TEKA



User Manual

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

teka.com

ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL.....7

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL.....18

EN INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL.....29

DE MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL.....40

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMQIUE TOUCH CONTROL.....52

TR KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ
SERAMİK ISITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL.....64

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI
CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL.....75

CS NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ
SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL.....86

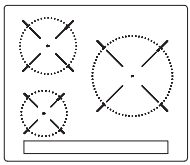
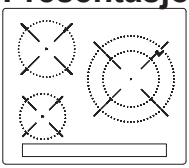
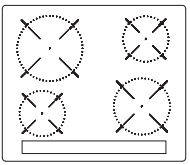
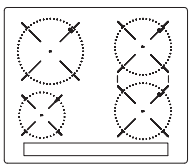
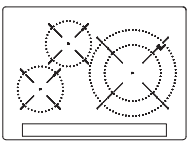
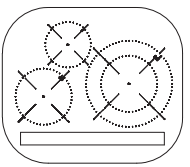
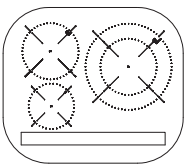
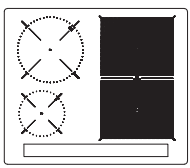
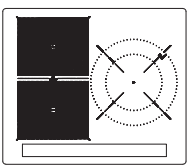
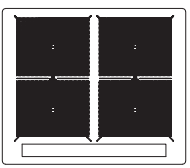
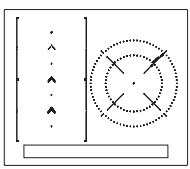
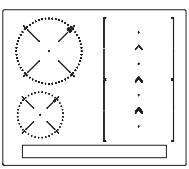
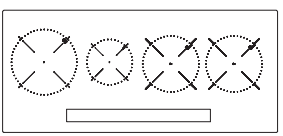
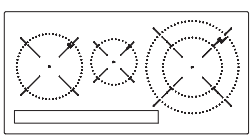
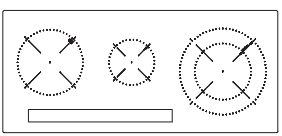
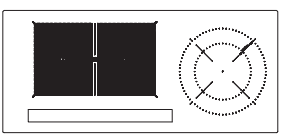
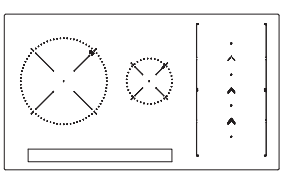
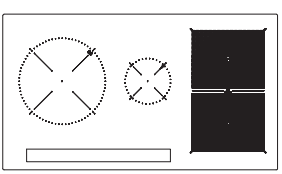
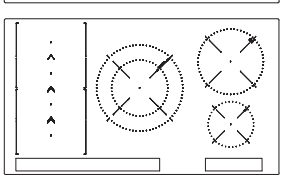
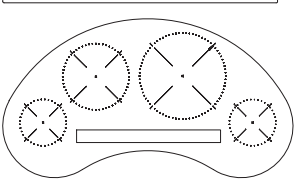
SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU
KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE.....96

RO INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE
PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL.....106

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL.....117

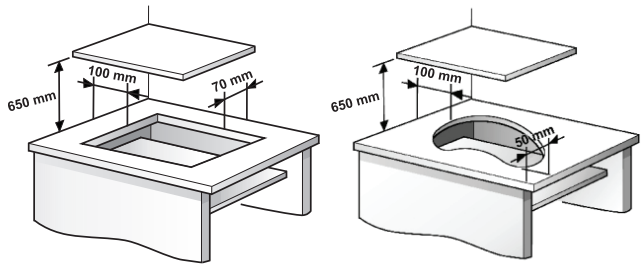
NL AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD
KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL.....128

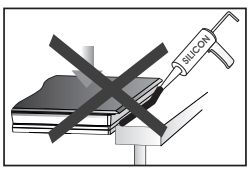
Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation /Présentation / Wprowadzenie/ Provedení / Predstavenie /Prezentare / Presentasjon /Presentazione / Presentatie

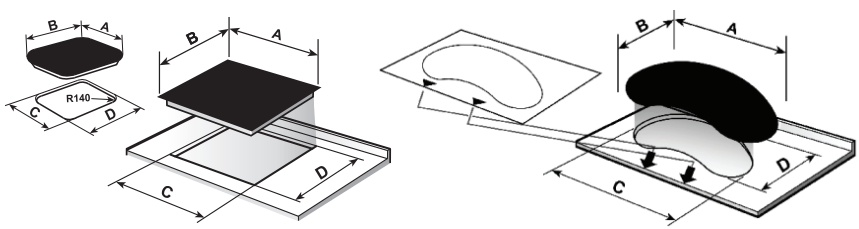





















Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare /Installazione / Installatie

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





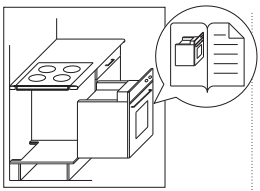


A	B	C	D
605	515	560	490
600	510	560	490
600	435	580	415
800	400	780	380
590	510	570	490
900	400	860	380
800	510	750	490
900	510	860	490
950	520	930	500

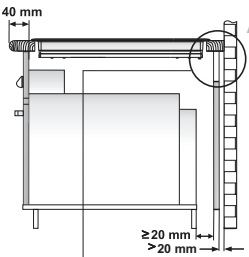
Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / / Jednotky v mm /Jednotky v mm / Unităţi în mm / / Unità in mm / Eenheden in mm /

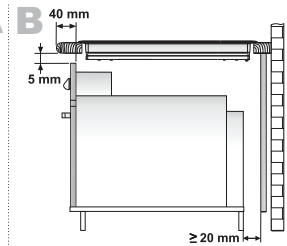
Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare /Installazione / Installatie

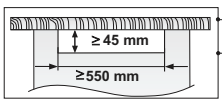
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales /Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanţe minime/ Distanze minime /Minimumafstanden /

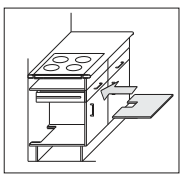


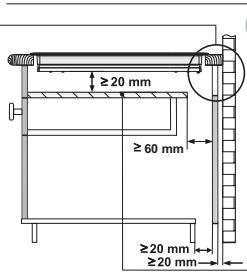
Horno Teka / Forno TEKA / TEKA Oven /TEKA-Herd / Four TEKA / TEKA /Piekarnik TEKA / TEKA sütő / Trouba TEKA / Rúra na pečenie TEKA / TEKA Cuptor /TEKA Ugn / TEKA Ovn / TEKA-ovn / Teka-uuni /Forno Teka / TEKA Oven /

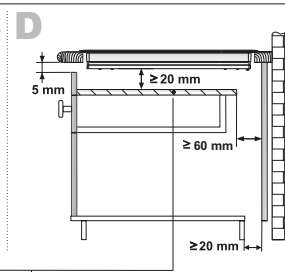


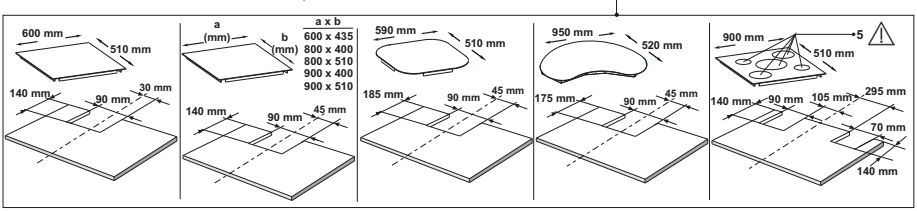


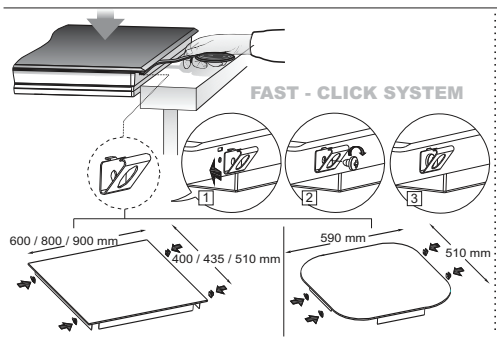


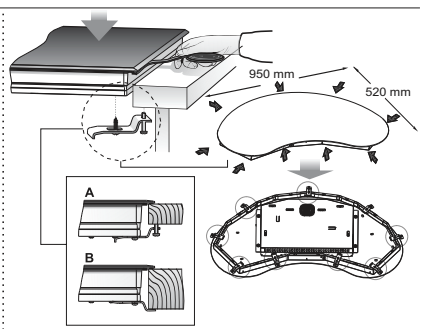








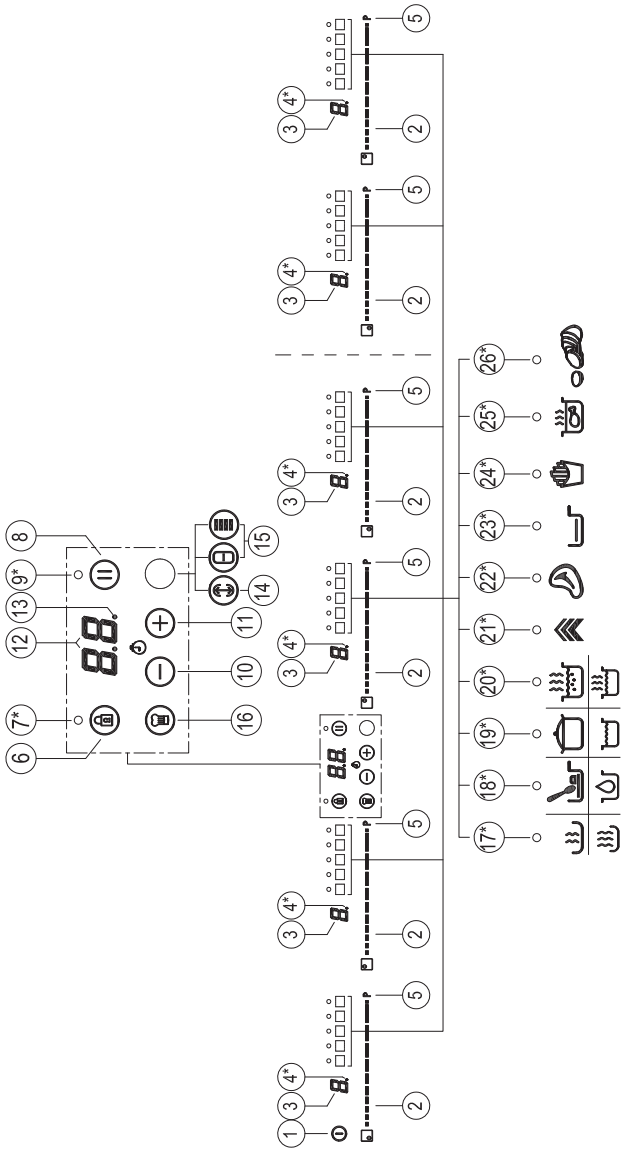




Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / / Jednotky v mm /Jednotky v mm / Unităţi în mm / / Unità in mm / Eenheden in mm /

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

Fig. 1



Advertencias de seguridad:

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

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

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

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

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

⚠ **Los niños no deben jugar con el aparato.**

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

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

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

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

⚠ **Después de su uso, desconecte siempre la placa de cocción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la placa si, inadvertidamente,**

se colocara otro recipiente sobre ella durante el perido de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!

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

⚠ PRECAUCIÓN: Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

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

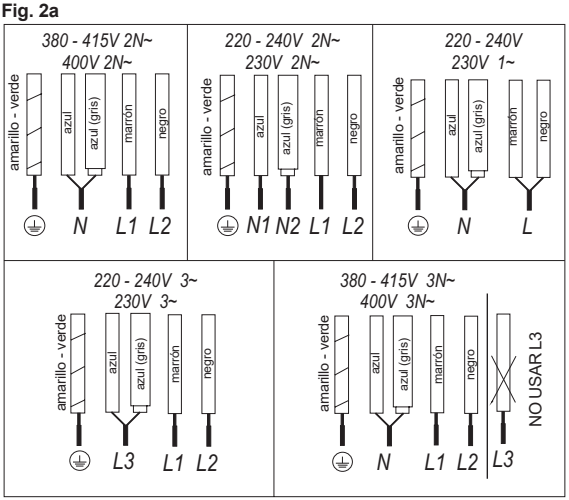
Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

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

La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera.

Fig. 2a



Conexión eléctrica

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

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

¡Atención!

⚠ La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

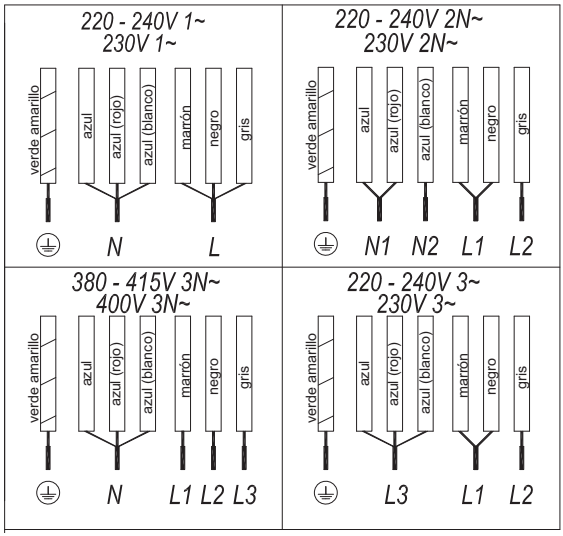
⚠ Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como ocurre con cualquier tipo de aparato eléctrico).

