetlen energiaátvitel következménye. Ez a hang nem meghibásodást jelez, de ha mindenképp meg szeretné szüntetni, akkor csökkentse kissé a kiválasztott teljesítményszintet, vagy használjon vastagabb fenekű edényt és/ vagy amelyik egy darabból áll.
Az érintógombok nem kapcsolnak be, vagy ha bekapcsolnak, akkor nem reagálnak:	Nem választott ki főzőfelületet. Győződjene meg, hogy kiválasztottak egy főzőfelületet, mielőtt azt bekapcsolná. Az érzékelőkön nedvesség van és/vagy az Ön ujjai nedvesek. Tartsa tisztán és szárazon az érintógombok felületét és/ vagy ujjait. A lezárás be van kapcsolva. Oldja fel a lezárást.
A főzés alatt szellőző hangot hall, amely akkor is folytatódik, amikor a főzőlapot lekapcsolja:	Az indukciós felületeknél egy ventilátor található, amely hűti az elektronikát. Ez csak akkor működik, amikor az elektronika felmelegszik, és ha ennek hőmérséklete csökken, akkor automatikusan kikapcsol, attól függetlenül, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.
Az egyik főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a szimbólum:	Az indukciós rendszer nem talál edényt a főzőfelületen, vagy a rátett edény nem megfelelő.
Egy főzőfelület kikapcsol és a C8 1 vagy C82 üzenet jelenik meg a kijelzőkön:	Az elektronika vagy az üveg túl magas hőmérséklete. Várjon egy ideig, hogy a elektronika lehűljön, vagy vegye le az edényt, hogy az üveg lehűljön.
Az egyik főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a C85 üzenet:	A használt edény nem megfelelő. Kapcsolja le a főzőlapot, majd kapcsolja vissza, és próbálja másik edénnyel.
A készülék kikapcsol, és a teljesítménykijelzőkön a C90 üzenet jelenik meg (3):	Az érintésvezérlő azt észleli, hogy a ki-bekapcsolás érzékelő (1) le van fedve, és nem engedi bekapcsolni a főzőlapot. Távolítsa el a lehetséges tárgyakat vagy folyadékokat, amelyek elfoglalják az érintésvezérlő felületét, tisztítsa és szárítsa meg, amíg az üzenet el nem tűnik.
A készülék kikapcsol, és a teljesítménykijelzőkön a C91 üzenet jelenik meg (3):	Az érintésvezérlő azt észleli, hogy a megszakításérzékelő (20) le van fedve, és nem engedi a főzőlap kezelését. Távolítsa el a lehetséges tárgyakat vagy folyadékokat, amelyek lefoglalják az érintésvezérlő felületét, tisztítsa és szárítsa meg, majd nyomja meg kétszer a megszakításérzékelőt (20), hogy törölje az üzenetet, és visszatérjen a normál működéshez.

Innehåll

Induktionshäll.....	3
Installation.....	4
Kontrollpanelen.....	5
 Säkerhetsvarningar:	65
 Miljömässiga överväganden	66
 Installation.....	66
 Om induktion	67
 Uporaba.....	68
 Rengöring och underhåll.....	72
 Om någonting inte fungerar	73

Säkerhetsvarningar:

 **Försiktighet.** Om det keramiska glaset går sönder eller spricker, koppla omgående ifrån spishällen för att undvika elektriska stötar.

 Den här apparaten är inte konstruerad att arbeta med en extern timer (inte inbyggd i apparaten) eller ett separat fjärrkontrollsystem.

 Använd inte ånga för att rengöra den här apparaten.

 **Försiktighet.** Apparaten och dess åtkomliga delar kan bli varma under funktion. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år måste hålla sig borta från spishällen om de inte är permanent övervakade.

 Denna enhet kan endast användas av barn som är 8 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller de som saknar erfarenhet och kunskap, **ENDAST** när de är övervakade eller om de har fått tillräcklig utbildning om användningen av enheten och förstår riskerna som dess användning innebär. Användare rengöring och underhåll kan inte utföras av övervakade barn.

 Barn får inte leka med apparaten.

 **Försiktighet.** Det är farligt att tillaga mat med fett eller olja utan att vara närvarande, eftersom dessa kan fatta eld. Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten! I sådant fall koppla från apparaten och täck lågorna med ett lock, en tallrik eller en filt.

 Förvara inga föremål på **i n d u k t i o n s h ä l l e n s** matlagingsområden. Förhindra eventuella brandrisker.

 Induktionsgeneratoren uppfyller gällande EU-lagstiftning. Vi rekommenderar dock att alla försedda med en anordning såsom en pacemaker bör hänvisa till sin läkare eller om han/hon är osäker avstå från att använda induktionsområdena.

 Metallföremål sådana som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli överhettade.

 Efter användning stäng alltid av värmeplattan, ta inte helt enkelt bort kas trullen eller stekpannan. Annars kan en felfunktion uppstå om oavsiktligt någon annan kastrull placeras p å d e n i n o m detekteringsperioden. Förhindra eventuella olyckor!

Miljömässiga övertväganden



Symbolen på produkten eller på dess förpackning betyder att den här produkten kan inte behandlas som vanligt hushållsavfall. Denna produkt måste föras till en återvinningsstation för elektriska och elektroniska apparater. Genom att säkerställa att produkten avyttras på rätt sätt, kommer du att undvika att skada miljön

och människors hälsa som skulle kunna hända om produkten inte hanteras på rätt sätt. För mer detaljerad information om återvinning av produkten, kontakta din kommun, service för hushållsavfall eller butiken där du köpte produkten.

De förpackningsmaterial som används är miljövänligt och kan återvinnas helt. Plastkomponenter är märkta >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Lämna förpackningsmaterial, som hushållsavfall, i din lokala behållare.

Uppfyllandet med Energieffektivitet av apparaten:

-Apparaten har testats enligt standarden EN 60350-2 och det erhållna värdet i Wh/kg, finns i typskylten.

Mer information om energieffektivitet finns i produkt databladet på www.teka.com.

De här råden hjälper dig att spara energi när du lagar mat:

- Använd rätt lock till varje kastrull när det är möjligt. Att tillaga utan lock använder mer energi.
- Använd pannor med platt botten och lämplig basdiameter som passar storleken på tillagningsytan. Pann tillverkarna anger ofta pannans toppdiameter, och den är alltid större än basdiametern.
- När du använder vatten i matlagningen kan du använda små mängder vatten för att bevara grönsakernas vitaminer och mineraler. Ställ in den lägsta effektivnivå som behövs för att hålla igång tillagningen. Det är onödigt att använda för höga effektivitetsnivåer, och det är ett slöseri med energi.
- Använd små matlagningsskålar till små mängder mat.

Teka Industrial S.A.U.

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

Installation

Installation med besticklåda

Om du vill installera en möbel eller en besticklåda under hällen, måste en separationsskiva installeras mellan de två. Oavsiktlig kontakt med den varma ytan av enhetens hölje förhindras således.

Skivan ska installeras 20 mm under spishällens undre del.

Elektrisk anslutning

Innan du ansluter spishällen till elnätet, kontrollera att spänning och frekvens överensstämmer med dem som anges på spishällens typskylt, som sitter undertill på den, och på garantisedeln, eller i förekommande fall det tekniska databladet, som du måste förvara ihop med denna handbok under produktens hela livslängd.

Den elektriska anslutningen kommer att ske via en allpolig brytare eller kontakt, när tillgängliga, i enlighet med strömmen och med ett minimumavstånd på 3 mm mellan kontaktarna. Detta säkerställer fränkoppling i nödsituationer och tillåter rengöring av spishäll.

Se till att intagskabeln inte kommer i kontakt med induktionsöverdelen eller med unghuset, om det är installerat i samma enhet.

Varning:



Den elektriska anslutningen måste vara rätt jordad, genom att följa nuvarande lagstiftning, annars kan induktionshällen fungera dåligt.



Övanligt höga spänningstoppar kan skada styrsystemet (som med alla elektriska apparater).



Det rekommenderas att avstå från att använda induktionshällen under pyrolytisk rengöringsfunktion i fall om pyrolytiska ugnar, på grund av den höga temperatur denna typ av enhet uppnår.



Endast TEKA officiell teknisk service kan hantera eller reparera apparaten inklusive byte av strömkabeln.



Innan du kopplar från hällen från elnätet, rekommenderar vi att stänga av fränkiljaren och vänta i ungefär 23 sekunder innan du drar ut kontakten. Denna tid krävs för att möjliggöra en fullständig urladdning av den elektroniska kretsen och därmed utesluta möjligheten för elektriska stötar från kontaktarna i kontakten.



Bevara garanti certifikatet eller det tekniska databladet tillsammans med bruksanvisningen under produktens hela livslängd. Dessa innehåller viktig teknisk information.

Fig. 2a

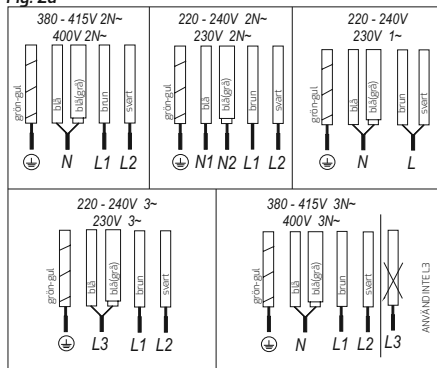
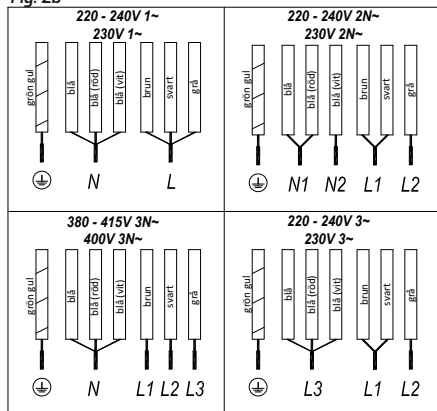


Fig. 2b



Om induction

Fördelar

Med en induktionshäll överförs värmen direkt till kärlet.

Detta innebär en rad fördelar:

- Sparar tid.
- Sparar energi.
- Lätt att rengöra, till exempel om maten kommer i kontakt med glasplattan bräns den inte så lätt.
- Förbättrad energikontroll. Energin överförs till kärlet så snart strömbrytarna trycks in. Dessutom stoppas strömförsörjningen så snart kärlet tas bort från tillagningszonen. Det är inte nödvändigt att stänga av strömförsörjningen först.

Tillagningskärl

Endast ferromagnetiska tillagningskärl är lämpliga för användning med en induktionshäll.

Det finns flera typer:

- gjutjärn, emaljerat stål och rostfria stekpannor speciellt för användning med induktionshällar.

Vi rekommenderar inte användning av diffusorplattor eller material som fint stål, aluminium, glas, koppar eller lera.

Varje tillagningszon har en minsta tid för detektering av kärl. Detta beror på materialet och den ferromagnetiska diametern på kärlets botten. Därför är det viktigt att använda den tillagningszon som bäst matchar diametern på botten av det kärl som ska användas.

Om kärlet inte detekteras i den valda tillagningszonen, försök använda den näst minsta zonen.

När Flex Zone används som en enda tillagningszon kan större kokkärl som är lämpliga för denna typ av zon användas (se fig. 3).

Fig. 3



Vissa kokkärl utan en komplett ferromagnetisk bas säljs som lämpliga för induction (se fig. 4). Hos dessa kärl hetas

endast den ferromagnetiska basen upp. Följaktligen fördelas värmen inte jämnt över kärlets botten. Detta kan innebära att den icke-ferromagnetiska delen av kärlets botten inte uppnår rätt tillagningstemperatur.

Fig. 4



Andra kokkärl med aluminiuminsatser i basen har ett mindre område av ferromagnetiskt material (se fig. 5). I sådana fall kan det vara svårt eller till och

med omöjligt att detektera kärlet. Dessutom kan den levererade strömmen vara lägre och fölaktligen värms inte kokkärlet upp korrekt.

Fig. 5

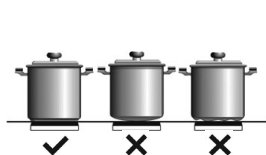


Hur tillagningskärlets botten påverkar

Den typ av bas som används på kärlet kan påverka enhetligheten och resultatet av tillagningen. Kokkärl med en "sandwich"-bas i rostfritt stål använder material som underlättar en jämn fördelning och diffusion av värme, vilket resulterar i tidsoch energibesparingar.

Kärlets botten måste vara helt plan, vilket säkerställer en enhetlig effektfördelning (se fig. 6).

Fig. 6



⚠ Värm aldrig tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn bas, eftersom de kan värmas upp snabbt utan att det ger tid för att spisens

automatiska fränkopplingsfunktion ska aktiveras.

⚠ Viktiga rekommendationer:

Använd kärl med samma botten diameter som kokzonens.

I de kokzoner som ligger närmast kontrollpanelen ska kärlen alltid hållas inom de kokmarkeringar som anges på glasytan och använd kärl med samma eller mindre diameter till dessa. Detta hjälper till att förhindra överhettning i kontrollzonen.

Använd de bakre kokzonerna för intensiv användning av apparaten. Detta hjälper till att förhindra överhettning av kontrollpanelen.

Låt inte kärlen invadera kontrollpanelens zon, särskilt inte under tillagningen.



Uporaba

Krmilni elementi (sl. 1)

- 1 Allmän på/av-sensor.
- 2 "Slider" kursor för att reglera effekt och tid.
- 3 Effekt- och/eller restvärmeindikator*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Zonal sensorer.
- 9 Decimalpunkt för effekt- och/eller restvärmeindikator*.
- 10 Decimalpunkt för timer (timmar).
- 11 Decimalpunkt för timer.
- 12 Timerindikator*.
- 13 Aktiveringssensor för funktionen "Clean".
- 14 Pilotindikator för aktiverad "Clean"-funktion*.
- 15 Aktiveringssensor för "Chef"-funktioner.
- 16 Pilotindikator för aktiverad "Grilling"-funktion*.
- 17 Pilotindikator för aktiverad "Quick Boiling"-funktion*.
- 18 Pilotindikator för aktiverad "Deep Frying"-funktion*.
- 19 Pilotindikator för aktiverad "Keep Warm"-funktion*.

20 Aktiveringssensor för funktionerna "Stop&Go" och "Block".

21 Pilotindikator för aktiverad "Block"-funktion*.

22 Aktiveringssensor för "Timer"-funktion.

23 Direktåtkomst till "Power"-funktionen.

*Vidno samo pri delovanju.

Napravo lahko upravljate z dotikom na tipke. Ne rabite uporabiti sile, tipke se dotaknite s konico prsta, da aktivirate zeleno funkcijo.

Vsak dotik je potrjen s kratkim piskom.

Za nastavitve moči (0-9) uporabite kazalnik drsnik (2), po katerem podrsate s prstom. Podrsanje v desno poveča vrednost, podrsanje v levo pa jo zmanjša.

Lahko pa tudi neposredno izberete nastavitve moči, tako da prst postavite točno na drsnik (2).

⚠ I dessa modeller väljs området genom att trycka direkt på valsensorerna (4), (5), (6), (7) eller (8), beroende på modell.

Vklop naprave

1 Za najmanj eno sekundo se dotaknite tipke Vklop ① (1). Krmilnik na dotik se aktivira, zasliši se pisk in indikator (3) se vključi in prikazuje znak "-". Če je katera koli kuhalna cona vroča, bo ustrezni indikator utripal in prikazoval črko H in znak "-".

Če v naslednjih 10 sekundah ne vnesete nobenega ukaza, se bo krmilnik na dotik samodejno izključil.

Ko je krmilnik na dotik aktiviran, ga lahko kadarkoli izključite z dotikom tipke ① (1), tudi če je krmilnik zaklenjen (aktivirana funkcija zaklepanja). Tipka ① (1) ima vedno prednost pri izklopu krmilnika na dotik.

Vklop plošče

Ko ste s tipko ① (1) aktivirali krmilnik na dotik, lahko vključite katerokoli ploščo, tako da sledite naslednjim korakom:

- 1 Välj önskad zon genom att röra vid sensorerna (4), (5), (6), (7) eller (8).
- 2 Dra fräget eller tryck var som helst på reglaget (2). Motsvarande effekttindikator (3) visar det valda värdet, och decimaltecknet (8) kommer att lysa i 10 sekunder.
- 3 Använd reglaget (2) för att välja en ny tillagningsnivå mellan 0 och 9.

Dokler je plošča izbrana (dokler njena decimalna pika (9) sveti), lahko spreminjate nastavitve gretja te cone.

Izklop plošče

Z dotikom drsnika (2) zmanjšajte moč na 0. Grelna plošča se izključi.

Ko je grelna plošča izključena, se na njenem indikatorju (3) prikazuje H, dokler je plošča vroča in obstaja nevarnost

opeklin. Ko temperatura upade, se indikator (3) izključi (če je kuhalna plošča izključena), če pa je kuhalna plošča vključena, se prikaže "-".

Izklop vseh plošč

lahko izključite vse plošče naenkrat, tako da pritisnete na tipko za vklop/izklop (1). Vsi indikatorji plošč (3) se izključijo. Če je izključena grelna plošča vroča, bo na indikatorju prikazana črka H.

Zaznavanje posode

 När spishällen är påslagen kan den automatiskt upptäcka och välja om en kokzon har en panna, vilket visar en nolla på motsvarande effektdikator (3). Även om det finns flera zoner med kokkärl, kommer endast en att upptäckas automatiskt. De återstående strömindikatorerna (3) kommer att visa ett "-". Användaren kan då direkt välja en effektivnivå eller specialfunktion.

Indukcijske kuhlne cone imajo vgrajeno zaznavanje prisotnosti posode. Zato se bo plošča izključila, če na njej ni posode ali če posoda ni primerna za indukcijsko cono.

Ko je cona vključena in na njej ni posode ali pa je posoda neprimerna, bo indikator vklopa (3) prikazoval simbol  za „ni posode“.

Če med delovanjem cone z nje odstranite posodo, bo kuhalna plošča takoj prenehala z napajanjem cone in prikazala simbol „ni posode“. Ko posodo znova postavite na kuhalno cono, se napajanje cone znova vzpostavi z enako močjo, ki je bila izbrana poprej.

Čas za zaznavanje posode je nastavljen na 3 minute. Če posode ne postavite nazaj na ploščo v tem času ali če postavite neprimerno posodo, se kuhalna plošča izključi.

 **Ko zaključite s kuhanjem, izključite kuhalno cono z dotikom na ustrezno tipko krmilja. V nasprotnem lahko pride do neželenega vklopa, če v treh minutah po naključju postavite posodo na kuhalno cono. Izogibajte se možnim nezagodam!**

Clean funktion

Denna funktion blockerar kontrollpanelens sensorer i 30 sekunder, förutom den allmänna på/av-funktionen. Detta möjliggör snabb rengöring av glasytan under tillagningen utan att aktivera sensorerna.

För att aktivera den, tryck på -sensorn (13) i 1 sekund; lysdioden (24) ovanför ikonerna kommer att tändas. En 30-sekunders nedräkning börjar på timerindikatorn (3). Funktionen avaktiveras automatiskt efter 30 sekunder.

Zaklepanje tipk

Z zaklepanjem tipk lahko zaklenete vse tipke razen tipke za vklop/izklop (1), da preprečite neželeno upravljanje. Ta funkcija se uporablja kot zaščita za otroke.

Da bi aktivirali to funkcijo, se za najmanj 3 sekunde se dotaknite tipke  (20). Nato se vključi pilotski indikator (21),

ki opozarja na to, da je nadzorna plošča zaklenjena. Da bi to funkcijo izključili, se enostavno znova dotaknite tipke  (20).

Pri aktiviranem zaklepanju tipk naprave ne morete vključiti s tipko za vklop/izklop (1).

Izklop zvočnega signala

Under den första minuten efter att du anslutit spishällen till elnätet kan du avaktivera eller aktivera pipsignalen som följer med varje beröring av kontrollpanelen. För att göra detta, när spishällen är ansluten, tryck på  (15)-sensorn i 1 sekund. Till en början kommer timerindikatorn (3) att visa "På". Genom att trycka på  (22)-sensorn ändras den till "OFF". Bekräfta åtgärden genom att trycka på -sensorn (20). För att återaktivera alla pip, tryck helt enkelt på  (22) sensorn; timerindikatorn (3) visar "På" igen. Bekräfta åtgärden genom att röra vid -sensorn (20).

Avaktivering gäller inte alla funktioner, såsom på/av-sensorpip, timerslut och läs/uppläsningssensor, som alltid är aktiva.

Funkcija Stop&Go

Ta funkcija začasno prekine kuhanje. Če jo aktivirate, se zaustavi tudi časovnik.

Vklóp funkcije za premor.

Rör vid stoppsensorn  (20). Effektdikatorerna visar symbolen  för att indikera att tillagningen har pausats.

Izklop funkcije za premor.

Tryck på Stop&Go-sensorn (20) igen, symbolen  försvinner och tillagningen återupptas under samma effektivnivåer och timerförhållanden som före pausen.

Funkcija povečane moči (Power)

S to funkcijo daste kuhlalni plošči „dodatno“ grelna moč nad nazivno močjo. Dodatna moč je odvisna od velikosti plošče in je omejena z največjo močjo generatorja.

1 Välj en kokzon och skjut fingret på "slider" (2) till ordet "BOOST" (23) eller tryck direkt på den.

2 Indikator stopnje moči (3) bo prikazoval simbol  in plošča bo grela z dodatno močjo.

Najdaljše trajanje funkcije povečane moči je podano v tabeli 1. Po izteku tega časa se stopnja grelne moči samodejno vrne na 9. Zasliši se pisk.

Če aktivirate funkcijo dodatne moči na eni plošči, bo morda zmogljivost nekaterih ostalih plošč zmanjšana, kar bo prikazano tudi na indikatorju ustrezne plošče (3).

Če želite funkcijo povečane moči izklopiti pred iztekom časa, lahko to storite z dotikom na kazalni drsnik ali pa ponovite korak 3.

Tabell 1

Vald effektivnivå	Max. Funktionstid (i timmar)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minuter, justerade till nivå 9 (Beror på modell)

Časovnik (odštevalni)

Pri uporabi te funkcije vaša prisotnost ob kuhalni plošči ni potrebna. Ko nastavite časovnik za kuhhalno ploščo, jo bo ta po poteku nastavljenega časa izključil.

Pri teh modelih lahko istočasno nastavite program za vsako ploščo v razponu od 1 m till 10 timmar.

Nastavitev časovnika za kuhhalno ploščo.

Ko ste nastavili moč želene kuhhalne cone in ko je decimalna pika (9) cone vključena, lahko nastavite časovnik za to cono.

Naredite naslednje:

1 Dotaknite se tipke $\odot$ (22). Indikator časovnika (12) prikazuje "000" in ustrezní indikator cone (3) bo prikazoval simbol L , izmenjujoč se s prikazom trenutno nastavljené grelne moči te cone.

2 Direkt därefter anger du en tillägningstid med hjälp av reglaget (2).

För värden mellan 1 och 59 minuter, ange önskat värde direkt. Decimaltecknet (11) börjar blinka. För värden större än 59 minuter kan du göra detta på två sätt. Till exempel: för 1h 30m, ange det första värdet, 1, som kommer att vara timmarna, och det andra och tredje värdet, 3 och 0, kommer att vara minuterna. Alternativt kan du ange tiden direkt i minuter, dvs 90m. Den omvandlas automatiskt till timmar och minuter, och timerindikatorerna (12) kommer att visa en 1 följt av en 3 och en 0. Decimaltecknet (10) börjar blinka.

Efter några sekunder börjar nedräkningen. När mindre än en minut återstår kommer nedräkningen att vara i sekunder.

3 Ko indikator časovnika (12) preneha utripati, bo pričel samodejno odšteti čas. Indikator (3) posamezne kuhhalne plošče bo izmenoma prikazoval izbrano stopnjo grelne moči in simbol L .

Ko izbrani čas kuhanja poteče, se bo s časovnikom krmljena kuhhalna plošča izključila in v naslednjih nekaj sekundah boste slišali nekaj kratkih piskov. Za izklop zvočnega signala se dotaknite katerekoli tipke. Na indikatorju časovnika (12) se ob decimalni piki (4) izbrane cone prikaže utripajoča oznaka 00. Če je izključena grelna cona vroča, se na indikatorju grelne moči (3) izmenoma prikazujeta simbola H in "-".

Če želite istočasno nastaviti časovnik za katero drugo cono, ponovite korake od 1 do 3.

Če je katera od con že nastavljena na izklop s pomočjo časovnika, bo indikator časovnika (12) privzeto prikazoval najkrajši preostali čas, na indikatorju s časovnikom krmljene cone pa bo prikazan simbol „t“. Na indikatorjih ostalih con, krmljenih s časovnikom, bo decimalna pika utripala. Ko pritisnete na kazalni drsnik druge časovno krmljene cone, bo časovnik za nekaj sekund prikazoval preostali čas te cone, na indikatorju cone pa bosta izmenoma prikazana stopnja moči in črka „t“.

Spreminjanje programiranega časa

Za spreminjanje programiranega časa pritisnite na kazalni drsnik (2) časovno krmljene cone. Nato imate možnost odčitati in spremeniti čas.

S tipkama $\ominus$ (10) in $\oplus$ (11) lahko spremenite nastavljeni čas.

Izklop funkcije časovnika

Če želite izključiti funkcijo časovnika pred iztekom programiranega časa, lahko to storite kadarkoli, tako da nastavite čas na „-“.

1 Izbere želeno kuhhalno ploščo.

2 Använd skjutreglaget (2), minska tiden till 00. Timern är nu avbruten.

Funkcija Power Management (v odvisnosti od modela)

Nekateri modeli so opremljeni s funkcijo za omejevanje porabe energije (upravljanje energije). Ta funkcija omogoča uporabniško nastavitev največje moči kuhhalne plošče. V ta namen lahko v prvi minuti po priklopu kuhhalne plošče na omrežno napetost dostopate do menija za omejitev porabe energije.

1 Za 1 sekund se dotaknite tipke $\odot$ (22). Na indikatorju časovnika (12) se prikaže „PL“.

2 Peka på $\text{U}_{0.3s}(20)$ -sensorn. Bokstäverna PL kommer att visas på timerindikatorn (12).

3 Rör vid sensorerna (5) eller (7). De olika effektivnivåerna som hållen kan begränsas till kommer att visas på timerindikatorn (12).

4 När du har valt värdet trycker du på $\text{U}_{0.3s}(20)$ -sensorn igen. Hållen kommer att begränsas till det valda värdet.

Če želite znova spremeniti vrednost, izključite napajanje kuhhalne plošče in ga čez nekaj sekund spet priključite. Zdaj boste lahko znova vstopili v meni za nastavitev omejitve moči.

Vsakič ko spremenite nastavitev posamezne grelne plošče,

bo omejevalnik moči izračunal skupno porabo kuhalne plošče. Ko dosežete omejitve moči, vam krmilje moči na dotik ne bo več omogočalo povečevanja moči posamezne grelne plošče. Zaslišal se bo pisk in indikator vklopa (3) bo utripal s prikazom omejitve moči. Če želite povišati moč posamezne grelne plošče, morate najprej zmanjšati moč drugih plošč. Morda v določenih primerih ne bo dovolj zmanjšati moč samo za eno stopnjo, saj je to odvisno od moči posamezne plošče. Lahko povečate moč velike plošče, tako da manjše plošče v celoti izključite.

Če uporabljate hitri vklop pri največji moči in je moč plošče višja od omejitve moči, se bo grelna plošča vključila pri največji moči. Zaslišal se bo pisk in oznaka moči bo dvakrat utripnila na indikatorju (3).

Specielle funktioner: CHEF (beroende på modell)

Dessa funktioner har förallokerade effektnivåer för att underlätta tillagningen och uppnå utmärkta resultat eftersom temperaturen på kärlet kontrolleras kontinuerligt av sensorer. När måltemperaturen för funktionen har uppnåtts bibehålls den automatiskt utan att effektnivån behöver ändras.

Chef-funktionerna fungerar korrekt med kokkärl med samma ferromagnetiska yta på kärlets botten som tillagningszonsområdet. För höga temperaturfunktioner (över 100 °C) måste dessutom kokkärl ha en plan, jämn bas (helst "sandwich"-typ) såsom visas i figur 7.

Fig. 7



För att säkerställa korrekt funktionalitet hos dessa funktioner är det viktigt att kärlet och tillagningszonen inte är heta i början av processen.

Ytterligare information om lämpliga tillagningskärl (kastruller, stekpannor, grillar etc.) finns på Tekas webbplats.

Pekkontrollen har speciella funktioner som hjälper användaren att laga mat genom CHEF-sensorn (15). Dessa funktioner är tillgängliga beroende på modell.

För att aktivera en särskild funktion i en zon:

- 1 Först ska den väljas; och sedan kommer decimalkommat (4) aktiveras på strömindikatorn (3).
- 2 Klicka nu på CHEF-sensorn (15). De sekventiellt successiva trycken kommer att gå igenom alla CHEF-funktionerna tillgängliga i varje zon en efter en. Dessa funktioner kommer att visa aktivering med de motsvarande lysdioderna (16), (17), (18) och (19).

Om du vill avbryta en speciell aktiv funktion när som helst bör du välja zon. Decimalkommat (9) för strömindikatorn (3) tänds. Sedan trycker igen på "reglage" (2) -markören för att ställa in en ny effektnivå eller för att stänga av zonen, eller så kan du välja en annan speciell funktion genom att röra

vid CHEF-sensorn (15) igen.

Om flera zoner med kockfunktioner används, kommer lysdioderna för alla de funktioner som används att lysa. Om du väljer en av dessa zoner, kommer endast lysdioden som motsvarar den funktion som är tilldelad den zonen att lysa medan den är aktiv.

Keep Warm-Funktion (beroende på modell)

Den här funktionen ställer automatiskt in en lämplig effektnivå för att hålla den tillagade maten varm.

För att aktivera den, välj plattan, och tryck på CHEF-sensorn (15) tills led-lampan (19) vid ikonen (15) tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

Quick Boiling-Funktion (beroende på modell)

Denna funktion möjliggör automatisk kokningskontroll, vilket är till stor hjälp för att koka pasta, ris, ägg, koka mat, etc.

- Kärlets förhållanden

För en väl fungerande iQuickboiling-funktion måste du använda ett kärl som uppfyller följande villkor:

- Bottenstorleken lika stor som diametern på plattan som möjligt.
- UTAN LOCK.

Fyllt till över hälften av sin kapacitet med rumstempererat vatten (använd aldrig värmert eller hett vatten).

Underlåtenhet att uppfylla dessa villkor kommer att störa ordentlig kokningskontroll.

 **VARNING: Använd inte den här funktionen för något annat tillagningsändamål än att koka vatten. Använd aldrig olja, det kan leda till överhettning och generera en låga.**

Aktivering av funktionen

För att aktivera funktionen, välj plattan och tryck på CHEF-sensorn (15) tills led-lampan (17) vid ikonen (15) tänds.

När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på både strömindikatorn (3) och timerindikatorn (12); ett rörligt segment kommer att visas, vilket indikerar att tillagningen är under systemets kontroll.

När systemet upptäcker att det är på väg att starta kokning, kommer ett första pip hörs. Passa på att förbereda maten för kokning eller bakning som önskas.

Efter 30 sekunder kommer en andra pip att höras; om du inte redan har gjort det är det dags att hålla maten i pannen.

Efter den andra pipet kommer systemet att aktivera timern och stoppuret för dig så att du kan styra hur länge maten ska kokas.

30 sekunder efter aktivering av stoppuret, kommer ett

tredje pip att varna för att från det ögonblicket kommer systemet att minska effekten för att upprätthålla en mild och kontinuerlig kokning. Timern kommer att förbli aktiv fram till slutet av tillagningen.

Om så önskas kan du stänga av timern och ställa in en tid för nedräkningen och automatisk avstängning av plattan (se avsnittet timerfunktion).

Deaktivering av funktionen

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

Grillningsfunktion (beroende på modell)

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för tillagning på grillen.

För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KÖCK-sensorn  (15) tills LED-lamporna (16) på ikonen  tänds. Så fort funktionen är aktiverad visas på effektdikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är i föruppvärmningsfasen av matlagningskärlet. Så fort den här fasen är avslutad visas tecknet  på effektdikatorn (3) och ett pip hörs som indikerar för användaren att lägga till maten.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

Deep Frying-funktion (beroende på modell)

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för fritering med mycket olja.

För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KÖCK-sensorn  (15) tills LED-lamporna (18) på ikonen  tänds. Så fort funktionen är aktiverad visas på effektdikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är i föruppvärmningsfasen av matlagningskärlet. Så fort den här fasen är avslutad visas tecknet  på effektdikatorn (3) och ett pip hörs som indikerar för användaren att lägga till maten.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

Flex Zone-funktionen (beroende på modell)

Med den här funktionen går det att aktivera två tillagningszoner så att de arbetar tillsammans, att välja en effektnivå och att aktivera timerfunktionen för båda zonerna.

För att aktivera denna funktion, tryck på sensorerna ovanför och under ordet FLEX samtidigt. Genom att göra det kommer decimaltecknen (9) på de länkade plattorna att tändas och kommer att visa, på deras effektdikatorer (3), värdet "0". Du har några sekunder på dig att utföra följande manöver, annars avaktiveras funktionen automatiskt.

Efter att ha valt "Flex Zone" kan du tilldela kraften genom att trycka på "skjutreglaget" (2). Effektnivån och dess variationer kommer att visas samtidigt på effektdikatorerna (3) för båda zonerna.

Om du behöver välja om Flex Zone medan den är i drift, tryck helt enkelt på någon av sensorerna i de länkade zonerna.

För att avaktivera denna funktion måste du trycka på sensorerna ovanför och under ordet FLEX igen samtidigt.

Säkerhetsbrytarfunktion

Om på grund av ett fel på en eller flera värmezoner att de inte stänger av, kommer apparaten automatiskt att kopplas från efter en inställd tid (se tabell 1).

När "säkerhetsbrytar" funktionen har triggrats, visas ett 0 om temperaturen på glasytan inte är farlig för användaren eller ett H om det finns risk för brännskador.

 **Håll alltid kontrollpanelens värmeområden rena och torra.**

 **I fall av funktionsproblem eller incidenter som inte nämns i denna manual, koppla från apparaten och kontakta TEKAs tekniska service.**

Rengöring och underhåll

Råd och rekommendationer

- Använd kastruller eller stekpannor med tjock, och helt platt botten.
- Dra inte kastruller och stekpannor över glaset, eftersom de kan repa det.
- Även om glaset kan ta smållår från stora kastruller och stekpannor utan skarpa kanter, försök att inte stöta det.
- För att undvika att skada keramikglasytan, dra inte kastruller och stekpannor över glaset och håll undersidan på dem rena och i gott skick.
- Rekommenderade diametrar på grytbottnar (se "Tekniskt datablad" som medföljer produkten).

 **Försök att inte spilla socker eller produkter som innehåller socker på glaset eftersom när ytan är varm kan dessa skada det.**

Rengöring och underhåll

För att hålla apparaten i gott skick, rengör den med lämpliga produkter och verktyg när den en gång har svalnat. Detta kommer att göra arbetet lättare och undvika att smuts byggs upp. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller verktyg som kan repa ytan, eller utrustning driven med ånga.

Lätt smuts som inte fastnat på ytan kan rengöras med fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålvattnet. För djupare fläckar eller fett använd ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor och följ instruktionerna på flaskan. Smuts som har fastnat på grund av att det har bränts flera gånger kan tas bort med en skrapa med ett blad.

Små färgskiftningar orsakas av kastruller och stekpannor med torra kvarvarande fettrester undertill eller på grund av fett mellan glaset och kastrullen under tillagning. Dessa kan tas bort genom att använda ett nickelskurpulver med vatten eller ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor. Plastföremål, socker eller livsmedel som innehåller mycket socker som har smält på ytan måste tas bort omedelbart med en skrapa.

Metallsken orsakas av kastruller och stekpannor i metall har dragits över glaset. Dessa kan avlägsnas genom en noggrann rengöring med ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor, även om du kanske behöver upprepa rengöringsprocessen flera gånger.



En kastrull eller stekpanna har fastnat på glaset orsakat av en produkt har smält mellan dem. Försök inte lyfta kastrullen medan värmezonen är kall! Detta kan bryta sönder glaset.



Stå inte på glaset eller lutadig inte på det eftersom det kan gå sönder och orsaka skada. Använd inte glaset som en yta att ställa föremål på.

Teka Industrial S.A.U. reserverar sig rätten att göra ändringar i den här manualen som den anser nödvändiga eller nyttiga, utan att påverka produktens viktigaste egenskaper.

Om någonting inte fungerar

Innan du kontaktar service, utför kontrollerna beskrivna nedan.

Problem	Orsak och lösning
Apparaten fungerar inte:	Säkerställ att strömkabeln är isatt.
Induktionszonen producerar ingen värme:	Behållaren är inte lämplig (den har inte en ferromagnetisk botten eller är för liten). Kontrollera om botten på behållaren drar till sig en magnet, eller använd en större behållare.
Ett surrande hörs när du börjar laga mat i induktionszoner:	Med behållare som inte är mycket tjocka eller inte i ett stycke, kommer surrandet från energitransmission direkt till behållarens botten. Surrandet är ingen defekt, men om du vill undvika det, sänk lätt effektivnivån eller använd en annan behållare med tjockare botten, och/eller i ett stycke.
Touchkontrollern tänds inte eller, trots belysning, så svarar den inte:	Ingen värmezoon har valts. Se till att välja värmezoon innan du använder den. Det finns fuktighet på sensorerna, och/eller är dina fingrar våta. Håll touchkontrollytan och/eller dina fingrar rena och torra. Läsningfunktionen är aktiverad. Läs upp kontrollerna.
Ett ljud av fläkt hörs medan du tillagar mat, som fortsätter även efter avslutad tillagning:	Induktionszonerna har en fläkt för att hålla elektroniken kall. Den fungerar enbart när den elektroniska kretsen har blivit varm. Den stannar igen när kretsen har svalnat vare sig hällen är påslagen eller inte.
Symbolen  visas på effektindikatorn av en kokplatta:	Induktionssystemet kan inte hitta en kastrull eller stekpanna på en kokplatta eller så är den av olämplig typ.
Kokplattan stängs av och meddelandet C81 eller C82 visas på indikatorerna:	Överdriven temperatur i elektroniken eller på glaset. Vänta en stund så att elektroniken kan svalna eller avlägsna kastrullen eller stekpannan så att glaset kan kallna.
C85 visas på indikatorn för en av kokplattorna:	Kastrullen eller stekpannan är inte av lämplig typ. Stäng av hällen, och slå på den igen och försök med en annan kastrull eller stekpanna.
Apparaten stängs av och meddelandet C90 visas på effektindikatorerna (3):	Pekkontrollen upptäcker att på/av-sensorn (1) är täckt så att inte spisen kan sättas på. Ta bort de eventuella föremålen eller vätskorna, och håll pekkontrollens yta ren och torr tills meddelandet försvinner.
Apparaten stängs av och meddelandet C91 visas på effektindikatorerna (3):	Pekkontrollen upptäcker att Stop&Go-sensorn (20) är täckt och inte tillåter hantering av spisen. Ta bort eventuella föremål eller vätskor för att hålla pekkontrollytan ren och torr samt tryck sedan två gånger på Stop&Go-sensorn för att ta bort meddelandet och återgå till normal operation.

Innhold

Induksjonstopp.....	3
Installasjon	4
Kontrollpanel	5
 Sikkerhetsadvarslar.....	75
 Miljøhensyn	76
 Installasjon	76
 Om induksjon	77
 Bruk	78
 Rengjøring og vedlikehold	82
 Dersom noe ikke fungerer	83

Sikkerhetsadvarsler:

 Forsiktig. Hvis det kjeramiske glasset knuser eller sprekker, må komfyrens kontakt trekkes ut umiddelbart for å unngå elektrisk støt.

 Dette apparatet er ikke designet for bruk med en ekstern timer (ikke bygd inn i apparatet) eller et separat fjernstyringssystem.

 Ikke dampvask dette apparatet.

 Forsiktig. Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holde seg unna komfyren, med mindre de er under stant oppsyn.

 Dette apparatet må kun brukes av personer som er 8 år eller eldre, personer med hemmede fysiske, sanselige eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, må KUN bruke apparatet under oppsyn, eller hvis de har fått tilstrekkelig instruksjon for bruk av apparatet og forstår farene bruken av apparatet innebærer. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

 Barn må ikke leke med apparatet.

 Forsiktig. Det er farlig å lage mat med fett eller olje uten å være til stede, da disse kan ta fyr. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann! I tilfelle brann, trekk ut kontakten og dekk flammene med et lokk, en tallerken eller et teppe.

 Ikke oppbevar noen objekter på induksjonskomfyrens kokeområder. Forhindre mulige brannfarer.

 Induksjonsgeneratoren svarer til gjeldende EU-direktiver. Vi anbefaler likevel at personer som har pacemaker eller lignende bør rådføre seg med en lege, eller dersom i tvil, avstå fra å bruke induksjonsområdene.

 Metallobjekter, som kniver, gafler, skjeer og lokk, må ikke plasseres på komfyrens overflate, da de kan overopphetes.

 Etter bruk må en varm plate alltid slås av, det holder ikke å bare fjerne gryten eller pannen. Hvis ikke, kan det oppstå funksjonsfeil dersom en annen gryte eller panne skulle plasseres på platen innenfor detekteringsperioden. Forhindre mulige ulykker!



Symbolet på produktet eller emballasjen betyr at dette produktet ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Dette produktet må bringes til et innsamlingssted for elektriske og elektroniske apparater. Ved å sørge for at dette produktet blir kassert korrekt, vil du unngå å skade miljøet og den offentlige helsen, noe som kan skje dersom dette produktet ikke håndteres riktig. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet må du ta kontakt med dine lokale myndigheter, avfallstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.

Emballeringsmaterialet som er brukt, er miljøvennlig og kan resirkuleres fullstendig. Plastkomponenter er merket >PE<, >LD<, >EPS< osv. Kasser emballeringsmateriale, som husholdningsavfall, i din lokale søppelkasse.

Oppfyllelse med Energi Effektivitets av apparatet:

- Apparatet har blitt testet i henhold til standard EN 60350-2 og den oppnådde verdi, i Wh/kg, er tilgjengelig på apparatets merkeskilt.

Mer informasjon om energieffektivitet er tilgjengelig i produktdatabladet på www.teka.com.

Følgende råd hjelper deg med å spare strøm mens du lager mat:

- Bruk riktig lokk til riktig gryte så sant det er mulig. Koking uten lokk bruker mer strøm.
- Bruk gryter med flat bunn og en bunn diameter som passer best med størrelsen på kokesonen. Gryteprodusenter sørger som regel for at den øvre diameteren på gryten alltid er større enn bunn diameteren.
- Når du bruker vann til matlaging, bruk så lite som mulig for å bevare vitaminene og mineralene i grønnsaker, og angi det minimale styrkenivået som skal til for at vannet skal koke. Det er unødvendig å bruke høyere nivåer, og det vil kaste bort strøm.
- Bruk små gryter med små matmengder.

Teka Industrial S.A.U.

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

Installasjon med bestikkskuff

Dersom du ønsker å installere et møbel eller en bestikkskuff under komfyren, må det monteres et skillebrett mellom de to. Slik forhindres tilfeldig kontakt med apparatethusets varme overflate.

Brettet må monteres 20 mm under delen til komfyren.

Elektrisk tilkobling

Før du kobler komfyren til strømmen, må du sjekke at spenningen og frekvensen matcher det som er spesifisert på komfyrens typeskilt, som du finner under komfyren, og på garantibeviset, eller om gjeldende på det tekniske dataarket. Disse må oppbevares sammen med denne bruksanvisningen gjennom hele produktets levetid.

Den elektriske tilkoblingen skjer via en allpolet strømbryter eller et støpsel, når tilgjengelig, i henhold til spenningen og med minimum 3 mm avstand mellom kontakter. Dette sikrer utkobling i nødtilfeller og tillater rengjøring av komfyren.

Sørg for at inntakskabelen ikke kommer i kontakt med induksjonstopphuset eller ovnshuset, dersom det er installert i samme enhet.

Advarsel:

 Den elektriske tilkoblingen må jordes korrekt iht. gjeldende lover, ellers kan induksjonskomfyren slut-te å fungere.

 Uvanlig høye spenningssvingninger kan skade styringssystemet (som for andre elektriske apparater).

 Det frarådes mot å bruke induksjonskomfyren under den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen (pyrolytiske komfyrer) grunnet den høye temperaturen denne typen innretning oppnår.

 Kun TEKAs offisielle tekniske service kan ta seg av eller reparere apparatet, inkludert skifte ut strømledningen.

 Før komfyren kobles fra strømmen, anbefaler vi at du slår av sikringsbryteren og venter i 23 sekunder før du trekker ut støpselet. Denne tiden er nødvendig for at elektrokretsen skal bli helt utladet, og dermed utelukke muligheten for elektrisk støt fra kontaktene på støpselet.

 Oppbevar garantibeviset eller det tekniske dataarket sammen med bruksanvisningen gjennom hele produktets levetid. Disse inneholder viktig teknisk informasjon.

Fig. 2a

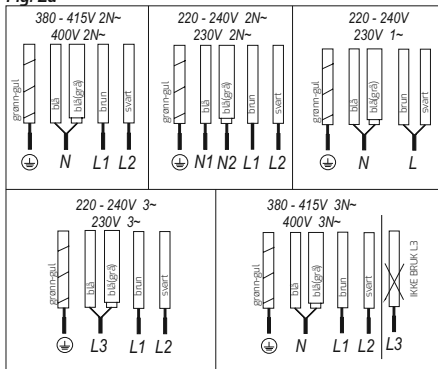
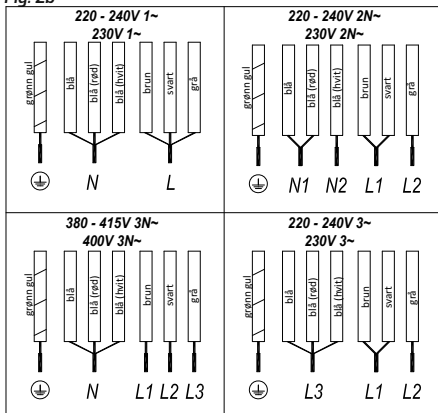


Fig. 2b



Om induksjon

Fordeler

Med en induksjonsplate blir varmen overført direkte til pannen.

Dette har flere fordeler:

- Sparer tid.
- Sparer strøm.
- Lett å rengjøre, da om det soles mat på glassplaten, brenner det ikke lett.
- Forbedret energikontroll. Energien overføres til pannen så fort effektkontrollene blir trykket. I tillegg stanter strømforsyningen så fort pannen fjernes fra matlagingssonen. Det er ikke nødvendig å skru strømmen av først.

Panner

Kun ferromagnetiske panner er egnet for bruk med en induksjonsplate.

Det finnes flere typer:

- panner i støpejern, emaljert stål og rustfritt stål som er spesielt laget for bruk med induksjonsplater.

Vi anbefaler ikke bruk av diffusjonsplater eller materialer som fint stål, aluminium, glass, kopper eller leire.

Hver matlagingszone har en minimumstid for pannegjenkjenning. Dette avhenger av materialet og pannenbunnens ferromagnetiske diameter. Derfor er det viktig å bruke matlagingssonens som passer best med diameteren til pannens bunn.

Om pannen ikke gjenkjennes på den valgte matlagingssonen, prøv å bruke en mindre sone.

Når Flex Zone brukes som én matlagingszone, kan større panner som er passende for denne typen sonen brukes (se figur 3).

Fig. 3



Noen panner uten en komplett ferromagnetisk bunn blir solgt som passende for induksjon (se figur 4). I disse pannenene blir kun den ferromagnetiske basen varmet opp. Derfor blir ikke varme jevnt fordelt i pannens bunn. Dette betyr at den delen av pannens bunn som ikke er ferromagnetisk ikke når rett temperatur.

Fig. 4



Andre panner, med aluminiumsinnlegg i bunnen, har et mindre område av ferromagnetisk materiale (se figur 5). I dette tilfellet kan det være vanskelig eller umulig å gjenkjenne pannen. I tillegg kan effektiviteten være lavere, og derfor vil ikke pannen varme opp ordentlig.

Fig. 5

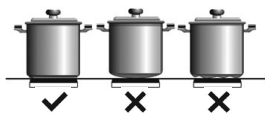


Påvirkning av pannens bunn.

Hva slags bunn som er brukt i pannen kan påvirke jevnheten og resultatet av matlagningen. Panner med en «sandwich»-base i rustfritt stål bruker materialer som støtter jevn distribusjon og diffusjon av varmen, som sparer tid og energi.

Pannens bunn må være fullstendig flat, og slik forsikre jevn effektivføring (se figur 6).

Fig. 6



⚠ Varm aldri opp tomme panner, eller bruk panner med tynn base, da disse kan varme opp raskt uten tid for at funksjonen for at komfyren automatisk skrus av starter.

⚠ Viktige anbefalinger:

Bruk kar med samme grunn sirkeldiameter som kokesonen. I kokesonen nærmest kontrollpanelet.

Hold alltid karene innenfor kokemerkene indikert på glassoverflaten og bruk kar av samme eller mindre diameter enn disse. Dette vil bidra til å forhindre overoppheting i kontrollsonen.

Bruk de bakre kokesonene for intensiv bruk av apparatet. Dette vil bidra til å forhindre overoppheting av kontrollpanelet.

Ikke la karene invadere kontrollpanelsonene, spesielt under koking.

Bruk

Håndtere elementer (fig. 1)

- 1 Generell på/av-sensor.
- 2 "Slider" kursor for å kontrollere effekt og tid.
- 3 Effekt- og/eller restvarmeindikator*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Sensorer for valg av sone.
- 9 Desimalpunkt for effekt- og/eller restvarmeindikator*.
- 10 Desimalpunkt for timer (timer).
- 11 Desimalpunkt for timer.
- 12 Timerindikator*.
- 13 Aktiveringssensor for "Clean"-funksjonen.
- 14 Pilotindikator for aktivert "Clean"-funksjon*.
- 15 Aktiveringssensor for "Chef"-funksjoner.
- 16 Pilotindikator for aktivert "Grilling"-funksjon*.
- 17 Pilotindikator for aktivert "Quick Boiling"-funksjon*.
- 18 Pilotindikator for aktivert "Deep Frying"-funksjon*.
- 19 Pilotindikator for aktivert "Keep Warm"-funksjon*.

20 Aktiveringssensor for "Stop&Go" og "Lock"-funksjoner.

21 Pilotindikator for aktivert "Lock"-funksjon*.

22 Aktiveringssensor for "Timer"-funksjonen.

23 Direkte tilgang til "Power"-funksjonen.

*Bare synlig under drift.

Manøvrene utføres ved bruk av berøringstaster. Du trenger ikke å bruke kraft på den hurtigtasten du vil bruke. Du trenger bare å berøre den med fingeren for å aktivere ønsket funksjon.

Hver handling bekreftes med et pip.

Bruk glidebryteren (2) for å justere strømnivået (0 - 9) ved å gli fingeren din over den. Verdien øker når du glir fingeren mot høyre, og reduseres når du glir den mot venstre.

Du kan også velge et strømnivå ved å plassere fingeren direkte på ønsket punkt på glidebryteren (2)

⚠ **I disse modellene velges området ved å trykke direkte på valgsensorene (4), (5), (6), (7) eller (8), avhengig av modell.**

Slå på enheten

1 Berør On touch-tasten ① (1) i minst ett sekund. Berøringskontrollen blir aktiv, et pip lyder og indikatorene (3) lyser og viser "-". Hvis kokeområdet er varmt, vil den relaterte indikatoren blinke en H og "-".

Hvis du ikke utfører handlinger i løpet av de neste 10 sekundene, blir berøringskontrollen slått av automatisk.

Når berøringskontrollen er aktivert, kan du koble den til når som helst ved å trykke på berøringsknappen ① (1), selv om den har blitt låst (låsefunksjon aktivert). Berøringsknappen ① (1) kan alltid koble fra berøringskontrollen.

Aktivere plater

Når berøringskontrollen aktiveres med sensoren ① (1), kan alle plater slås på ved bruk av følgende trinn:

- 1 Velg ønsket sone ved å berøre sensorene (4), (5), (6), (7) eller (8).
- 2 Skyv fingeren eller trykk hvor som helst på glidebryteren (2). Den tilsvarende effektindikatoren (3) vil vise den valgte verdien, og desimaltegnet (8) vil forbli tent i 10 sekunder.
- 3 Bruk glidebryteren (2) for å velge et nytt tilberedningsnivå mellom 0 og 9.

Desimalpunktumet (9) vil med andre ord lyse, og strømnivået kan endres, så lenge platen er valgt.

Slå av platen

Bruk av berøringssensitiv glidertast (2) reduserer strømmen til nivå 0. Kokeplaten slås av.

Når en kokeplate er slått av, blir en H vist i strømindikator (3), hvis glassoverflaten til det relaterte kokeområdet er varmt og det er fare for brannskader. Når temperaturen faller, slås

indikatorene (3) av (hvis komfyrtoppen er frakoblet). Ellers vil "-" lysvis komfyrtoppen fremdeles er tilkoblet.

Slå alle plater av

Alle plater kan frakobles samtidig ved å bruke den generelle på/av-sensoren ① (1). Alle plateindikatorer (3) slås av. Hvis den avslåtte varmesonen er varm, viser indikatoren en H.

Pannedetektor

 Når koketoppen er slått på, kan den automatisk oppdage og velge om en kokesone har en panne, og viser en null på den tilsvarende effektindikatorene (3). Selv om det er flere soner med panner, vil bare én bli oppdaget automatisk. De gjenværende strømindikatorer (3) vil vise en "-". Brukeren kan direkte velge et effektivnivå eller spesialfunksjon.

Induksjonssonene har en innebygd pannedetektor. På denne måten vil platen slutte å fungere hvis ingen panne er til stede eller hvis pannen ikke passer.

Strømindikatoren (3) vil vise et symbol  som indikerer "det er ingen panne" hvis, mens sonen er på, ingen panne er oppdaget eller pannen ikke passer.

Hvis en panne blir tatt av sonen mens den fremdeles er i drift, vil platen stoppe å forsyne strøm automatisk og vise symbolet for "det er ingen panne". Når en panne nok en gang plasseres på kokesonen, vil energitilførselen gjenoppta ved forrige strømnivå som ble valgt.

Tiden for pannedeteksjon er 3 minutter. Hvis en panne ikke plasseres i løpet av denne tidsperioden, eller pannen ikke passer, vil kokesonen slå seg av.

 **Når pannedeteksjonen er ferdig, slår du av kokesonen ved bruk av berøringskontrollene. Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå en uønsket operasjon hvis en panne ved et feiltak plasseres på kokesonen i løpet av de tre minuttene. Unngå mulige uhell!**

Clean funksjon

Denne funksjonen blokkerer kontrollpanelets sensorer i 30 sekunder, bortsett fra den generelle på/av-funksjonen. Dette muliggjør rask rengjøring av glassoverflaten under matlaging uten å aktivere sensorene.

For å aktivere den, trykk på -sensoren (13) i 1 sekund; LED-en (24) over ikonet vil lyse. En 30-sekunders nedtelling begynner på timerindikatoren (3). Funksjonen deaktiveres automatisk etter 30 sekunder.

Blokker-funksjon

Med Blokker-funksjonen kan du blokkere andre sensorer, med unntak av på/av-sensoren ① (1), for å unngå uønskede operasjoner. Denne funksjonen er nyttig som en barnesikring.

Berør berøringsfunksjonen  (20) i minst 3 sekunder for å aktivere denne funksjonen. Når du har gjort dette, slår indikatorlyset (21) seg på for å indikere at kontrollpanelet er blokkert. For å deaktivere funksjonen, trykk på sensoren  (20) igjen.

Hvis på/av-sensoren ① (1) brukes til å slå av apparatet mens blokker-funksjonen er aktivert, vil det ikke være mulig å slå på koketoppen igjen før blokkeringen oppheves.

Demping av pipelyd

I løpet av det første minuttet etter at du har koblet koketoppen til strømmettet, kan du deaktivere eller aktivere pipetonen som følger med hvert trykk på kontrollpanelet. For å gjøre dette, berører du  (15)-sensoren i 1 sekund når koketoppen er tilkoblet. Til å begynne med vil timerindikatorer (3) vise "På". Ved å trykke på  (22)-sensoren endres den til "OFF". Bekreft operasjonen ved å trykke på -sensoren (20). For å reaktivere alle pip, trykk ganske enkelt på  (22)-sensoren; timerindikatoren (3) vil igjen vise "På". Bekreft operasjonen ved å berøre -sensoren (20).

Deaktivering gjelder ikke for alle funksjoner, for eksempel på/av-sjorpipe, timerslutt og låse-/låsesensor, som alltid er aktive.

Stop&Go-funksjon

Denne funksjonen setter kokeprosessen på pause. Tidsuret settes også på pause hvis den er aktivert.

Aktivere Stopp-funksjonen.

Berør stoppsensoren  (20). Strømindikatorer vil vise symbolet  for å indikere at matlagingen er satt på pause.

Deaktivere Stopp-funksjonen.

Berør Stop&Go-sensoren (20) igjen, symbolet  forsvinner og matlagingen fortsetter under samme effektivnivå og timerforhold som før pausen.

Power-funksjon

Denne funksjonen leverer "ekstra" strøm til platen, over den nominelle effekten. Denne strømmen er avhengig av størrelsen på platen, og kan nå den maksimale verdien som er tillatt av generatoren.

- 1 Velg en kokesone og skyv fingeren på "slider" (2) til ordet **"BOOST"** (23) eller trykk direkte på den.
- 2 Strømnivåindikatoren (3) vil vise symbolet , og platen vil begynne å forsyne ekstra strøm.

Strøm-funksjonen har en maksimal varighet som er oppgitt i tabell 1. Etter dette vil strømnivået justeres til 9 automatisk. Et pip lyder.

Når du aktiverer Strøm-funksjonen i en kokeplate, er det mulig at ytelsen til noen av de andre platene vil bli berørt og redusere strømmen til et lavere nivå. Dette vil i så fall vises på indikatorene (3).

Deaktivering of Strøm-funksjonen, for arbeidstiden er over, kan gjøres enten ved hjelp av å trykke "glidebryteren" for å endre strømnivået eller gjenta trinn 3.

Tabell 1

Valgte strømstyrkenivå	Maksimal driftstid (i timer)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minutter, justert til nivå 9 (Avhengig av modell)

Tidsbryterfunksjon (nedtellingsklokke)

Denne funksjonen forenkler matlagingen så du ikke trenger å være til stede. Du kan stille inn et tidsur for en plate, så vil platen slå seg av når den innstilte tiden er over.

For disse modellene kan du programmere hver plate automatisk for varigheter fra 1 m til 10 timer

Stille inn et tidsur på en plate.

Når strømnivået er stillt inn på den ønskede sonen, og mens desimalpunktumet (9) til sonen fortsetter, kan du stille inn tid for sonen.

For å oppnå dette:

1 Berøringsensor $\odot$ (22). Tidsurindikatoren (12) vil vise "000" og tilsvarende soneindikator (3) vil vise symbolet L som blinker vekselvis med sitt gjeldende strømnivå.

2 Rett etterpå angir du en koketid ved hjelp av glidebryteren (2).

For verdier mellom 1 og 59 minutter, skriv inn ønsket verdi direkte. Desimaltegnet (11) vil begynne å blinke. For verdier større enn 59 minutter kan du gjøre dette på to måter. For eksempel: for 1t 30m, skriv inn den første verdien, 1, som vil være timene, og den andre og tredje verdien, 3 og 0, vil være minuttene. Alternativt kan du angi tiden direkte i minutter, dvs. 90m. Den vil automatisk konvertere til timer og minutter, og timer-indikatoren (12) vil vise en 1 etterfulgt av en 3 og en 0. Desimaltegnet (10) vil begynne å blinke.

Etter noen sekunder begynner nedtellingen. Når det gjenstår mindre enn ett minutt, vil nedtellingen være i sekunder.

3 Når tidsurfunksjonen (12) slutter å blinke, vil den begynne å telle ned tiden automatisk. Indikatoren (3) tilknyttet den tidsinnstilte varmeplaten vil vise det valgte strømnivået og symbolet vekselvis L .

Når den valgte tiden er slutt, blir den tidsinnstilte varmesonen slått av og klokken avgir en rekke signaler i flere sekunder. For å slå av lydsignalet, trykk på hvilken som helst sensor. Tidsindikatoren (12) vil vise en blinkende 00 ved siden av desimalpunktumet (4) av den valgte sonen. Hvis varmesonen som er slått av er varm, vil den tilsvarende effektnindikatorene (3) vekselvis vise H-symbol og en "-".

Hvis du vil stille inn tid for en annen varmeplate med samme tidsur, gjenta trinn 1 til 3.

Hvis én eller flere soner allerede er tidsinnstilt, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den korteste gjenværende tiden, og vise en "t" på den relaterte sonen. De gjenværende tidsinnstilte sonene vil vise det blinkende desimalpunktumet på sine tilsvarende indikatorsoner.

Endre den programmerte tiden.