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

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

⚠ Antes de desconectar el aparato de la red recomendamos apa-

Fig. 2b



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

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

Consideraciones sobre la inducción

Ventajas

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

Esto da una serie de ventajas:

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

Recipientes

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

Los hay de varios tipos:

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

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

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

Si el recipiente no es detectado en la zona elegida, inténtelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior. Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño adecuados para este tipo de zonas (ver fig. 3).

Fig.3



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

Fig.4



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

Fig.5



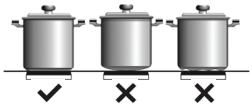
Influencia de la base de los recipientes

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

uniforme, con el consiguiente ahorro de tiempo y energía

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

Fig.6



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

⚠ RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

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

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

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

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

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 1)

① Sensor de encendido / apagado general.
② Cursor "slider" para selección de potencia.
③ Indicadores de potencia, y/ó calor residual*.
④ Punto decimal del indicador de potencia, y/o calor residual.
⑤ Acceso a la función "Power".
⑥ Sensor de activación de la función "Bloqueo".
⑦ Piloto indicador de la función "Bloqueo" activada*.
⑧ Sensor de activación de la función "Stop&Go".
⑨ Piloto indicador de la función "Stop&Go" activada*.
⑩ Sensor "menos" del temporizador.
⑪ Sensor "más" del temporizador.
⑫ Indicador del reloj temporizador.
⑬ Punto decimal del reloj*.
⑭ Sensor de activación de la función "Synchro"; (según modelo).
⑮ Sensor de activación de la función "Flex Zone"; (según modelo) .
⑯ Sensor "Chef" de selección de funciones especiales; (según modelo).
⑰ Piloto indicador de la función "Keep Warm" activada*; (según modelo).
⑱ Piloto indicador de la función "Melting" activada*; (según modelo).
⑲ Piloto indicador de la función "Simmering" activada*; (según modelo).
⑳ Piloto indicador de la función "Quick Boiling" activada*; (según modelo).
㉑ Piloto indicador de la función "Slide Cooking" activada* (según modelo).
㉒ Piloto indicador de la función "Grilling" activada*; (según modelo).
㉓ Piloto indicador de la función "Pan Frying" activada*; (según modelo).
㉔ Piloto indicador de la función "Deep Frying" activada*; (según modelo).
㉕ Piloto indicador de la función "Confit" activada*; (según modelo).
㉖ Piloto indicador de la función "Poaching" activada*; (según modelo).

* Visibles sólo en funcionamiento.

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

Cada acción se constata con un pitido.

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

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

⚠ En estos modelos la zona queda seleccionada tocando directamente sobre el cursor "slider" (2).

ENCENDIDO DEL APARATO

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

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

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

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

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

1 Deslice el dedo o toque sobre cualquier punto de uno de los cursores "sliders" (2). La zona ha sido seleccionada y simultáneamente habrá establecido un nivel de potencia entre 0 y 9. En el indicador de potencia correspondiente se mostrará el valor elegido y el punto decimal (4) permanecerá encendido durante 10 seg.
2 Mediante el cursor "slider" (2) puede

escoger un nuevo nivel de cocción entre 0 y 9.

Siempre que la placa se encuentre seleccionada, es decir, con el punto decimal (4) encendido, podrá modificar su nivel de potencia.

APAGADO DE UNA PLACA

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

Al apagar una zona, aparecerá una H en su indicador de potencia (3) si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador de potencia (3) se apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un "-", si ésta sigue conectada.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

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

Detección de recipientes

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

El indicador de potencia (3) mostrará el símbolo de "no hay recipiente " U si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

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

El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva

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

Función Bloqueo

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

Para activar esta función ha de tocar el sensor 🔒 (6) durante al menos un segundo. Una vez hecho esto, el piloto (7) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor 🔒 (6) de nuevo.

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

Silenciador del pitido

Estando la cocina encendida, si toca simultáneamente el sensor ⊕ (11) y el sensor de bloqueo 🔒 (6) durante tres segundos, se desactivará el pitido que acompaña a cada acción. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará "OF".

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

Para activar de nuevo todos los pitidos que acompañan a cada acción, basta con tocar de nuevo simultáneamente el sensor ⊕ (11) y el sensor de bloqueo 🔒 (6) durante tres segundos. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará "On".

Función Stop&Go

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

Activación de la función Stop&Go.

Toque durante un segundo el sensor Stop&Go ⏯ (8). Se enciende el piloto (9), y en los indicadores de potencia aparece el símbolo II en todas las placas para indicar que la cocción está en pausa.

Desactivación de la función Stop&Go.

Toque de nuevo el sensor Stop&Go ⏯ (8), se apaga el piloto (9) y se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

Función Power

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

1. Deslice el dedo sobre el cursor "slider" correspondiente (2) hasta que en el indicador de potencia (3) aparezca un 9 y mantega el dedo pulsado durante 1 seg., o bien, pulse directamente sobre la P, y mantenga el dedo pulsado durante 1 seg.

2. El indicador de nivel de potencia (3) mostrará el símbolo P, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función Power tiene una duración máxima especificada en la Tabla 1 (según modelo). Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9. Se escuchará un pitido.
Al activar la función Power en una placa, es posible que el rendimiento de alguna de las otras se vea afectado, reduciéndose su potencia hasta un nivel inferior, y en ese caso se mostrará en su indicador (3).

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

Función "Temporizador" (reloj cuenta atrás)

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

En este modelo usted podrá programar cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos de 1 a 99 minutos.

Temporizado de una placa.

Una vez determinada la potencia en la placa deseada y mientras el punto decimal permaneza encendido, podrá temporizar la zona.
Para ello:

1 Toque el sensor ⊖ (10) ó ⊕ (11). El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 00 y en el indicador de potencia (3) aparecerá el símbolo t, ambos parpadeando; (si trascurridos unos segundos no se actúa sobre el temporizador determinando el tiempo, éste se apagará).

2 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 a 99 minutos, mediante los sensores ⊖ (10) ó ⊕ (11). Con el primero el valor comenzará en 60, mientras que con el segundo se iniciará en 01. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura su valor a 00; Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.

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

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se apagará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos, que pueden ser anulados tocando cualquier sensor. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 00 que parpadeará junto con el punto decimal (4) de la zona seleccionada. Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador de potencia (3) mostrará alternadamente el símbolo H y un "-".

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

Si hay más de una zona temporizada el indicador del reloj (12) mostrará, por defecto, el tiempo de cocción que le queda a la placa más próxima al apagado. El resto de zonas temporizadas mostrarán el punto decimal de su indicador de potencia parpadeando. Cuando toque el cursor "slider" (2) de otra zona temporizada el reloj mostrará, durante unos segundos, el tiempo que le quede a esa zona y su display mostrará alternadamente su nivel de potencia y una "t".

Modificación del tiempo programado.

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el cursor "slider" (2) de la placa temporizada. Entonces le será posible leer y cambiar el tiempo.

Mediante los sensores ⊖ (10) y ⊕ (11) modifique el tiempo programado.

Desconexión del temporizador

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

1 Seleccione la placa deseada

2 Mediante el sensor ⊖ (10) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado. También para un apagado rápido pulse a la vez los sensores ⊖ (10) y ⊕ (11).

Función Power Management (según modelo)

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

1 Toque el sensor ⊕ (11) durante tres segundos. Aparecerán las letras PL en el indicador del reloj temporizador (12).

2 Toque el sensor de bloqueo (6). Aparecerán los diferentes valores de potencia a los que es posible limitar la cocina, pudiendo modificarse mediante los sensores ⊕ (11) y ⊖ (10).

3 Una vez escogido el valor, toque de nuevo el sensor de bloqueo (6). La cocina quedará limitada al valor elegido.

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

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

placa y el nivel en que se encuentre. Es posible que, para subir el nivel de potencia de una placa grande, deba disminuir varios niveles de otras.

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

Funciones especiales: CHEF (según modelo)

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

Las funciones Chef funcionan correctamente con recipientes cuyo diámetro de área ferromagnética, en la base, se ajuste al diámetro de la zona de cocción. Además, para las funciones de alta temperatura (superior a 100ºC) es necesario que los recipientes tengan una base plana y uniforme, preferentemente de tipo "sándwich" como se indica en la figura 3.

Fig.3



Para un correcto funcionamiento de estas funciones, es importante que al comienzo del cocinado el recipiente y la zona de cocción no estén calientes. En la página web de Teka se pueden consultar recipientes adecuados para este tipo de funciones (ollas, sartenes, parrillas, etc).
El Control táctil dispone de funciones especiales que ayudan al usuario en el cocinado a través del sensor de CHEF (16). Dichas funciones estarán disponibles dependiendo del modelo.

Para activar una función especial sobre una zona:

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

2 A continuación pulsar sobre el sensor CHEF (16). La pulsación sucesiva irá saltando de manera secuencial sobre todas las funciones CHEF disponibles en cada zona. Estas funciones mostrarán su activación mediante los leds correspondientes (17), (18), (19) ,(20) y (21).

Si se quiere anular en algún momento una función especial activada, se deberá tocar el cursor “slider” (2) de la zona para seleccionarla. El punto decimal (4) del indicador de potencia (3) se encenderá. A continuación toque de nuevo el cursor “slider” (2) para establecer un nuevo nivel de potencia o apagar la zona, o bien, puede escoger una función especial diferente actuando de nuevo sobre el sensor CHEF (16).

FUNCIÓN KEEP WARM (según modelo)

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

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (17) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una en el indicador de potencia (3). Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN MELTING (según modelo)

Esta función permite mantener una baja temperatura en la zona de cocción. Ideal para descongelar alimentos o fundir lentamente otros como chocolate, mantequilla…

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (18) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una en el indicador de potencia (3).

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

FUNCIÓN SIMMERING (según modelo)

Esta función permite mantener un hervido a fuego lento.

Una vez alcanzada la ebullición en el alimento, actívela seleccionando la placa, y pulsando sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (19) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una en el indicador de potencia (3).
Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa,

Fig. 7

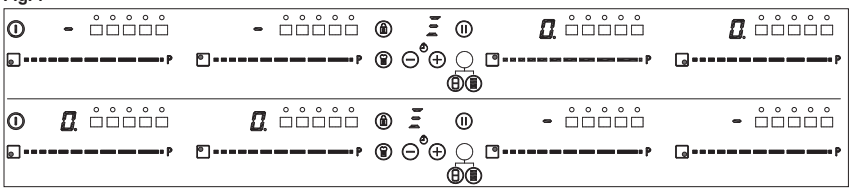


Fig. 5

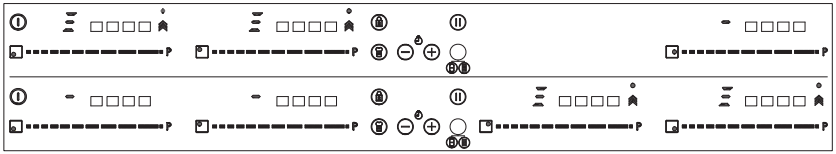
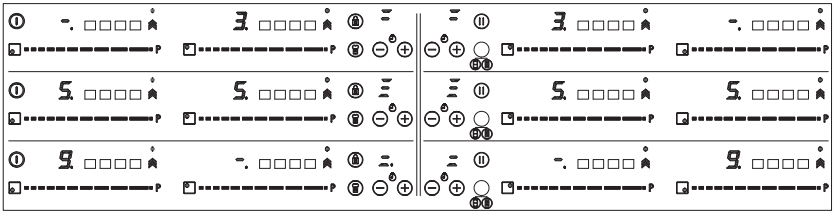


Fig. 6



modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN QUICK BOILING (según modelo)

Esta función permite realizar un control de ebullición automático, de gran ayuda para cocer pasta, arroz, huevos, hervir algún alimento, etc. Está disponible únicamente en aquellas zonas en las que aparece el símbolo .
Condiciones del recipiente

Para un funcionamiento adecuado de la función Quick Boiling, es necesario utilizar un recipiente que reúna las siguientes condiciones previas:

-Tamaño del fondo lo más cercano posible al diámetro de la placa.

-SIN TAPA.

-Lleno hasta **más de la mitad de su capacidad de agua a temperatura ambiente** (nunca emplear agua ya templada o caliente).

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

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

Activación de la función

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (20) situado sobre el icono .

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

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

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

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

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

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

Desactivación de la función

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

FUNCIÓN SLIDE COOKING (según modelo)

Esta función permite dividir la zona flexible en tres áreas (ver fig.4) y activar una configuración de potencia predefinida. Permitirá deslizar el recipiente de una zona a otra cocinando con la potencia asignada a cada zona.

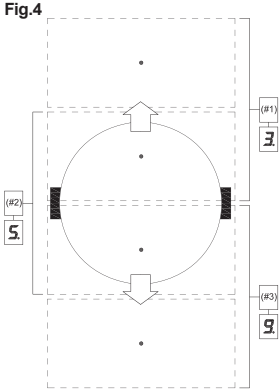
Para activarla, debe primero activar la función “Flex Zone” (ver apartado “Función Flex Zone”).

Después, pulse sucesivamente el sensor CHEF (16) , hasta que se iluminen los leds (21) situados sobre los iconos . Al hacerlo, los indicadores de potencia (3) mostrarán tres segmentos (ver fig. 5) indicando que ya puede colocar el recipiente.

Una vez colocado el recipiente, en los indicadores de potencia (3) aparecerá, automáticamente el nivel de potencia: para la zona #1, el nivel de potencia es 3, para la zona #2 el nivel de potencia es 5 y para la zona #3 el nivel de

potencia es 9 (ver fig.4 y 6).
Para desactivar esta función deberá tocar el cursor “slider” (2) en la posición “0”.

Fig.4



FUNCIÓN GRILLING (según modelo)

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

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16) , hasta que se ilumine el led (22) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una A en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

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

FUNCIÓN PAN FRYING (según modelo)

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para freír con poco aceite o saltear.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (23) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una A en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

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

FUNCIÓN DEEP FRYING (según modelo)

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

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (24) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase de precalentamiento, aparecerá una A en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

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

FUNCIÓN CONFIT (según modelo)

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para confitar.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (25) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una A en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

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

FUNCIÓN POACHING (según modelo)

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para freír alimentos a temperatura media. Ideal para freír las patatas, en la elaboración de la tortilla española.
Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (26) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una A en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica indicando que el usuario debe añadir los alimentos.

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

Función Flex Zone (según modelo)

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

Para activar esta función pulse el sensor /(15). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (4) de las placas vinculadas y mostrarán, en sus indicadores de potencia (3), el valor “0”. El indicador del reloj temporizador (12) mostrarán tres segmentos indicando las zonas activadas. En el caso de que su modelo disponga de varias zonas con “Flex Zone”, podrá seleccionar la opción deseada pulsando sucesivamente el sensor /(15) antes de asignar potencia a la zona elegida. Dispone de unos segundos para realizar la siguiente

maniobra, en caso contrario la función se desactiva automáticamente (ver fig 7).

Tras haber seleccionado la “Flex Zone” , puede asignar la potencia actuando sobre cualquiera de los cursores “sliders” (2) de una de las zonas vinculadas. El nivel de potencia y sus variaciones se mostrará simultáneamente en los indicadores de potencia (3) de ambas zonas.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor ⊟/⊟ (15). Así mismo, cuando se desactiva la función, los niveles de potencias y funciones asignadas a las zonas vinculadas se borrarán.

Función Synchro (según modelo)

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

Para activar esta función pulse el sensor ⏻(14). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (4) de las placas vinculadas y mostrarán, en sus indicadores de potencia (3), el valor “0” parpadeando. La detección de recipiente tendrá lugar en todo el área vinculada. Dispone de unos segundos para realizar la siguiente maniobra, en caso contrario la función se desactiva automáticamente.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor ⏻(14). Así mismo, cuando se desactiva la función los niveles de potencias y funciones asignadas a las zonas vinculadas se borrarán.

Desconexión de seguridad

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

Tabla 1

Nivel de Potencia seleccionado	Tiempo Máximo De Funcionamiento (En Horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ó 5 minutos, se ajusta al nivel 9 (según modelo)

Cuando se ha producido la “desconexión de seguridad”, aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.

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

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

Sugerencias y recomendaciones

* Utilizar recipientes con fondo grue-so y totalmente plano.
* No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
* Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
* Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.
* Diámetros mínimos recomendados del fondo de los recipientes,(ver "Technical Data Sheet" entregada con el producto).

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

*** IKC 94628 MST BK**

Para obtener resultados de cocción óptimos, sugerimos utilizar las áreas específicas según sus técnicas de cocinado preferidas. La zona de 28 cm es perfecta para emplear ollas grandes, asegurando una cocción consistente con calor moderado, ideal para platos como paellas y guisos. Mientras tanto, la zona de 21 cm es la más adecuada para una cocción intensa, que requiere un control preciso de la temperatura, como cocinar a la plancha, freír, pochar y hervir.

Limpieza y conservación

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

Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instrucciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por requemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

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

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

¡Atención!

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

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

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

Consideraciones medioambientales



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

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

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

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

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

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

Si algo no funciona

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

No funciona la cocina: Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

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

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

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

Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que conti-núa incluso con la cocina apagada: Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica. Éste sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.

Aparece el símbolo U en el indicador de potencia de una placa: El sistema de inducción no encuentra un recipiente sobre la placa, o éste es inadecuado.

Se apaga una placa y aparece el mensaje C81 **ó C**82 **en los indicadores:** Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Aparece C85 **en el indicador de una de las placas:**
El recipiente utilizado no es adecuado. Apague la cocina, vuelva a encender-la y pruebe con otro recipiente.

Se apaga la cocina y aparece el mensaje C90 en los indicadores de potencia (3):
El control táctil detecta el sensor on/off (1) cubierto y no permite el encendido de la cocina. Retire los posibles objetos o líquidos dejando limpia y seca la superficie del control táctil hasta que desaparezca el mensaje.

El aparato se apaga y muestra el mensaje C91 en los indicadores de potencia (3):
El control táctil detecta que el sensor de Stop&go (6) está cubierto y no permite manejar la encimera. Retire los posibles objetos o líquidos, limpie y seque la superficie del control táctil, después presione dos veces el sensor Stop&Go (6) para que el mensaje desaparezca y el control regrese a su operación normal.

Avisos de segurança

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

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

⚠ **Não limpe este dispositivo a vapor.**

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

⚠ **Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos, devem utilizálo APENAS sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.**

⚠ **As crianças não devem brincar com o dispositivo.**

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

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

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

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

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

Evite possíveis acidentes!

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

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

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

Ligação eléctrica

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

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

Atenção:

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

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

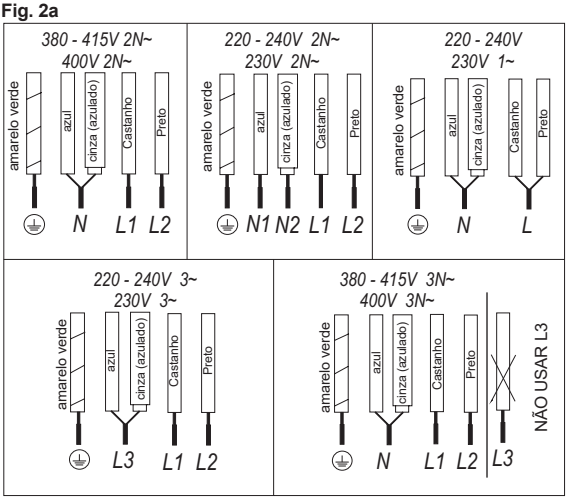
⚠ Recomendase que a placa de indução não seja utilizada durante a função de limpeza pirolítica no caso de fornos pirolíticos, devido à elevada temperatura que este aparelho atinge.

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

⚠ Antes de desligar a placa da rede eléctrica, recomendase que desligue o interruptor de corte e aguarde aproximadamente 23 segundos antes de retirar a ficha. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito electrónico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga eléctrica através dos contactos da ficha.

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

Fig. 2a



Sobre a indução

Vantagens

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

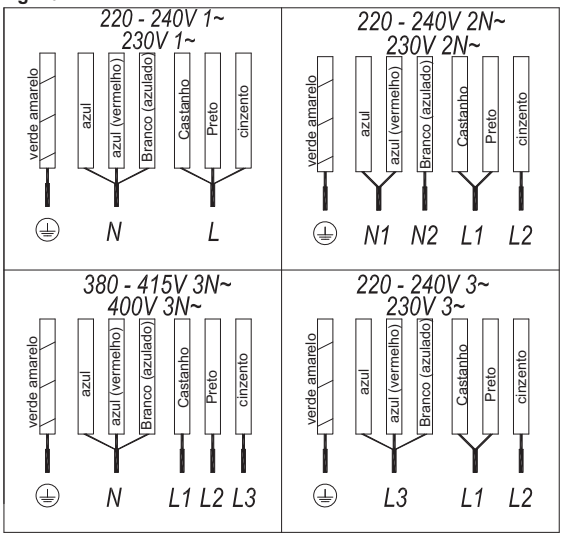
Tachos

Apenas os tachos ferromagnéticos são indicados para placa de indução. Existem vários tipos:
-tachos em ferro fundido, aço esmaltado e aço inoxidável especificamente para placas de indução.

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

Cada zona de cozedura tem um tempo mínimo de deteção de tacho. Isto depende do material e do diâmetro

Fig. 2b



da base ferromagnética. Por isso, é essencial usar a zona de cozedura com o tamanho mais aproximado do diâmetro da base do tacho.

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

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

Fig. 3



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

Fig. 4



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

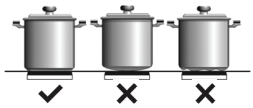
Fig. 5



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

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

Fig. 6



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

⚠ **RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:**

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

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

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

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

Utilização e manutenção

Instruções do controlo táctil

ELEMENTOS DEL PAINEL DE CONTROLE (figura 1)

① Sensor geral on/off (ligado/desligado).
② Cursor deslizante para controlar

a potência.

(3) Indicador de potência e/ou calor residual*.

(4) Ponto decimal de potência e/ou indicador de calor residual.

(5) Acesso direto à função “Power” (Potência).

(6) Sensor de ativação para a função “Block” (Bloqueio).

(7) Luz indicadora piloto da função “Block” (Bloqueio) ativada*.

(8) Sensor de ativação para a função “Stop&Go” (Parar e Ir).

(9) Luz indicadora piloto da função “Stop&Go” (Parar e Ir) ativada*.

(10) Sensor “Minus” (Menos) para temporizador.

(11) Sensor “Plus” (Mais) para temporizador.

(12) Indicador do temporizador.

(13) Ponto decimal do temporizador.*

(14) Sensor de ativação para a função “Synchro” (Sincronização); (dependendo do modelo).

(15) Sensor de ativação para a função “Flex Zone” (Zona Flex); (dependendo do modelo).

(16) Sensor de ativação para funções “Chef” (Chefe); (dependendo do modelo).

(17) Luz indicadora piloto da função “Keep Warm” (Manter Quente) ativada*; (dependendo do modelo).

(18) Luz indicadora piloto para a função “Melting” (Derreter) ativada*; (dependendo do modelo).

(19) Luz indicadora piloto da função “Simmering” (Fogo brando) ativada*; (dependendo do modelo).

(20) Luz indicadora piloto para a função “Quick Boiling” (Ferver rápido) ativada*; (dependendo do modelo).

(21) Luz indicadora piloto da função “Slide Cooking” (Cozinhar a Deslizar) ativada*; (dependendo do modelo).

(22) Luz indicadora piloto da função “Grilling” ativada* (dependendo do modelo).

(23) Luz indicadora piloto da função “Pan Frying” ativada* (dependendo do modelo).

(24) Luz indicadora piloto da função “Deep Frying” ativada* (dependendo do modelo).

(25) Luz indicadora piloto para a função “Confit” (Confitar) ativada*; (dependendo do modelo).

(26) Luz indicadora piloto da função “Poaching” ativada*. (dependendo do modelo)

* Visível unicamente em funcionamento

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

Cada ação é verificada por meio de um sinal sonoro.

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

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

⚠ **Para selecionar uma placa sobre estes modelos, tocar diretamente o cursor slider (2).**

LIGAR O APARELHO

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

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

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

ATIVAÇÃO DE PLACAS

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

1 Deslize o dedo ou toque em qualquer posição de um dos “deslizante” cursores (2). A zona foi selecionado e simultáneo nível de potência será definido entre 0 e 9. Esse valor poder será mostrada no indicador de energia correspondente e seu ponto decimal (4) irá manter a luz durante 10 segundos.

2 Use o cursor slider (2) para escolher um novo nível de cozimento entre 0 e 9..

Enquanto a placa é seleccionada, por outras palavras, com a casa decimal (4) ponto de luz para cima, o seu nível de potência pode ser modificado.

DESLIGAR UMA PLACA

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

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

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

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

Detecção de recipientes

Os focos de indução incorporar detetor de recipientes. Assim, o funcionamento da placa é evitada sem

ter colocado um recipiente ou quando é inadequado.

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

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

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

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

Função de Bloqueio

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

Para activar esta funcionalidade deve tocar o sensor 🔒 (6) durante pelo menos um segundo. Uma vez feito isso, o piloto (7) acende indicando que o painel de controle está bloqueado. Para desativar a função só tem que tocar o sensor 🔒 (6) novamente.

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

Alarme sonoro silenciador

Enquanto o fogão ligado, tocando ao mesmo tempo o sensor ⊕ (11) e o sensor de bloqueio 🔒 (6) por três segundos, o sinal sonoro que acompanha cada opção é desativada. O indicador de relógio temporizador (12) mostrará "OF".

Esta desativação não é aplicável a todas as funções, tais como o bip on / off rescisão timer, ou bloquear / desbloquear sensores sempre permanecem ativos.

Para reativar todos os sinais sonoros que acompanham cada ação, basta tocar novamente em simultâneo o sensor ⊕ (11) e o sensor de bloqueio 🔒 (6) por três segundos. O indicador de relógio temporizador (12) mostrará "On".

Função Stop&Go

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

Ativação de função Stop & Go .

Toque para um segundo Stop & Go ⏸ (8) sensor. As luzes o piloto (9) e indicadores potência símbolo ⏸ aparecer em todas as placas para indicar que o cozimento está em pausa.

Desactivação do Stop & Go.

Toque novamente Stop & Go do sensor ⏸ (8), se apaga o piloto (9) e demissão retomado nas mesmas condições de níveis de potência e temporizadores tinha antes da pausa.

Função Power

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

1 Deslize o dedo por cima da barra cursor correspondente (2) até o indicador de alimentação (3) mostra "9" e mantenha o dedo pressionado por um segundo ou toque directamente no "P" e mantenha pressionado o dedo durante um segundo

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

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

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

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

Função "temporizador" (relógio de contagem regressiva)

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

Para estes modelos, pode simultaneamente programar cada placa por períodos que variam de 1 a 99 minutos.

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

Para esse fim:

1 sensor de toque ⊖ (10) ou ⊕ (11). Indicador do temporizador (12) irá mostrar "00" e indicador

de zona correspondente (3) irá mostrar o símbolo piscando alternadamente com o seu nível de energia atual.