For å modifisere den programmerte tiden, må du trykke på "glidebryteren" (2) til den tidsinnstilte sonen. Da vil det være mulig å lese og endre tiden.

Med sensorene $\ominus$ (10) og "+" (11) kan du endre den programmerte tiden.

Koble fra klokken:

Hvis du ønsker å stoppe lokken før den programmerte tiden er over, kan du når dette når som helst ved å justere verdien til "-".

1 Velg ønsket plate.

2 Bruk glidebryteren (2), reduser tiden til 00. Tidtageren er nå avbrutt.

Power Management-funksjon (avhengig av modell)

Noen modeller er utstyrt med en strømbegrensende funksjon (strømstyring). Denne funksjonen gjør at den totale strømmen som komfyrtoppen genererer kan settes til ulike verdier av brukeren. For å gjøre dette kan du gå inn på strømstyringsmenyen i løpet av det første minuttet etter at komfyrtoppen er koblet fra strømforsyningen.

1 Trykk på berøringsstasten $\odot$ (22) i 1 sekund. Bokstavene PL vil vises på tidsindikatoren (12)

2 Berør U_{33} (20)-sensoren. Bokstavene mL vil vises på timerindikatoren (12).

3 Berør sensorene (5) eller (7). De forskjellige effektnivåene som koketoppen kan begrenses til vil vises på timerindikatoren (12).

4 Når du har valgt verdien, berør U_{33} (20)-sensoren igjen. Koketoppen vil være begrenset til den valgte verdien.

Hvis du vil endre verdien igjen, må du koble fra komfyrtoppen og plukke den igjen etter et par sekunder. Da vil du kunne gå inn i strømstyringsmenyen igjen.

Hver gang strømnivået til en varmeplate endres, vil strømbegrenseren beregne den totale strømmen som komfyrtoppen genererer. Hvis du har nådd den totale

strømgrensen, vil ikke berøringskontrollen la deg øke strømnivået til den aktuelle varmeplaten. Komfortoppen vil pipe og strømindikatoren (3) vil blinke ved nivået som ikke kan overskrides. Hvis du ønsker å overskride det nivået, må du redusere strømmen til de andre varmeplatene. Noen ganger vil de ikke være nok å redusere strømmen til en annen plate med ett enkelt nivå, fordi dette er avhengig av strømmen til hver varmeplate og det innstilte strømnivået. Det er kan bli nødvendig å redusere nivået for flere små varmeplater for å øke nivået til en stor varmeplate.

Hvis du eask innkobling ved maksimal effekt og verdien er over verdien innstilt av grensen, vil varmeplaten bli satt til høyeste mulige nivå. Komfortoppen vil pipe og strømværdien vil blinke to ganger på indikatoren (3).

Spesialfunksjoner: CHEF (avhengig av modellen)

Disse funksjonene har forhåndsstilte effekt nivåer som gjør matlagning enklere, og gir fantastiske resultater da pannens temperatur er kontinuerlig kontrollert av sensorer. Når måltemperaturen for funksjonen har blitt nådd, blir det automatisk vedlikeholdt uten at man må endre effekt nivået.

Chef-funksjonene fungerer korrekt med panner med samme ferromagnetiske område på pannens bunn som i området til matlagningssonen. I tillegg må panner ha en flat, jevn base (helst en «sandwich»-type) som vist i figur 3 for høye temperaturfunksjoner (over 100°C).

Fig. 3



For å forsikre at disse funksjonene virker korrekt, er det viktig at pannen og matlagningssonen ikke er varme ved starten av prosessen.

Ytterligere informasjon om passende panner (kjeler, stekepanner, grillpanner, osv.) er tilgjengelig på Tekas nettside.

Berøringskontrollen har spesialfunksjoner som hjelper brukeren å tilberede mat ved bruk av CHEF-sensoren (15). Disse funksjonene er tilgjengelige avhengig av modellen.

For å aktivere en funksjon på en sone:

- 1 Først må den velges. deretter vil desimalpunktet (4) bli aktivt på effektindikatoren (3).
- 2 Klikk nå på CHEF-sensoren (15). Gjenta trykk vil veksle mellom alle CHEF-funksjonene som er tilgjengelige i hver sone én etter én. Disse funksjonene vil vise aktiveringen med de tilsvarende led-ene (16), (17), (18) og (19).

Hvis du vil avbryte en spesiell aktiv funksjon når som helst, bør du velge sone. Desimaltegnet (9) for effektindikatoren (3) tennes. Trykk deretter på «glider»-markøren (2) til et nytt effekt nivå eller for å slå av sonen. Du kan også velge en annen spesialfunksjon ved å berøre CHEF-sensoren igjen (15).

Hvis flere soner med kokkefunksjoner er i bruk, vil LED-lampene for alle funksjonene som brukes forbli tent. Hvis du velger en av disse sonene, vil bare LED-lampen som tilsvaret funksjonen som er tilordnet den sonen forbli tent mens den er aktiv.

Keep Warm-Funksjon (Avhengig Av Modellen)

Denne funksjonen angir automatisk et egnet effekt nivå for å holde stekt mat varm.

For å aktivere den, velg platen og trykk på CHEF-sensoren (15) til led-en (19) på ikonet (11) tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet  vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effekt nivået eller velge en annen spesialfunksjon.

Quick Boiling-Funksjon (avhengig av modellen)

Denne funksjonen muliggjør automatisk kokekontroll. Dette er til stor nytte når du koker pasta, ris, egg eller koker visse typer mat.

- Forutsetninger for beholderen

For at iQuickBoiling-funksjonen skal fungere ordentlig, må du bruke en beholder som oppfyller følgende forutsetninger.

- Bunnstørrelsen må være så lik diameteren til platen som mulig.
- UTEN LOKK.

Fyllt til over halvparten av sin kapasitet med vann med romtemperatur (bruk aldri oppvarmet eller varmt vann).

Unnlatelse av å oppfylle disse forutsetningene vil gjøre det umulig å kontrollere kokingen riktig.



ADVARSEL: Ikke bruk denne funksjonen til andre kokeformål eller å koke vann. Bruk aldri olje. Den kan føre til overoppheting og generere en flamme.

Aktivering av funksjonen

For å aktivere funksjonen, velg platen og trykk på CHEF-sensoren (15) til led-en (17) på ikonet (11) tennes.

Når funksjonen er aktivert, vil tegnet  vises både på effektindikatoren (3) og tidsindikatoren (12); et bevegelig segment vil vises, og indikere at kokingen er under systemets kontroll.

Når systemet oppdager at det er i ferd med å starte koking, vil du høre et første pip. Benytt denne anledningen til å forberede maten din for koking eller baking etter ønske.

Etter 30 sekunder vil du høre et andre pip; hvis du ikke allerede har gjort det, er det på tide å helle maten i pannen.

Etter det andre pipet, vil systemet aktivere timeren og stoppeklokken for deg slik at du kan styre hvor lenge maten skal koke.

30 sekunder etter aktivering stoppeklokken, vil en tredje

pipelyd lyde for å varsle at systemet fra nå av vil redusere strømtilførsel for å opprettholde en mild og kontinuerlig koking. Timeren vil være aktiv helt til kokingen slutter.

Hvis du vil, kan du deaktivere timeren og angi en tid for nedtellingen og det automatiske slukkingen av platen (se avsnittet Timerfunksjon).

Deaktivering av funksjonen

Du kan overstyrte denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

Grilling-funksjon (avhengig av modell)

Denne funksjonen angir en automatisk styrkekontroll som passer for matlagning på grillen.

For å aktivere den velger du platen og trykker på KOKK-sensoren  (15) til lysene (16) på ikonet  begynner å lyse. Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er i grytens forvarmingsfase. Når denne fasen er ferdig, vises tegnet  på strømindikatoren (3) og et pip høres, noe som indikerer til brukeren at vedkommende må tilsette maten.

Du kan overstyrte funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

Deep Frying-funksjon (avhengig av modell)

Denne funksjonen angir en automatisk styrkekontroll som passer for steking med mye olje.

For å aktivere den velger du platen og trykker på KOKK-sensoren  (15) til lysene (18) på ikonet  begynner å lyse. Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er i grytens forvarmingsfase. Når denne fasen er ferdig, vises tegnet  på strømindikatoren (3) og et pip høres, noe som indikerer til brukeren at vedkommende må tilsette maten.

Du kan overstyrte funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

Flex Zone-funksjon (avhengig av modellen)

Via denne funksjonen kan du få to matlagingssoner til å samarbeide, og velge et strømnivå eller en timer for begge sonene.

For å aktivere denne funksjonen, trykk på sensorene over og under ordet FLEX samtidig. Ved å gjøre dette vil desimaltegnene (9) på de koblede platene lyse opp og vil vise verdien "0" på strømindikatorene deres (3). Du har noen sekunder på deg til å utføre følgende manøvrer, ellers deaktiveres funksjonen automatisk.

Etter å ha valgt "Flex Zone", kan du tilordne kraften ved å trykke på "slider"-markøren (2). Effektnivået og dets variasjoner vil vises samtidig på strømindikatorene (3) for begge sonene.

Hvis du trenger å velge Flex Zone på nytt mens den er i drift, trykk ganske enkelt på en av sensorene i de tilknyttede sonene.

For å deaktivere denne funksjonen, må du trykke på sensorene over og under ordet FLEX igjen samtidig.

Sikkerhetsavstengnings- funksjon

Dersom én eller flere varmesoner ikke slås på grunnnet en feil, blir apparatet automatisk slått av etter en bestemt tid (se tabell 1).

Dersom "sikkerhetsavstengning"- funksjonen er utløst blir en 0 vist dersom glassflatetemperaturen ikke er farlig for brukeren, eller en H dersom det er fare for forbrenning.



Hold styringspanelet til varmeområdene rent og tørt til enhver tid.



Dersom det oppstår driftsproblemer eller hendelser som ikke er nevnt i denne bruksanvisningen, må du koble fra apparatet og ta kontakt med TEKAs tekniske service.



Rengjøring og vedlikehold

Forslag og anbefalinger

- Bruk gryter eller panner med tykk og flat bunn.
- Ikke skyv gryter og panner over glassflaten, ellers kan du ripe den.
- Selv om glasset tåler slag fra store gryter og panner uten skarpe kanter, bør du prøve å ikke la dette skje.
- For å unngå skader på den kjeramiske glassflaten må du ikke dra gryter og panner over glasset, og hold undersiden av dem ren og i god stand.
- Anbefalt diameter på kasserollens bunn (Se det tekniske databladet som fulgte med produktet.)



Prøv å ikke søle sukker eller produkter som inneholder sukker på glasset mens overflaten er varm, ellers kan overflaten ta skade.

Rengjøring og vedlikehold

For å holde apparatet godt ved like må det rengjøres med passende produkter og utstyr når det er avkjølt. Dette vil gjøre jobben enklere og unngå at det bygges opp smuss. Bruk aldri sterke rengjøringsprodukter eller verktøy som kan skrape overflaten, og heller ikke dampdrevet utstyr.

Lett smuss som ikke sitter fast på overflaten, kan tørkes av med en fuktig klut og mildt vaskemiddel eller varmt såpevann. For dypere flekker eller fett må du bruke et spesielt rengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater og følge instruksjonene på flasken. Smuss som sitter godt og er brent fast gjentatte ganger kan fjernes med en skrapet med et blad.

Lett avfarging forårsakes av gryter og panner med tørkede fettrester på undersiden eller grunnet fett mellom glasset og gryten under koking. Dette kan fjernes med en nikkelskrubb med vann eller et spesielt rengjøringsmiddel for keramiske kokeplater. Plastobjekter, sukker eller mat som inneholder mye sukker som har smeltet på overflaten, må fjernes umiddelbart med en skrapet.

Metallglans forårsakes av å dra metallgryter og -panner over glasset. Dette kan fjernes ved å rengjøre grundig med et spesialrengjøringsmiddel for keramiske kokeplater, selv om det er mulig at du må gjenta denne rengjøringsprosessen flere ganger.

 **En gryte eller panne kan sette seg fast på glasset**

hvis et produkt har smeltet mellom dem. Ikke prøv å løfte gryten mens varmesonen er kald! Dette kan knuse glasset.

 **Ikke stå på glasset eller len deg mot det, da det kan knuse og forårsake skade. Ikke bruk glasset til å sette objekter på.**

Teka Industrial S.A.U. forbeholder seg retten til å foreta endringer i sine bruksanvisninger som anses som nødvendige eller nyttige, uten at det påvirker produktets grunnleggende funksjoner.

Dersom noe ikke fungerer

Før du tilkaller teknisk service må du utføre kontrollene som er beskrevet under.

Problem	Årsak og løsning
Apparatet virker ikke:	Sørg for at strømledningen er plugget inn.
Induksjonssonene produserer ikke varme:	Beholderen er ikke passende (den har ikke en ferromagnetisk bunn, eller den er for liten). Sjekk at bunnen av beholderen tiltrekker seg en magnet, eller bruk en større beholder.
Berøringsstyringen lyser ikke opp, eller den reagerer ikke, selv om den lyser:	For beholdere som ikke har særlig tykk bunn, eller en bunn som ikke i én del, kan summelyden komme fra overføringen av energi direkte til bunnen av beholderen. Dette er ikke en feil, men hvis du uansett ønsker å unngå dette, så reduser effektnivået litt, eller bruke en beholder med en tykkere bunn og/eller en bunn som er i én del.
Die Touch-Control-Bedienung schaltet sich nicht ein bzw. lässt sich im eingeschalteten Zustand nicht bedienen:	Det er ikke valgt noen varmesone. Sørg for å velge en varmesone før du bruker styringen. Det er fukt på sensorene og/eller fingrene dine er våte. Hold berøringsstyringens flate og/eller fingrene dine rene og tørre. Tastelåsen er aktivert. Lås opp styringen.
Jeg hører lyden av ei vifte mens jeg lager mat, og det fortsetter etter at matlagingen er over:	Induksjonssonene har ei vifte for å holde elektronikken kjølig. Den går kun når elektronikkretsene blir varme. Den slutter igjen når kretsene avkjøles, om komfyren er slått på eller ikke.
 Symbolet vil vises på – kokeplatenes strømindikator:	Induksjonssystemet finner ikke en gryte eller panne på en kokeplate, eller den er av upassende type.
Kokeplaten blir slått av og meldingen C81 eller C82 vil vises på indikatorene:	Overskredet temperatur i elektronikken eller på glasset. Vent en stund til elektronikken blir avkjølt, eller fjern gryten eller pannen slik at glasset kan avkjøles.
C85 vises på indikatoren til en av kokeplatene:	Gryten eller pannen er av en upassende type. Slå av komfyren, slå den på igjen og prøv med en annen gryte eller panne.
Apparatet slår seg av, og meldingen C90 vises på strømindikatorene (3):	Berøringskontrollen registrerer at av/på-sensoren (1) er dekket, og tillater ikke at platetoppen blir slått på. Fjern alle objekter eller væsker som kan dekke berøringskontrolloverflaten, rengjør og tørk til meldingen forsvinner.
Apparatet slår seg av, og meldingen C91 vises på strømindikatorene (3):	Berøringskontrollen registrerer at Stop&Go-sensoren (20) er dekket, og tillater ikke at platetoppen blir brukt. Fjern alle objekter eller væsker som kan dekke berøringskontrolloverflaten, rengjør og tørk, og trykk deretter to ganger på Stop&Go-sensoren (20) for å fjerne meldingen og gå tilbake til normal drift.

Indhold

Induktion kogeplade	3
Installation	4
Kontrolpanel	5
 Sikkerhedsanvisninger:	85
 Bemærkninger vedrørende miljøet	86
 Montering	86
 Om induktion	87
 Brug	88
 Rengøring og vedligeholdelse	92
 Hvis noget ikke virker	94

Sikkerhedsanvisninger:

 Forsigtig. Hvis der opstår brud eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal strømmen afbrydes øjeblikkeligt for at undgå elektrisk stød.

 Dette apparat er ikke beregnet til at fungere med en ekstern timer (er ikke monteret i selve apparatet) eller med fjernstyring.

 Anvend ikke et damprengøringsapparat til at rengøre kogepladen.

 Forsigtig. Apparatet og de dele, der er tilgængelige, kan blive varme under brug. Undgå at røre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af kogepladen, medmindre de er under konstant opsyn.

 This appliance must ONLY be used anvendes af børn fra otte år og op samt af personer med nedsatte fysiske, sanse mæssige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i anvendelsen af apparatet og forstår de farer, der er forbundet ved anvendelsen heraf. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

 Børn må ikke lege med apparatet.

 Forsigtig. Det er farligt at tilberede mad med fedtstoffer eller olie, når man ikke er til stede, da varmt fedt kan antænde. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand! Afbryd i så fald apparatet, og dæk flammerne med et låg, en tallerken eller et tæppe.

 Opbevar ikke genstande oven over kogezoneerne. Undgå mulige brandrisici.

 Induktionsgeneratoren opfylder de gældende EU-bestemmelser. Vi anbefaler imidlertid, at personer med hjerteapparater såsom pacemakere rådfører sig med deres læge, eller i tilfælde af tvivl undlader at anvende induktionszonerne.

 Der må ikke anbringes metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg oven på kogepladen, da de kan blive varme.

 Sluk altid for kogezone efter brug, det er ikke tilstrækkeligt kun at fjerne kogeuret. I modsat fald er der mulighed for, at kogezone ikke fungerer korrekt, hvis der uagtsomt anbringes andet kogeudrustning på kogezone i det tidsrum, hvor der detekteres

kogegrej. Undgå eventuelle uheld!

Bemærkninger vedrørende miljøet



Symbollet på produktet eller emballagen angiver, at dette produkt ikke kan behandles som normalt husholdningsaffald. Dette produkt skal afleveres på et genbrugscenter for elektriske og elektroniske apparater. Ved at sikre dig at dette produkt er blevet bortskaffet på korrekt vis, medvirker du til at undgå mulige negative virkninger for miljøet samt for personers helbred, som ville kunne opstå som følge af en fejlagtig behandling af dette produkt. For mere detaljerede oplysninger vedrørende genbrug af dette produkt bedes du kontakte de lokale kompetente myndigheder vedrørende husholdningsaffald eller den butik, hvor du købte produktet.

Emballeringsmaterialerne er økologiske og kan genbruges 100 %. Plastikdelene er identificeret med mærkerne >PE<, >LD<, >EPS< osv. Emballeringsmaterialer skal bortskaffes som husholdningsaffald i den pågældende container i din kommune.

Opfyldelse med Energieffektivitet af apparatet:

-Apparatet er testet af i henhold til standard EN 60350-2 og den opnåede værdi, Wh/kg, er tilgængelig i apparatets typeskilt.

Mere information om energieffektivitet er tilgængelig i produktet databladet på www.teka.com.

Følgende råd kan hjælpe dig med at spare strøm, hver gang du tilbereder mad:

- * Brug så vidt muligt det korrekte låg til alle gryder. Der bruges mere energi, hvis du tilbereder mad uden låg.
- * Brug gryder og pander med flad bund og en passende bunddiameter, så de passer til kogezone. Producenter af gryder og pander angiver normalt den øverste diameter, som altid er større end bundens diameter.
- * Når der bruges vand ved tilberedningen, skal du bruge en lille mængde for at bevare vitaminerne og angive det mindste strømniveau, som stadig tillader tilberedning. Et højt strømniveau er unødvendigt og spild af energi.
- * Brug små gryder til små mængder mad.

Montering

Placering med bestikskuffe

Hvis du vil have et skab eller en bestikskuffe under kogepladen, skal der monteres en beskyttelsesplade mellem dem. Derved undgås utilsigtet kontakt med den varme overflade af apparatets ramme.

Pladen skal være placeret i en afstand af 20 mm neden under kogepladen.

Eltilslutning

Før kogepladen tilsluttes elnettet, skal det kontrolleres, at netspændingen og netfrekvensen svarer til de oplysninger, der er angivet på typeskiltet, som er placeret på undersiden af kogepladen, og i garantidokumentet, eller eventuelt i det tekniske datablad, som skal opbevares sammen med denne vejledning under hele apparatets levetid.

Den elektriske forbindelse udføres med en lettilgængeligt flerpolet afbryder eller et elstik, der er egnet til den pågældende strømstyrke og har en åbning mellem kontakterne på mindst 3 mm, for at sikre strømafbrydelse i nødsfald eller i forbindelse med rengøring af kogepladen.

Undgå at indgangskablet kommer i kontakt med rammen af kogepladen eller ovnen, hvis denne monteres i samme skab.

Bemærk!



Tilslutningen til elnettet skal udføres med korrekt jordforbindelse i henhold til de gældende bestemmelser, da der ellers kan der opstå funktionssvigt i kogepladen.



Unormalt høj overspænding kan forårsage fejl i kontrolsystemet (som i alle elektriske apparater).



Det anbefales, at induktionskogepladen ikke anvendes under pyrolytisk rengøring af pyrolyseovne på grund af den høje temperatur, som dette apparat kan komme op på.



Alle ændringer eller reparationer af apparatet, herunder udskiftning af det bøjelige elkabel, skal udføres af TEKA kundeservice.



Før kogepladen afbrydes fra elnettet, anbefales det at slukke for hovedafbryderen og vente i cirka 23 sekunder, før stikket tages ud. Dette tidsrum er nødvendigt, for at det elektroniske kredsløb aflades fuldstændigt, således at man undgår fare for elektrisk stød ved kontakt med elstikket.



Opbevar garantibeviset eller eventuelt det tekniske datablad sammen med brugervejledningen i hele apparatets levetid. Det indeholder vigtige tekniske oplysninger om apparatet.

Teka Industrial S.A.U.

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

Fig. 2a

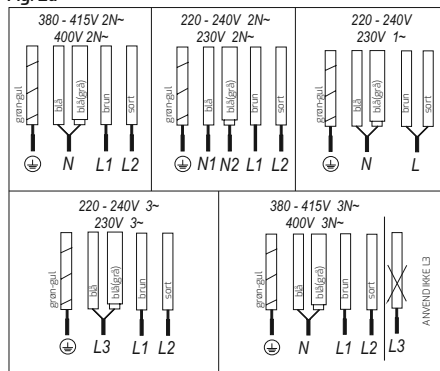
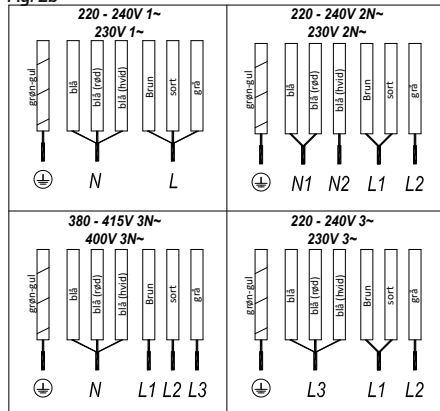


Fig. 2b



Om induktion

Fordele

Med en induktionskogeplade overføres varmen direkte til gryden.

Dette giver flere fordele:

- Sparer tid.
- Sparer strøm.
- Nemt at rengøre, hvis maden kommer i kontakt med glaspladen, da det ikke nemt brænder på.
- Forbedret kontrol over energien. Energien overføres til gryden, så snart der trykkes på effektkontrollerne. Så snart gryden fjernes fra kogezone, stopper energitilførslen. Det er ikke nødvendigt først at slukke

for strømmen.

Gryder

Kun ferromagnetiske gryder er egnede til brug med en induktionskogeplade.

Der findes flere typer:

- gryder i støbejern, emaljeret stål og rustfrit stål specifikt til brug på induktionskogeplader.

Vi anbefaler ikke brug af diffuserplader eller materialer af fint stål, aluminium, glas, kopper eller keramik.

Hver kogezone har en minimumstid til detektering af gryder. Denne tid afhænger af materialet og diameteren af grydens ferromagnetiske bund. Derfor er det vigtigt, at bruge den kogezone med det bedste match i forhold til diameteren af grydens bund.

Prøv en kogezone, der er en størrelse mindre, hvis gryden ikke registreres på den valgte kogezone.

Når Flekszonen bruges som en enkelt kogezone, kan du bruge større gryder, der passer til denne slags zone (se fig. 3).

Fig. 3



Nogle gryder uden fuld ferromagnetisk bund sælges som værende egnet til induktion (se fig. 4). Ved brug af denne slags gryde er det kun den ferromagnetiske bund, der opvarmes. Dette betyder, at varmen ikke fordeles ensartet over hele grydens bund. Dette kan medføre, at den ikke-ferromagnetiske del af grydens bund ikke opnår den rette temperatur.

Fig. 4



Andre gryder med aluminiums indsætter i bunden har et mindre ferromagnetisk område (se fig. 5). I disse tilfælde kan det være svært eller endda umuligt at registrere gryden. Effekten kan ligeledes være lavere, hvilket vil medføre, at gryden ikke opvarmes korrekt.

Fig. 5



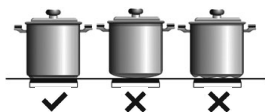
Betydning af grydens bund

Typen af grydens bund kan påvirke ensartetheden og det færdige resultat. Gryder med en bund, der består af en

"sandwich" i rustfri stål, bruger materialer, der fremmer ensartet fordeling af varmen. Dette sparer strøm og tid.

Grydens bund skal være helt flad, da dette sikrer en ensartet effekt (se fig. 6).

Fig. 6



⚠ Du må aldrig opvarme en tom gryde eller bruge gryder med en tynd bund. Disse kan opvarmes for hurtigt, hvilket medfører, at kogepladens automatiske sluk-funktion ikke tændes.

⚠ Vigtige Anbefalinger:

Brug fartøjer med samme basisdiameter som kogezone.

I de kogezone, der er tættest på kontrolpanelet, skal du altid holde beholderne inden for de kogemærker, der er angivet på glasoverfladen, og bruge kar med samme eller mindre diameter til disse. Dette vil bidrage til at forhindre overophedning i kontrolzonen.

Brug de bageste kogezone til intensiv brug af apparatet. Dette vil bidrage til at forhindre overophedning af kontrolpanelet.

Lad ikke fartøjerne invadere kontrolpanelzonen, især ikke under tilberedningen.



Brug

Håndtering af elementer (fig. 1)

- 1 Generel tænd/sluk-sensor.
- 2 "Slider" cursor til kontrol af effekt og tid.
- 3 Effekt- og/eller restvarmeindikator*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Zonevalgssensorer.
- 9 Decimalpunkt for effekt- og/eller restvarmeindikator*.
- 10 Decimalpunkt for timer (timer).
- 11 Decimalpunkt for timer.
- 12 Timerindikator*.
- 13 Aktiveringssensor for "Clean"-funktionen.
- 14 Pilotindikator for aktiveret "Clean"-funktion*.
- 15 Aktiveringssensor for "Chef"-funktioner.

- 16 Pilotindikator for aktiveret "Grilling"-funktion*.
- 17 Pilotindikator for aktiveret "Quick Boiling"-funktion*.
- 18 Pilotindikator for aktiveret "Deep Frying"-funktion*.
- 19 Pilotindikator for aktiveret "Keep Warm"-funktion*.
- 20 Aktiveringssensor for "Stop&Go" og "Lock"-funktioner.
- 21 Pilotindikator for aktiveret "Lock"-funktion*.
- 22 Aktiveringssensor for "Timer"-funktionen.
- 23 Direkte adgang til "Power"-funktionen.

*Kan kun ses, mens den kører.

Manøvrer udføres ved hjælp af touch-taster. Du behøver ikke at bruge kræfter på den ønskede touch-tast, du behøver kun at røre ved den med din fingerspids for at aktivere den ønskede funktion

Hver handling bekræftes med et bip.

Brug skyderen (2) for at justere effektrinnene (0 - 9) ved at glide med fingeren over den. Hvis du glider mod højre, øges værdien, mens den reduceres, hvis du glider mod venstre.

Det er også muligt direkte at vælge et effektniveau ved at placere fingeren direkte på et ønsket punkt på skyderen (2)

⚠ I disse modeller vælges området ved at trykke direkte på valgsensorerne (4), (5), (6), (7) eller (8), afhængigt af modellen.

Tænding af enheden

- 1 Berør touch-tasten Tænd ① (1) i mindst et sekund. Touch-kontrollen vil blive aktiv, et bip høres, og indikatorerne (3) vil tænde en "-". Hvis en af kogepladerne er varme, vil den tilhørende indikator blinke med et H og "-".

Hvis du ikke foretager dig noget i de næste 10 sekunder, slukker touch-kontrollen automatisk.

Når kontakten er aktiveret, kan du afbryde den til enhver tid ved at trykke på touch-knappen ① (1), selv om den er blevet låst (låsefunktionen er aktiveret). Touch-knappen ① (1) har altid prioritet til at frakoble touch-kontrol.

Aktivering af kogepladerne

Når Touch-kontrollen er aktiveret med sensor ① (1), kan enhver plade tændes ved at følge disse trin:

- 1 Vælg den ønskede zone ved at berøre sensorerne (4), (5), (6), (7) eller (8).
- 2 Skub fingeren eller tryk et vilkårligt sted på skyderen (2). Den tilsvarende effektindikator (3) viser den valgte værdi, og decimaltegnet (8) forbliver tændt i 10 sekunder.
- 3 Brug skyderen (2) til at vælge et nyt tilberedningsniveau mellem 0 og 9.

Så længe pladen er valgt, med andre ord, med decimalpriken (9) tændt, kan dens styrke ændres.

Sluk for en kogeplade

brug af Touch-skyderknappen (2) sænkes styrken til 0. Kogepladen slukkes.

Når en varmeplade er slukket, vil et H i styrke-indikatoren (3), hvis glasoverfladen på den tilsvarende kogezone er meget varm, og der er risiko for forbrændinger. Når temperaturen falder, slukkes indikatorerne (3) (hvis komfuret er afbrudt), ellers lyser en "-" lyser, hvis komfuret stadig er tilsluttet.

Afbrydelse af alle kogeplader

alle kogeplader kan afbrydes samtidigt ved at anvende den generelle tænd/sluk-sensor  (1). Alle kogepladeindikatorer (3) slukker. Hvis den slukkede kogezone er varm, viser dens indikator et H.

Grydedetektor

 Når kogepladen er tændt, kan den automatisk registrere og vælge, om en kogezone har en gryde, og viser et nul på den tilsvarende effektindikator (3). Selvom der er flere zoner med pander, vil kun én automatisk blive registreret. De resterende strømindikatorer (3) viser et "-". Brugeren kan derefter direkte vælge et effektniveau eller specialfunktion.

Induktionskogezoner har en indbygget grydedetektor. På denne måde vil pladen stoppe med at varme, hvis der ikke står en gryde på den eller hvis gryden ikke er egnet.