2 Imediatamente depois definir um tempo de cozimento entre 1 e 99 minutos, utilizando os sensores ⊖ (10) O ⊕ (11). Com o primeiro o valor vai começar a 60, enquanto que com o segundo que terá início às 01. Ao manter sensores ⊖ (10) O ⊕ (11) pressionado, o valor será restaurado para 00. Quando há menos de um minuto sobrando, o relógio começará a contagem regressiva em segundos.

3 Quando o indicador do temporizador (12) parar de piscar, ele vai começar a contagem regressiva a hora automaticamente. O indicador (3) relativa à placa cronometrados serão apresentadas alternadamente o nível de potência selecionado e o símbolo .

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

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

Se uma ou mais zonas já são cronometrados, o indicador do temporizador (12) vai mostrar por padrão no menor tempo restante para terminar, mostrando um "t" na zona relacionados. Resto de zonas cronometradas irá mostrar em suas zonas de indicador correspondentes à decimal ponto a piscar. Quando cursor "slider" de outra zona temporizada é pressionado, o temporizador irá indicar o tempo restante dessa zona durante alguns segundos e seu indicador mostrará o seu nível de energia eo "t" alternadamente.

Alterando o tempo programado.

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

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

Desconexão de temporizador.

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

Seleccione a placa desejada..

Ajustar o valor do relógio a "00", utilizando o sensor de ⊖ (10). O relógio é cancelado. Isto também pode ser feito mais rapidamente, empurrando os "sensores de ⊖(10) e"⊕ (11), ao mesmo tempo.

Função Power Management (dependendo do modelo)

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

1 Pressione a tecla ⊕(11) toque por três segundos. A carta PL aparecerá no indicador do temporizador (12)
2 Pressione a tecla de toque de bloqueio (6). Os valores de potência diferentes para que a placa pode ser limitada aparecerá e estas podem ser alterados usando os (11) ⊕ e ⊖(10) sensores.
3 Uma vez que o valor foi seleccionado, uma vez mais, pressiona a tecla de toque de bloqueio (6). A placa será limitado ao valor de energia escolhida.

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

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

Fig. 7

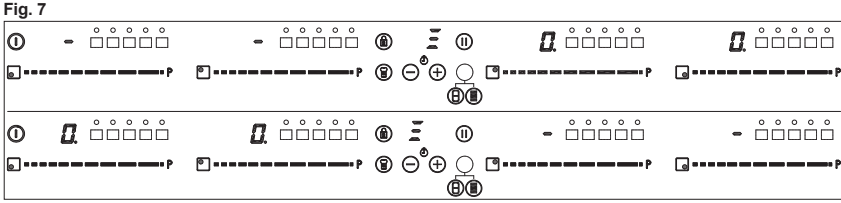


Fig. 5

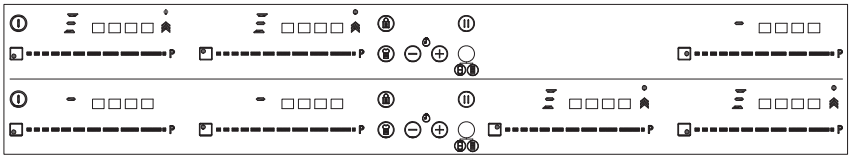
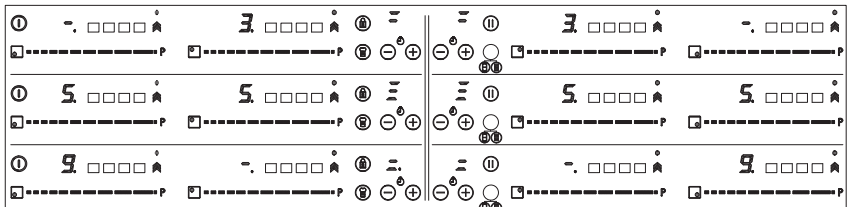


Fig. 6



aquecimento a de várias outras menores deve ser virado para baixo.

Se você usar o switch-on rápido em função de potência máxima e o referido valor está acima do valor definido pelo limite, a placa será definido para o nível máximo possível.
A placa emite um sinal sonoro e o referido valor de potência piscará duas vezes no indicador (3).

Funções especiais: CHEF (dependendo do modelo)

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

As funções Chef funcionam corretamente com tachos cuja área ferromagnética da base é igual à área da zona de cozedura. Além disso, para funções com altas temperaturas (acima de 100 °C), os tachos devem ter uma base lisa e uniforme (preferentemente tipo «sandwich»), como na figura 3.

Fig. 3



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

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

O Controlo tátil tem funções especiais que ajudam o utilizador a cozinhar através do sensor CHEF (16). Estas funções estão disponíveis dependendo do modelo.

Para ativar uma função especial numa zona:

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

2 Depois clicar no sensor CHEF (16). Premindo sucessiva e sequencialmente irá percorrer todas as funções CHEF disponíveis em cada uma das zonas. A ativação destas funções será exibida pelos leds correspondentes (17), (18), (19) ,(20) e (21).

Se quiser cancelar em qualquer momento uma função especial ativada, deve tocar no sensor do cursor "slider" (2) da zona a selecionar. O ponto decimal (4) do indicador de alimentação (3) acender-se-á. Depois, tocar de novo no cursor "slider" (2) para definir um novo nível de potência ou desligar a zona, ou pode escolher uma função especial diferente tocando de novo no sensor CHEF (16).

FUNÇÃO KEEP WARM (dependendo do modelo)

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

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF (16), até o led (17) localizado no ícone / acender. Uma vez ativada a função haverá um no indicador de alimentação (3).

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

FUNÇÃO MELTING (dependendo do modelo)
Esta função mantém uma temperatura baixa na zona de cozinhar. Ideal para descongelar alimentos ou para derreter lentamente outros tipos de alimentos como chocolate, manteiga,

etc.

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF (16), até o led (18) localizado no ícone / acender. Uma vez ativada a função haverá um no indicador de alimentação (3).

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

FUNÇÃO SIMMERING (dependendo do modelo)

Esta função permite-lhe manter a ferver.

Depois de os alimentos estarem a ferver, ativar a placa selecionando-a, e premir o sensor CHEF (16), até o led (19) localizado no ícone / acender. Uma vez ativada a função haverá um no indicador de alimentação (3).

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

FUNÇÃO QUICK BOILING (dependendo do modelo)

Esta função ativa o controlo de fervura automático, que é uma ótima ajuda para cozinhar massa, arroz, ovos, ferver alguns alimentos, etc. Está disponível apenas naquelas zonas onde aparece o símbolo / .

Condições do recipiente

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

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

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

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

Ativar função

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF (16), até o led (20) localizado no ícone / acender.

Uma vez ativada a função, o sinal aparecerá no indicador de alimentação (3) e no temporizador (12); aparecerá um segmento em movimento, a indicar que a cozedura está sob controlo do sistema.
Quando o sistema detetar que a fervura estará prestes a começar, soará um primeiro bipe. Aproveite esta oportunidade para preparar alimentos a ferver ou cozinhar.

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

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

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

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

Desativar função

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

FUNÇÃO DE SLIDE COOKING (dependendo do modelo)

Esta função permite dividir a zona flexível em três áreas (veja a fig.4) e ativa uma configuração de potência predefinida. Ele permitirá deslizar o recipiente de uma área para outra, para cozinhar com a potência atribuída a cada zona.

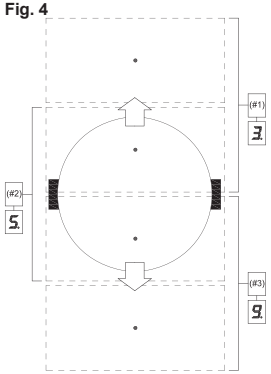
Para a ativar, deve primeiro ativar a função “Flex Zone” (consulte a seção da função “Flex Zone”).

Em seguida, pressione o sensor “CHEF” (16) até que o LED (21) localizado no ícone acenda. Ao proceder assim, os indicadores de potência (3) mostrarão três segmentos (veja a fig. 5) indicando que pode agora colocar o recipiente.

Quando o recipiente tiver sido colocado, o nível de potência aparecerá automaticamente nos indicadores de potência (3): para a zona n.º 1, o nível de potência é 3, para a zona n.º 2 o nível de potência é 5 e para a zona n.º 3 o nível de potência é 9 (veja as figs.4 e 6).

Para desativar esta função, deve tocar no cursor “slider” (deslizador) (2) na posição “0”.

Fig. 4



FUNÇÃO GRELHADOR (dependendo do modelo)

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

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor “CHEF” (16) até que o LED (22) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.
Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO PAN FRYING (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para fritar com pouco óleo ou saltear.
Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor “CHEF” (16) até que o LED (23) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

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

FUNÇÃO DEEP FRYING (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para fritar com muito óleo.
Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor “CHEF” (16) até que o LED (24) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

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

FUNÇÃO DE CONFITAR (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para confitar.

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor “CHEF” , até que o LED (25) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

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

FUNÇÃO DE POACHING (dependendo do modelo)

Esta função define um controle de potência automático adequado para fritar alimentos em temperatura média. Ideal para fritar batatas, na preparação da omelete espanhola.

Para o activar, seleccione a placa e prima sucessivamente o sensor CHEF (16), até que o led (26) por cima do ícone se acenda . Assim que a função for ativada, um segmento móvel aparecerá no indicador de potência (3), indicando que o sistema está em fase de pré-aquecimento do recipiente. Terminada esta fase, aparecerá um no indicador de potência (3) e soará um sinal acústico indicando que o usuário deve colocar a comida.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa, modificando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

Função Flex Zone (dependendo do modelo)

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

Para ativar esta função, premir o sensor (15). Fazendo isto, acendem-se os pontos decimais (4) das placas ligadas e será exibido o valor “0” nos indicadores de potência (3). O indicador do temporizador do relógio (12) exibirá três segmentos a indicar as zonas ativadas. No caso do seu modelo ter várias zonas com “Flex Zone”, pode selecionar a opção pretendida premindo o sensor (15) antes de atribuir potência à zona escolhida. Terá alguns segundos antes de realizar a operação seguinte, de outro modo a função será automaticamente desativada. (consulte a Fig 7).

Depois da função “Flex Zone” ser selecionada, pode atribuir a potência tocando um dos cursores “sliders” (2) de uma das zonas ligadas. O nível de potência e as suas variações são exibidos simultaneamente nos indicadores de potência (3) de ambas as zonas.

Para desativar esta função, deve tocar de novo no sensor (15). Quando a função for desativada, também são limpos os níveis de potência e funções atribuídos às zonas relacionadas.

Função Synchro (dependendo do modelo)

Através desta função, é possível conseguir que duas zonas de cozedura - indicada no ecrã impresso como “Synchro” - trabalhem em conjunto, tanto para selecionar um nível de potência como para ativar a função

temporizador em ambas as zonas.

Premir o sensor (14) para ativar esta função. Fazendo isto, acendem-se os pontos decimais (4) das placas ligadas e o valor "0" pisca nos indicadores de potência (3). A deteção do recipiente acontecerá em toda a zona ligada. Terá alguns segundos antes de realizar a operação seguinte, de outro modo a função será automaticamente desativada.

Para desativar esta função, deve tocar de novo no sensor (14). Quando a função for desativada, também são limpos os níveis de potência e funções atribuídos às zonas relacionadas.

Função desligar de segurança

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

Tabela 1

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (em horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ou 5 minutos, ajustado para o nível 9 (Conforme o modelo)

Quando a função "desligar de segurança" tiver sido activada, é apresentado um 0se a temperatura da superfície de vidro não for perigosa para o utilizador ou um H se existir risco de queimadura.

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

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

Sugestões e recomendações

* Utilize panelas e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
* Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscálo.
* Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os impactos destes utensílios.
* Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.
* Diâmetros mínimos recomendados dos fundos das panelas, (consultar a ''Ficha de Dados Técnicos'' fornecida com o produto).

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

*** IKC 94628 MST BK**
Para obter resultados de cozimento ótimos, sugerimos utilizar áreas específicas com base nas suas técnicas de cozimento preferidas. A zona de 28 cm é perfeita para acomodar panelas grandes, garantindo um cozimento consistente com calor moderado, ideal para pratos como paellas e ensopados. Enquanto isso, a zona de 21 cm é mais adequada para cozimento intenso, exigindo controle preciso da temperatura, como grelhados, frituras, pochês e fervuras.

Limpeza e manutenção

Para manter o produto em boas condições a limpeza deve ser efectuada utilizando produtos e utensílios adequados, depois de arrefecer. Desta forma, a limpeza será mais fácil e evitará a acumulação de sujidade. Nunca utilize produtos ou utensílios de limpeza agressivos que possam riscar a superfície ou equipamentos a vapor. A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um detergente suave ou água tépida com detergente. As manchas mais profundas e a gordura devem ser limpas utilizando um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, seguindo as instruções da embalagem. A sujidade que tenha aderido totalmente à superfície por ter sido queimada sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

A gordura seca na parte inferior dos recipientes ou a gordura entre o vidro e os recipientes enquanto está a cozinhar provocam ligeiras manchas coloridas. Estas podem ser removidas utilizando um esfregão de níquel com água ou um produto de limpeza espe-cial para placas de vitrocerâmica. Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que contenham muito açúcar e que tenham derretido sobre a superfície.

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

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

⚠ **Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois pode partirse e provocar ferimentos. Não utilize o vidro para pousar objectos.**

A TEKA INDUSTRIAL S.A. reservase o direito de efectuar alterações a estes

manuais, conforme considerar necessário ou útil, sem que tal prejudique as características essenciais dos produtos.

Considerações ambientais



O símbolo no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico normal. Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

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

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

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

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

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

Se algo não funcionar

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

O aparelho não funciona: Verifique se o cabo de alimentação está ligado.

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

Ouvese um zumbido no início da cozedura nas zonas de indução: Em recipientes pouco espessos ou que não sejam de peça única, o zumbido é consequência da transmissão de energia directamente para o fundo do recipiente. Este zumbido não é um defeito, mas se desejar evitálo, reduza ligeiramente o nível de potência escolhido, ou utilize um recipiente com fundo mais espesso e/ou de uma peça.

O controlo táctil não se acende ou, estando aceso, não responde: Não está seleccionada qualquer placa. Certifiquese de que selecciona uma placa antes de a utilizar. Existe humidade nos botões tácteis e/ou os seus dedos estão húmidos. Mantenha seca e limpa a superfície do controlo táctil e/ou os dedos. O bloqueio está activado. Desactive o bloqueio.

Ouvese um som de ventilação durante a cozedura, que continua mesmo com a placa desligada: As zonas de indução incluem uma ventoinha para refrigerar a parte electrónica. Esta só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada; quando esta desce, desliga-se automaticamente, quer a placa estejaou não activada.

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

Uma placa desligase e aparece a mensagem C81 **ou C**82 **nos indicadores:** Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que o vidro arrefeça.

Aparece C85 **no indicador de uma das placas:** O recipiente utilizado não é adequado. Desligue a placa, volte a ligála e experimente com outro recipiente.

O aparelho desliga e a mensagem C90 aparece nos indicadores de potência (3):
O controlo tátil deteta se o sensor on/off (ligado/desligado) (1) está coberto e não permite a ligar a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou líquidos mantendo a superfície de controlo tátil, limpa e seca até que a mensagem desapareça.

O aparelho desliga e a mensagem C91 aparece nos indicadores de potência (3):

O controlo tátil deteta se o sensor Stop&Go (6) está coberto e não permite a manusear a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou líquidos mantendo a superfície de controlo tátil limpa e seca, depois pressione duas vezes o sensor Stop&Go (6) sensor para excluir a mensagem e voltar ao funcionamento normal.

Safety warnings:

⚠ Warning. If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.

⚠ This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.

⚠Do not steam clean this device.

⚠Warning.The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the hob unless they are permanently supervised.

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

⚠ Children must not play with the device.

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

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

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

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

⚠After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

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

⚠ WARNING: Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the

manufacturer in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.

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

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

Installation

Installation with cutlery drawer

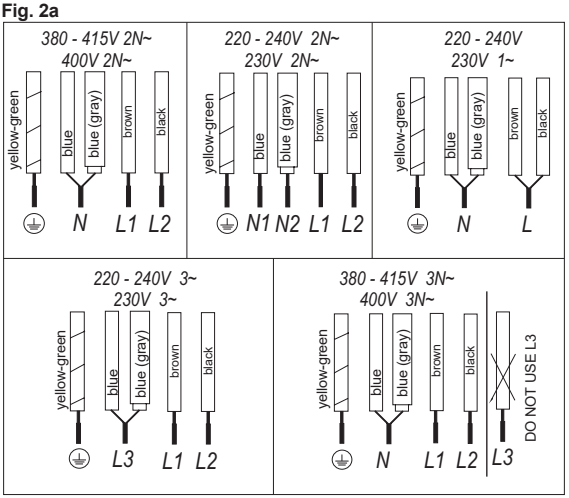
If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented.
The board must be fitted 20 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

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

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

Fig. 2a



Warning:

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

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

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

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

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

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

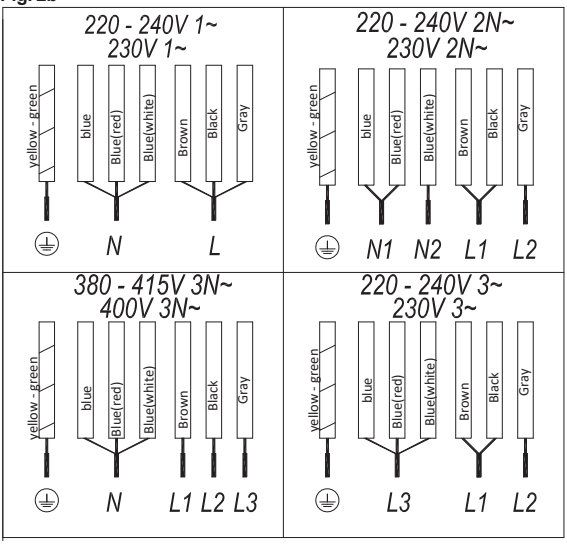
About induction

Advantages

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

This has a number of advantages:
-Saves time.
-Saves energy.
-Easy to clean as if the food comes into contact with the glass plate, it does not burn easily.

Fig. 2b



-Improved energy control. The energy is transferred to the pan as soon as the power controls are pressed. In addition, as soon as the pan is removed from the cooking zone, the power supply stops. It is not necessary to switch the power off first.

Pans

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

There are several types:
-cast iron, enameled steel, and stainless steel pans specifically for use with induction hobs.
We do not recommend the use of diffuser plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay.

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

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

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

Fig. 3



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

Fig. 4



Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material (see fig.5).

In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will not heat up correctly.

Fig. 5

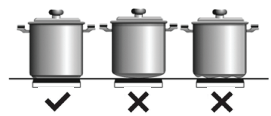


Influence of the base of the pans

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

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

Fig. 6



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

⚠ **I M P O R T A N T RECOMMENDATIONS:**

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

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

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

EN

Use and Maintenance

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 1)

① General on/off sensor.
② Cursor slider for controlling power.
③ Power and/or residual heat indicator*.
④ Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
⑤ Direct access to “Power” function.
⑥ Activation sensor for “Block” function.
⑦ Pilot indicator light “Block” function activated*.
⑧ Activation sensor for “Stop&Go” function.
⑨ Pilot indicator light “Stop&Go” function activated*.
⑩ “Minus” sensor for timer.
⑪ “Plus” sensor for timer.
⑫ Timer indicator.
⑬ Decimal dot of the timer.*
⑭ Activation sensor for “Synchro” function ;(depending on model).
⑮ Activation sensor for “Flex Zone” function ;(depending on model).
⑯ Activation sensor for “Chef” functions; (depending on model).
⑰ Pilot indicator light “Keep Warm” function activated*; (depending on model).
⑱ Pilot indicator light” Melting” function activated*, (depending on model).
⑲ Pilot indicator light “Simmering” function activated*; (depending on model).
⑳ Pilot indicator light “Quick Boiling” function activated*; (depending on model).
㉑ Pilot indicator light “Slide Cooking” function activated*; (depending on model).
㉒ Pilot indicator light “Grilling” function activated* (depending on model).
㉓ Pilot indicator light “Pan Frying” function activated* (depending on model).
㉔ Pilot indicator light “Deep Frying” function activated* (depending on model).
㉕ Pilot indicator light “Confit” function activated*; (depending on model).
㉖ Pilot indicator light “Poaching” function activated*; (depending on model).

* Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function
Each action is verified by a beep.
Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

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

⚠ **In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).**

SWITCHING ON THE DEVICE

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

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

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

ACTIVATING PLATES

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

1 Slide the finger or touch in any position of one of the cursors “slider” (2). The zone has been selected and simultaneuously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.

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

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

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

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

TURNING ALL PLATES OFF

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

Pan detector

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

The power indicator (3) will show a symbol to designate “there is no pan ⊔” if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will

show the symbol for “there is no pan”. When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

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

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

Block Function

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

To activate this function, touch sensor 🔒 (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor 🔒 (6) again.

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

Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key ⊕ (11) and the locking touch key 🔒 (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12) will display “OF”.

This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key ⊕ (11) and the locking touch key 🔒 (6) for three seconds. The time indicator (12) will display “On”

Stop&Go Function

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

Activating the Stop function.

Touch the Stop sensor ⏯(8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol ‖ to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop function

Touch Stop&Go sensor ⏯ (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

Power Function

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

1 Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows “9” and keep the finger pressed for one second, or touch directly on “P” and keep pressed the finger for one second.

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

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

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

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

Timer Function (countdown clock)

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

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

Setting a timer on a plate.

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

To that end:

1 Touch sensor ⊖ (10) or ⊕ (11). Timer Indicator (12) will show “00” and corresponding zone indicator (3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.

2 Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors ⊖ (10) ó ⊕ (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. By keeping sensors ⊖ (10) ó ⊕ (11) pressed, the value will be restored to 00. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.

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

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

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

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "t" on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "t" alternately.

Changing the programmed time.

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

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

Disconnecting the clock

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

1 Select the desired plate.

2 Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor ⊖ (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the "sensors ⊖ (10) and ⊕ (11) at the same time.

Power Management function (depending on model)

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

1 Press the ⊕ (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12)

2 Press the locking touch key 🔒 (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the ⊕ (11) and ⊖(10) sensors.

3 Once the value has been selected, once again press the locking touch key 🔒 (6). The hob will be limited to the chosen power value.

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

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

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

Special functions: CHEF (depending on the model)

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

The Chef functions operate correctly with pans with the same ferromagnetic area on the base of the pan as the area of the cooking zone. In addition, for high temperature functions (above 100ºC), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in figure 3.

Fig. 3



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

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

The Touch Control has special features

Fig. 7

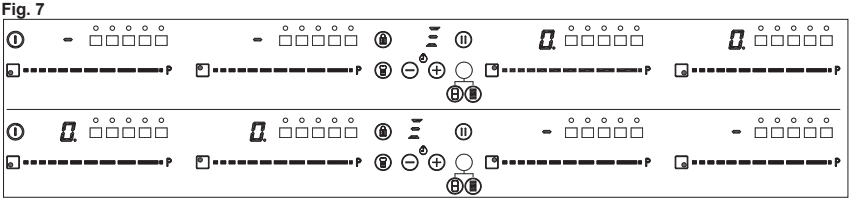


Fig 5

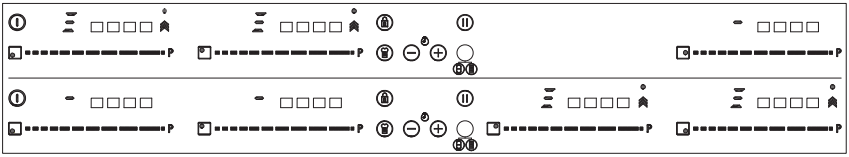
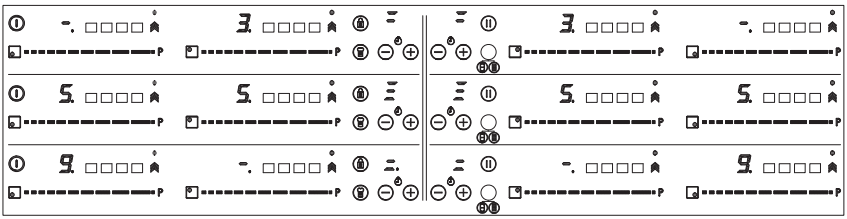


Fig 6



that help the user to cook through the CHEF sensor (16). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

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

2 Now click on the CHEF sensor (16). The sequentially successive presses will go over all the CHEF functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (17), (18), (19), (20) and (21).

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the CHEF sensor (16).

KEEP WARM FUNCTION (depending on the model)

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

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) until the led (17) located on the icon / lights up. Once the function is activated, the symbol will appear on the power indicator (3).

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

MELTING FUNCTION (depending on the model)

This function maintains a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting food or for slowly melting other food types as chocolate, butter, etc.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) until the led (18) located on the icon / lights up. Once the function is activated, the symbol will appear on the power indicator (3).

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

SIMMERING FUNCTION (depending on the model)

This feature allows you to keep simmered.

After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the CHEF sensor (16) until the led (19) located on the icon / lights up. Once the function is activated, the symbol will appear on the power indicator (3).

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

QUICK BOILING FUNCTION (depending on the model)

This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boil some food, etc. It is available only in zones where the / symbol appears.

Conditions of the container

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

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

-WITHOUT CAP.

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

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

WARNING: do not use this

feature for a different cooking purpose other than boiling water. Never use oil, it may lead to overheat and generate a flame.

Activation of the function

To activate the function, select the plate, and press the CHEF sensor (16) until the led (20) located on the icon / lights up.

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

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

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

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

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

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

Deactivation of the function

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

SLIDE COOKING FUNCTION (depending on the model)

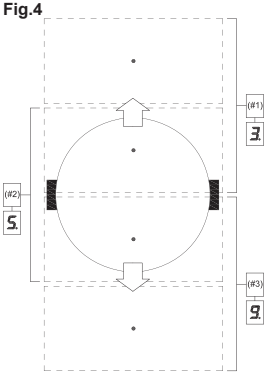
This function allows to divide the flexible zone into three areas (see fig.4) and activates a predefined power configuration. It will allow slide the vessel from one area to another, to cook with the power assigned to each zone.

To activate it, you must first activate the "Flex Zone" function (see section "Flex Zone function").

After, press on the CHEF sensor (16) , until the leds (21) located on the icon lights up. When doing so, the power indicators (3) will show three segments (see fig. 5) indicating that you can now place the vessel.

Once the vessel is placed, the power level will appear automatically in the power indicators (3): for zone #1, the power level is 3, for zone #2 the power level is 5 and for zone #3 the power level is 9 (see fig.4 and 6).
To deactivate this function, you must touch the "slider" cursor (2) in the position "0".

Fig.4



GRILLING FUNCTION (depending on the model)

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

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) , until the led (22) located on the icon lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign A will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

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

PAN FRYING FUNCTION (depending on the model)

This function sets an automatic power control suitable for frying with little oil or sautéing.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) , until the led (23) located on the icon lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign A will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

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

FUNCTION DEEP FRYING (depending on the model)

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

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) , until the led (24) located on the icon lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign A will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

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

CONFIT FUNCTION (depending on the model)

This function sets an automatic power control suitable for confit.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16), until the led (25) located on the icon lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must be add the food.