Strømindikatoren (3) vil vise et symbol , som viser "der er ingen gryde", hvis kogezone er tændt og der ikke er nogen gryde detekteret eller hvis gryden ikke er egnet

Hvis en gryde tages af zonen, mens den kører, vil pladen automatisk ophøre med at levere energi, og den vil vise symbolet "der er ingen gryde". Når der igen placeres en gryde på kogezone, vil energiforsyningen blive genoptaget på samme effektniveau, som tidligere valgt.

Tiden for grydedetektering er 3 minutter. Hvis en gryde ikke er placeret inden for denne periode, eller gryden er uegnet, slukker kogezone.

 **Når du er færdig, skal du slukke for kogezone ved hjælp af touch-kontrol. Ellers kunne en uønsket operation opstå, hvis en gryde ved et uheld bliver placeret på kogezone inden for tre minutter. Undgå eventuelle ulykker!**

Clean funktion

Denne funktion blokerer kontrolpanelets sensorer i 30 sekunder, bortset fra den generelle tænd/sluk-funktion. Dette muliggør hurtig rengøring af glasoverfladen under madlavning uden at aktivere sensorerne.

For at aktivere den skal du trykke på -sensoren (13) i 1 sekund; LED'en (24) over ikonet vil lyse. En 30-sekunders nedtælling begynder på timerindikatoren (3). Funktionen deaktiveres automatisk efter 30 sekunder.

Blokeringsfunktion

Med Blokeringsfunktionen kan du blokere de andre sensorer,

med undtagelse af tænd/sluk-sensoren  (1), for at undgå uønskede operationer. Denne funktion er nyttig som børnesikring.

For at aktivere denne funktion, berøres sensoren  (20) i mindst 3 sekunder. Når du har gjort det, angiver pilotlampen (21) at kontrolpanelet er blokeret. For at genaktivere funktionen, skal du blot røre sensor  (20) igen.

Hvis tænd/sluk-sensoren  (1) anvendes til at slukke for apparatet, mens blokeringsfunktionen er aktiveret, vil det ikke være muligt at tænde kogepladen igen, før blokeringen ophæves.

Lyddæmning af bip

I løbet af det første minut efter tilslutning af kogepladen til lysnettet, kan du deaktivere eller aktivere biplyden, der ledsager hvert tryk på kontrolpanelet. For at gøre dette skal du, når kogepladen er tilsluttet, røre ved  (15)-sensoren i 1 sekund. Til at begynde med vil timer-indikatoren (3) vise "Til". Ved at trykke på  (22)-sensoren ændres den til "OFF". Bekræft handlingen ved at trykke på -sensoren (20). For at genaktivere alle bip, skal du blot trykke på  (22)-sensoren; timer-indikatoren (3) vil igen vise "Til". Bekræft handlingen ved at berøre -sensoren (20).

Deaktivering gælder ikke for alle funktioner, såsom tænd/sluk-sensorbip, timerafslutning og låse-/oplåsnings-sensor, som altid forbliver aktive.

Stop & Go-funktionen

Denne funktion sætter tilberedningen på pause. Timeren vil også blive sat på pause, hvis den er aktiveret.

Aktivering af Stop-funktion.

Berør stopsensoren  (20). Strømindikatorerne viser symbolet  for at angive, at tilberedningen er blevet sat på pause.

Deaktivering af Stop-funktion.

Berør Stop&Go-sensoren (20) igen, symbolet  forsvinder, og tilberedningen genoptages under samme effektiveauer og timerforhold som før pausen.

Powerfunktion

Denne funktion leverer "ekstra" effekt til pladen, over den nominelle værdi. Nævnte effektniveau afhænger af størrelsen af pladen, med mulighed for at nå den maksimale værdi, som generatoren tillader.

1 Vælg en kogezone og skub fingeren på "skyderen" (2) til ordet **"BOOST"** (23), eller tryk direkte på den.

2 Indikatoren for effektniveau (3) viser symbolet , og pladen vil begynde at levere ekstra strøm.

Power-funktionen har en maksimal varighed angivet i Tabel 1. Efter dette tidsrum, vil effektniveauet automatisk justere til 9. Der lyder et bip.

Ved aktivering af Power-funktionen i en kogeplade, er det muligt, at udførelsen af nogle af de andre kogeplader kan blive påvirket, hvilket reducerer deres effekt til et lavere niveau, og dette vil blive vist på deres indikator (3).

Deaktivering af Power-funktionen inden dens tid udløber, kan ske enten ved berøring af "skyderen" og ved at ændre dens effekttrin eller gentage trin 3.

Tabel 1

Valgt varmetrin	Maksimal funktionstid (i timer)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minutter, justeret til niveau 9 (Alt efter model)

Timer/tidsindstillingsfunktion (nedtællingsur)

Denne funktion letter madlavningen, da du ikke behøver at være til stede: Du kan indstille en timer til en kogeplade, og den vil slukke, når den ønskede tid er gået.

På disse modeller kan du samtidig programmere hver plade til varigheder til fra 1 m til 10 timer.

Indstilling af timeren på en plade.

Når strømmen er indstillet på den ønskede zone, og mens decimalprikken (9) på zonen vises, vil timerfunktionen kunne bruges på denne zone.

For at gøre dette:

- 1 Berør sensor $\odot$ (22). Timer-indikatoren (12) viser "000", og den tilhørende zoneindikator (3) viser symbolet L , som blinker skiftevis med dens nuværende effekttrin.
- 2 Indtast straks en tilberedningstid ved hjælp af skyderen (2).

For værdier mellem 1 og 59 minutter skal du indtaste den ønskede værdi direkte. Decimaltegnet (11) begynder at blinke. For værdier større end 59 minutter kan du gøre dette på to måder. For eksempel: i 1h 30m skal du indtaste den første værdi, 1, som vil være timerne, og den anden og tredje værdi, 3 og 0, vil være minutterne. Alternativt kan du indtaste tiden direkte i minutter, dvs. 90m. Den konverteres automatisk til timer og minutter, og timer-indikatorerne (12) vil vise et 1 efterfulgt af et 3 og et 0. Decimaltegnet (10) begynder at blinke.

Efter et par sekunder begynder nedtællingen. Når der er mindre end et minut tilbage, vil nedtællingen være i sekunder.

- 3 Når timerindikatoren (12) stopper med at blinke, vil den begynde at tælle tiden ned automatisk. Indikatoren (3) for den tidsindstillede kogeplade vil skiftevis vise den valgte effekt og symbolet L .

Når den valgte tilberedningstid er gået, slukkes kogezone og uret udsender en række bip i flere sekunder. For at slukke for lydssignalet, trykkes på en sensor. Timerindikatoren (12) vil vise et blinkende 00 ved siden af symbolet (4) for den valgte zone. Hvis den slukkede kogezone er varm, vil dens effektindikator (3) vise skiftevis et H-symbol og et "-".

Hvis du ønsker at tidsindstille den anden kogeplade samtidigt, skal du gentage trin 1 til 3.

Hvis en eller flere kogezone allerede er tidsindstillet, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den kortest resterende tid til afslutningen, og viser et "t" på den tilhørende kogezone. Resten af de tidsindstillede kogezone vil vises på deres tilhørende indikator, decimalprikken vil blinke. Når der trykkes på "skyderen" på en anden tidsindstillet zone, vil timeren vise den resterende tid for denne zone i et par sekunder, og dens indikator vil skiftevis vise dens effekttrin og "t".

Ændring af den programmerede tidsforsinkelse

For at ændre den programmerede tid, skal "skyderen" (2) for den tidsindstillede kogezone berøres. Derefter vil det være muligt at læse og ændre tiden.

Ved at trykke på sensorerne $\ominus$ (10) og $\oplus$ (11), kan du ændre det programmerede tidspunkt.

Afbrydelse af uret

Hvis du ønsker at stoppe uret, inden den programmerede tid er gået, kan dette til enhver tid gøres ved blot at justere dets værdi til "-".

- 1 Vælg den ønskede kogeplade.
- 2 Brug skyderen (2) til at reducere tiden til 00. Timeren er nu annulleret.

Power Management-funktionen (afhængig af model)

Nogle modeller er udstyret med en effektbegrænsende funktion (Effektstyring). Denne funktion gør det muligt at indstille den samlede effekt, der genereres af komfuret at blive indstillet til forskellige værdier valgt af brugeren. For at gøre dette er det muligt inden for det første minut efter at have tilsluttet komfuret til strømforsyningen, at få adgang til effektbegrænsningsmenuen.

- 1 Tryk på $\odot$ (22) touch-tasten i 1 sekund. Bogstavet PL vises på tidsindstillingsindikatoren (12)
- 2 Berør U_{max} (20)-sensoren. Bogstaverne PL vises på timer-indikatoren (12).
- 3 Berør sensorerne (5) eller (7). De forskellige effekt niveauer, som kogepladen kan begrænses til, vises

på timer-indikatoren (12).

- 4 Når du har valgt værdien, skal du trykke på  (20)-sensoren igen. Kogepladen vil være begrænset til den valgte værdi.

Hvis du vil ændre værdien igen, skal du afbryde komfuret og sæt det til igen efter nogle få sekunder. Således vil du igen være i stand til at komme ind i strømbegrænsningsmenuen.

Hver gang effektniveauet af en kogeplade ændres, vil den effekt begrænser beregne den samlede effekt, kogepladen genererer. Hvis du har nået den samlede effekt grænse, vil touch-kontrollen ikke tillade dig at øge effekttrinnet for denne kogeplade. Komfuret vil bippe og strømindikatorens (3) blinker på det niveau, der ikke kan overskrides. Hvis du ønsker at overskride denne værdi, skal du sænke effekten for de andre kogeplader. Nogle gange vil det ikke være nok til at sænke en anden et enkelt trin, da dette afhænger af effekten i hver kogeplade og det trin, det er sat til. Det er muligt, at for at hæve trinnet for en stor kogeplade, skal flere mindre have sænket effekten.

Hvis du bruger hurtig tænding ved maksimal effektfunktion og den nævnte værdi er over den indstillede grænseværdi, vil kogepladen blive indstillet til det maksimalt mulige trin. Kogepladen bipper og det nævnte effekttrin blinker to gange på indikatoren (3).

Særlige funktioner: CHEF (afhængigt af model)

Disse funktioner har foruddefinerede strømniveauer, hvilket gør tilberedningen nemmere og giver gode resultater, da grydens temperatur kontrolleres løbende af sensorer. Når måltemperaturen for funktionen er nået, bibeholdes den automatisk, uden at det er nødvendigt at ændre effektniveauet.

"Chef"-funktionerne fungerer korrekt, når gryderne har samme ferromagnetiske område på grydens bund som kogezonens areal. For funktioner ved høje temperaturer (over 100° C) skal gryder have en flad og jævn bund (helst af "sandwich"-type) som vist i figur 7.

Fig. 7



For at sikre, at disse funktioner betjenes korrekt, er det vigtigt, at gryden og kogezone ikke er varme, når processen startes.

Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder (kasseroller, stegepander, grillpander osv.) på Tekas website.

Touch Kontrol har særlige funktioner, der hjælper brugeren med at lave mad via CHEF sensor  (15). Disse funktioner er tilgængelige afhængigt af modellen

For at aktivere en særlig funktion på en zone:

- 1 Først skal den vælges, og derefter vil decimalkommaet (4) være aktivt på powerindikatoren (3).

- 2 Klik nu på CHEF sensor  (15). De på hinanden følgende tryk vil gå hen over alle de tilgængelige CHEF-funktioner i hver zone en efter en. Disse funktioner vil vise aktiveringen med de tilsvarende lysdioder (16), (17), (18) og (19).

Hvis du til enhver tid ønsker at annullere en særlig aktiv funktion, skal du vælge zonen. Decimalpunktet (9) til powerindikatoren (3) vil tænde. Tryk derefter igen "glider"-kursoren (2) til at indstille et nyt power-trin eller slukke for zonen, eller du kan vælge en anden specialfunktion ved at røre igen på CHEF-sensoren  (15).

Hvis flere zoner med kokkefunktioner er i brug, vil LED'erne for alle de anvendte funktioner forblive tændt. Hvis du vælger en af disse zoner, vil kun den LED, der svarer til den funktion, der er tildelt den pågældende zone, forblive tændt, mens den er aktiv.

Keep Warm-Funktionen (afhængigt af model)

Denne funktion indstiller automatisk et passende power-trin til at holde maden varm.

For at aktivere den, skal du vælge pladen, og tryk på CHEF-sensoren  (15), indtil led'en (19) placeret på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet  på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

Quick Boiling-Funktion (afhængigt af model)

Denne funktion aktiverer den automatiske kogekontrol, hvilket er en stor hjælp ved tilberedning af pasta, ris, æg, kogt mad osv.

Betingelser for beholderen

For at iQuickBoiling fungerer korrekt, skal du bruge en beholder, der opfylder følgende betingelser:

- Bundstørrelse så tæt som muligt på pladens diameter.
- UDEN LÅG.
- Fyldt til over halvdelen af sin kapacitet med vand ved stuetemperatur (brug aldrig opvarmet eller varmt vand).

Manglende overholdelse af disse betingelser vil ødelægge den korrekte kontrol over kogningen.



ADVARSEL: Brug ikke denne funktion til andre madlavningsformål end kogende vand. Brug aldrig olie, det kan føre til overophedning og generere en flamme.

Aktivering af funktionen

For at aktivere funktionen, vælg pladen og tryk CHEF-sensoren  (15) indtil led (17) på ikonet  tænder.

Når funktionen er aktiveret, vil tegnet  dukke op på både power-indikatoren (3) og timer-indikatoren (12); et bevægeligt segment vil dukke op og indikere at kogning er under systemets kontrol.

Når systemet registrerer, at det er ved at starte kogning, vil

et første bip høres. Benytte lejligheden til at forberede din mad til kogning eller bagning som ønsket.

Efter 30 sekunder vil en andet bip høres; hvis du ikke allerede har gjort det, er det tid at hælde maden i gryden.

Efter det andet bip, vil systemet aktivere timeren og stopuret for dig, så du kan styre, hvor længe maden skal koges.

30 sekunder efter aktivering af stopuret, vil et tredje bip at advare om, at fra det øjeblik, vil systemet reducere effekten for at opretholde en blid og kontinuerlig kogning. Timeren vil forblive aktiv indtil slutningen af madlavningen.

Hvis det ønskes, kan du deaktivere timeren og indstille en tid for nedtællingen og automatisk nedlukning af pladen (se afsnittet timerfunktion).

Dekivering af funktionen

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

Grilling-funktion (afhængigt af modellen)

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at tilberede mad på grillen.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren  (15) indtil LED-lamperne (16) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

Funktionen Deep Frying (afhængigt af modellen)

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at stege med meget olie.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren  (15), indtil LED-lamperne (18) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

Flex Zone-funktion (afhængigt af model)

Denne funktion gør det muligt at få kogezoneerne til at arbejde sammen, at vælge et strømniveau og aktivere timerfunktionen for begge zoner.

For at aktivere denne funktion skal du trykke på sensorerne over og under ordet FLEX samtidigt. Ved at gøre dette vil decimaltegnet (9) på de sammenkædede plader lyse og vil vise værdien "0" på deres strømindikatorer (3). Du har et par sekunder til at udføre den følgende manøvre, ellers deaktiveres funktionen automatisk.

Efter at have valgt "Flex Zone", kan du tildele strømmen ved at trykke på "skyderen"-markøren (2). Effektniveauet og dets variationer vil blive vist samtidigt på strømindikatorerne (3) i begge zoner.

Hvis du har brug for at genvælge Flex Zone, mens den er i drift, skal du blot røre ved en af sensorerne i de sammenkædede zoner.

For at deaktivere denne funktion skal du trykke på sensorerne over og under ordet FLEX igen på samme tid.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis en eller flere kogezoneer ved en fejl ikke slukkes, vil enheden slukke automatisk efter et nærmere bestemt tidsrum (se tabel 1).

Når "sikkerhedsafbrydelsen" har fundet sted, vises et 0, hvis temperaturen på glasoverfladen ikke er farlig for brugeren, eller et H, hvis der er risiko for forbrænding.



Kontrolpanelet ved kogezoneerne skal altid holdes tørt og frit.



Hvis der opstår problemer vedrørende indstillinger, eller der forekommer uregelmæssigheder, der ikke er anført i denne vejledning, skal man afbryde apparatet og kontakte TEKA kundeservice.



Rengøring og vedligeholdelse

Forslag og anbefalinger

- Anvend kogegej med tyk og helt flad bund.
- Undlad at skubbe kogegejret hen over glasset, da det kan lave ridser.
- Selv om glasset kan modstå slag af store gryder eller pander uden skarpe kanter, skal det helst undgås.
- For at undgå skader på den glaserede overflade skal man undgå at trække kogegejret hen over glasoverfladen samt holde bunden af kogegejret ren og i god stand.
- Anbefalet diameter af grydernes bund (Se arket "Tekniske data", der følger med produktet).



Undgå at der spildes sukker eller sukkerholdige fødevarer på den glaserede kogeplade, da sukkeret kan indgå i en reaktion med glasset og forårsage skader på overfladen.

Rengøring og vedligeholdelse

Kogepladen vedligeholdes korrekt ved at rengøre den løbende med passende produkter og redskaber, når den er afkølet. Derved er den lettere at holde ren, og det undgås, at den bliver meget tilsmudset. Anvend aldrig skurepulver eller andre rengøringsprodukter, der kan ridse overfladen, og anvend heller ikke apparater, der fungerer ved hjælp af damp.

Lettere tilsmudsning, der ikke er brændt fast, kan fjernes med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel eller lunkent sæbevand. Til vanskelige pletter eller fedtede overflader anvendes en skraber til glaskeramiske kogeplader i henhold til fabrikantens anvisninger. Endelig kan snavs, der er brændt fast, fjernes ved at anvende en barberbladsskraber.

Metallisk glinsende pletter frembringes af kogegej med tørre rester af fedtstof på bunden, eller fordi der forekommer fedtstof mellem glasset og kogegejet under tilberedningen. Disse pletter fjernes fra glasset med en rustfri stål grydesvamp og vand eller med et særligt rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader. Plastikgenstande, sukker eller fødevarer med et højt sukkerindhold, der er smeltet på kogepladen, skal fjernes omgående med en skraber.

Metalskær opstår, når metalkogegej trækkes hen over glasoverfladen. Det kan fjernes ved at foretage en grundig rengøring med et specialrengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader, selvom det måske er nødvendigt at gentage rengøringen adskillige gange.



Hvis der findes smeltet materiale mellem glaspladen og kogegejet, kan kogegejet sætte sig fast på glasset. Forsøg ikke at fjerne beholderen, når den er kølet af, da det kan ødelægge den glaskeramiske plade.



Træd ikke på glasset, og støt dig ikke på det, da glasset kan gå i stykker og forårsage læsioner. Anbring ikke genstande på glaspladen.

Teka Industrial S.A.U. forbeholder sig ret til at foretage de ændringer i vores manualer, som anses for nødvendige eller nyttige, som ikke vedrører væsentlige funktioner.

Hvis noget ikke virker

Før du ringer til kundeservice, bedes du først kontrollere nedenstående.

Problem	Årsag og løsning
Kogepladen virker ikke:	Kontroller, at netkablet er tilsluttet det pågældende stik.
Kogezonerne varmer ikke:	Kogegrejret er uhensigtsmæssigt (har ikke bund med ferromagnetisk materiale eller det er for lille). Kontroller, at bunden på kogegrejret tiltrækkes af en magnet, eller anvend en større gryde.
Der høres en summen ved starten af tilberedelsen i induktionszonerne:	I tyndbundet kogegrej eller kogegrej, som ikke består af en enkelt del, opstår der en summen som følge af energioverførsel direkte til kogegrejets bund. Der er ikke tale om en fejl, men hvis du alligevel gerne vil undgå denne summen, skal du nedsætte det valgte varmetrin en smule eller anvende kogegrej med en tykkere bund og/eller bestående en enkelt del.
Touch-kontrollen tændes ikke, eller, hvis den er tændt, så virker den ikke:	Der er ikke valgt en kogezone. Vær opmærksom på, at du har valgt en kogezone, før du indstiller den. Sensorerne er fugtige, og/eller dine fingre er fugtige. Overfladen på touchkontrollen og/eller fingrene skal være tørre og rene. Blokeringen er aktiveret. Ophæv blokeringen.
Der høres en ventilatorlyd under tilberedningen, som fortsætter, selv når kogepladen slukket:	Der er monteret ventilator i induktionszonerne for at nedkøle elektronikken. Ventilatoren fungerer kun, når elektroniktemperaturen er meget høj. Når temperaturen falder, slukkes ventilatoren automatisk, uanset om kogepladen er tændt eller slukket.
Styrkedisplayet for en kogezone viser symbolet  :	Induktionssystemet kan enten ikke finde noget kogegrej på kogezonen, eller kogegrejret er uhensigtsmæssigt.
Kogezonen slukkes, og displayene viser meddelelse C81 eller C82:	Temperaturen i de elektroniske dele eller glasset er for høj. Vent et stykke tid, for at lade de elektroniske dele køle af, eller fjern kogegrejret, for at glasset kan afkøles.
Displayet på en af kogezonerne viser C85:	Det anvendte kogegrej er uhensigtsmæssigt. Sluk for kogepladen, tænd den igen og prøv at anvende andet kogegrej.
Apparatet slukkes, og meddelelsen C90 vises på strømindikatorerne (3):	Berøringskontrollen registrerer, at tændt/slukket-sensoren (1) er dækket, og at det ikke er muligt at tænde for komfuret. Fjern genstandene eller væske fra berøringsoverfladen, og rengør og tør af, indtil meddelelsen forsvinder.
Apparatet slukkes, og meddelelsen C91 vises på strømindikatorerne (3):	Berøringskontrollen registrerer, at Stop&Go-sensoren (20) er dækket, og at det ikke er muligt at tænde for komfuret. Fjern genstandene eller væsken, og sørg for, at berøringsfladen er ren og tør. Tryk derefter to gange på Stop&Go-sensoren (20) for at fjerne meddelelsen og vende til normal drift.

Sisällys

Induktioliesi	3
Asennus.....	4
Ohjauspaneeli	5
 Turvallisuusohjeet.....	96
 Ympäristönsuojelu	97
 Asennus	97
 Tietoa induktiosta	98
 Käyttö ja huolto	99
 Puhdistus ja ylläpito.....	103
 Vianmääritys	105

Turvallisuusohjeet:

 Varotoimi. Jos keraaminen pinta rikkoutuu tai siihen tulee halkeamia, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta sähköiskuvaaran välttämiseksi.

 Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käy tettäväksi ulkoisella ajastimella (jota ei ole integroitu itse laitteeseen), tai etäkäyttöjärjestelmällä.

 Älä käytä höyrypuhdistinta tämän laitteen puhdistamiseen.

 Varotoimi. Laite ja sen kosketettavat pinnat voivat kuumentua toiminnan aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksiin. Alle 8-vuotiaiden lasten on pysyttävä kaukana keittotasosta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

 Kahdeksan vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoitteiset fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla on puutteellinen kokemus ja tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta VAIN valvonnan alaisena tai jos heitä ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevia puhdistusja huoltotoimia ilman valvontaa.

 Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

 Varotoimi. Ruoanlaitto rasvalla tai öljyllä on vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä! Kytke tällöin laite pois päältä ja peitä liekit kannella, lautasella tai peitteellä.

 Älä säilytä mitään esinettä keittotason keittoalueiden päällä. Vältä mahdollisia tulipalovaaroja.

 Induktiojärjestelmä täyttää voimassa olevat EU-direktiivit. Siitä huolimatta suosittelemme, että sydämentahdistimia ja muita vastaavia laitteita käyttävät henkilöt ottavat yhteyttä lääkäriin tai eivät käytä induktiokeittoalueita.

 Keittotason päälle ei saa asettaa metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, sillä ne voivat kuumentua.

 Käytön jälkeen keittotason virta on kytkettävä aina pois päältä, keittoastian poistaminen ei riitä. Muutoin keittotaso voi kytkeytyä vahingossa päälle, jos sen päälle asetetaan toinen keittoastia sen tunnistusajan aikana. Vältä mahdollisia onnettomuuksia!



Tuotteessa tai n pakkauksessa oleva merkki osoittaa, ettei tuotetta voida hävittää kotitalousjätteen mukana. Tämä tuote tulee toimittaa sähköja elektroniikkaromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Takaamalla tämän tuotteen oikeaoppisen hävityksen voit välttää ympäristöja terveysvahinkoja, jotka voivat aiheutua sen virheellisestä käsittelystä. Lisätietoa tämän tuotteen kierrätyksestä saa paikalliselta viranomaiselta, jättepalvelulta tai jälleenmyyjältä, jolta laite hankittiin.

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää kokonaan. Muoviosat on merkitty tunnuksilla >PE<, >LD<, >EPS<, jne. Hävitä pakkausmateriaalit kotitalousjätteenä vastaaviin keräysastioihin.

Täyttymyksen Energiatehokkuus laitteen:

- Laitteen on testattu standardin EN 60350-2 sekä saadun arvon, Wh/kg, on saatavana laitteen arvokilvestä.

Lisätietoa energiatehokkuudesta löytyy tuoteselosteesta osoitteessa www.teka.com.

Ruoanlaiton energiansäästöohjeita:

- Pyri käyttämään jokaisessa kattilassa sille kuuluvaa kantta. Ilman kantta kypsentäminen kuluttaa enemmän energiaa.
- Käytä litteäpohjaisia astioita, joiden pohjan halkaisija vastaa ruoanlaittoalueen kokoa. Kattilanvalmistajat yleensä kertovat yläreunan halkaisijan, joka on aina pohjaa suurempi.
- Käytä vedessä kypsentämiseen mahdollisimman vähän vettä, jotta kasvien vitamiinit ja mineraalit eivät mene hukkaan. Käytä pienintä mahdollista kypsennystehoa, sillä tarpeettoman suuri teho tuhlaa energiaa.
- Kypsennä pienet ruokamäärät pienessä kattilassa.

Teka Industrial S.A.U.

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

Sijoitus pöytälaatikon päälle

Jos laite halutaan sijoittaa kalusteen tai pöytälaatikon yläpuolelle, niiden väliin on asennettava välikappale. Täten vältetään kosketus laitteen rungon kuumiin pintoihin.

Välikappale tulee sijoittaa 20 mm:n päähän keittotason alaosaan.

Sähköliitäntä

Ennen kuin keittotaso kytketään sähköverkkoon, tarkista, että verkkojännite jataajuus vastaavat keittotason alaosaan olevan arvokilven ja takuukirjan tai teknisen kuvauksen tietoja. Tekniset tiedot on säilytettävä tämän ohjekirjan kanssa koko laitteen käyttöajan ajan.

Sähköliitäntä toteutetaan helpoppaäsyisessä paikassa olevan moninapaisen katkaisimen tai pistokkeen avulla ja se sovitetaan vastaavaan kuormitukseen ja jättämällä kontaktien väliin vähintään 3 mm, jolloin pois kytkentä taataan mahdollisessa hätätapauksessa tai keittotason puhdistuksen aikana.

Vältä anna läpivientikaapelin koskettaa keittotason runkoon tai uuniin, jos se on asennettu samaan kalusteeseen.

Huomio!

 **Sähköliitäntä edellyttää oikeaoppisen maadoituksen voimassa olevien vaatimuksien mukaisesti. Muissa tapauksissa keittotasossa voi esiintyä toimintahäiriöitä.**

 **Normaalia suuremmat ylijännitteet voivat aiheuttaa ohjausjärjestelmän häiriön (kaikkien muiden sähkölaitteiden tapaan).**

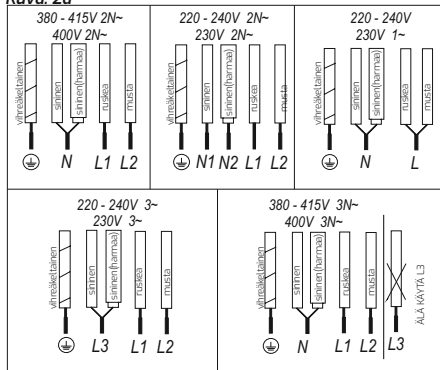
 **Induktiokeittotasoa ei ole suositeltavaa käyttää pyrolyysiunien pyrolyysipuhdistuksen aikana, sillä laite kuumentee tällöin erittäin korkeisiin lämpötiloihin.**

 **Laitteen käsittely ja korjaus, mukaan lukien virtajohtojen vaihto, on jätettävä virallisen TEKA-huoltopalvelun vastuulle.**

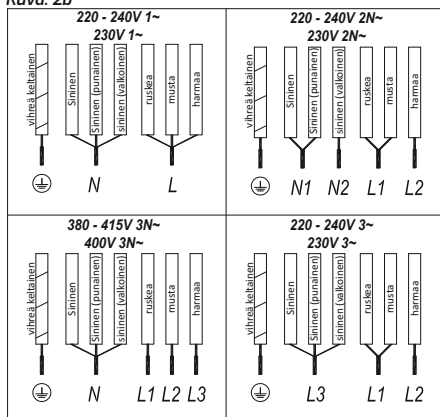
 **Ennen laitteen kytkemistä irti sähköverkosta on suositeltavaa kytkeä pois päältä katkaisin ja odottaa noin 23 sekuntia ennen pistokkeen irrottamista. Tämän ajan kuluessa sähköpiiriin virta poistuu kokonaan ja mahdollinen pistokkeen koskettimien aiheuttama sähköiskuvaara vältetään.**

 **Säilytä takuutodistus tai ohjekirjan mukana toimitetut tekniset tiedot koko laitteen käyttöajan ajan. Se sisältää tärkeitä teknisiä tietoja.**

Kuva 2a



Kuva 2b



Keittoastiat

Vain ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat käytettäväksi induktiolieden kanssa.

Soveltuvia materiaaleja on useita:

- valuraudasta, emaloidusta teräksestä ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja keittoastioita valmistetaan erityisesti käytettäväksi induktiolevyjjen kanssa.

Emme suosittele diffuusiorelevyjjen tällaisten materiaalien kuten hienoteräksen, alumiinin, lasin, kuparin tai saven käyttöä.

Jokaisella keittoalueella on keittoastian vähimmäistunnustusaika. Tämä aika riippuu keittoastian pohjan materiaalista ja ferromagneettisesta halkaisijasta. Siksi on välttämätöntä käyttää keittoaluetta, joka vastaa parhaiten käytetyn keittoastian pohjan halkaisijaa.

Jos keittoastiaa ei havaita valitulla keittoalueella, yritä käyttää seuraavaa pienempää aluetta.

Kun Flex Zone -aluetta käytetään yhtenä keittoalueena, voidaan käyttää tämän tyyppiselle alueelle sopivia suurempia keittoastioita (katso kuva 3).

Kuva 3



Joskus keittoastioita, joissa ei ole täydellistä ferromagneettista pohjaa, myydään induktioon soveltuviksi (katso kuva 4). Näissä keittoastioissa lämpenee vain ferromagneettinen pohja. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti keittoastian pohjalle. Tämä saattaa tarkoittaa, että keittoastian pohjan ei-ferromagneettinen osa ei saavuta oikeaa keittolämpötilaa.