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

POACHING FUNCTION (depending on the model)

This function sets an automatic power control suitable for frying food at medium temperature. Ideal for frying potatoes, in the preparation of the Spanish omelette.

To activate it, select the hob, and successively press the CHEF sensor (16), until the led (26) above the icon lights up. Once the function is activated, a moving segment will appear on the power indicator (3), indicating that the system is in the preheating phase of the container. Once this phase is finished, a will appear on the power indicator (3) and an acoustic signal will sound indicating that the user must add food.

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

Flex Zone function (depending on the model)

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

To activate this function, press the sensor (15). By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value “0” will be shown on their power indicators (3). The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the activated zones. In case your model has several zones with “Flex Zone”, you can select the desired option by pressing the sensor (15) before assigning the power to the chosen zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically.(see fig 7).

After the “Flex Zone” is selected, you can assign the power by touching any of the “sliders” cursors (2) of one of the linked zone. The power level and its variations are displayed simultaneously on the power indicators (3) of both zones.

To disable this feature, you should touch the sensor (15) again. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones are cleared.

Synchro Function (depending on the model)

Through this function, it is possible to achieve that two cooking zones -indicated in the printing screen as “Synchro” work together and to select a power level and to activate the timer function for both zones

Press the sensor (14) to active this function. By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value “0” will blink on their power indicators (3). The detection of the container will take place throughout the linked zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically.

To disable this feature, you should touch the sensor (14) again. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones will be cleared.

Safety switch off function

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

Table 1

Selected power level	MAXIMUN OPERATING TIME (in hours)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 or 5 minutes, readjusts to level 9 (depending on model)

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

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

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

Suggestions and recommendations

* Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
* Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
* Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
* To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.
* Recommended diameters of the pot bottom (see ‘’Technical Data Sheet’’ supplied with the product).

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

*** IKC 94628 MST BK**
For optimal cooking results, we suggest utilizing specific areas based on your preferred cooking techniques. The 28cm zone is perfect for accommodating large pots, ensuring consistent cooking with moderate heat, ideal for dishes like paellas and stews. Meanwhile, the 21cm zone is best suited for intense cooking, demanding precise temperature control, such as grilling, deep frying, poaching, and boiling.

Cleaning and maintenance

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

Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot plates and follow the instructions on the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade.

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

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

Warning:

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

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

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

Environmental considerations



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

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

Fulfillment with Energy Efficiency of the appliance: -Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 **and the obtained value, in Wh/Kg, is available in the appliance's rating plate.**

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

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

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

If something does not work

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

The appliance does not work:
Ensure that the power cable is plugged in.

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

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:
With containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.
The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:
No heating zone has been selected.

Be sure to select a heating zone before operating it.
There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:
The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear U on the power indicator of a hotplate:
The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.
The hotplate will switch off and the message C81 **or C**82 **will appear on the indicators:**
Excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

C85 **appears on the indicator of one of the hotplates:**
The pot or pan used is of an unsuited type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.

The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (3):
The touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.

The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3):
The touch control detects Stop&Go sensor (6) is covered and doesn't allow to handle the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry, then press twice Stop&Go (6) sensor for removing the message and return to normal operation.

Sicherheitshinweise:

⚠ **Vorsicht! Bei Brüchen oder Sprüngen im Glaskeramik-Kochfeld ist es sofort außer Betrieb zu nehmen und vom Netz abzuschalten. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr.**

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

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

⚠ **Vorsicht! Das Gerät und einzelne Bauteile können sich während des Betriebs erhitzen. Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Kochfeldes aufhalten.**

⚠ **Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder aber Personen, denen die Erfahrung und die Kenntnisse fehlen, AUSSCHLIESSLICH unter Aufsicht verwendet werden, es sei denn, sie wurden hinsichtlich der Bedienung des Geräts instruiert und sind sich der Risiken, die sein Gebrauch mit sich bringen kann, bewusst. Kinder dürfen die benutzerseitige Reinigung und Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.**

⚠ **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**

⚠ **Vorsicht! Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Einen Brand NIEMALS mit Wasser löschen! Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Decke.**

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

⚠ **Der Induktionsgenerator erfüllt die geltenden europäischen Richtlinien. Dessen ungeachtet ist es ratsam, dass beispielsweise Personen mit einem Herzschrittmacher ihren Arzt befragen oder im Zweifelsfall die Induktionskochfelder nicht benutzen.**

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

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

chirrs auf das verwendete Kochfeld gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!

Installation

Montage mit Besteckschublade

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

Elektrischer Anschluss

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

Der elektrische Anschluss muss über einen für die angegebene Stromstärke ausgelegten Leitungsschutzschalter mit allpoliger Abschaltung und einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm erfolgen, damit im Notfall oder für die Reinigung des Kochfeldes eine Unter-brechung der Stromversorgung möglich ist.

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

Achtung!

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

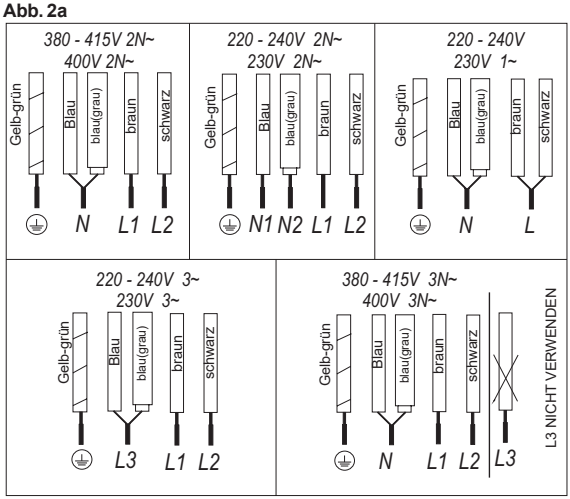
⚠ Bei Spannungen, die deutlich über der Normalspannung liegen, können wie bei allen gängigen elektrischen Geräten Funktionsstörungen auftreten.

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

⚠ Lassen Sie Eingriffe und Repa-raturen am Gerät, dazu gehört auch das Austauschen des flexiblen Netzanschlusskabels, ausschließlich vom autorisierten Technischen Kun-dendienst von TEKA ausführen.

⚠ Vor dem Trennen der Spannungsversorgung des Geräts wird empfohlen, den Hauptschalter auszuschalten und vor dem Herausziehen des Steckers ca. 23 Sekunden zu warten. Diese Zeit ist erforderlich, damit sich der elektrische Schaltkreis entladen kann und verhindert, dass Elektrizität über die Steckerkontakte entladen wird.

Abb. 2a



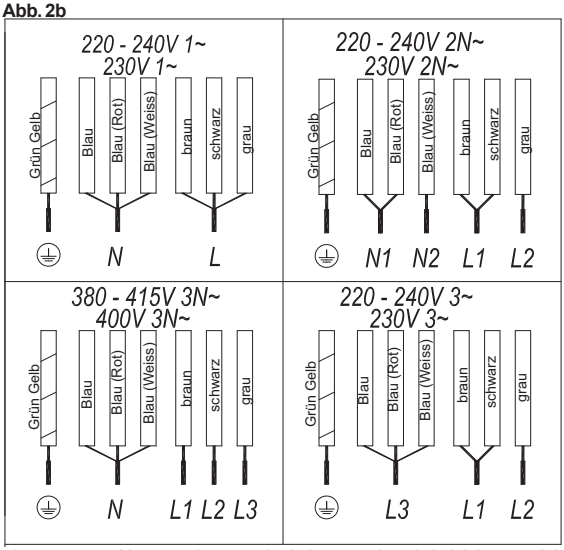
Bewahren Sie die Garantie bzw. das Datenblatt zusammen mit der Gebrauchsanleitung über die Lebensdauer des Gerätes auf. Diese enthalten wichtige technische Daten.

Über die Induktion

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

Pfannen
Nur ferromagnetische Pfannen eignen sich für die Benutzung eines Induktionskochfeldes.
Es gibt verschiedene Arten:
- Pfannen aus Gusseisen, emailliertem Stahl und Edelstahl

Abb. 2b



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

Jede Kochplatte verfügt über eine Mindestzeit für die Pfannenerkennung. Dies hängt vom Material und vom ferromagnetischen Durchmesser des Pfannenbodens ab. Aus diesem Grund ist es unbedingt erforderlich, die Kochplatte zu verwenden, die dem Durchmesser des Bodens der zu verwendenden Pfanne am besten entspricht.
Falls die Pfanne auf der gewählten Kochplatte nicht erkannt wird, versuchen Sie es mit der nächstkleineren Platte.
Bei Verwendung der Flex-Zone als Einzelkochfeld können größere Töpfe, die für dieses Kochfeld geeignet sind, verwendet werden (siehe Abb. 3).

Abb. 3



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

Abb. 4



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

Abb. 5

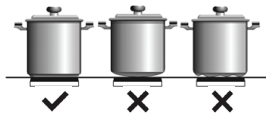


Einflussnahme des Pfannenbodens

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

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

Abb. 6



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

⚠ WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

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

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

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

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

Nutzung und Wartung

Nutzungshinweisefür die Touch-Bedienung

HANDHABUNGSELEMENTE Abb. 1

(1) Ein/Aus-Hauptsensor
(2) Schiebereglerzone zur Leistungsregelung.
(3) Betriebs- und Restwärmeanzeige*.
(4) Dezimalpunkt der Betriebs- und Restwärmeanzeige.
(5) Direktzugang zur Hochleistung funktion.
(6) Aktivierungssensor für Block Funktion.
(7) Betriebsanzeige für aktive Block-Funktion*.
(8) Aktivierungssensor für Stop&Go-Funktion.
(9) Betriebsanzeige für aktive Stop&Go-Funktion*.
(10) Minus-Sensor für den Timer.
(11) Plus-Sensor für den Timer.
(12) Timeranzeige.
(13) Timer-Dezimalpunkt*.
(14) Aktivierungssensor für Synchro-Funktion (je nach Modell).
(15) Aktivierungssensor für FlexZone-Funktion (je nach Modell).
(16) Aktivierungssensor für Chef-Funktionen (je nach Modell).
(17) Betriebsanzeige für aktive Warmhalten-Funktion* (je nach Modell).
(18) Betriebsanzeige für aktive Schmelzen-Funktion* (je nach Modell).
(19) Betriebsanzeige für aktive Köcheln-Funktion* (je nach Modell).
(20) Betriebsanzeige für aktive Schnellkochen-Funktion* (je nach Modell).
(21) Betriebsanzeige für aktive Schiebekochen-Funktion* (je nach Modell).
(22) Betriebsanzeige für aktive Grillen-Funktion* (je nach Modell).
(23) Betriebsanzeige für aktive Pfannenbrat-Funktion* (je nach Modell).
(24) Betriebsanzeige für aktive Frittieren-Funktion* (je nach Modell).
(25) Kontrollleuchte "Confit"-Funktion aktiviert*; (je nach Modell).
(26) Betriebsanzeige für aktive Poaching-Funktion*.

*Nur bei laufendem Betrieb sichtbar.

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

Jeder Vorgang wird mit einem Piepton bestätigt.

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

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

⚠ **Um bei diesen Modellen eine Platte auszuwählen, berühren Sie bitte den Schieberegler direkt (2).**

EINSCHALTEN DES GERÄTS

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

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

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

AKTIVIERUNG DER PLATTEN

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

1 Bewegen Sie die Schieberegler (2) in die gewünschte Position bzw. berühren Sie den Punkt, so dass sich dieser einstellt. Die Zone wurde ausgewählt und gleichzeitig eine Leistungsstufe zwischen 0 und 9 eingestellt. Die eingestellte Leistung wird auf der Energieanzeige, deren Dezimalpunkt (4) 10 Sekunden lang erleuchtet bleibt.

2 Nutzen Sie den Schieberegler (2), um eine Kochstufe zwischen 0 und 9 zu wählen.

Solange die Platte ausgewählt bleibt, also mit der Dezimalpunkt (4) leuchtet, kann die Leistungsstufe verändert werden.

AUSSCHALTEN EINER PLATTE

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

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

AUSSCHALTEN ALLER PLATTEN

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

Topferkennung

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

Die Energieanzeige (3) zeigt dann ein Symbol U mit der Bedeutung „kein Topf“, wenn sich bei eingeschalteter Kochzone dort kein Topf

befindet bzw. der Topf nicht geeignet ist

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

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

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

Blockier-Funktion

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

Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie den Touch-Sensor 🔒(6) für mindestens eine Sekunde. Sobald Sie das getan haben schaltet sich Kontrollleuchte (7) ein, um anzuzeigen, dass die Bedienleiste blockiert ist. Um die Funktion zu deaktivieren berühren Sie bitte einfach den erneut den Touch-Sensor 🔒(6).

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

Stummschalten des Pieptons

Wenn man bei eingeschaltetem Herd die Touch-Taste ⊕ (11) sowie die Feststelltaste 🔒(6) gleichzeitig für drei Sekunden drückt, wird der Piepton, der jeden Vorgang begleitet, deaktiviert. Die Zeitanzeige (12) zeigt dann „OFF“ (AUS) an.

Diese Deaktivierung betrifft nicht alle Funktionen, so bleibt beispielsweise der Piepton für Ein/Aus, für die erreichte Endzeit des Timers bzw. bei Ver-/Entriegelung der Touch-Tasten stets aktiviert.

Um alle deaktivierten Pieptöne, mit denen sämtliche Vorgänge angezeigt werden, erneut zu aktivieren, drücken Sie die Touch-Taste ⊕ (11) sowie die Feststelltaste 🔒(6) gleichzeitig für drei Sekunden. Die Zeitanzeige (12) zeigt dann „On“ (Ein) an.