Kuva 4



Muissa keittoastioissa, joiden pohjassa on alumiininen lisäosa, on ferromagneettisen materiaalin pintaala pienempi (katso kuva 5). Tässä tapauksessa keittoastian havaitseminen voi olla vaikeaa tai jopa mahdotonta. Saatua tuloa voi lisäksi olla pienempi, jolloin keittoastia ei kuumene oikein.

Kuva 5



Keittoastian pohjan vaikutus

Keittoastian pohjan tyyppi voi vaikuttaa kypsennyksen

Tietoa induktiosta

Edut

Induktioliedellä lämpö siirtyy suoraan keittoastiaan.

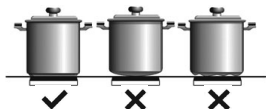
Tämä tuo mukanaan useita etuja:

- Säästää aikaa.
- Säästää energiaa.
- Helppo puhdistaa, sillä jos ruokaa joutuu lasilevyille, se ei pala kovin helposti kiinni.
- Parempi energian hallinta. Energia siirtyy pannulle heti, kun tehonsäätimiä painetaan. Heti kun astia poistetaan keittoalueelta, virransyöttö loppuu. Virtaa ei tarvitse ensin kytkeä pois päältä.

tasaisuuteen ja tuloksiin. Ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa "sandwich"-pohjaisissa keittoastioissa käytetään materiaaleja, jotka helpottavat lämmön tasaista jakautumista ja diffuusiota, mikä säästää aikaa ja energiaa

Keittoastian pohjan on oltava täysin tasainen, mikä varmistaa tasaisen virransaannin (katso kuva 6).

Kuva 6



⚠ Älä koskaan kuumenna tyhjiä keittoastioita tai käytä ohuita keittoastioita, koska ne voivat lämmetä nopeasti ilman, että liedien automaattinen sammutus ehtii toimia.

⚠ Tärkeitä Suosituksia

Käytä keittoastioita, joiden pohjan halkaisija on sama kuin keittoalueen.

Pidä astiat aina lasipintaan merkittyjen alueiden sisällä keittoalueella lähimpänä ohjauspaneelia ja käytä astioita, joiden pohja on halkaisijaltaan yhtä suuri tai pienempi. Tämä estää ohjausalueen ylikuumentumisen.

Käytä intensiiviseen käyttöön laitteen takana olevia keittoalueita. Tämä estää ohjauspaneelin ylikuumentumisen.

Älä anna astioiden koskettaa ohjauspaneelin aluetta varsinkaan ruoanlaiton aikana.

🔧 Käyttö ja huolto

Ohjauslaitteet (kuva 1)

- 1 Yleinen päälle/pois -anturi.
- 2 "Slider" kursori tehon ja ajan säätämiseen.
- 3 Teho- ja/tai jäännöslämpöindikaattori*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Alueen valintaa koskevat anturit.
- 9 Desimaalipiste teho- ja/tai jäännöslämpö indikaattorissa*.
- 10 Desimaalipiste ajastimessa (tunnit).
- 11 Desimaalipiste ajastimessa.
- 12 Ajastimen indikaattori*.
- 13 "Clean"-toiminnon aktivoimisanturi.
- 14 Kohteen indikaattori, kun "Clean"-toiminto on aktivoitu*.

15 "Chef"-toimintojen aktivoimisanturi.

16 Kohteen indikaattori, kun "Grilling"-toiminto on aktivoitu*.

17 Kohteen indikaattori, kun "Quick Boiling"-toiminto on aktivoitu*.

18 Kohteen indikaattori, kun "Deep Frying"-toiminto on aktivoitu*.

19 Kohteen indikaattori, kun "Keep Warm"-toiminto on aktivoitu*.

20 "Stop&Go" ja "Lock"-toimintojen aktivoimisanturi.

21 Kohteen indikaattori, kun "Lock"-toiminto on aktivoitu*.

22 Ajastimen aktivoimisanturi.

23 Suora pääsy "Power"-toimintoon.

*Näkyvissä vain tilan ollessa päällä.

Asetukset tehdään kosketusnäppäimien avulla. Et tarvitse voimaa käyttääksesi haluamaasi näppäintä, käytä sormenpäästä halutun toiminnon päällekytkemiseksi.

Jokainen valinta vahvistetaan merkkiäänellä.

Käytä liukusäädintä (2) säätääksesi tehotasoa (0 - 9) liu'uttamalla sormeasi sen päällä. Kun liu'utat sormeasi oikealle liukusäätimen arvo kasvaa, liu'uttaessasi sormeasi vasemmalle sen arvo vähenee.

Voit myös valita tehotason suoraan asettamalla sormesi haluamaasi pisteeseen liukusäätimessä (2).

⚠ **Näissä malleissa alue valitaan koskettamalla suoraan valintaantureita (4), (5), (6), (7) tai (8) mallista riippuen.**

Laitteen Päällekytkeminen

1 Kosketa päälle-näppäintä ① (1) vähintään sekunnin ajan. Kosketuspaneeli kytkeytyy päälle, laite päästää merkkiäänensä ja ilmaisimet (3) syttyvät jolloin ruudussa näkyy "-". Jos jokin keittoalueista on kuuma, sen ilmaisimessa vilkkuu H sekä "-".

Jos et valitse mitään toimintoa 10 sekunnin sisällä, kosketuspaneeli sammuu automaattisesti.

Kosketuspaneelin ollessa päällä, voit sammuttaa sen milloin tahansa koskettamalla painiketta ① (1), vaikka se olisi lukittu (lukitus toiminnon ollessa päällä). Kosketuspainikkeen ① (1) avulla voit aina sammuttaa kosketuspaneelin.

Levyjen päällekytkeminen

Kosketuspaneelin ollessa päällä, painikkeella ① (1) voit kytkeä päälle minkä tahansa levyn noudattamalla seuraavia vaiheita:

1 Valitse haluamasi vyöhyke koskettamalla antureita (4), (5), (6), (7) tai (8).

2 Liu'uta sormeasi tai napauta mitä tahansa liukusäätimen kohtaa (2). Vastaava virran merkivalo (3) näyttää valitun arvon ja desimaalipilkku (8) palaa 10 sekuntia.

3 Valitse liukusäätimellä (2) uusi kypsennysaste välillä 0–9.

Keittoalueen ollessa valittuna, eli desimaalipisteen (9) palaessa, tehotasoa voidaan säätää.

Levyn kytkeminen pois päältä

Käytä liukusäädintä (2) laskeaksesi tehotason tasolle 0. Levy kytkeytyy pois päältä.

Keittolevyn kytkeydyttyä pois päältä H ilmestyy valitun keittoalueen tehotason ilmaisiruutuun (3), jos keittoalueen lasipinta on vielä lämmin ja muodostaa palovammavaaran. Lämpötilan laskiessa, ilmaisim (3) kytkeytyy pois päältä (lieden ollessa kytkeyty pois päältä), muussa tapauksessa "–" syttyy palamaan, mikäli liesi on vielä päällä.

Kaikkien levyjen sammuttaminen

Kaikki levyt voidaan sammuttaa samanaikaisesti käyttämällä yleistä päälle/pois-kosketuspainiketta (1). Kaikkien levyjen ilmaisimet (3) kytkeytyvät pois päältä. Jos poiskytketty keittoalue on vielä lämmin, H ilmestyy sen ilmaisimeen.

Pannuntunnistin

 Kun keittotaso on kytkeyty päälle, se voi automaattisesti tunnistaa ja valita, onko keittoalueella pannu, ja näyttää nollan vastaavassa tehoilmaisimessa (3). Vaikka pannuilla on useita vyöhykkeitä, vain yksi tunnistetaan automaattisesti. Jäljellä olevat virranilmaisimet (3) näyttävät "–". Käyttäjä voi sitten suoraan valita tehotason tai erikoistoiminnon.

Induktiokeittoalueilla on sisäänrakennettu pannuntunnistin. Tällä tavoin levy kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jos levyllä ei ole pannua tai jos pannu ei sovi induktiokäyttöön.

Tehotason ilmaisiruutuun (3) ilmestyy symboli  "ei pannua", jos keittoalueen ollessa kytkeyty päälle, sen pinnalla ei havaita pannua tai jos pannu ei sovi induktiokäyttöön.

Jos pannu otetaan pois keittoalueelta sen ollessa kytkeyty päälle, keittoalueen energiansiirto lakkaa ja symboli "ei pannua" syttyy palamaan. Kun pannu asetetaan uudestaan keittoalueelle, energiansiirto jatkuu samalla, aiemmin valitulla tehotasolla.

Pannuntunnistimen kesto on 3 minuuttia. Jos pannua ei aseteta keittoalueelle tänä aikana, tai jos pannu ei ole sopiva, keittoalue sammuu.

 **Kun olet valmis, kytke keittoalue pois päältä kosketuspaneelin avulla. Muussa tapauksessa keittoalue voi kytkeytyä vahingossa päälle jos pannu asetetaan keittoalueelle kolmen minuutin sisällä. Vältä onnettomuuksia!**

Puhdistustoiminto (Clean)

Tämä toiminto estää ohjauspaneelin anturit 30 sekunniksi yleistä päälle/pois-toimintoa lukuun ottamatta. Tämä mahdollistaa lasipinnan nopean puhdistuksen kypsennyksen

aikana ilman antureita aktivoimatta.

Aktivoi se koskettamalla  -anturia (13) 1 sekunnin ajan; kuvakkeen yläpuolella oleva LED (24) syttyy. 30 sekunnin lähtölaskenta alkaa ajastimen ilmaisimesta (3). Toiminto poistuu automaattisesti käytöstä 30 sekunnin kuluttua.

Lukitustoiminto

Lukitustoiminnon avulla, voit lukita muut painikkeet, päälle/pois-painiketta (1) lukuunottamatta, välttääksesi virheelliset painallukset. Tämä toiminto on hyödyllinen lasten turvallisuutta ajatellen.

Asettaaksesi tämän toiminnon, paina kosketuspainiketta  (20) vähintään 3 sekuntia ajan. Tämän jälkeen, merkivalo (21) syttyy ilmaisten ohjauspaneelin olevan lukittu. Purkaaksesi toiminnon, paina kosketuspainiketta  (20) uudelleen.

Jos päälle/pois-painiketta (1) käytetään kytkemään laite pois päältä, lukitustoiminnon ollessa asetettuna, laitetta ei voida kytkeä takaisin päälle ennen lukitustoiminnon purkautumista.

Merkkiään vaimentaminen

Ensimmäisen minuutin aikana keittotason liittäminen jälkeen sähköverkkoon voit kytkeä pois päältä tai aktivoida äänimerkin, joka liittyy jokaiseen ohjauspaneelin kosketukseen. Kun keittotaso on liitetty, kosketa  (15)-anturia 1 sekunnin ajan. Aluksi ajastimen ilmaisim (3) näyttää "Päällä".  (22) -anturin painaminen muuttaa sen arvoksi "OFF". Vahvista toiminta painamalla  -anturia (20). Aktivoi kaikki äänimerkit uudelleen koskettamalla  (22)-anturia; ajastimen ilmaisim (3) näyttää jälleen "Päällä". Vahvista toiminta koskettamalla  -anturia (20).

Deaktivointi ei koske kaikkia toimintoja, kuten päälle/pois-anturin äänimerkkiä, ajastimen loppua ja lukitus-/lukituksen avausanturia, jotka pysyvät aina aktiivisina.

Pysäytä&jatka toiminto

Tämä toiminto pysäyttää kypsennyksen tilapäisesti. Myös ajastin pysäytetään sen ollessa valittuna.

Pysäytystoiminnon kytkeminen päälle.

Kosketa pysäytysanturia  (20). Virran merkivaloissa näkyy symboli , joka osoittaa, että kypsennys on keskeytetty.

Pysäytystoiminnon kytkeminen pois päältä.

Kosketa Stop&Go-anturia (20) uudelleen, symboli  katoaa ja kypsennys jatkuu samoilla tehotasoilla ja ajastinolosuhteilla kuin ennen taukoa.

Power-toiminto

Tämän toiminnon avulla voit asettaa levyn toimimaan "ekstra"-teholla, yli levyn tavanomaisen tehoasetuksen. Tehon määrä riippuu levyn koosta, ja sen avulla on mahdollista saavuttaa generaattorin sallima enimmäistehoasetus.

1 Valitse keittoalue ja liu'uta sormeasi "liukusäätimellä" (2) sanan **"BOOST"** (23) kohdalle tai paina suoraan sitä.

2 Tehotason ilmaisinruudussa (3) näkyy symboli **P**, ja levy alkaa toimimaan ekstrateholla.

Tehotoiminnon kestoa on rajoitettu, toiminnon enimmäisajan voit nähdä taulukosta 1. Tämän jälkeen, tehotaso laskee automaattisesti tasolle 9. Laite päästää merkkiään.

Kytkeessäsi tehotoiminnon päälle jotakin levyä varten, on mahdollista että se voi vaikuttaa muiden levyjen tehotasoon, tason laskiessa alemmalle tasolle, jolloin tämä näkyy levyjen tehotason ilmaisinruudussa (3).

Tehotoiminto voidaan asettaa pois päältä ennen sen enimmäiskeston kulumista, joko käyttämällä "liukusäädintä" tai toistamalla vaihe 3.

Taulukko 1

Valittu tehotaso	Maksimikäyttöaika (tunteina)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 tai 5 minuuttia, oikaistu tasolle 9 * Mallikohtainen

Ajastintoiminto (alaslaskenta)

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää ruokaa olematta jatkuvasti paikalla: Voit asettaa levyille ajastimen, jonka jälkeen se kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

Näiden mallien levyt voidaan ohjelmoida toimimaan samanaikaisesti, jokaisen levyyn kohdalla erikseen 1 m - 10 h ajastimella.

Ajastimen asettaminen levyä varten

Kun olet asettanut haluamasi keittoalueen tehotason, keittoalueen desimaalipilkun (9) vielä palaessa, keittoalueelle voidaan asettaa ajastin.

Tehdäksesi tämän:

1 Kosketa kosketuspainiketta $\odot$ (22). Ajastimen ilmaisimessa (12) näkyy nyt "0000", ja valitun alueen ilmaisimeen (3) ilmestyy symboli **L** joka vilkkuu vuorotellen nykyisen tehotason kanssa.

2 Syötä heti sen jälkeen kypsennysaika liukusäätimellä (2). Jos arvot ovat 1-59 minuuttia, syötä haluamasi

arvo suoraan. Desimaalipiste (11) alkaa vilkkua. Jos arvot ovat yli 59 minuuttia, voit tehdä tämän kahdella tavalla. Esimerkiksi: 1h 30m, anna ensimmäinen arvo 1, joka on tunnit, ja toinen ja kolmas arvo, 3 ja 0, ovat minuutit. Vaihtoehtoisesti voit syöttää ajan suoraan minuutteina, eli 90 m. Se muunnetaan automaattisesti tunneiksi ja minuuteiksi, ja ajastimen ilmaisimessa (12) näkyy 1, jota seuraa 3 ja 0. Desimaalipilkku (10) alkaa vilkkua.

Muutaman sekunnin kuluttua lähtölaskenta alkaa. Kun aikaa on jäljellä alle minuutti, lähtölaskenta on sunneissa.

3 Kun ajastimen ilmaisim (12) lakkaa vilkkumasta, se aloittaa ajan alaslaskennan automaattisesti. Ajastetun keittolevyn ilmaisim (3) näyttää vuorotellen valitun tehotason sekä symbolin **L**.

Asetetun kypsennysajan kuluessa loppuun, ajastettu keittoalue kytkeytyy pois päältä ja ajastimen kello päästää äänimerkkejä usean sekunnin ajan. Sammuttaaksesi äänimerkin, kosketa mitä tahansa kosketuspainiketta. Ajastimen ilmaisimessa (12) vilkkuu nyt 00 valitun keittoalueen desimaalipisteen (4) vieressä. Jos pois kytkeytynyt keittoalue on vielä lämmin, sen tehotason ilmaisimruudussa (3) esitetään vuorotellen symboli H sekä "-".

Jos haluat ajastaa toisen keittolevyn käyttäen samaa aikaa, toista vaiheet 1 - 3.

Jos yhdelle tai useammalle keittoalueelle on jo asetettu ajastin, ajastimen ilmaisim (12) näyttää oletuksena lyhimmän jäljellä olevan ajan, ja symbolin "L" sitä koskevan keittoalueen kohdalla. Muiden ajastettujen keittoalueiden ilmaisimissa esitetään vilkkuva desimaalipiste.

Ohjelmoidun ajan muuttaminen

Muuttaaksesi ohjelmoitua aikaa, ajastetun alueen "liukusäädintä" (2) tulee painaa. Voit nyt nähdä ja muuttaa aikaa.

Käyttämällä kosketuspainiketta $\ominus$ (10) ja $\oplus$ (11), voit muuttaa ohjelmoitua aikaa.

Kellon kytkeminen pois päältä

Jos haluat sammuttaa ajastimen ennen kuin se on kulunut loppuun, voit tehdä sen milloin tahansa asettamalla sen arvoksi "-".

1 Valitse haluamasi levy.

2 Lyhennä aikaa liukusäätimellä (2) 00:aan. Ajastin on nyt peruutettu.

Power Management-tatoiminto (mallista riippuen)

Jotkut mallit on varustettu tehonrajoitustoiminnolla (virranhallinta). Tämän toiminnon avulla lieden kokonaisteho voidaan säätää käyttäjän mielen mukaan. Käyttääksesi toimintoa, voit avata tehonrajoitusvalikon ensimmäisen minuutin sisällä lieden kytkemisestä verkkovirtaan.

1 Paina $\odot$ (22) kosketuspainiketta 1 sekunti ajan. Kirjaimet PL ilmestyvät ajastimen ilmaisimeen (12).

2 Kosketa  (20)-anturia. Kirjaimet **KL** ilmestyvät ajastimen ilmaisimeen (12).

3 Kosketa antureita (5) tai (7). Eri tehotasot, joihin keittotasoa voidaan rajoittaa, näkyvät ajastimen ilmaisimessa (12).

4 Kun olet valinnut arvon, kosketa  (20)-anturia uudelleen. Keittotasoa rajoitetaan valittuun arvoon.

Jos haluat muokata arvoa uudelleen, irrota liesi verkkovirrasta ja liitä se uudelleen verkkovirtaan muutaman sekunnin kuluttua. Näin voit taas päästä tehonrajoitusvalikkoon.

Jokaisella kerralla jona keittolevyn tehoa muutetaan, tehonrajoitin laskee lieden tuottaman kokonaistehon. Jos olet saavuttanut tehonrajoitukseen asetetun kokonaistehon, et voi lisätä keittolevyn tehoa kosketuspaneelin avulla. Liesi päästää äänimerkin ja tehonrajoitus ilmaisimessa (3) vilkkuu enimmäisarvo jota ei voida ylittää. Jos haluat ylittää tämän arvon, vähennä muiden keittolevjen tehoa. Joskus toisen keittolevyn yksittäisen tason laskeminen ei riitä, koska tämä riippuu kaikkien keittolevjen tehostasta, ja tasosta jolle keittolevy on asetettu. On mahdollista, että suuremman keittolevyn tehon nostamiseksi, useiden pienempien keittolevjen tehostasoja täytyy laskea.

Jos kytket pika-enimmäistehotoiminnon päälle ja toiminnon tehonrajoitus ylittää rajoitetun tehon, keittolevy asetetaan toimimaan suurimmalla mahdollisella tehostasolla. Liesi antaa äänimerkin ja edellä mainittu tehon vilkkuu kahdesti tehonrajoitus ilmaisimessa (3).

Erikoistoiminnot: CHEF (mallista riippuen)

Näillä toiminnoilla on ennalta määritetty tehotaso, joka hehottaa ruoanlaittoa ja jolla saavutetaan erinomaisia tuloksia, kun keittoastian lämpötilaa ohjataan jatkuvasti antureilla. Kun toiminnon tavoitelämpötila on saavutettu, sitä pidetään automaattisesti yllä tarvitematta muuttaa tehostaso.

Chef-toiminnot toimivat oikein keittoastioilla, joissa on sama ferromagneettinen alue kattilan pohjassa kuin mitä keittolaue on. Lisäksi korkean lämpötilan toiminnoissa (yli 100 °C) pannuissa on oltava tasainen, tasainen pohja (mieluiten monikerroksinen "sandwich"-rakenne), kuten kuvassa 7 on esitetty.

Kuva 7



Jotta nämä toiminnot toimisivat oikein, on tärkeää, että keittoastia ja keittolaue eivät ole kuumia prosessin alussa.

Lisätietoja sopivista keittoastioista (kattilat, paistinpannut, grillit jne.) annetaan Tekan verkkosivuilla.

Kosketusohjaus sisältää erikoistoimintoja joiden avulla käyttäjä voi kypsentää ruokaa käyttäen CHEF kosketuspainiketta  (15). Nämä toiminnot ovat saatavilla

mallista riippuen.

Kytkeäksesi erikoistoiminnon päälle keittolaueella:

1 Valitse toiminto ensin, jonka jälkeen desimaalipiste (4) syttyy palamaan tehonrajoitus ilmaisimessa (3).

2 Napsauta nyt CHEF kosketuspainiketta  (15). Peräkkäisten painallusten avulla voit käydä läpi kaikki jokaiselle keittolaueelle erikseen saatavilla olevat CHEF kypsennystoiminnot yksi kerrallaan. Näiden toimintojen ollessa päällä ledit (16), (17), (18) ja (19) syttyvät palamaan.

Jos haluat peruuttaa erityisen aktiivisen toiminnon milloin tahansa, sinun tulee valita vyöhyke. Desimaalipiste (9) syttyy palamaan tehonrajoitus ilmaisimessa (3). Kosketa tämän jälkeen uudelleen "liukusäätimen" (2) kohdistinta valitaksesi uuden tehonrajoitus tai kytkeäksesi keittolaueen pois päältä, tai valitse toinen erikoistoiminto koskettamalla uudelleen CHEF kosketuspainiketta  (15).

Jos käytössä on useita Chef-toimintoja ja sisältäviä vyöhykkeitä, kaikkien käytössä olevien toimintojen LED-valot pysyvät päällä. Jos valitset jonkin näistä vyöhykkeistä, vain kyseiselle vyöhykkeelle määritetty toimintoa vastaava LED-valo palaa sen ollessa aktiivinen.

Keep Warm -Toiminto (Mallista Riippuen)

Tämä toiminto asettaa automaattisesti sopivan tehonrajoitus, jotta kypsennetty ruoka pysyisi lämpimänä.

Kytkeäksesi toiminnon päälle, valitse levy ja paina CHEF kosketuspainiketta  (15) kunnes led (19) joka sijaitsee symbolin  kohdalla syttyy. Kun toiminto on kytketty päälle, symboli  ilmestyy tehonrajoitus ilmaisimessa (3).

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehostasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

Quick Boiling -Toiminto (Mallista Riippuen)

Tämän toiminnon avulla voit kytkeä päälle automaattisen keitonvalvonnan, joka on erinomainen apu pastan, riisin, munien ja muiden ruokien keittämiseen.

Astian vaatimukset

iQuickBoiling -toiminnon virheetöntä toimintaa varten, tarvitset astian joka täyttää seuraavat vaatimukset:

- Pohjan koon tulee olla mahdollisimman lähellä levyn halkaisijaa.
- ILMAN KANTTA.
- Täytetty yli puoleen väliin tilavuudestaan käyttäen huoneenlämpöistä vettä (älä koskaan käytä lämmitettyä tai kuumaa vettä).

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen vääristää keitonvalvonnan virheettömän toiminnan.

 **VAROITUS:** älä käytä tätä ominaisuutta muuhun kuin veden keittämiseen. Älä koskaan käytä öljyä, koska se voi johtaa ylikuumentumiseen ja syttyä palamaan.

Toiminnon päällekytkeminen (mallista riippuen)

Kytkeäkseen toiminnon päälle, valitse levy ja paina CHEF kosketuspainiketta  (15) kunnes led (17) joka sijaitsee symbolin  kohdalla syttyy.

Toiminnon ollessa päällä, symboli  ilmestyy sekä tehoton (3) että ajastimen ilmaisinruutuun (12); liikkuva osio ilmestyy ruutuun, ilmaisten kypsennyksen olevan järjestelmän hallinnassa.

Järjestelmän havaitessa kiehuminen alkavan, laite päästää äänimerkin. Voit nyt valmistella ruoan keittämistä tai kypsentämistä varten haluamallasi tavalla.

30 sekunnin kuluttua, laite päästää toisen äänimerkin: jos et ole vielä ehtinyt, niin kaada ruoka pannulle.

Toisen äänimerkin jälkeen, järjestelmä kytkee ajastimen ja sekuntikellon päälle niin että voit asettaa keittotoiminnolle haluamasi keston.

30 sekunnin päästä sekuntikellon päällekytkemisestä, laite päästää kolmannen äänimerkin, ilmoittaen että tästä hetkestä lähtien, järjestelmä pienentää tehoa pitääkseen yllä hienovaraista ja jatkuvaa keittolämpöä. Ajastin jatkaa kunnes kypsennys päättyy.

Jos haluat, voit kytkeä ajastimen pois päältä ja asettaa ajan keittolaueen alaslaskentaa ja automaattista sammutusta varten (katso osio Ajastimen toiminnon).

Toiminnon poiskytkeminen

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

Grilling-toiminto (riippuu mallista)

Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka soveltuu grillaukseen.

Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia  (15), kunnes kuvakkeen  merkivalo (16) syttyy. Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että ruoanlaitto on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on päättynyt, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy merkki  ja kuulet äänimerkin. Ne osoittavat, että ruoka on nyt lisättävä astiaan.

Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittolevyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

Deep Frying-toiminto (riippuu mallista)

Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka soveltuu suuressa öljymäärässä uppoaistamiseen.

Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia  (15), kunnes kuvakkeen  merkivalo (18) syttyy. Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että ruoanlaitto on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on päättynyt, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy merkki  ja kuulet äänimerkin. Ne osoittavat, että ruoka on nyt lisättävä astiaan.

Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittolevyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

Flex Zone -toiminto (mallista riippuen)

Tällä toiminnolla voi määrittää kaksi ruoanlaittoaluetta toimimaan yhdessä ja valita molempien alueiden tehon ja ajastimen asetukset.

Aktivoi tämä toiminto painamalla sanan FLEX yläja alapuolella olevia antureita samanaikaisesti. Näin tehdessäsi yhdistettyjen levyjen desimaalipisteet (9) syttyvät ja näytävät tehoilmaisimissaan (3) arvon "0". Sinulla on muutama sekunti aikaa suorittaa seuraava toimenpide, muuten toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun olet valinnut "Flex Zone", voit määrittää tehon "liukusäätimellä" (2). Tehotaso ja sen vaihtelut näkyvät samanaikaisesti molempien vyöhykkeiden tehoilmaisimissa (3).

Jos sinun on valittava Flex Zone uudelleen sen ollessa käytössä, kosketa mitä tahansa linkitetyillä vyöhykkeillä olevia antureita.

Voit poistaa tämän ominaisuuden käytöstä napauttamalla uudelleen sanan FLEX yläja alapuolella olevia antureita samanaikaisesti.

Turvatoiminto

Ole vahingossa sammutettu, laite sammuu automaattisesti määrätyn ajan jälkeen (ks. taulukko 1).

Kun turvatoiminto on aktivoitunut, näkyviin tulee 0, jos lasipinnan lämpötila ei ole vaarallisen korkea, tai H, jos palovammaa on olemassa.



Pidä keittolaueiden säätöalue aina vapaana ja kuivana.



Jos käytön aikana esiintyy muita kuin tässä ohjekirjassa kuvattuja käyttöongelmia tai toimintahäiriöitä, laite tulee kytkeä pois päältä ja ota yhteyttä tekniseen TEKA- huoltopalveluun.



Puhdistus ja ylläpito

Ehdotukset ja suositukset

- Käytä paksuja tasapohjaisia keittoastioita.
- Älä liu'uta keittoastioita lasipinnan päällä, muutoin pintaan voi tulla naarmuja.
- Vaikka lasi kestää suurien tasareunaisten keittoastioiden iskuja, vältä iskuja.
- Jotta keraaminen pinta ei vaurioituisi, älä vedä keittoastioita lasin päällä ja pidä keittoastioiden pohjat puhtaina ja hyväkuntoisina.

- Kattilan pohjan suositellut halkaisijan mitat (katso mukana tulevasta "Tekniset tiedot"-paperista).



Varo, ettei keittotason päälle putoa sokeria tai sokeripitoisia ruokia, muutoin ne voivat kuumina reagoida lasipintaan ja vaurioittaa sen pintaa.

Puhdistus ja huolto

Keittotason on hyvän säilyvyyden kannalta puhdistettava sopivilla tuotteilla ja välineillä, kun se on jäähtynyt. Tällöin puhdistaminen on helpompaa ja lian kertyminen vältetään. Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita tai tuotteita, jotka voivat naarmuttaa pintaa. Älä myöskään käytä höyry puhdistimia.

Pienet kiinni jäämättömät liat voidaan puhdistaa kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella tai haalealla saippuavedellä. Hankalammat läikät ja rasvat voidaan poistaa keraamiselle pinnalle tarkoitetuilla puhdistusaineilla valmistajan ohjeita noudattamalla. Vaikeasti poistettavat kiinni palaneet liat voidaan poistaa kaavinterää käyttäen.

Värimuutoksia syntyy käyttäessä keittoastioita, joiden pohjalla on kuivia rasvajäämiä tai jos rasvaa on lasin ja keittoastian välissä käytön aikana. Ne poistetaan lasipinnasta nikkelipatasudilla ja vedellä tai erityisellä keraamisten pintojen puhdistusaineella. Keittotason päälle sulaneet muoviasiastiat, sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruuat tulee poistaa välittömästi kuumina kaavinta käyttäen.

Kirkkaat metalliset loisteet johtuvat keittoastian liu'uttamisesta lasipinnan päällä. Ne voidaan poistaa puhdistamalla pinta hyvin erityisellä keraamisten pintojen puhdistusaineella, vaikka joskus puhdistus on suoritettava useita kertoja



Keittoastia voi jäädä kiinni lasiin, jos niiden väliin on sulanut jotakin ainetta. Älä yritä poistaa keittoastiaa kylmänä, keraaminen pinta on rikkoutua.



Älä paina lasia tai nojaa lasiin, se voi rikkoutua ja aiheuttaa henkilövahinkoja. Älä säilytä esineitä lasin päällä.

Teka Industrial S.A.U. pidättää oikeuden ohjekirjojen muutoksiin, kun muutokset vaaditaan tai ovat hyödyllisiä, muuttamatta kuitenkaan niiden oleellista sisältöä.

Ennen tekniseen huoltopalveluun soittamista tulee suorittaa seuraavat tarkistukset.

<i>Ongelma</i>	<i>Syy ja ratkaisu</i>
Laite ei toimi:	Tarkista, että virtajohto on kytketty sähköverkkoon.
Induktiokeittoalueet eivät kuumene:	Keittoastia on sopimaton (sen pohja ei ole sähkömagneettinen tai se on liian pieni). Tarkista, että magneetti kiinnittyy keittoastian pohjaan tai käytä suurempaa keittoastiaa.
Kypsennyksen alussa induktiokeittoalueilta kuuluu surinaääntä:	Ohutpohjaisissa tai useammasta kappaleesta koostuvissa keittoastioissa surinaääni johtuu energian välittymisestä suoraan keittoastian pohjaan. Surinaääni ei ole häiriö, jos kuitenkin haluat välttää sen, laske hiukan
Kosketuspainikkeet eivät syty tai vastaa, kun ne ovat päällä:	Mitään keittoaluetta ei ole valittu. Varmista, että valitset jonkin keittoalueen ennen sen säätämistä. Kosketuspainikkeiden päällä on kosteutta ja/tai sormesi ovat kosteat. Pidä kosketuspainikkeet ja/tai sormet kuivina ja puhtaina. Lukitus on kytketty päälle. Kytke lukitus pois päältä.
Käytön aikana kuuluu tuuletusääniä, ja ne jatkuvat laitteen sammuttamisen jälkeen:	Induktiokeittoalueissa on tuuletin elektronisten osien jäähdyttämiseksi. Se toimii vain elektronisten osien lämpötilan ollessa korkea, se sammuu automaattisesti lämpötilan laskiessa oli laite päällä tai ei.
Jonkin keittoalueen  -tehonäyttöön tulee näkyviin merkki:	Induktiojärjestelmä ei havaitse keittoastiaa keittotasolla, tai keittoastia on sopimaton.
Jokin keittoalue sammuu ja osoittimiin tulee näkyviin viesti C81 tai C82:	Elektronisten osien tai lasin ylikuumeneminen. Odota, että elektroniset osat ovat jäähtyneet tai poista keittoastia lasin jäähdyttämiseksi.
Jonkin keittoalueen osoittimeen tulee näkyviin C85:	Das verwendete Gefäß ist nicht kom-patibel. Schalten Sie das Kochfeld ab und wieder ein und verwenden Sie ein anderes Gefäß.
Laite sammuu ja tehonilmaisimiin (3) ilmestyy viesti "C90":	Kosketuspaneeli on havainnut, että päällä / pois päältä (1) -anturi on peitettyinä, eikä siksi salli liesitason päälle kytkemistä. Poista mahdollinen esine tai neste ja pidä kosketuspaneeli puhtaana ja kuivana, kunnes viesti katoaa.
Laite sammuu ja tehonilmaisimiin (3) ilmestyy viesti "C91":	Kosketuspaneeli on havainnut, että Stop&Go (20) -anturi on peitettyinä, eikä siksi salli liesitason käyttöä. Poista mahdollinen esine tai neste ja pidä kosketuspaneeli puhtaana ja kuivana. Paina sitten Stop&Go (20) -anturia kahdesti, kunnes viesti katoaa ja liesi palaa normaaliin tilaan.

3.....	موقد الحث	
4.....	التركيب	
5.....	لوحة التحكم	
107	تحذيرات السلامة:	⚠
107	الاعتبارات البيئية	🌱
108.....	التركيب	🔧
108.....	عن الحث	📄
109.....	تعليمات المستخدم	👤
113.....	التوصيات والتنظيف	🧼
114.....	في حالة حدوث أي عطل	🔧

⚠️ تحذيرات السلامة:

لديه جهاز مثل منظم ضربات القلب بالرجوع إلى طبيبه أو الامتناع عن استخدام مناطق الحث في حالة الشك.

⚠️ لا يجوز وضع الأجسام المعدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد حيث إنها قد تتعرض للسخونة الشديدة.

⚠️ بعد الاستخدام

افصل دوماً الإناء الساخن، وتجنب إزالة الإناء أو المقلاة. وإلا فقد يحدث خلل في الجهاز في حالة وضع إناء أو مقلاة أخرى عليه بالخطأ خلال فترة الكشف. تجنب وقوع الحوادث الممكنة!

⚠️ إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من الجهة المصنّعة أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب المخاطر.

⚠️ تحذير: استخدم فقط عوامل حماية الموقد المصممة من الجهة المصنّعة للجهاز أو تلك الموضحة من الجهة المصنّعة في تعليمات الاستخدام كمعامل حماية كافية للموقد المدمجة في الجهاز. قد يسبب استخدام عوامل الحماية غير الكافية وقوع حوادث.

⚠️ يلزم السماح بفصل الجهاز بعد التركيب

يجب دمج أجهزة الفصل في التركيب الكهربائي المثبت وفقاً لتشريعات التركيب.

Ⓢ الاعتبارات البيئية

وجود الرمز على المنتج أو صندوق التغليف الخاصة به يعني أنه لا يمكن التعامل مع هذا المنتج على أنه أحد النفايات المنزلية العادية، ولكن يجب نقل هذا المنتج إلى نقطة تجميع لإعادة التدوير تم إنشاؤها خصيصاً للأجهزة الكهربائية والإلكترونية. وعند ضمان أنه تم التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك بذلك تتجنب إلحاق الضرر بالبيئة والصحة العامة الذي قد يحدث في حالة عدم التعامل مع هذا المنتج بشكل صحيح. للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالهيئة المحلية لديك أو خدمة النفايات المنزلية أو المتجر الذي



⚠️ تحذير. في حالة تعرض زجاج السيراميك للكسر أو التصدع، يجب فصل الموقد على الفور لتجنب التعرض لأي صدمات كهربائية.

⚠️ هذا الجهاز غير مُصمم للعمل مع مؤقت خارجي (غير مضمن في الجهاز) أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

⚠️ تجنب تنظيف هذا الجهاز بالبخار.

⚠️ تحذير. قد يتعرض الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها إلى السخونة أثناء التشغيل. لذا، تجنب لمس عناصر التسخين. ويجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً عن الموقد ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.

⚠️ يجوز للأطفال الذين يكونون في عمر 8 سنوات أو أكبر والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية والحسية والعقلية أو الذين يفقدون الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز بمفردهم بشرط الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات كافية بشأن استخدام الجهاز وفهم الأخطار الكامنة في استخدامه. ولا يجوز قيام الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة التي تتم بواسطة المستخدم دون الإشراف عليهم.

⚠️ يحظر ترك الأطفال يعثون بالجهاز.

⚠️ تحذير. من الخطر أن تطهو الزيت أو الدهون دون وجودك لأنه قد يتسبب في الاشتعال. ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء! في هذه الحالة، افصل الجهاز وقم بتغطية اللهب بغطاء أو طبق أو بطانية.

⚠️ تجنب تخزين أي شيء في مناطق الطهي المزودة بموقد حثي. وتجنب التعرض لمخاطر الحريق الممكنة.

⚠️ يتوافق الموقد الحثي مع تشريعات الاتحاد الأوروبي. وبالرغم من ذلك، ننصح أي شخص

قمت بشراء المنتج منه.

المواد المصنوع منها صندوق التغليف المستخدم هي مواد صديقة للبيئة ويمكن إعادة تدويرها بالكامل. ويتم تحديد المكونات البلاستيكية بالعلامات <EPS> <LD> <PE>، والتي تخلص من مواد صندوق التغليف على أنه أحد النفايات المنزلية، وضعة في حاويات.

تحقيق كفاءة الطاقة بالجهاز: خضع الجهاز للاختبار وفقاً للمعيار EN 60350-2 وتتوفر القيمة التي تم الحصول عليها بوحدة واط في الساعة/كجم في لوحة تصنيف الجهاز.

للمزيد من المعلومات حول كفاءة الطاقة، يُرجى زيارة صفحة بيانات المنتج على الموقع www.teka.com الإلكتروني.

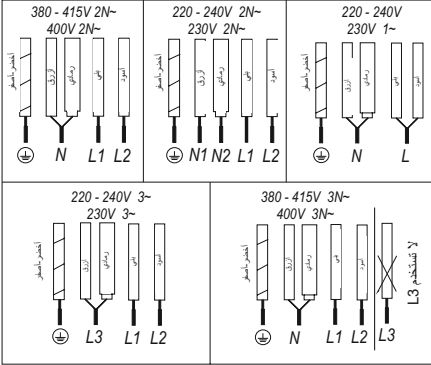
ستساعدك النصائح التالية على توفير الطاقة في أي وقت تقوم خلاله بالطهي:

- استخدم الغطاء المناسب لكل إناء كلما كان ذلك ممكناً، حيث يستهلك الطهي دون غطاء مزيداً من الطاقة.
- استخدم أواني مزودة بقواعد مسطحة وأقطار مناسبة للقاعدة حتى تتوافق مع حجم منطقة الطهي. وتوفر عادةً الجهات المصنعة للأواني إناءً بقطر علوي يكون دوماً أكبر من قطر القاعدة.
- عند استخدام الماء في الطهي، فاستخدم كميات قليلة من الماء من أجل الاحتفاظ بكمية الفيتامينات والمعادن واضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأدنى الذي يسمح بالاحتفاظ بالطهي. ولا يلزم استخدام مستوى عالٍ من الطاقة واستهلاك الطاقة.
- استخدم أواني صغيرة في حالة طهي كميات صغيرة من الطعام.

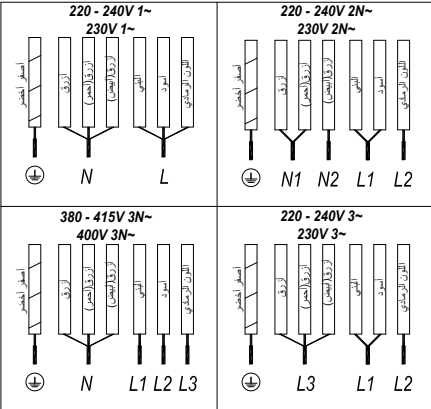
Teka Industrial S.A.U

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

الشكل 2a



الشكل 2b



عن الحث

المميزات

مع موقد الحث، تلتقل الحرارة مباشرة إلى الإناء.

لذلك عدد من المميزات:

- حفظ الوقت.
- حفظ الطاقة.

التركيب

التركيب بأدراج لأدوات المائدة

إذا كنت تريد تركيب أثاث أو درج لأدوات المائدة تحت الموقد، فيجب تثبيت لوحة فصل بينهما. وبذلك يُمنع الاتصال العرضي بالسطح الساخن لمبيت الجهاز. يجب تثبيت اللوحة 20 مم تحت الجزء السفلي من الموقد.

التوصيل الكهربائي

قبل توصيل الموقد بالكهرباء، تأكد من توافق الجهد والتردد مع الجهد والتردد المحددين على لوحة اسم الموقد الموجود بالأسفل وعلى ورقة الضمان، أو إن أمكن على ورقة البيانات الفنية التي يجب الاحتفاظ بها مع هذا الدليل طوال العمر الافتراضي للمنتج.

تحقق من عدم تلاصق كابل الدخول بمبيت السطح الحثي أو مبيت الفرن في حالة تركيبه في الوحدة نفسها.

تحذير:

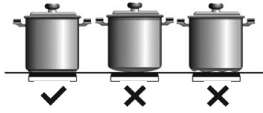
يجب أن يكون الاتصال الكهربائي أرضياً بشكل صحيح، مع اتباع التشرعيات الحالية ولا فقد يتعطل الموقد الحثي.

قد تؤدي تدفقات الطاقة العالية غير المعتادة إلى تلف نظام التحكم (مثل الحال مع أي جهاز كهربائي).

يُنصح بالامتناع عن استخدام الموقد الحثي أثناء وظيفة التنظيف بالتحلل الحراري في حالة أفراغ التحلل الحراري بسبب ارتفاع درجة الحرارة التي قد تلحق بهذا النوع من الأجهزة.

لا يمكن سوى لخدمة TEKA الفنية الرسمية التعامل مع الجهاز أو إصلاحه، بما في ذلك استبدال كابل الطاقة.

الشكل 6



⚠️ لا تقم أبداً بتسخين الأواني الفارغة، أو تستخدم الأواني مع قاعدة رقيقة، حيث أنها قد تسخن سريعاً بدون السماح بفترة زمنية لعمل وظيفة الانفصال الأوتوماتيكي للموقد.

⚠️ توصيات هامة:

- استخدم الأوعية التي لها نفس قطر القاعدة لمنطقة الطهي.
- في مناطق الطهي الأقرب إلى لوحة التحكم، احرص دائماً على أن تكون الأوعية داخل علامات الطهي الموضحة على السطح الزجاجي واستخدم أوعية من نفس القطر أو قطرها أصغر. سيساعد هذا على منع ارتفاع درجة الحرارة في منطقة التحكم.
- استخدم مناطق الطهي الخلفية في حالة الاستخدام المكثف للجهاز. سيساعد هذا على منع ارتفاع درجة حرارة لوحة التحكم.
- لا تسمح للأوعية بدخول منطقة لوحة التحكم، خاصة أثناء الطهي. الاستخدام والصيانة

📖 تعليمات المستخدم

التعامل مع العناصر (الشكل 1)

- 1 حساس التشغيل/إيقاف العمل.
 - 2 منزلق "slider" للتحكم في القوة والوقت.
 - 3 مؤشر القوة و/أو الحرارة المتبقية*.
 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 حساسات اختيار المنطقة.
 - 9 النقطة العشرية لمؤشر القوة و/أو الحرارة المتبقية*.
 - 10 النقطة العشرية للعداد (الساعات).
 - 11 النقطة العشرية للعداد.
 - 12 مؤشر العداد*.
 - 13 حساس تفعيل وظيفة "Clean".
 - 14 مؤشر ضوء "Clean" عند تفعيل الوظيفة*.
 - 15 حساس تفعيل وظائف "Chef".
 - 16 مؤشر ضوء "Grilling" عند تفعيل الوظيفة*.
 - 17 مؤشر ضوء "Quick Boiling" عند تفعيل الوظيفة*.
 - 18 مؤشر ضوء "Deep Frying" عند تفعيل الوظيفة*.
 - 19 مؤشر ضوء "Keep Warm" عند تفعيل الوظيفة*.
 - 20 حساس تفعيل وظائف "Stop&Go" و "Lock".
 - 21 مؤشر ضوء "Lock" عند تفعيل الوظيفة*.
 - 22 حساس تفعيل وظيفة "Timer".
 - 23 الوصول المباشر إلى وظيفة "Power".
- * مرئي فقط عند التشغيل.

- سهولة التنظيف مع اتصال الطعام بالأواني الزجاجية، لا يحترق بسهولة.
- تحسين التحكم بالبطاقة. تنتقل الطاقة إلى الإناء بمجرد يتم الضغط على أدوات التحكم بالبطاقة. بالإضافة لذلك، وبمجرد إزالة الإناء من على منطقة الطهي، تتوقف إمدادات الطاقة. من غير الضروري إيقاف الطاقة أولاً.

الأواني

فقط الأواني المغناطيسية هي المناسبة للاستخدام مع موقد الحث.

هذه أنواع متعددة:

- الحديد الزهر، الفولاذ المطلي بالمينا، وأواني الاستانلس ستيل، بصفة خاصة للاستخدام مع موقد الحث.
- لا نوصي باستخدام ألواح التشنيت أو المواد مثل الصلب الدقيق، أو الألومنيوم، أو الزجاج، أو النحاس، أو الطين.
- لكل منطقة طهي حد أدنى لوقت كشف الأواني. يعتمد ذلك على المواد والقطر المغناطيسي لقاعدة الإناء. وعلى ذلك، من الضروري استخدام مناطق الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاعدة الإناء المستخدم.
- إذا لم يتم كشف الأواني على منطقة الطهي المحددة، حاول استخدام ثاني أصغر منطقة.
- عند استخدام المنطقة المرنة كمجموعة طهي وحيدة، فعندها يمكن استخدام الأواني الأكبر مناسبة لهذا النوع من المناطق (انظر الشكل 3).

الشكل 3



تُباع بعض الأواني بدون قاعدة مغناطيسية كاملة على أنها مناسبة للحث (انظر الشكل 4). في هذه الأواني، يتم فقط تسخين القاعدة المغناطيسية. وبالتالي لا يتم توزيع الحرارة بانتظام في قاعدة الإناء. قد يعني ذلك أن الجزء الغير مغناطيسي للقاعدة من الإناء لا يصل إلى درجة حرارة الطهي الصحيحة.

الشكل 4



الأواني الأخرى، ذات إضافات الألومنيوم في القاعدة لها منطقة مغناطيسية أصغر (انظر الشكل 5). في هذه الحالة، قد يكون من الصعب أو من المستحيل كشف الإناء، بالإضافة لذلك، قد تكون الطاقة المزدودة أدنى، وبالتالي لن يسخن الإناء على النحو الصحيح.

الشكل 5



التأثير على قاعدة الأواني

قد يتأثر نوع القاعدة المستخدم في الإناء على نتائج الطهي. الأواني ذات قاعدة الاستانلس ستيل (الساندويتش) تستخدم مواد تُساعد في التوزيع المتماثل والانتشار للحرارة، مما ينتج عنه وفورات في الوقت والطاقة.

يجب أن تكون قاعدة الإناء مسطحة تماماً الأمر الذي يضمن انتظام مزود الطاقة (انظر الشكل 6).

يوجد بمناطق الطهي الحثي كاشف أواني مضمن. وبذلك، ستوقف اللوحة عن العمل في حالة عدم وجود مقلاة أو إذا كانت المقلاة غير مناسبة.

سيعرض مؤشر الطاقة (3) رمزاً ليشير إلى «عدم وجود مقلاة» في حالة تشغيل المنطقة، ولم يتم الكشف عن مقلاة أو أن المقلاة غير مناسبة.

في حالة إبعاد المقلاة عن المنطقة أثناء التشغيل، ستوقف اللوحة تلقائياً عن الإمداد بالطاقة وسيظهر الرمز «عدم وجود مقلاة». وفي حالة وضع الإناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيستأنف الإمداد بالطاقة عمله عند مستوى الطاقة نفسه المحدد سابقاً.

في حالة إبعاد المقلاة عن المنطقة أثناء التشغيل، ستوقف اللوحة تلقائياً عن الإمداد بالطاقة وسيظهر الرمز «عدم وجود مقلاة». وفي حالة وضع الإناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيستأنف الإمداد بالطاقة عمله عند مستوى الطاقة نفسه المحدد سابقاً.

⚠ عند الانتهاء، أوقف تشغيل منطقة الطهي باستخدام عناصر التحكم باللمس. (الآن، فقد تحدثت عملية غير مرغوب فيها إذا وضعت مقلاة بالصدفة في منطقة الطهي أثناء الثلاث دقائق. تجنب وقوع الحوادث الممكنة!

وظيفة التنظيف (Clean)

تعمل هذه الوظيفة على إيقاف تشغيل مستشعرات لوحة التحكم لمدة 30 ثانية، باستثناء وظيفة التشغيل/الإيقاف العامة. يتيح ذلك تنظيف السطح الزجاجي بسرعة أثناء الطهي دون تنشيط المستشعرات.

لتفعيلها، المس مستشعر **(13)** لمدة ثانية واحدة؛ سيضيء مؤشر LED الموجود أعلى الرمز. يبدأ عن تنازلي لمدة 30 ثانية على مؤشر المؤقت (24). سيتم إيقاف تشغيل الوظيفة تلقائياً بعد 30 ثانية.

وظيفة الحظر

باستخدام وظيفة الحظر، يمكنك حظر أجهزة الاستشعار الأخرى عدا مستشعر التشغيل/الإيقاف **(1)** لتجنب حدوث العمليات غير المرغوب فيها. وتكون هذه الوظيفة مفيدة لحماية الأطفال.

لتنشيط هذه الوظيفة، قم بلمس المستشعر **(20)** لمدة 3 ثوانٍ على الأقل. وبمجرد قيامك بذلك، يضيء الضوء **(21)** مشيراً إلى أنه تم حظر لوحة التحكم. لإلغاء تفعيل الوظيفة، يُرجى لمس المستشعر **(20)** مرة أخرى.

في حالة استخدام مستشعر التشغيل/الإيقاف **(1)** لإيقاف تشغيل الجهاز أثناء تفعيل وظيفة الحظر، لن يمكنك تشغيل سطح الموقد مرة أخرى لحين إزالة الحظر عنه.

خافت صوت الصفارة

خلال الدقيقة الأولى بعد توصيل الموقد بالتيار الكهربائي، يمكنك إيقاف أو تفعيل إشارة التنبيه المصاحبة لكل لمسة على لوحة التحكم. للقيام بذلك، بمجرد توصيل الموقد، المس مستشعر **(15)** لمدة ثانية واحدة. في البداية، سيعرض مؤشر المؤقت (3) إشارة "تشغيل". بالضغط على مستشعر **(22)** سيقبض إلى "إيقاف". أكد العملية بالضغط على مستشعر **(20)**. لإعادة تفعيل جميع الإشارات، المس مستشعر **(22)**؛ سيعرض مؤشر المؤقت (3) إشارة "تشغيل" مرة أخرى. أكد العملية باللمس مستشعر **(20)**.

لا ينطبق التعطيل على جميع الوظائف، مثل إشارة تنبيه مستشعر التشغيل/الإيقاف، ونهاية المؤقت، ومستشعر القفل/فتح القفل، والتي تبقى نشطة دائماً.

وظيفة إيقاف التشغيل

تتيح هذه الوظيفة إمكانية وقف عملية الطهي وفقاً مؤقتاً. وستوقف المؤقت بشكل مؤقت كذلك عند تفعيلها.

تفعيل وظيفة «الإيقاف».

المس مستشعر التوقف **(20)**. ستعرض مؤشرات الطاقة الرمز **!!** للإشارة إلى إيقاف الطهي مؤقتاً.

تم المناورات بوسائل مفاتيح اللمس. ولن تحتاج إلى الضغط بقوة على مفاتيح اللمس المطلوب، فكل ما تحتاجه هو لمسة ببطء لإصبعك لتنشيط الوظيفة المطلوبة.

يتم التحقق من كل عمل من خلال صفارة.

استخدم شريط تمرير المؤشر (2) لضبط مستويات الطاقة (0 - 9) من خلال تمرير إصبعك فوقه. فالتمرير نحو اليمين يزيد القيمة، بينما التمرير نحو اليسار ينقصها.

كما يمكن اختيار مستوى طاقة مباشرة عن طريق وضع إصبعك مباشرة على النقطة المطلوبة في شريط تمرير المؤشر (2)

⚠ في هذه النماذج يتم تحديد المنطقة عن طريق اللمس مباشرة على مستشعرات التحديد (4)، (5)، (6)، (7)، (8)، وذلك حسب النموذج.

تشغيل الجهاز

1 المس مفتاح التشغيل الذي يعمل باللمس **(1)** لمدة ثانية على الأقل. ستكون لوحة التحكم باللمس نشطة وستسمع صفارة وستضيء المؤشرات (3) وتعرض «-». وإذا كانت منطقة الطهي ساخنة، فسيومض المؤشر المعني بالحرف H.

إذا لم تتخذ أي إجراء خلال 10 ثوانٍ القادمة، فسيوقف التحكم باللمس تلقائياً.

عند تفعيل التحكم باللمس، يمكنك فصله في أي وقت عن طريق لمس زر اللمس **(1)**، حتى في حالة قفله (تم تفعيل وظيفة القفل). وتكون الأولوية دوماً لزر اللمس **(1)** لفصل التحكم باللمس.

تفعيل اللوحات

بمجرد تفعيل التحكم باللمس بمستشعر **(1)**، يمكن تشغيل أية لوحة عن طريق اتباع الخطوات التالية:

- 1 حدد المنطقة المطلوبة بلمس المستشعرات (٤)، (٥)، (٦)، (٧)، (٨) و.
- 2 حرك إصبعك أو انقر في أي مكان على شريط التمرير (٢). سيعرض مؤشر الطاقة المقابل (٣) القيمة المحددة، وستظل العلامة العشرية (٨) مضاءة لمدة ١٠ ثوانٍ.
- 3 استخدم شريط التمرير (٢) لاختيار مستوى طهي جديد بين ٠ و٩.

طالما تم تحديد اللوحة وبمعيار أخرى تمت إضاءة النقطة العشرية (9)، فيمكن تعديل مستوى الطاقة الخاص بها.

إيقاف تشغيل اللوحة

عند استخدام مفتاح شريط التمرير الذي يعمل باللمس (2)، تنخفض الطاقة إلى المستوى 0. وسيوقف تشغيل الموقد.

عند إيقاف تشغيل الموقد، سيظهر الحرف H بمؤشر الطاقة (3)، إذا كان السطح الزجاجي لمنطقة الطهي ذات الصلة ساخنة ويوجد خطر التعرض للحروق. وعند انخفاض درجة الحرارة، يتوقف تشغيل المؤشر (3) في حالة فصل الموقد أو بطريقة أخرى، سيضيء «-» إذا كان الموقد ما زال متصلاً.

إيقاف تشغيل جميع اللوحات

يمكن فصل جميع اللوحات بالتزامن عن طريق استخدام المستشعر العام للتشغيل/الإيقاف **(1)**. وسيتم إيقاف تشغيل جميع مؤشرات اللوحة (3). إذا كانت منطقة التسخين التي تم إيقاف تشغيلها ساخنة، فيعرض مؤشراً الحرف H.

كاشف المقلاة

⚠ عند تشغيل الموقد، يمكنه تلقائياً اكتشاف وتحديد ما إذا كانت منطقة الطهي تحتوي على مقلاة، وعرض صفر على مؤشر الطاقة المقابل (3). حتى في حال وجود عدة مناطق تحتوي على مقالي، سيتم اكتشاف واحدة فقط تلقائياً. ستعرض مؤشرات الطاقة المتبقية (3) إشارة "-". يمكن للمستخدم بعد ذلك تحديد مستوى الطاقة أو وظيفة خاصة مباشرة.

إلغاء تفعيل وظيفة «الإيقاف».

المس مستشعر التوقف والانطلاق (20) مرة أخرى، فيختفي الرمز **II** ويُستأنف الطهي بنفس مستويات الطاقة وظروف المؤقت كما كان قبل الإيقاف المؤقت.

وظيفة الطاقة (Power)

تقدم هذه الوظيفة طاقة «إضافية» للوحة أعلى من القيمة الاسمية. وتعتمد الطاقة المذكورة على حجم اللوحة مع إمكانية الوصول إلى أقصى قيمة مسموح بها من المولد.

1 حدد منطقة الطهي ثم حرك إصبعك على «شريط التمرير» (2) إلى كلمة "BOOST" (23) أو اضغط عليها مباشرة.

2 سيغير مؤشر مستوى الطاقة (3) الرمز P ، وستبدأ اللوحة في الإمداد بالطاقة الإضافية.

تتمتع وظيفة الطاقة بحد أقصى للمدة محددًا في الجدول 1. وبعد ذلك، سيتم ضبط مستوى الطاقة تلقائيًا إلى 9. وسيصدر صوت الصفارة.

عند تفعيل وظيفة الطاقة في موقد واحد، فقد يتأثر أداء بعض المواقف الأخرى بحيث تقل طاقتها إلى مستوى أقل، وفي هذه الحالة، سيظهر ذلك على مؤشرها (3).

يمكن إلغاء تفعيل وظيفة الطاقة قبل انتهاء وقت التشغيل من خلال لمس «شريط تمرير» المؤشر بحيث يتم تعديل مستوى الطاقة أو من خلال تكرار الخطوة 3.

الجدول 1

الحد الأقصى لوقت التشغيل (بالساعات)	مستوى الطاقة المحددة
0	0
8	1
8	2
5	3
4	4
4	5
3	6
2	7
2	8
1	9
حسب الموديل 10 و 5 دقائق، تتم إعادة ضبط 9 المستوى	P

وظيفة المؤقت (ساعة العد التنازلي)

تسهل هذه الوظيفة من عملية الطهي المطلوبة بحيث لا يلزم وجودك: ما عليك سوى ضبط المؤقت لإحدى اللوحات، وسيتم إيقاف تشغيلها بمجرد انتهاء الوقت المحدد.

في هذه الطرز، يمكنك ضبط كل لوحة ببرمجياً بالتزامن لمدة زمنية تتراوح بين 1 م إلى 10 ساعات.

ضبط المؤقت باللوحة

بمجرد ضبط مستوى الطاقة للمنطقة المطلوبة وأثناء تشغيل النقطة العشرية للمنطقة (9)، سيتمكنك ضبط وقت المنطقة.

لذلك:

1 المس المستشعر $\odot$ (22). وسيغير مؤشر المؤقت (12) «000» وسيغير مؤشر المنطقة المقابلة (3) الرمز $\odot$ بحيث يضيء بالتبادل مع

مستوى الطاقة الحالي.

2 بعد ذلك مباشرة، أدخل وقت الطهي باستخدام شريط التمرير (2).

القيم بين دقيقة واحدة و 59 دقيقة، أدخل القيمة المطلوبة مباشرة. ستبدأ العلامة العشرية (11) في الوميض.

القيم التي تزيد عن 59 دقيقة، يمكنك القيام بذلك بطريقتين. على سبيل المثال: بالنسبة إلى ساعة و 30 دقيقة، أدخل القيمة الأولى، 1، والتي ستكون الساعات، والقيمين الثانية والثالثة، 0 و 3، ستكون الدقائق. بدلاً من ذلك، أدخل الوقت مباشرةً بالدقائق، أي 90 دقيقة. سيتم التحويل تلقائيًا إلى ساعات ودقائق، وستعرض مؤشرات المؤقت (12) الرقم 1 متبوعًا بـ 3 و 0. ستبدأ العلامة العشرية (10) في الوميض. بعد بضع ثوانٍ، يبدأ العد التنازلي. عندما يتبقى أقل من دقيقة، سيكون العد التنازلي بالثواني.

3 عندما يتوقف مؤشر المؤقت (12) عن الوميض، فسيبدأ الوقت بالعد التنازلي تلقائيًا. وسيغير المؤشر (3) $\odot$ على المؤقت الذي تم ضبط وقت له بدلاً من مستوى الطاقة المحدد والرمز $\odot$.

بمجرد انقضاء وقت الطهي المحدد، تتوقف منطقة التسخين عن التشغيل وتصدر الساعة مجموعة من الصفارات لعدة ثوانٍ. وإيقاف تشغيل الإشارة الصوتية، المس أي مستشعر. سيغير مؤشر المؤقت (12) وميضًا (00) بجانب النقطة العشرية (4) بالمنطقة المحددة. إذا كنت منطقة التسخين ساخنة، فسيظهر مؤشر الطاقة (3) بدلاً من الرمز H و «-».