Stop&Go-Funktion

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

Berühren Sie den Stopp-Sensor ⏸ (8) für eine Sekunde. Die Kontrollleuchte (9) leuchtet auf und auf den Energieanzeigen erscheint das ⏸ Symbol, um anzuzeigen, dass der Kochvorgang unterbrochen wurde.

Deaktivierung der Stopp-Funktion.

Berühren Sie erneut den Stop&Go-Sensor ⏸ (8). Die Kontrollleuchte (9) schaltet sich aus, und der Kochvorgang wird mit den gleichen Energie- und Timereinstellungen wie zuvor fortgesetzt.

Powerfunktion

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

1 Schieben Sie mit dem Finger über den entsprechenden Schieberegler (2), bis die Energieanzeige (3) „9“ anzeigt und drücken Sie nun mit Ihrem Finger für eine Sekunde weiter, oder berühren Sie „P“ direkt und drücken dort für eine Sekunde.

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

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

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

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

Timer-Funktion (Countdown-Uhr)

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

Für dieses Modell können Sie jede

Platte simultan für Zeiträume von 1 bis 99 Minuten programmieren.

Einstellen des Timers für eine Platte

Sobald die Leistungsstufe für die gewünschte Zone eingestellt wurde und solange der Dezimalpunkt leuchtet, kann der Timer für die Zone festgelegt werden.
Hierzu:

1 Berühren Sie den Sensor ⊖(10) oder ⊕ (11). Die Timeranzeige (12) zeigt „00“ und der entsprechende Anzeige für die Zone (3) blinkt und zeigt abwechselnd das Symbol t und die aktuelle Leistungsstufe an.

2 Stellen Sie nun eine Kochzeit zwischen 1 und 99 Minuten mit Hilfe des Sensoren ⊖ (10) oder ⊕ (11) ein. Erster beginnt mit dem Wert 60, während der zweite bei 01 beginnt. Indem die Sensoren ⊖ (10) oder ⊕ (11) gedrückt gehalten werden, kann dieser Wert auf 00 zurückgesetzt werden. Wenn weniger als eine Minute verbleibt, zählt die Uhr in Sekunden herunter.

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

Sobald die eingestellte Kochzeit verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone aus und die Uhr lässt einige Sekunden lang mehrere Pieptöne hintereinander erklingen. Um das Audiosignal auszuschalten, berühren Sie bitte einen der Sensoren.Die Timeranzeige (12) blinkt und zeigt 00 neben dem Dezimalpunkt (4) der ausgewählten Zone an. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, wird, zeigt deren Anzeige (3) abwechselnd ein H und ein „-“ an.
Wenn Sie den Timer für eine andere Heizplatte einstellen möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.

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

Änderung der eingestellten Timerzeit.

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

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

Ausschalten der Uhr

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

1 Wählen Sie die gewünschte Platte.

2 Ändern Sie mit Hilfe des Sensors ⊖ (10) den Wert der Uhr in „00“.Nun ist der Timer ausgestellt.Noch schneller kann dies erreicht werden, indem Sie die Sensoren ⊖(10) und ⊕ (11) gleichzeitig schieben.

Energiemanagement-Funktion (abhängig vom Modell).

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

1 Drücken Sie die Touch-Taste ⊕ (11) für drei Sekunden. Die Buchstaben PL erscheinen nun auf der Timeranzeige (12)

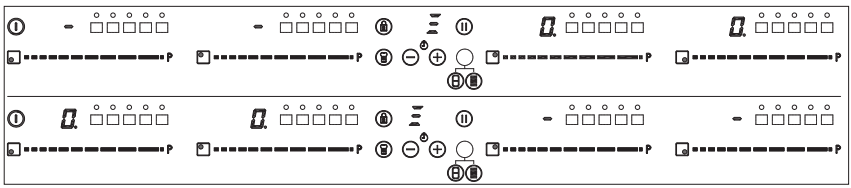
2 Drücken Sie auf die Touch-Taste für die Verriegelungsfunktions (6). Die verschiedenen Leistungswerte, auf die der Herd beschränkt werden kann, erscheinen, und diese lassen sich mit Hilfe der Sensoren ⊕ (11) und ⊖(10) einstellen.

3 Sobald der Wert ausgewählt wurde, drücken Sie auf die Touch-Taste für die Verriegelungsfunktions (6). Der Herd ist nun auf den auswählten Leistungswert beschränkt.

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

Jedes Mal, wenn die Leistungsstufe einer Heizplatte geändert wird, berechnet das Aggregat zur Leistungsbegrenzung, die vom Herd erzeugte Gesamtleistung. Wenn der Grenzwert für die Gesamtleistung erreicht wurde, können Sie an der Bedienungsleiste die Leistungsstufe

Abb. 7



für diese Heizplatte nicht mehr erhöhen. Der Herd erzeugt einen Piepton und die Leistungsanzeige (3) blinkt auf der Stufe, die nicht überschritten werden kann. Wenn Sie über diesen Wert hinaus möchten, müssen Sie die anderen Heizplatten herunterschalten. Gelegentlich reicht es nicht aus, eine andere Platte um eine Stufe herunterzuschalten. Das ist jeweils von der Leistung jeder Heizplatte sowie der eingestellten Leistungsstufen ab. Es ist möglich, dass für die Erhöhung der Leistung einer größeren Heizplatte mehrere kleine ausgeschaltet werden müssen.

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

Sonderfunktionen : CHEF (je nach Modell)

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

Die Küchenchef-Funktionen funktionieren einwandfrei mit Pfannen, die den gleichen Ferromagnetbereich auf dem Pfannenboden haben, wie der Kochplattenbereich. Darüber hinaus müssen Pfannen für Hochtemperaturfunktionen (über 100ºC) einen flachen, ebenen Boden haben (vorzugsweise "Sandwich"-Typ), wie in Abbildung 3 dargestellt.

Abb. 3



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

Weitere Informationen über geeignete Pfannen (Töpfe, Bratpfannen, Grills usw.) finden Sie auf der Teka-Webseite. Die Sensortaste verfügt über spezielle Funktionen, die dem Benutzer helfen mittels CHEF-Sensor zu kochen (16). Diese Funktionen sind verfügbar je nach Modell.

Um eine spezielle Funktion auf einer Zone zu aktivieren:

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

2 Jetzt auf den CHEF-Sensor klicken (16). Das hintereinander wiederholte Drücken wird alle CHEF-Funktionen, die in der jeweiligen Zone verfügbar sind, eine nach dem anderen übergehen. Diese Funktionen werden die Aktivierung mit den entsprechenden leds (17), (18), (19),(20) und (21) zeigen.

Wenn Sie eine spezielle aktive Funktion jederzeit abbrechen möchten, sollten Sie den “Schieber” Cursor-Sensor (2) der zugehörigen Zone berühren, um es auszuwählen. Der Dezimalpunkt (4) der Power-Anzeige (3) wird aufleuchten. Berühren Sie dann wieder den “Schieber” (2) Cursor, um eine neue Leistungsstufe einzustellen oder die Zone auszuschalten oder Sie können durch Berühren des CHEF-Sensors (16) eine andere Sonderfunktion auswählen.

KEEP WARM-FUNKTION (je nach Modell)

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

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die led (17) auf dem Symbol / leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol erscheinen.

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

MELTING-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion behält eine niedrige Temperatur in der Kochzone. Ideal zum Auftauen von Lebensmitteln oder für das langsame Schmelzen anderer Arten von Lebensmitteln wie Schokolade, Butter usw.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die led (18) auf dem Symbol / leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol erscheinen.

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

SIMMERING-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion ermöglicht Ihnen das Kochen zu halten.

Nachdem das Essen gekocht wurde, aktivieren Sie die Platte indem Sie es wählen und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die led (19) auf dem Symbol / leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol erscheinen.

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

QUICK BOILING-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion ermöglicht die automatische Kochsteuerung, die für das Kochen von Nudeln, Reis, Eier, kochen von einigen Lebensmitteln, usw. eine große Hilfe ist. Es ist nur in den Zonen verfügbar, wo das / Symbol erscheint.

Bedingungen des Behälters

Abb. 5

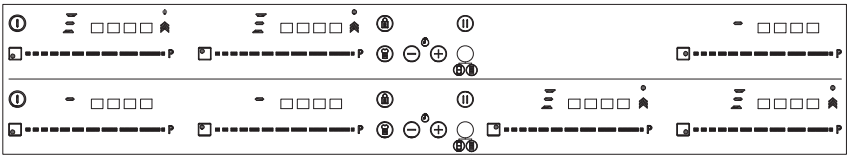
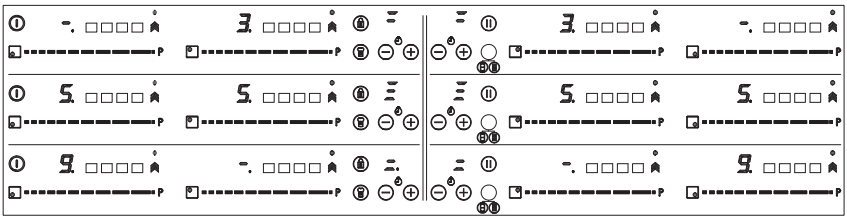


Abb. 6



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

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

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

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

Aktivierung der Funktion

Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die led (20) auf dem Symbol / leuchtet.

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

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

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

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

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

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

Deaktivierung der Funktion

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

SLIDE COOKING FUNKTION (je nach Modell)

Mit dieser Funktion können Sie die flexible Zone in drei Bereiche (siehe Abbildung 4) mit vorgegebenen Leistungsstufen aufteilen. So können Sie das Kochgeschirr von einem Bereich zum nächsten schieben sowie schnell und bequem zwischen einzelnen Zonen und deren Leistungsstufen wechseln.

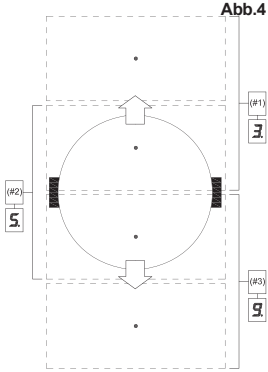
Zum Aktivieren müssen Sie zunächst die FlexZone-Funktion (siehe Abschnitt „FlexZone-Funktion“) einschalten.

Anschließend berühren Sie den Küchenchef-Sensor (16) , bis die LEDs (21) am Symbol aufleuchten. Die Leistungsanzeige (3) zeigt nun drei Segmente (Abbildung 5) – Sie können das Kochgeschirr jetzt aufsetzen.

Nachdem das Kochgeschirr aufgesetzt wurde, wird die Leistungsstufe automatisch in der Leistungsanzeige (3) angezeigt: Bei Zone 1: Leistungsstufe 3. Bei Zone 2: Leistungsstufe 5.bei Zone 3: Leistungsstufe 9. Siehe Abbildungen 4 und 6.

Zum Abschalten dieser Funktion berühren Sie den Schieberegler (2) an der Stelle „0“.

Abb.4



GRILLFUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für das Garen auf dem Grill geeignete automatische Leistungssteuerung fest.
Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (16), bis die LED (22) am Symbol aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss.
Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine andere Spezialfunktion.

BRATEN-FUNKTION (je nach Modell)

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

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (16), bis die LED (23) am Symbol aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird.

Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss.

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

FRITTIEREN-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für das Braten mit einer großen Menge Öl geeignete automatische Leistungssteuerung fest. Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (16), bis die LED (24) am Symbol aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss.

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

CONFIT FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für das Köcheln geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den CHEF-Sensor , bis die LED (25) am Symbol aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Zeichen auf der Leistungsanzeige (3), und es ertönt ein Piepton, der den Benutzer darauf hinweist, dass er die Lebensmittel zugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Platte durch Ändern der Leistungsstufe oder durch Auswahl einer anderen Sonderfunktion ausschalten.

POACHING-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion stellt eine automatische Leistungsregelung ein, die zum Braten von Lebensmitteln bei mittlerer Temperatur geeignet ist. Ideal zum Braten von Kartoffeln bei der Zubereitung des spanischen Omeletts.

Um es zu aktivieren, wählen Sie das Kochfeld aus und drücken Sie nacheinander auf den CHEF-Sensor (16), bis die LED (26) über dem Symbol aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein sich bewegendes Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Nach Abschluss dieser Phase erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein a und ein akustisches Signal zeigt an, dass der Benutzer Lebensmittel hinzufügen muss.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie das Kochfeld ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion auswählen.

Flex Zone Funktion (je nach Modell)

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

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie den Sensor / (15). Dadurch werden die Dezimalstellen (4) der verlinkten Platten aufleuchten und auf ihren Leistungsindikatoren (3) wird der Wert “0” angezeigt. Die Uhr-Timer-Anzeige (12) wird drei Segmente zeigen, die die aktivierten Zonen anzeigen. Falls Ihr Modell über mehrere Zonen mit “Flex-Zone” verfügt, können Sie die gewünschte Option auswählen, indem Sie den Sensor drücken / (15), bevor Sie die Stromversorgung der gewählten Zone zuweisen. Sie werden ein paar Sekunden haben, um die nächste Handlung auszuführen;

andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert.(siehe Abb.7)

Nach Auswahl von Flex Zone, können Sie die Leistung zuweisen, indem Sie irgendein “Schieber” Cursor (2) von einem der verbundenen Zonen berühren. Der Leistungspegel und seine Variationen werden gleichzeitig an den Leistungsindikatoren (3) beider Zonen angezeigt.

Um diese Funktion zu deaktivieren, sollten Sie erneut den Sensor (15) berühren. Auch wenn die Funktion deaktiviert ist, werden die Stufen der Leistungen und Funktionen der zugewiesenen Zonen gelöscht.