إذا كنت ترغب في ضبط وقت موقد آخر في الوقت نفسه، فكرر الخطوات من 1 إلى 3.

في حالة ضبط وقت منطقة واحدة أو أكثر، سيغير مؤشر المؤقت (12) افتراضيًا أقل وقت متبقي للإبقاء بحيث يعرض الحرف «t» بالمنطقة ذات الصلة. بينما ستعرض بقية المناطق التي تم ضبط وقت لها النقطة العشرية المضطربة وذلك بمناطق المؤشر المقابل.

تغيير الوقت المبرمج.

لتعديل الوقت المبرمج، يتعين الضغط على «شريط تمرير» المؤشر (2) بالمنطقة التي تم ضبط وقت لها. ومن ثم، يمكنك قراءة الوقت وتعديله.

من خلال جهازي الاستشعار $\odot$ (10) و $\oplus$ (11)، يمكنك تعديل الوقت المبرمج.

فصل الساعة

إذا كنت ترغب في إيقاف الساعة قبل انتهاء الوقت المبرمج، فيمكن إجراء ذلك بكل بساطة في أي وقت من خلال ضبط قيمتها إلى «-».

1 حدد اللوحة المطلوبة.

2 باستخدام شريط التمرير (2)، قلل الوقت إلى 00. تم إلغاء المؤقت الآن.

وظيفة إدارة الطاقة (حسب الطراز) (Power Management)

بعض الطرز مزودة بوظيفة تحديد الطاقة (إدارة الطاقة). تسمح هذه الوظيفة بتعيين إجمالي الطاقة المتولدة من الموقد إلى قيم مختلفة يحددها المستخدم. ولإجراء ذلك خلال الدقيقة الأولى بعد توصيل الموقد بإمداد الطاقة، يمكن الوصول إلى قائمة تحديد الطاقة.

1 اضغط على مفتاح اللمس $\odot$ (22) لمدة ثانية واحدة. سيظهر الحرف PL على مؤشر المؤقت (12).

2 المس مستشعر $\odot$ (20). سيظهر الحرف PL على مؤشر المؤقت (12).

3 المس المستشعرات (5) أو (7). ستظهر مستويات الطاقة المختلفة التي يمكن تحديدها للموقد على مؤشر المؤقت (12).

4 بعد اختيار القيمة، المس مستشعر $\odot$ (20) مرة أخرى. سيقصر عمل الموقد على القيمة المحددة.

إذا كنت تريد تغيير القيمة مرة أخرى، فيجب عليك فصل الموقد ثم إعادة توصيله بعد بضع ثوانٍ. وبذلك، ستتمكن مرة أخرى من الدخول إلى قائمة تحديد الطاقة.

في كل مرة يتم خلالها تغيير مستوى طاقة الموقد، سيحسب مجدد الطاقة إجمالي الطاقة المتولدة من الموقد. وفي حالة الوصول إلى حد إجمالي الطاقة، فلن يسمح لك التحكم باللمس بزيادة مستوى الطاقة لهذا الموقد. سيصدر الموقد صوت صفارة وسويومض مؤشر الطاقة (3) عند المستوى الذي لا يمكن تجاوزه. أما إذا كنت ترغب في تجاوز هذه القيمة، فيجب عليك تقليل الطاقة الخاصة بالمواقف الأخرى. وأحياناً لا يكون تقليل الطاقة بموقد آخر بمعدل مستوى واحد كافياً لأنه يعتمد على الطاقة الخاصة بكل موقد والمستوى التي تم تعيينها إليه. يمكن زيادة مستوى موقد كبير بحيث يجب تقليل مستوى العديد من المواقف الأصغر.

إذا كنت تستخدم مفتاح التشغيل السريع بوظيفة الطاقة القصوى وكانت القيمة المحددة أعلى من القيمة التي تم تعيينها من المحدد، فسيتم تعيين الموقد إلى أقصى مستوى ممكن. وسيصدر الموقد صوت صفارة وستومض قيمة الطاقة المحددة مرتين بالموشر (3).

الوظائف الخاصة: الشيف

لهذه الوظائف مستويات طاقة سابقة التخصيص لجعل الطهي أسهل، مع الحصول على نتائج ممتازة حيث يتم التحكم في درجة حرارة الإناء باستمرار من خلال المستشعرات. عند الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة لهذه الوظيفة، يتم الحفاظ عليها تلقائياً بدون الحاجة إلى تغيير مستوى الطاقة.

تعمل وظائف الشيف على نحو صحيح مع نفس المنطقة المغناطيسية في قاعدة الإناء كمنطقة لنطاق الطهي. بالإضافة لذلك، للوظائف ذات درجة الحرارة المرتفعة (أعلى من 100 درجة مئوية)، يجب أن يكون للأواني قاعدة مسطحة ومستوية (يُفضل من نوع «الساندويتش») على النحو الذي يظهر في الشكل 7.

الشكل 7



لضمان التشغيل الصحيح لهذه الوظائف، من المهم أن لا يكون الإناء ومناطق الطهي ساخين في بداية العملية.

يمكنك الوصول إلى المزيد من المعلومات بشأن الأواني المناسبة (الأواني الصغيرة، أواني القلي، الشوايات، .. إلخ) على صفحة ويب Teka.

يتمتع التحكم باللمس بميزات خاصة تساعد المستخدم على الطهي من خلال مستشعر الشيف (15). وتتوفر هذه الوظائف حسب الطراز.

لتفعيل ميزة خاصة بأحدى المناطق:

1 يجب أولاً تحديدها، ومن ثم ستكون النقطة العشرية (4) نشطة بـمؤشر الطاقة (3).

2 انقر الآن فوق مستشعر الشيف (15). وستؤدي عمليات الضغط المتوالية إلى اجتياز كل وظائف الشيف المتاحة في كل منطقة الواحدة تلو الأخرى. ستعرض هذه الوظائف التفعيل بمصابيح LED المقابلة (16) و (17) و (18) و (19).

إذا كنت تريد إلغاء وظيفة نشطة خاصة في أي وقت، فيجب عليك تحديد المنطقة. ستضيء النقطة العشرية (9) بمؤشر الطاقة (3). ثم، المس مرة أخرى مؤشر "مربط التمرير" (2) لتعيين مستوى طاقة جديد أو إيقاف تشغيل المنطقة، أو يمكنك اختيار وظيفة خاصة مختلفة بلمس مستشعر الشيف مرة أخرى (15).

في حال استخدام عدة مناطق مزودة بوظائف Chef، ستظل مصابيح LED الخاصة بجميع الوظائف المستخدمة مضاءة. أما عند تحديد إحدى هذه المناطق، فيستقل مصباح LED الخاص بالوظيفة المخصصة لتلك المنطقة فقط مضاءً أثناء تفعيلها.

وظيفة البقاء دافئاً (حسب الطراز) (Keep Warm)

تضبط هذه الوظيفة تلقائياً مستوى الطاقة المناسب للاحتفاظ بالطعام المطهو ساخناً.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (15) حتى يضيء مصباح (19 LED) الموجود بالرمز ذلك. وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز بالموشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الغلي السريع (حسب الطراز) (Quick Boiling)

تتيح هذه الوظيفة التحكم التلقائي بالغبليان والذي يعد مساعدة كبيرة لطهي المعكرونة والأرز والبيض وجلي بعض الطعام، إلخ.

-شروط الحاوية

من أجل التشغيل السليم لوظيفة الغلي السريع، تحتاج إلى استخدام حاوية تفي بالشروط المسبقة التالية:

-حجم القاع أقرب ما يكون إلى قطر اللوحة.

-وضع الحاوية بدون غطاء.

-ملء الحاوية حتى نصف سعتها بماء بدرجة حرارة الغرفة (لا تستخدم أبداً الماء الدافئ أو الساخن).

عدم الامتنال لهذه الشروط سيُفقد السيطرة الصحية على الغليان.

⚠ تحذير: لا تستخدم هذه الميزة لغرض طهي مختلف غير غلي الماء. لا تستخدم الزيت إطلاقاً، فقد يؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة والتسبب في الاشتعال.

تفعيل الوظيفة

لتفعيل هذه الوظيفة، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (15) حتى يضيء مصباح (20 LED) الموجود بالرمز (15).

بمجرد تفعيل الخاصية، ستظهر العلامة R على كل من مؤشر الطاقة (3) ومؤشر الموقت (12)، وسيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي تحت تحكم النظام.

عندما يكتشف النظام أنه على وشك البدء بالغبليان، سيتم سماع صوت صغير أولي. أغثمت هذه الفرصة لإعداد طعامك للغلي أو الخبز على النحو المرغوب فيه.

بعد 30 ثانية، سيتم سماع صوت صغير ثاني؛ إذا لم تكن قد صببت الطعام بالفعل، فقد حان الوقت لصب الطعام في المقلاة.

بعد الصغير الثاني، سيعمل النظام على تفعيل المؤقت وساعة التوقف حتى تتمكن من التحكم في مدة غلي الطعام.

بعد 30 ثانية من تفعيل ساعة الإيقاف، يصدر صوت صغير ثالث للتحذير من أنه ابتداءً من تلك اللحظة، سيقال النظام من الطاقة المقدمة من أجل الحفاظ على غليان لطيف ومستمر. سيظل المؤقت مفعلاً حتى نهاية الطهي.

إذا رغبت في ذلك، يمكنك تعطيل المؤقت وتعيين وقت للعد التنازلي والإغلاق التلقائي للوحة (انظر قسم وظائف الموقت).

إلغاء تفعيل الوظيفة

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الشوي (حسب الطراز) (Grilling)

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة لطهي على الشواية.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (15) حتى يضيء مصباح (16 led) الموجود بالرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3) سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي لإلتاء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة R على مؤشر الطاقة (3)

وسيتم سماع صوت صغير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة القلي بالمقلدة (حسب الطراز) (Deep Frying)

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة للقلي بالقليل من الزيت أو التشويح.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (15) حتى يضيء مصباح (18) الموجود (18) بالرمز . بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، سيظهر العلامة **F** في مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صغير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة المنطقة المرونة (حسب الطراز) (Flex) (Zone)

من خلال هذه الوظيفة، يمكن تمكين منطقتين للطهي للعمل معًا، وكذلك تحديد مستوى الطاقة وتفعيل وظيفة المؤقت للمنطقتين.

لتفعيل هذه الوظيفة، اضغط على المستشعرات الموجودة أعلى وأسفل كلمة FLEX في نفس الوقت. ومن خلال القيام بذلك، سوف تضيء النقاط العشرية (9) للألواح المرتبطة، وسوف تظهر على مؤشرات الطاقة الخاصة بها (3) القيمة "0". لذلك يضع ثوانٍ لإجراء المناورة التالية، وإلا سيتم إلغاء تنشيط الوظيفة تلقائيًا.

بعد تحديد "منطقة المرونة"، يمكنك تعيين الطاقة من خلال العمل على مؤشر "المزلق" (2). سيتم عرض مستوى الطاقة وتغييراتها في نفس الوقت على مؤشرات الطاقة (3) في كلتا المنطقتين.

إذا كنت بحاجة إلى إعادة تحديد منطقة Flex أثناء تشغيلها، فما عليك سوى لمس أي من المستشعرات الموجودة في المناطق المرتبطة.

لإلغاء تنشيط هذه الميزة، ستحتاج إلى النقر على المستشعرات الموجودة أعلى وأسفل كلمة FLEX مرة أخرى في نفس الوقت.

وظيفة إيقاف التشغيل الآمن

في حالة عدم إيقاف تشغيل منطقة تسخين واحدة أو أكثر بسبب حدوث خطأ ما، سيتم فصل الجهاز تلقائيًا بعد مدة زمنية معينة (انظر الجدول 1).

عند تشغيل وظيفة «إيقاف التشغيل الآمن»، سيظهر 0 إذا كانت درجة حرارة السطح الزجاجي لا تمثل خطرًا للمستخدم، أو الحرف H في حالة احتمالية التعرض لخطر الحروق.

احتفظ بلوحة التحكم الخاصة بمنطقة التسخين نظيفة وجافة طوال الوقت.

في حالة وقوع حوادث أو حدوث مشاكل في التشغيل غير مذكورة في هذا الدليل، أفضل الجهاز واتصل بالخدمة الفنية لشركة TEKA.

التوصيات والتنظيف

الاقتراحات والتوصيات

- استخدم أواني أو مقالي مزودة بقواعد مسطحة تمامًا وسميكة.

- تجنب انزلاق الأواني والمقالي على السطح الزجاجي حتى لا يتعرض للخدش.

- على الرغم من أن السطح الزجاجي يمكن أن يصطدم بالأواني والمقالي الكبيرة غير المزودة بحواف حادة، حاول ألا تصطدم به.

- لتجنب تلف السطح الزجاجي من السيراميك، لا تسحب الأواني والمقالي على السطح الزجاجي واحتفظ بالجوانب السفلية نظيفة وبجالة جيدة. - الأقطار الموصى بها لفتح الإناء (انظر "ورقة البيانات الفنية" المزودة مع المنتج).

⚠️ **تحجب سكب السكر أو أي منتجات تحتوي على سكر على السطح الزجاجي لأن ذلك قد يتسبب في تلف السطح إذا كان ساخنًا.**

التنظيف والصيانة

للاحتفاظ بالجهاز في حالة جيدة، قم بتنظيفه باستخدام منتجات مناسبة وذلك بمجرد أن تبرد درجة حرارة الجهاز. وسيؤدي ذلك إلى تسهيل وظيفة التنظيف وتجنب تراكم الأوساخ. تجنب استخدام منتجات تنظيف أو أدوات صلبة قد تؤدي إلى خدش السطح الزجاجي، أو استخدام جهاز يعمل بالبخار.

يمكن تنظيف الأسواخ الخفيفة غير العالقة بالسطح الزجاجي باستخدام قطعة قماش مبللة وسائل تنظيف لطيف أو ماء دافئ بالصابون. ومع ذلك، بالنسبة للبقع العظيمة أو الشحوم، استخدم منظفًا مصممًا خصيصًا للوحات السيراميك الساخنة، واتباع التعليمات الموضحة بالزجاجة. أما بالنسبة للأسواخ الراسخة العالقة بسبب تعرضها للاحتراق بشكل متكرر، فيمكن إزالتها باستخدام مكشطة مزودة بشفرة.

ينتج وجود آثار لآلوان خفيفة عن الأواني والمقالي التي تتضمن بقايا شحوم جافة تحتها أو عن الشحوم الموجودة بين الزجاج والأواني أثناء الطهي. ويمكن إزالة هذه الآثار باستخدام منظف بقطعة قماش خشنة من النيكل مع الماء أو منظف مصنوع خصيصًا للألواح الساخنة من السيراميك. أما بالنسبة للأشياء البلاستيكية أو السكر أو الطعام الذي يحتوي على سكر تمت إزالته على السطح الزجاجي، فيجب إزالته فورًا باستخدام مكشطة.

ينتج المعادن المعدنية عن سحب الأواني والمقالي المعدنية على السطح الزجاجي. ويمكن إزالة ذلك من خلال التنظيف جيدًا باستخدام منظف مصمم خصيصًا للألواح الزجاجية الساخنة من السيراميك، مع ذلك قد تحتاج إلى تكرار عملية إزالة عدة مرات.

تحذير:

⚠️ **لا تصبج الأواني أو المقالي عالقة بالسطح الزجاجي بسبب إزاحة أحد المنتجات بين السطح الزجاجي والأواني أو المقالي. وتجنب رفع الأواني عندما تكون منطقة التسخين باردة! فقد يؤدي ذلك إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر.**

⚠️ **تجنب أن تلمس السطح الزجاجي أو تتكئ عليه لأن ذلك قد يؤدي إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر وتعرضك للإصابة. وتجنب استخدام السطح الزجاجي كمكان تضع عليه الأشياء.**

تحتفظ شركة Teka Industrial S.A.U. بحقوقها في إجراء تغييرات على الدلائل التي تراها ضرورية أو مفيدة دون أن يؤثر ذلك على الميزات الأساسية للمنتج.

❏ في حالة حدوث أي عطل

قبل الاتصال بالخدمة الفنية، قم بإجراء عمليات التحقق الموضحة أدناه.

مشكلة	السبب والحل
الجهاز لا يعمل:	تأكد من توصيل كابل الطاقة.
المناطق الحثية لا تنتج حرارة:	الحاوية غير مناسبة (لا تتمتع بقاعدة عالية الإنفاذية المغناطيسية أو القاعدة صغيرة جدًا). وتأكد من أن قاعدة الحاوية تجذب المغناطيس، أو استخدم حاوية أكبر.
يصدر صوت طنين عند بدء الطهي في المناطق الحثية:	عند استخدام حاويات غير سمكية للغاية أو لا تتكون من جزء واحد، يصدر صوت طنين نتيجة نقل الطاقة مباشرة إلى أسفل الحاوية، وصوت الطنين لا يمثل عيبًا في الجهاز؛ ولكن إذا كنت ترغب في تجنبه على أية حال، فما عليك سوى تقليل مستوى الطاقة قليلاً أو استخدام حاوية بقاعدة كثيفة و/أو حاوية تتكون من جزء واحد.
لا تضئ لوحة التحكم باللمس أو على الرغم من إضاءتها، فإنها لا تستجيب:	لم يتم تحديد منطقة تسخين. لذا، تأكد من تحديد منطقة تسخين قبل تشغيلها.
	توجد نسبة رطوبة بأجهزة الاستشعار، و/أو أصابعك مبللة. احتفظ بسطح لوحة التحكم باللمس و/أو أصابعك نظيفة وجافة.
	تم تفعيل وظيفة القفل، لذا، قم بإلغاء قفل عناصر التحكم.
يصدر صوت عن المروحة أثناء الطهي ويستمر هذا الصوت حتى بعد انتهاء الطهي:	تكون المناطق الحثية مزودة بمروحة للاحتفاظ بالإلكترونات باردة. ولا تعمل هذا المروحة إلا عندما تكون الدوائر الإلكترونية ساخنة. وستتوقف عن العمل مرة أخرى عندما تكون الدوائر باردة سواء تم تشغيل الموقد أم لا.
سيظهر الرمز - بمؤشر الطاقة في الموقد:	لا يعثر النظام الحثي على أواني أو مقالي على الموقد أو أنها من نوع غير مناسب.
سيتم إيقاف تشغيل الموقد وستظهر الرسالة C81 أو C82 على المؤشرات:	زيادة مفرطة في درجة الحرارة في الإلكترونات أو بالسطح الزجاجي. انتظر لبعض الوقت حتى تبرد الإلكترونات أو قم بإبعاد الأواني أو المقالي بحيث يمكن للسطح الزجاجي أن يبرد.
تظهر الرسالة C85 على مؤشر أحد المواقف:	الأواني أو المقالي المستخدمة من نوع غير مناسب. قم بإيقاف تشغيل الموقد، ثم إعادة تشغيله وحاول استخدام أواني أو مقالي أخرى.
يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة C90 على مؤشرات الطاقة (3):	تكشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر التشغيل/الإيقاف (1) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأشياء الممكنة أو السوائل بحيث تحافظ على سطح لوحة التحكم باللمس نظيفًا وجافًا إلى أن تختفي الرسالة.
يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة C91 على مؤشرات الطاقة (3):	تكشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر الإيقاف والتشغيل (20) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأجسام أو السوائل المحتملة التي تلامس سطح التحكم باللمس مع إبقائه نظيفًا وجافًا، ثم اضغط مرتين على جهاز استشعار الإيقاف والتشغيل (20) لإزالة الرسالة والعودة إلى التشغيل العادي.

3.....	כירים אינדוקציה	
4.....	התקנה	
5.....	לוח בקרה	
116.....	אזהרות בטיחות	
116.....	שמירה על איכות הסביבה	
117.....	התקנה	
117.....	אודות אינדוקציה	
118.....	שימוש	
122.....	במקרה של קושי או בעיה	
122.....	ניקוי ותחזוקה	

מכסים וכד') על משטח הכירים. הם עשויים עלולים להתלהט.

⚠ אחרי השימוש הקפידו לנתק את הכירים מחשמל ואל תסתפקו בהורדת בלי הבישול מהכירים. בכך תמנעו תקלות במקרה שתניחו בלי אחר על הכירים בזמן שהזיהו פועל.

⚠ במקרה שכלל הזינה ניזוק יש להחליפו. ההחלפה תבוצע ע"י היצרן, טכנאי שירות מטעמו או טכנאי מוסמך מתאים.

⚠ זהירות: השתמשו רק במגני כירים שיוצרו או אושרו ע"י היצרן בחוברת ההוראות השימוש. שימוש במגן לא מתאים עלול לגרום תקלות.

⚠ יש להתקין אמצעי ניתוק במערכת החשמל כך שתוכלו לנתק את הכירים מהחשמל. המפסק חייב להתאים לתקנות הבטיחות.

Ⓢ שמירה על איכות הסביבה

הסימול על המוצר או על האריזה מסמן שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור תבטיח את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות יפגע באיכות הסביבה ובריאות האנשים סביבכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר. חומרי האריזה הם יידידותיים לסביבה וניתנים למחזור. את חלקי הפלסטיק המסומנים ב- <PE>, <LD>, <EPS> וכד' יש להשליך למתקני מחזור מתאימים.



- תאומות המכשיר יעילות אנרגטית: המכשיר נבדק בהתאם לתקן EN 60350-2 והשיג את הערך ב-Wh/ kg כפי שהוא מצוין בתווית המפרט הטכני.

מידע נוסף לגבי יעילות אנרגטית זמין בגיליון הנתונים של המוצר בכתובת: www.teka.com

הטיפים הבאים יסייעו לכם לחסוך בחשמל בזמן הבישול:

- השתמשו במכסה המתאים לכלי. בישול ללא מכסה מצריך יותר אנרגיה.

- השתמשו בכלים עם תחתית עבה ושטוחה. לא מומלץ להשתמש בכלים שקוטרם קטן מקוטר איזור החימום.

⚠ למניעת סכנת התחשמלות, נתקו מיד את הכירים מהשקע כשהזכוכית הקרמית נשברת או נסדקת.

⚠ אין לנסות לחבר לכירים טיימר חיצוני או להפעיל אותם עם שלט רחוק נפרד.

⚠ אין לנקות את הכירים בקיטור.

⚠ הכירים והרכיבים הנלווים עלולים להתלהט תוך כדי שימוש. אל תגעו בגופי החימום. הרחיקו את הילדים מקרבת הכירים אלא אם הם נתונים לפיקוח צמוד.

⚠ הכירים מיועדים להפעלה בידי ילדים מעל גיל 8 או אנשים עם מוגבלויות נפשיות, חושיות, פיזיות וכד' אלא אם הם נמצאים בהשגחה של מבוגר האחראי על בטיחותם ומוודעים לסכנות שקיימות במכשירים חשמל. אין לאפשר לילדים לנקות או לבצע פעולות תחזוקה ללא השגחה.

⚠ אל תאפשרו לילדים לשחק בכירים.

⚠ אין לבשל או לטגן בשמן ללא השגחה. נתזי שומן עלולים להתלקח. במקרה של דליקה אין לנסות לכבות אותה עם מים אלא לנתק מהחשמל ולכסות את הלהבות עם מכסה, צלחת או שמיכה כדי לחנוק את האש.

⚠ למניעת סכנת דליקה, אל תניחו דבר ואל תאחסנו חפצים כלשהם על גבי גופי החימום כשאנשים בשימוש.

⚠ מחולל האינדוקציה תואם לתקנים ולתקנות השוק האירופי אולם אנשים עם קוצב לב מתבקשים להתייעץ עם רופא בקשר לנושא ולקבל עצה ממנו.

⚠ אין להניח חפצי מתכת (סכו"ם או

- כשמבשלים עם מים השתמשו בכמות קטנה ככל האפשר כדי לשמר את הויטמינים והמינרלים של הירקות ולהשתמש בעוצמת הבישול המינימלית כדי להמשיך בבישול. אין צורך בעוצמה גבוהה שגורמת לבזבז חשמל

- לבישול מנות קטנות השתמשו בכלים קטנים.

Teka Industrial S.A.U

C / Cajó, 17, 39011, Santander (ספרד)

התקנה

התקנה עם מגירת סכום

אם אתם רוצים להתקין ריהוט או מגירה לסכום מתחת לכיריים, יש להתקין לוח הפרדה (חוצץ) בין הריהוט לבין הכיריים וזאת כדי למנוע מגע עם הכיריים החמים בשוגג. יש

להתקין לוח הפרדה גובהו של 20 מ"מ מתחת לחלק התחתון של הכיריים.

חיבורים חשמליים

לפני שאתם מחברים את הכיריים לחשמל וודאו שהמתח והתדר תואמים את הרשום בתווית המופרט, המוצמדת לתחתית הכיריים ובתעודת האחריות, או, אם מתאים, בגיליון הנתונים הטכניים, אותו עליכם לשמור במצורף לחברות הוראות ההפעלה למשך כל תקופת השימוש בכיריים.

אין לאפשר לכלב החשמל לבוא במגע עם הכיריים או עם התנור (אם הוא מתקן באותה יחידה).

אזהרות

⚠️ החיבור החשמלי חייב להיות מוארך כראוי, בהתאם לחקיקה הנוכחית, אחת כיריים האינדוקציה עלולות להיות תקלות.

⚠️ עליות מתח גבוהות באופן חריג עלולות לפגוע במערכת הבקרה (כמו בכל מכשיר חשמלי).

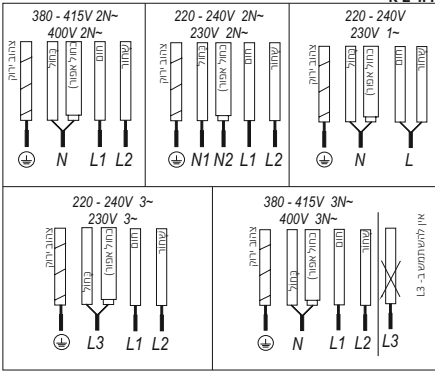
⚠️ מומלץ להימנע משימוש בכיריים אינדוקציה במהלך פעולת הניקוי הידידית במקרה של תנורים פירוליטיים, בשל הטמפרטורה הגבוהה שנגיעים למכשיר מסוג זה.

⚠️ רק השיחות הטכני הרשמי של TEKA יכול לטפל או לתקן את המכשיר, כולל החלפת כבל החשמל.

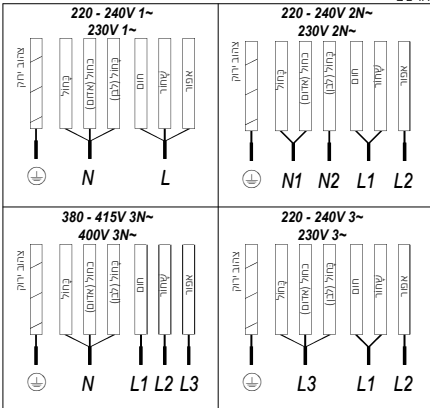
⚠️ לפני ניתוק הכיריים מהחשמל, אנו ממליצים לכבות את מתג הניתוק ולהמתין כ-23 שניות לפני הניתוק מהרשת. זמן זה נדרש כדי לאפשר פריקה מלאה של המעגל האלקטרוני ובכך למנוע אפשרות של התחשמלות ממסופי הכבלים.

📖 שמור את תעודת האחריות או את גיליון הנתונים הטכניים יחד עם מדריך ההוראות לאורך חי השירות של המוצר. אלה מכילים מידע טכני חשוב.

איור 2 א



איור 2 ב



אודות אינדוקציה

יתרונות

בכיריים אינדוקציה בחום עובר ישירות לכלי.

לדבר זה יש מספר יתרונות:

- חסכון בזמן.
- חיסכון באנרגיה.
- קל לנקות באילו המזון היה בצלחת זכוכית - המזון לא נשרף בקלות. בקרת אנרגיה משופרת: האנרגיה עוברת לכלי ברגע שלוחצים על לחצן ההפעלה
- המתאים כמו כן, ברגע שמורידים את הכלי מאזור הבישול אספקת המנתק ממסיקה ולא חייבים לכבות את אזור הבישול תחילה.

כלים מתאימים

רק כלים עם תחתית מגנטית מתאימה לבישול בכיריים אינדוקציה.

- ברדל יציקה, פלדה מצופה אמיל, נירוסטה המתאימים לשימוש בכיריים אינדוקציה.

אנו לא ממליצים להשתמש בכלים מפלדה, אלומיניום, זכוכית, נחושת או חרס.

כל אזור בישול מצויד בהתקן לזיהוי סירים בזמן הקצר ביותר. זמן הזיהוי תלוי בחומר ובקוטר המגנטי של בסיס הכלי. לפיכך יש להשתמש באזור הבישול המתאים לקוטר התחתית של הכלי.

אם אזור הבישול לא מזהה את הכלי שמונח עליו, נסו להעביר את הכלי לאזור בישול יותר (Flex Zone).

כשמשתמשים באזור בישול גמיש כאזור בישול יחיד, ניתן להניח עליו סגולי (אזור 3).

איור 3



חלק מהכלים בלי בסיס מגנטי מושלם נמכרים כמתאימים לבישול באינדוקציה (איור 4). בכלים אלה, רק החלק המגנטי של התחתית מתחמם. כתוצאה מכך חימום הכלי אינו אחיד והזמן שבתוכו לא מתבשל בצורה אחידה.

איור 4



בכלי בישול עם חלקי אלומיניום בבסיס יש אזור מגנטי קטן יותר (איור 4) במקרים אלה לאזור הבישול קשה יותר (ולפעמים בלתי אפשרי) לזהות את הסיר. התוצאה תהיה שכלי לא יתחמם (איור 5)

איור 5

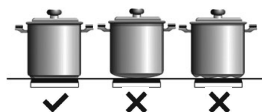


השפעת התחתית על הבישול

סוג התחתית של הכלי עלול להשפיע על אחידות הבישול ועל תוצאות הבישול. כלי בישול עם בסיס "סדוויץ" נירוסטה, משתמשים בחומרים המסייעים לפיזור אחיד של החום. הדבר חוסך זמן ואנרגיה.

הבסיס של הכלי חייבת להיות שטוחת לגמרי הדבר מבטיח הזנת מתח אחיד (איור 6).

איור 6



⚠ לעולם אל תחמם מחבתות ריקות, או השתמש במחבתות עם בסיס דק, מכיוון שהן עלולות להתחמם במהירות מבלי לתת זמן

לפונקציית הניתוק האוטומטי של הכיריים לפעול.

⚠ המלצות חשובות:

להשתמש כלי שיט עם קוטר בסיס זהה לזה של אזור הבישול.

באזורי הבישול הקרובים ביותר לאזור הבישול, שמור תמיד את הכלים בתוך סימני הבישול המצוינים על משטח הזכוכית והשתמש בכלים בקוטר זהה או קטן יותר. זה יעזור למנוע התחממות יתר באזור הבישול.

השתמשו באזורי הבישול האחוריים לשימוש אינטנסיבי במכשיר. זה יעזור למנוע התחממות יתר של לוח הבקרה.

אל תאפשר לכלים לחזור לאזור לוח הבקרה, במיוחד במהלך הבישול.

שימוש

(פנל הפעלה (טאצ') (איור 1)

- 1 חיישן הפעלה/כביד כללי.
- 2 מחוון "slider" לשליטה בהספק ובזמן.
- 3 מצביע להספק ו/או לחום שארי*.
- 4 5 - 6 - 7 - 8 חיישני בחירת אזור.
- 9 נקודה עשורית של מצביע להספק ו/או לחום שארי*.
- 10 נקודה עשורית של הטיימר (שעות).
- 11 נקודה עשורית של הטיימר.
- 12 מצביע טיימר*.
- 13 חיישן הפעלת פונקציית "Clean".
- 14 אור מצביע לפונקציית "Clean" מופעלת*.
- 15 חיישן הפעלת פונקציית "Chef".
- 16 אור מצביע לפונקציית "Grilling" מופעלת*.
- 17 אור מצביע לפונקציית "Quick Boiling" מופעלת*.
- 18 אור מצביע לפונקציית "Deep Frying" מופעלת*.
- 19 אור מצביע לפונקציית "Keep Warm" מופעלת*.
- 20 חיישן הפעלת פונקציית "Stop&Go" ו-"Lock".
- 21 אור מצביע לפונקציית "Lock" מופעלת*.
- 22 חיישן הפעלת פונקציית "Timer".
- 23 גישה ישירה לפונקציית "Power".

* נראים רק בשמפולעים

ההפעלה מתבצעת בעזרת חיישני המגע. אין צורך ללחוץ בכוח על חיישני ההפעלה, אלא רק לגעת בהם בקצה האצבע כדי להפעיל את הפונקציה הרצויה. כל פעולה מאושרת ע"י צלצול.

השתמשו בחיישן הציון (2) כדי לבחון את העוצמה (0-9), ע"י גרידת האצבע עליו. החלקה ימינה מעבירה את העוצמה ואילו החלקה שמאלה מנמיכה אותה.

ניתן גם לבחון ישירות את העוצמה ע"י נגיעה במיקום המתאים בו אמור להימצא הסמן.

⚠ בדגמים אלו האזור נבחר על ידי נגיעה ישירה בחיישני הבחירה (4), (5), (6), (7) או (8), בהתאם לדגם.

הפעלת המכשיר

24 געו בחיישן ההפעלה (1) במשך שנייה אחת לפחות. עתה, פגל ההפעלה פעיל, ישמע צפצוף והחיישנים (3) יופעלו תוך הצגת החיווי במבוקה שאחרי האזורים חם, בתצוגה המתאימה יראה החיווי H.

אם לא מבצעים שום פעולה ב-10 השניות הבאות, הכיריים כבות אוטומטית.

כשפגל ההפעלה פעיל, ניתן לכבות את הכיריים בכל שלב בנגיעה על חיישן הכיבוי (1) (2) גם כשמבצעים הנעילה (בקרנת הורים) מופעל. לחיישן הכיבוי (1) יש עדויות לכיבוי על פני שאר החיישנים.

הפעלת אזור בישול

אחרי הפעלת הכיריים עם לחצן (1) (1) תוכלו להפעיל כל אחד מאזורי הבישול ע"י ביצוע הפעולות הבאות:

- 1 בחר את האזור הרצוי על ידי נגיעה בחיישנים (4), (5), (6), (7) או (8).
- 2 החלק את האצבע על הקש בכל מקום על המחזן (2). מחזן ההספק המתאים (3) יציג את הערך שנבחר, והנקודה העשרונית (8) תישאר דולקת למשך 10 שניות.
- 3 השתמש במחזן (2) כדי לבחור רמת בישול חדשה בין 0 ל-9.

לאחר בחירת אזור הבישול (בשהקה) העשרונית (9) דולקת, ניתן לשנות את עוצמת החימום.

כיבוי אזור בישול אחד

החלקיק את האצבע על החיישן (2) כדי לכוון את העוצמה ל-"0".

האזור יכבה. יוצג בתצוגה (3), אם משטח הזכוכית של האזור לוח H אחרי כיבוי האזור החיווי וקיימת סכנת כווי. אחרי שהטמפל יורדת החיווי (3) יכבה (אם הכיריים מנותקות) או שהחיווי "H" יוצג, אם הכיריים פועלות.

כיבוי כל אזורי הבישול

ניתן לכבות את כל האזורים בו זמנית בלחיצה על לחצן הכיבוי הראשי (1) (1). כל חיווי האזורים (3) יכבה גם כן. אם אחד האזורים עדין חם, הסימן H יוצג בתצוגת האזור המתאים.

זיהוי הסיר

כאשר הכיריים מופעלים, הוא יכול לזהות ולבחור באופן אוטומטי אם באזור בישול יש מחבת, תוך הצגת אפס במחזן הכוח המתאים (3). גם אם יש מספר אזורים עם מחבתות, רק אחד יזוהה אוטומטית. מחזן הכוח הנותרים (3) יציג "H". לאחר מכן המשתמש יכול לבחור ישירות רמת הספק או פונקציה מיוחדת.

אזורי הבישול אינדיקציה כוללים מערכת זיהוי סירים מובנת. כך, כשאין סיר על האזור או כשהסיר לא מתאים האזור יפסק לפעול.

במקרה שהאזור פועל ואין עליו כל בישול או שהכלי לא מתאים יוצג בחיווי המתאים הסימן .

כשמורידים את כלי הבישול מהאזור בזמן שהוא מופעל האזור יכבה אוטומטית ובחיווי המתאים יוצג הסימן . ברגע שיונח כלי על האזור הסימן יעלה והאזור יופעל מחדש.

 בסיום השימוש, כבו את אזור הבישול בעזרת החיישנים. במקרה שהאזור לא נכבה, הנחת כלי על האזור, תוך 3 דקות אחרי ההסרה, תפעיל אותו מחדש. הימנעו מתאונות.

(Clean) פונקציית נקיון

פונקציה זו חוסמת את חיישני לוח הבקרה למשך 30 שניות, למעט פונקציית ההפעלה/כיבוי הכללית. זה מאפשר ניקוי מהיר של משטח הזכוכית במהלך הבישול מבלי להפעיל את החיישנים.

כדי להפעיל אותו, גע בחיישן  (13) למשך שנייה אחת; המורית (24) מעל הסמל תידלק. ספירה לאחר של 30 שניות מתחילה על מחזן הטימור (3). הפונקציה תבטל אוטומטית לאחר 30 שניות.

(Block) פונקציית נעילה

הפונקציה Block (נעילה) מאפשרת את נעילת החיישנים למעט את חיישן ההפעלה/כיבוי הראשי (1) כדי למנוע הפעלה/שינויים בשוגג. הפונקציה יעילה כדי למנוע הפעלה ע"י ילדים.

כדי להפעיל פונקציה זו, גע בחיישן  (20) למשך 3 שניות לפחות. אחרי הפעלת הנעילה הנורית של חישן זה (21) תאיר בעוצמה כדי לציין שלוח הפעלה נעול (20). לביטול הנעילה געו שוב בחיישן. האור של מורית החיווי ייחלש.

אם לחציתם על לחצן ההפעלה/כיבוי (1) כדי לכבות את הכיריים (שהנעילה מופעלת) לא ניתן יהיה להפעיל שוב את הכיריים עד שניתלה תבטל.

משתיק צפצוף

במהלך הדקה הראשונה לאחר חיבור הכיריים לרשת החשמל, ניתן לבטל או להפעיל את הצפצוף המלווה כל נגיעה בלוח הבקרה. לשם כך, לאחר חיבור הכיריים, גע בחיישן  CHEF (15). למשך שנייה אחת. בתחילה, מחזן הטימור (3) יציג "מופעל". לחיצה על החיישן (22) תשנה אותו ל"כבוי". אשר את הפעולה על ידי לחיצה על החיישן  (20). כדי להפעיל מחדש את כל הצפצופים, פשוט גע בחיישן  (22). מחזן הטימור (3) יציג שוב "מופעל". אשר את הפעולה על ידי נגיעה בחיישן  (20).

השבתה אינה חלה על כל הפונקציות, כגון צפצוף חיישן הפעלה/כיבוי, סיום הטימור וחיישן הנעילה/ביטול הנעילה, שנשארים תמיד פעילים.

פונקציה Stop&Go (נעירה/המשך)

הפונקציה משהה את המשך הבישול. אם הטימור הופעל הספירה לאחר תושהה גם כן.

Stop הפעלת פונקציית הנעירה

גע בחיישן הנעירה  (20). מחזן הכוח יציג את הסמל  כדי לציין שהבישול הושעה.

ביטול הנעירה

גע שוב בחיישן  Stop&Go, הסמל  מעל והבישול מתחדש באותן מותו כוח ותנאי טימור כמו לפני ההפסקה.

פונקציה טורבו (Power) לתוספת עוצמה

הפונקציה מגבירה את עוצמת הבישול מעבר לעוצמה המקסי. תוספת העוצמה תלויה בגודל האזור ועשויה להגיע לעוצמה המרבית המתאפשרת ע"י מחזן העוצמה.

1 בחר אזור בישול והחלק את האצבע על ה"מחזן" (2) למילה "BOOST" (23) או לחץ עליו ישירות.

2 חיווי העוצמה (3) יציג את הסימן  והאזור יספק עוצמה גבוהה יותר.

לפונקציה משך פעולה מקסי' שמוצג בטבלה 1. בתום זמן זה העוצמה תחזור אוטומטית לרמה 9. יישמע צלצל.

ביטול מצב טורבו לפני הזמן הנעשית על ידי הזזת סמן העוצמה לעוצמה נמוכה יותר.

כדי לשנות את הזמן המתוכננת, יש ללחוץ על "מחזון" הסמן (2) של האזור המתוזמן. לאחר מכן ניתן יהיה לקרוא ולשנות את השעה.

באמצעות חיישנים (10) $\oplus$ (11), אתה יכול לשנות את הזמן המתוכננת.

ביתוק השעון

אם ברצונך לעצור את השעון לפני שנגמר הזמן המתוכננת, ניתן לעשות זאת בבל עת על ידי כוונן הערך שלו ל-1.

1. בחר את הצלחת הרצויה.
2. באמצעות המחזון (2), צמצם את הזמן ל-00. הטיימר בוטל עת.

פונקציה לניהול צריכת Power Management (בהתאם לדגם)

חלק מהדגמים מצוידים בפונקציה להגבלת צריכת החשמל (Power Management). הפונקציה מאפשרת שימוש בכל האנרגיה שיוצר המחזון ולכוון את האזורים לעוצמות שונות בהתאם לצורך. כדי להפעיל את הפונקציה תוכל לעבור לתפריט כיוון הצריכה מיד אחרי החיבור הראשוני לחשמל.

1. לחצו לחיצה ארוכה על חיישן $\odot$ (22). האותיות PL יוצגו בחיווי הטיימר (12).
2. גע בחיישן U_{L} (20). האותיות L יופיעו על מחזון הטיימר (12).
3. גע בחיישנים (5) או (7). תמות ההספק השונות אליהן ניתן להגביל את הכיריים יופיעו על מחזון הטיימר (12).
4. לאחר שברחר את הערך, גע שוב בחיישן U_{L} (20). הכיריים יוגבלו לערך שנבחר.

כדי לשנות את הכיוון נתקן את הכיריים מהחשמל וחבר אותם שוב לחשמל כעבור כמה שניות. כך תוכל לעבור שוב לתפריט כיוון עוצמת הכיריים.

אחר כל שינוי בעוצמה הכוללת, המערכת תחשב את העוצמה הכוללת שהכיריים ייצרו. אם הגעתם למגבלה החיישנים לא יאפשרו לכם להגביר את עוצמת הכיריים. ישמיעו צלצול וחיווי העוצמה (3) ירבהב ברמה שאותה אין אפשרות לעבור. אם אתם רוצים לחזור מהמגבלה עליכם להפחית את העוצמה של אזורים אחרים. לפעמים לא תספיק הנמכת העוצמה של אזור אחד בדגה אחת כיוון שהדבר תלוי בעוצמה של כל אזור ולמה אליה האזור מכון. יתכן שהגבדת העוצמה של אזור גדול תצריך הנמכת העוצמה של כמה אזורים קטנים יותר.

אם אתם משתמשים במתג הפעלה מהירה שמסוגל לעמוד בעוצמה גבוהה מזו אליה כונו הכיריים, הכיריים יכונן לעוצמה המרבית האפשרית. הכיריים ישמיעו צלצול והעוצמה האמורה תהבהב פעמיים בחיווי העוצמה (3).

פונקציות מיוחדות: CHEF (בהתאם לדגם)

בפונקציות אלה מקבעו מראש העוצמות (ההספקים) על מנת לאפשר ביטול באופן מדויק וקל יותר.ההשגת תוצאות ביטול מעולות מכיוון שהטמפרטורה של הכלי מבוקרת ברציפות על ידי חיישנים. כשטמפרטורת היעד של הפונקציה מושגת, היא משמרת אוטומטית בלי שיהיה צורך לשנות את העוצמה (ההספק).

בפונקציות שף הדרושות טמ'פ גבוהות (מעל 100°C) לכלים חייבת להיות תחתית שטוחה (עדיף מסוג סדוויץ') (איור 7 משמאל).

איור 7



פנל המגע כונו פונקציות מיוחדות שניתן להפעיל בלחיצה על החיישן CHEF (15)

כדי להפעיל מאפיין מיוחד באזור הרצוי:

משך הפעלה מקסי' (שעות)	רמת עוצמה
0	0
8	1
8	2
5	3
4	4
4	5
3	6
2	7
2	8
1	9
עד 10 דקות, עבור לעוצמה 9 (בהתאם לדגם)	P

פונקצית הטיימר (ספירה לאחור)

הפונקציה מאפשרת לבצע את הביטול בלי שתהיה במקום. ניתן לכוון את הטיימר של האזור והוא יבה מיד אחרי תום הזמן שכיוונתם.

בדגמים בהם יש טיימר ניתן לתכנת בו זמנית כל אזור בטווח זמנים של 1 מ' עד 10 שעות.

כיוון הטיימר של האזור

אחרי כיוון העוצמה באזור הביטול ובזמן שהנקודה העשרונית מרבהבת, ניתן (9) לכוון את הטיימר.

לצורך כך:

1. לחצו על חיישן $\odot$ (22). חיווי הטיימר (12) יציג את הערך "000" ובתצוגת האזור המתאים יוצג החיווי L והעוצמה הנבחרת לחילופין.
2. מיד לאחר מכן, הן זמן ביטול באמצעות המחזון (2).

עבור ערכים בין 1 ל-59 דקות, הן את הערך הרצוי ישירות. הנקודה העשרונית (11) תתחיל להבהב.

עבור ערכים מעל 59 דקות, אתה יכול לעשות זאת בשתי דרכים. לדוגמה: עבור 1h 30m, היית את הערך הראשון, 1, שיהיה את השעות, והערכים השני והשלישי, 04, יהיו הדקות. לחלופין, הן את השעה ישירות בדקות, כלומר 90 מ'. זה ימיר אוטומטית לשעות ודקות, ומחזון הטיימר (12) יציג 1 ואחריו 04. הנקודה העשרונית (10) תתחיל להבהב. לאחר מספר שניות, הספירה לאחור מתחילה. כאשר נותרה פחות מדקה, הספירה לאחור תהיה בשניות.

3. כשחיווי הטיימר (12) מפסיק להבהב, הספירה לאחור תתחיל אוטומטית. תצוגת האזור המתאים (3) תציג חליפות את העוצמה ואת החיווי L .

בחלופי הזמן, אזור הביטול בו כיוונתם את הטיימר יבה והשעון ישמיע סדרת ביפים במשך זמן קצר. לכיבוי הצלצול געו באחד החיישנים. חיווי הטיימר (12) יציג את הסמן "00" והנק' העשרונית (4) בתצוגת האזור האמור תהבהב. אם אזור הביטול שכבה עדיין חם חיווי העוצמה (3) יראה את האות H וחיווי "H" חליפות.

לכיוון הטיימר של אזור אחר, בצעו שוב את שלבים 1-3.

במקרה שהטיימר כבר מופעל באחד או יותר מהאזורים תצוגת הטיימר (12) תציג את משך הביטול הקצר ביותר ובאזור המתאים יוצג החיווי L . ביתר האזורים המתוזמנים הנק' העשרונית תהבהב

שינוי הזמן המתוכננת

1 בחור את האזור הרצוי כך שהגוף העשויני (4) תהבהב בתצוגת האזור (3).

2 בעת לחצו על החיישן (15) CHEF. לחיצות חוזרות יציגו את כל הפונקציות האפשריות להפעלה בכל אזור. ההפעלה של כל אפשרות תצוין בבורית החייו המתימה (16), (17), (18), (19).

אם ברצונך לבטל פונקציה פעילה מיוחדת בכל עת, עליך לבחור את האזור המתאים. הנק' העשויני (9) בתצוגת העוצמה (3) תידלק. גרד שוב את האצבע על הסמן (2) כדי לכוון מחדש את העוצמה או לכבות את האזור או לבחור בפונקציה אחרת בלחיצה על החיישן (15) CHEF.

אם אזורים מרובים עם פונקציות שף נמצאים בשימוש, נורית ה-LED של כל הפונקציות המצאות בשימוש יישארו דולקות. אם תבחרו באחד מאזורים אלה, רק נורית ה-LED המתאימה לפונקציה שהוקצתה לאזור זה תישאר דולקת כל עוד היא פעילה.

פונקצית שמירת החום (בהתאם לדגם) (KEEP WARM FUNCTION)

הפונקציה קובעת אוטומטית את העוצמה הנדרשת לשמירת החום של המזון מבשל.

להפעלה: בחור את האזור הרצוי ולחצו על חיישן CHEF (15). עד שהלד (19) של אייקון  ידלק, לאחר בחירה בפונקציה, הסמל  יוצג במחזון העוצמה (3).

ביטול: ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי הכירים, שינוי העוצמה או בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית הרתחה מהירה (QUICK BOILING FUNCTION)

הפונקציה מאפשרת בקרה אוטומטית על ההרתחה ושימושית במיוחד כשמבשלים פסטה, דורס, בציס וכד'

- כלים מתאימים

להפעלה הפונקציה עליכם להשתמש בכלי המתאים לתנאים הבאים:

- קוטר התחתית קרוב ככל האפשר לקוטר האזור.

- ללא מכסה

מלאו מעל 1/2 מנפח הכלי במים בטמפ' החדד (אין להשתמש במים חמים או ורתחים).

אי עמידה בתנאים אלה יפריע לבקרה האוטומטית.

 **אזהרה: השתמשו בפונקציה רק להרתחת מים. אין להשתמש בה להרתחת שמן כיוון שהיא עלולה לגרום להתחממות יתר ושריפה.**

הפעלת הפונקציה

להפעלה: בחור את האזור הרצוי ולחצו על חיישן (15) CHEF. עד שהלד (17) שבאייקון  ידלק.

אחרי הפעלת הפונקציה יוצג חייוו בע תצוגת  העוצמה (3) כדי לציין שהפונקציה נשלטת ע"י מערכת הבקרה.

כשהמערבת מזוהה שהמים עומדים לדחוף, יישמע צלצול ראשון. צלצול אחרון כדי להכין את המזון להרתחה או אפיה ע"פ הצורך.

בעבור 30 ש"י יישמע צלצול נוסף. זה הזמן להכניס את המזון לכלי הבישול (אם לא עשיתם זאת קודם).

אחרי הצלצול השני המערבת תפעיל את הטיימר ושעון העצר כדי שתוכלו לכוון את משך הבישול והסמל  יוצג במחזון העוצמה (3).

30 ש"י אחרי הפעלת שעון העצר יישמע צלצול שלישי כדי להתריע שמרגע זה המערבת תפחית את העוצמה כדי לשמר את מצב הרתיחה. הטיימר יישאר מופעל עד סיום הבישול.

ניתן לבטל את שעון הטיימר ולהפעיל את הספירה לאחור כדי להפעיל את הכיבוי האוטומטי של האזור (לפרטים עיינו בסעיף כיוון הטיימר).

ביטול הפונקציה

ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי האזור, שינוי עוצמת החימום או ע"י בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית גריל (GRILLING FUNCTION)

הפונקציה קובעת אוטומטית את העוצמה המתאימה לבישול בגריל.

להפעלה: להעלה: בחור את האזור הרצוי ולחצו על חיישן (15) CHEF. עד שהלד (16) באיקון  ידלק. אחרי הפעלת הפונקציה יוצג חייוו בע תצוגת העוצמה (3) כדי לציין שהפונקציה מבצעת חימום מקדים. אחרי השלמת החימום המקדים הסמל  יוצג במחזון העוצמה (3) וישמע צלצול כדי לציין שעליכם לחוסף את המזון.

ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי האזור, שינוי עוצמת החימום או ע"י בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית טיגון עמוק (DEEP FRYING FUNCTION)

הפונקציה קובעת אוטומטית את העוצמה המתאימה לטיגון שמן עמוק.

להפעלה: בחור את האזור הרצוי ולחצו על חיישן (15) CHEF. עד שהחיישן (18) באיקון  ידלק. אחרי הפעלת הפונקציה יוצג חייוו בע תצוגת העוצמה (3) כדי לציין שהפונקציה מבצעת חימום מקדים. אחרי השלמת החימום המקדים הסמל  יוצג במחזון העוצמה (3) וישמע צלצול כדי לציין שעליכם לחוסף את המזון.

ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי האזור, שינוי עוצמת החימום או ע"י בחירה בפונקציה אחרת.

בהתאם לדגם (Flex Zone) פונקצית אזור גמיש

כך שיעלו יחד ולבחור הפונקציה מאפשרת לחבר שני אזורים, המסומנים כ-Flex Zone את העוצמה ולהפעיל את הטיימר של שני האזורים.

כדי להפעיל פונקציה זו, לחץ על החיישנים מעל ומתחת למילה FLEX ב-זמנית. על ידי כך, הנקודות העשויניות (9) של הלחות המקושרים ידלקו ויצגו, על מחזוני הכוח שלהם (3), את הערך "0". יש לך כמה שניות לבצע את התמרון הבא, אחרת הפונקציה תבוטל אוטומטית.

לאחר שבחרת את "אזור הגמיש", תוכל להקצות את הכוח על ידי הפעלה על סמן "המחזון" (2). רמת ההספק והווריאציות שלה יוצגו ב-זמנית על מחזוני הכוח (3) של שני האזורים.

אם אתה צריך לבחור מחדש את Flex Zone בזמן שהוא בפעולה, פשוט גע בכל אחד מהחיישנים באזורים המקושרים.

כדי לבטל תכונה זו, תצטרך להקיש שוב על החיישנים מעל ומתחת למילה FLEX ב-זמנית.

פונקציות מתג כיבוי בטוחות

אם, עקב בעיה באחד או יותר מאזורי הבישול הם לא כבים הכירים יכבו אוטומטית אחרי זמן קצוב מראש (ראו טבלה 1).

אם פונקציות כיבוי הבטיחות הפעלה הסמל 0 יוצג יחד עם הטמפ' של האזורים לא מהווה כביש סכנה כווי. H סכנה או שיוצג הסמל

 **הקפידו על הבטיחות של לוח ההפעלה ואזורי הבישול.**

 **במקרה של בעיות בהפעלה או מקרים שאינם מוזכרים בחוברת זו, נתקו את הכירים מהחשמל והתקשרו למרכז השירות של TEKA.**

ניתן לנקות את הלכלוך הקל שלא בדבק בעזרת מטלית לחה ומעט דטרגנט עדן או מין סבון. לעומת זאת, להסרת כתמים קשים או שאריות שומן השתמשו בחומרי ניקוי ייעודיים לכיריים קרמיים ופעלו בהתאם להוראות על האריזה. ניתן להסיר לכלוך דביק מאוד שצבר במשטח הקרמי על ידי מגרדת חדה.

הדיות בצבע נגרמות כתוצאה משאריות שומן יבש על תחתית הכלי או על הזכוכית במהלך הבישול. יש להסירן ממשטח הזכוכית בעזרת כריות ניקוי שפשוף מניקל או על ידי חומר ניקוי לכיריים קרמיים.

בוהק מתכת: עלול להיגרם לאחר השימוש בכלי מתכת. ניתן להסירם על ידי ניקוי עם תבשיר לניקוי לכיריים קרמיים. ייתכן ויהיה צורך בניקוי הכיריים מספר פעמים עד להסרה סופית של הבוהק.

אזהרה



במידה והכלי בדבק לכיריים, זוהי תוצאה של חומר שנשם בין השניים. אין לנסות להסיר את הכלי כאשר הכיריים קרות! המשטח הקרמי עלול להיסדק.



אין לעמוד או לשבת על הכיריים. הדבר עלול לגרום לנזק לכיריים. אין להניח חפצים על הכיריים.

שומרת לעצמה את הזכות לערוך שינויים
TEKA INDUSTRIAL S.A.U
 בחברת ע"פ הצורך בלי לשנות את המפרט הטכני של הכיריים.

טיפים והמלצות

- השתמשו בכלי בישול עם תחתית עבה ושטוחה לגמרי.
- מומלץ לא להשתמש בכלים שקוטרם קטן מסימון אזור הבישול.
- אל תגררו את הכלים על משטח הכיריים כדי שלא יישרט.
- למרות שהמשטח מסוגל לעמוד בחבטות הכלים הימנעו מחבטות הכלים בכיריים. כדי למנוע נזק למשטח הקרמי אל תגררו את כלי הבישול על הזכוכית והקפידו
- קטרס מומלצים של תחתית הסיר (ראה "גליון נתונים טכני" המצורף למוצר).



הימנעו משפיכת סוכר או מזון המכיל סוכר על הזכוכית כשהיא חמה. החומרים האלה עלולים לגרום נזק למשטח הכיריים.

ניקיון ותחזוקה

שמרו על הכיריים במצב תקין, נקו אותם בעזרת חומרים וכלים מתאימים אחרי שהאזורים התקררו. בכך תקלו על הניקוי ותמנעו הצטברות לכלוך. אין להשתמש בתבשירי ניקוי חריפים או באלה העלולים לגרום שריטות



במקרה של קושי או בעיה

במידה ויש קושי בהפעלת הכיריים, או שפעולתן אינה תקינה, מומלץ לבצע את הבדיקות הבאות בכוחות עצמכם לפני שתפנו למח' השרות.

עֲשֵׂיהָ	סיבה ופתרון
הכיריים לא פועלים	כבל החשמל אינו מחובר, חברו את כבל החשמל.
אזורי הבישול באינדוקציה אינם מתחממים	הסיר אינו מתאים (אינו בעל תחתית ברזל או שהוא קטן מדי). בדקו האם תחתית הסיר נצמדת למגנט או השתמשו בסיר גדול יותר.
נשמע זמזום בעת השימוש באזורי הבישול באינדוקציה.	הסיר קל או עשוי ממספר חלקים. הזמזום מגיע מהאנרגיה המועברת ישירות לתחתית הסיר. זוהי אינה תקלה. אם ברצונכם למנוע תופעה זו, הפחיתו את עוצמת החום או השתמשו בסיר בעל תחתית כבדה יותר ו/או עשוי חלק אחד.
בקרת המגע לא בולטת, למרות התאורה, לא מגיבה:	לא נבחר אזור חימום. הקפד לבחור אזור חימום לפני הפעלת. יש לחות על החיישנים, ו/או האצבעות שלך רטובות. שמור על משטח בקרת המגע ו/או את האצבעות נקיות ויבשות. פונקציית הנעילה מופעלת. פתח את הנעילה של הפקדים.
רעש המאוורר נשמע בעת הבישול והוא ממשיך להסתובב גם לאחר כיבוי הכיריים.	אזורי האינדוקציה מצוידים במאוורר לקירור הרכיבים האלקטרוניים. הוא מופעל בעת התחממות הרכיבים האלקטרוניים ומבזה אוטומטית בין אם הכיריים פועלות או לאו.
הסימן מוצג בחיווי העוצמה בכיריים	מערכת האינדוקציה לא זיהתה כלי על אזור הבישול או שהכלי לא מתאים.
הכיריים בכים והחיווי C81 או C82 מוצגים	התחממות יתר של הרכיבים האלקטרוניים או של משטח הזכוכית. המתינו עד שהם יתקררו או הסירו את הסיר והניחו לזכוכית להתקרר.
C85 מופיע על המחוון של אחד מלוחות החימום:	הסיר או המחבת המשמשים הם מסוג לא מתאים. כבו את הכיריים, הדליקו אותו שוב ונסו עם סיר או מחבת אחרת.
המכשיר נכבה וההודעה C90 מופיעה על מחווי החשמל (3):	פגל המגע זיהה שחיישן ההפעלה/ כיבוי (1) מכוסה ומונע שימוש בכיריים. הסירו את החפצים מפגל ההפעלה ו/או נקו ויבשו את הנוזלים שנשפכו על המשטח.
המכשיר נכבה וההודעה C91 מופיעה על מחווי החשמל (3):	בקרת המגע מזדה שחיישן (20 Stop&Go) מכוסה ואינו מאפשר לטפל בכיריים. הסר את החפצים או הנוזלים האפשריים תוך שמירה על משטח בקרת המגע, נקי ויבש, ולאחר מכן לחץ פעמיים על חיישן (20 Stop&Go) כדי להסיר את ההודעה ולחזור לפעולה רגילה.

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
France	Teka France	30 rue Maubec 33000	Bordeaux	+ 05 57 80 60 03
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarországi Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Kuchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Kuchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Kuchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/OOO "Teka Pye"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik MutfaK Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapı Kredi Blokları Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Kuchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



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

The logo consists of the word "TEKA" in a bold, white, sans-serif font, centered within a solid black square.

* Оригиналните резервни части се поддържат спрямо европейското законодателство минимум 7 години!

ТЕКА България ЕООД" не носи отговорност за преводни и печатни грешки.

Гаранцията на всички електроуреди с марка Тека е 5 години.

Всички сервизни бази, които обслужват уреди с марка Тека, можете да откриете в гаранционната карта.

ТЕКА БЪЛГАРИЯ ЕООД

Офис и шоурум:

бул. „Цариградско шосе“ № 135 София 1784, България, т ел. 02/9768 330; 0895

613 370 URL: <http://www.teka.com/bg-bg/>

Facebook: [ТЕКА БЪЛГАРИЯ](#)