Synchro-Funktion (je nach Modell)

Durch diese Funktion ist es möglich, die Zusammenarbeit zweier Kochzonen, die im markierten Bildschirm als “Synchro” markiert sind zu ermöglichen und einen Leistungspegel wählen und die Timer-Funktion für beide Zonen zu aktivieren.

Drücken Sie den Sensor (14) um diese Funktion zu aktivieren. Dadurch werden die Dezimalstellen (4) der verlinkten Platten aufleuchten und auf ihren Leistungsindikatoren (3) blinkt der Wert “0”. Die Erkennung des Behälters findet in der gesamten verlinkten Zone statt. Sie werden ein paar Sekunden haben, um die nächste Handlung auszuführen; andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Um diese Funktion zu deaktivieren, sollten Sie erneut den Sensor (14) berühren. Auch wenn die Funktion deaktiviert ist, werden die Stufen der Leistungen und Funktionen der zugewiesenen Zonen gelöscht.

Sicherheitsabschaltung

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

Tabelle 1

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

Bei der “Sicherheitsabschaltung” wird 0 angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur der Glaskeramik keine Gefahr für den Benutzer darstellt bzw. H, wenn Verbrennungsgefahr besteht.

⚠ **Halten Sie den Touch-Con-trol-Bereich für die Kochzonen stets frei und sauber.**

⚠ **Bei Problemen mit der Bedienbarkeit oder nicht in der vor-liegenden Anleitung genannten Störungen, schalten Sie das Gerät aus und benachrichtigen Sie den tech-nischen TEKA-Kundendienst.**

Vorschläge und Empfehlungen

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

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

*** IKC 94628 MST BK**

Für optimale Kochergebnisse empfehlen wir, bestimmte Bereiche je nach Ihren bevorzugten Kochtechniken zu nutzen. Die 28 cm Zone eignet sich perfekt für große Töpfe und sorgt für gleichmäßiges Kochen bei mäßiger Hitze, ideal für Gerichte wie Paellas und Eintöpfe. Die 21 cm Zone hingegen eignet sich am besten für intensive Kochvorgänge, die eine präzise Temperaturkontrolle erfordern, wie Grillen, Frittieren, Poachieren und Kochen.

Reinigung und Pflege

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

Leichte Verschmutzungen können Sie mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel oder lauwarmem Seifenwasser reinigen. Schwere Verschmutzungen oder Fettrückstände sind mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger zu verwenden. Dabei sind die Anwei-sungen des Herstellers zu befolgen. Eingebrannte Verschmutzungen ent-fernen Sie mit einem speziellen Glass-chaber.

Irisierende Flecken des Kochfeldes

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

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

Achtung:

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

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

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

Umweltschutz

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

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

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und vollständig recycelbar. Die Komponenten sind markiert: >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Führen Sie die Verpackungsmaterialien mit den Haushaltsabfällen in den Materialkreislauf zurück.

Erfüllung mit Energieeffizienz des Gerätes: -Geräte Wurde nach der Norm EN 60350-2 und die erhaltene getestet Wert, in Wh/Kg, ist im Typens-child des Gerätes.

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

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

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

Störungsbehebung

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

Das Kochfeld funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

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

Zu Beginn des Kochvorgangs ist ein Brummen von des Induktionsfeldern zu hören: Im Fall von Gefäßen, die nicht solide genug sind oder aus mehr als einem Teil bestehen, ist das Brummen eine Folge der direkten Energieübertragung an den Boden des Gefäßes. Das Brummen ist kein Defekt, kann aber, falls es Sie stört, entweder durch Verringern der Leistungsstufe oder aber durch Verwenden eines Gefäßes mit dickerem Boden, bzw. durch Ver-wenden eines einteiligen Gefäßes ver-mieden werden.

Die Touch-Control-Bedienung schaltet sich nicht ein bzw. lässt sich im eingeschalteten Zustand nicht bedienen: Es wurde keine Kochzone ausgewählt. Wählen Sie immer erst eine Kochzone an, bevor Sie sie einstellen.

Die Tasten und/oder Ihre Finger sind feucht. Achten Sie stets darauf, dass die Oberfläche der Touch-Control-Bedienung und/oder Ihre Finger sauber und trocken sind. Die Verriegelung ist aktiviert. Deaktivieren Sie die Verriegelung.

Während des Kochvorgangs

ist ein Luftgeräusch zu hören, das auch nach Abschalten des Herdes nicht verschwindet: Die Induktionsfelder verfügen über einen eingebauten Lüfter, der die Elektronik kühlt. Dieser geht nur in Betrieb, wenn die Temperatur der Elektronik zu hoch ist, und schaltet sich ab, sobald die Temperatur sinkt, unabhängig davon, ob der Herd in Betrieb ist oder nicht.

Das Symbol U – erscheint auf der Kochstufenanzeige einer Kochzone: Das Induktionssystem hat kein Gefäß auf der Kochzone erkannt oder das Gefäß ist nicht kompatibel.

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

Auf der Anzeige einer der Kochzonen erscheint C85: Das verwendete Gefäß ist nicht kompatibel. Schalten Sie das Kochfeld ab und wieder ein und verwenden Sie ein anderes Gefäß.

Das Gerät schaltet sich ab, die Meldung C90 erscheint in der Leistungsanzeige (3):
Die Elektronik erkennt, dass der Ein/Aus-Sensor (1) verdeckt ist und verhindert das Einschalten des Kochfeldes. Entfernen Sie den störenden Gegenstand oder Flüssigkeiten von der Touch-Oberfläche, reinigen und trocknen Sie die Stelle, bis die Meldung wieder verschwindet.

Das Gerät schaltet sich ab, die Meldung C91 erscheint in der Leistungsanzeige (3):
Die Elektronik erkennt, dass der Stop&Go-Sensor (6) verdeckt ist und verhindert das Bedienen des Kochfeldes. Entfernen Sie mögliche Gegenstände oder Flüssigkeiten von der Oberfläche der Berührungssteuerung, reinigen und trocken Sie diese, drücken Sie dann zweimal den Stop&Go-Sensor (6) zum Beseitigen der Nachricht und zum Fortsetzen des normalen Betriebs.

Avertissements sur la sécurité :

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque. Veillez à éviter les éventuels risques d'incendie.**

⚠ **Le générateur à induction est conforme aux normes européennes en vigueur. Cependant, nous recommandons aux personnes équipées d'un appareil cardiaque de type stimulateur cardiovasculaire de consulter leur médecin ou bien en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.**

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

⚠ **Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de**

la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se trouve en période de détection d'un récipient. Vous éviterez ainsi des accidents !

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

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

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

Installation

Emplacement avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez profiter d'un meuble ou d'un tiroir à couverts endessous de la plaque de cuisson, vous devrer placer une planche de séparation entre les deux. Vous éviterez ainsi les contacts fortuits avec la superficie chaude de l'armature de l'appareil.

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

Branchement électrique

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

Faites en sorte que le câble d'entrée ne reste pas en contact, aussi bien avec l'armature de la plaque qu'avec celle du four, si celui-ci est installé dans le même meuble.

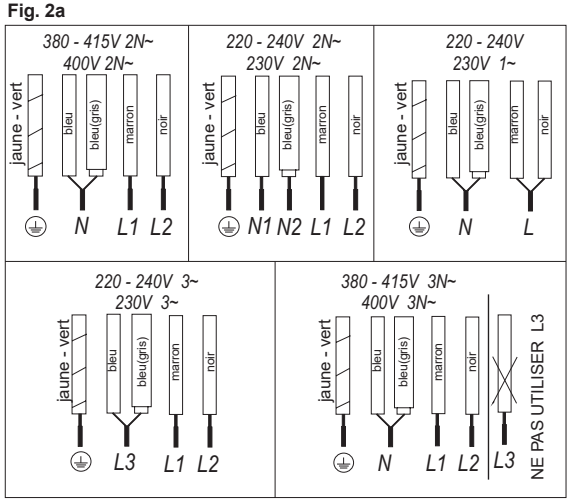
Attention !

⚠ Le branchement électrique devra être effectué avec une prise de terre idoine, respectant les normes en vigueur, dans le cas contraire, la plaque peut ne pas fonctionner correctement.

⚠ Des surtensions anormalement élevées peuvent provoquer une panne ou endommager le système de contrôle (comme pour tout appareil électrique).

⚠ Nous conseillons de ne pas utiliser la plaque à induction pendant le fonctionnement du nettoyage des fours à pyrolise à

Fig. 2a



cause des hautes températures que ces appareils atteignent.

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

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

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

À propos des plaques à induction

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

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

Casseroles

Seules les casseroles ferromagnétiques peuvent être utilisées avec une plaque à induction.
Il en existe plusieurs types :
- des casseroles en fonte, en acier émaillé et en acier inoxydable spécialement conçues pour une utilisation avec des plaques à induction.

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

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

Si la casserole n'est pas détectée sur la zone de cuisson sélectionnée, essayez d'utiliser la plus petite zone suivante.
Lorsque la zone Flex est utilisée comme une seule zone de cuisson, des casseroles plus grandes adaptées à ce type de zone peuvent être utilisées (voir la fig. 3).

Fig. 3



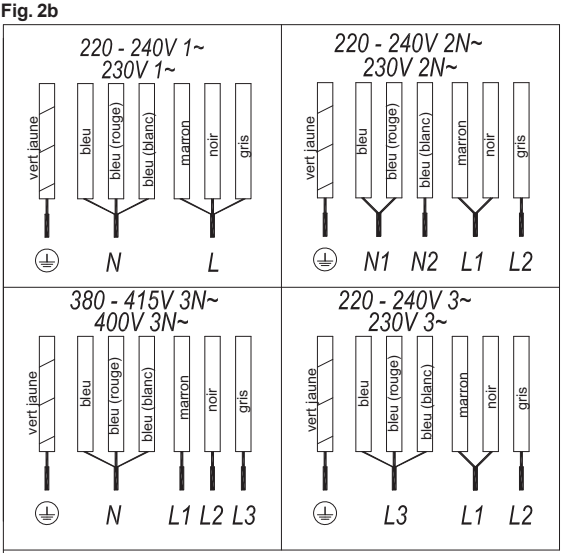
Certaines casseroles sans fond ferromagnétique complet sont vendues comme étant adaptées aux plaques à induction (voir la fig.4). Seule la base ferromagnétique de ces casseroles est chauffée. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément sur la base de la casserole. Par conséquent, la partie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

Fig. 4



D'autres casseroles, avec des inserts en aluminium dans la base ont une plus petite surface de matériau ferromagnétique (voir la fig.5). Dans ce cas, la plaque à induction peut difficilement détecter la casserole et il se peut même qu'elle ne la détecte

Fig. 2b



pas du tout. De plus, la puissance fournie peut être plus faible, par conséquent, la casserole ne chauffera pas correctement.

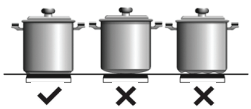
Fig. 5



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

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

Fig. 6



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

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES :

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

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

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

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

Utilisation et entretien

Instructions d'utilistion du panneau de comande tactile

ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 1)

1. Capteur général Marche/Arrêt.
2. Curseur de glissement pour contrôler la puissance.
3. Voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance*.
4. Point décimal du voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance.
5. Accès direct à la fonction « Puissance ».
6. Capteur d'activation pour les fonctions « Blocage ».
7. Voyant lumineux pilote fonction « Blocage » activée*.
8. Capteur d'activation pour la fonction « Stop&Go ».
9. Voyant lumineux pilote fonction « Stop&Go » activée*.
10. Capteur « Moins » pour la minuterie.
11. Capteur « Plus » pour la minuterie.
12. Voyant de minuterie.
13. Point décimal de la minuterie.*
14. Capteur d'activation pour la fonction « Synchro » ; (selon le modèle).
15. Capteur d'activation pour la fonction « Zone Flex » ; (selon le modèle).
16. Capteur d'activation pour la fonction « Chef » ; (selon le modèle).
17. Voyant lumineux pilote fonction « Maintien au chaud » activée* ; (selon le modèle).
18. Voyant lumineux pilote fonction « Fonte » activée* ; (selon le modèle).
19. Voyant lumineux pilote fonction « Ébullition » activée* ; (selon le modèle).
20. Voyant lumineux pilote fonction « Ébullition Rapide » activée* ; (selon le modèle).
21. Voyant lumineux pilote fonction « Cuisson par glissement » activée* ; (selon le modèle).
22. Voyant lumineux pilote fonction « Grill » activée* (selon le modèle).
23. Voyant lumineux pilote fonction « Friture à la poêle » activée* (selon le modèle).
24. Voyant lumineux pilote fonction « Friture » activée* (selon le modèle).
25. Voyant lumineux pilote fonction « Confit » activée* ; (selon le modèle).
26. Voyant lumineux pilote fonction « Poaching » activée*. (selon le modèle)

*Visible uniquement lors de l'utilisation de l'appareil.

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

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

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

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

Pour sélectionner une plaque sur ces modèles, touchez directement la barre de défilement (2).

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

1 Appuyez sur la touche tactile de mise en marche ⏻ (1) pendant au moins une seconde. Le panneau de commande tactile est activé, un signal sonore retentit et les

indicateurs (3) s'allument en affichant le symbole « - ». Si une zone de cuisson est chaude, les symboles H et « - » clignotent sur l'indicateur concerné.

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

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

ACTIVATION DES PLAQUES

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

1 Glissez votre doigt ou appuyez sur un niveau de la barre de défilement (2). La zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance réglé simultanément entre 0 et 9. Le niveau de puissance s'affiche sur l'indicateur correspondant et son point décimal (4) reste allumé pendant 10 secondes.

2 Utilisez la barre de défilement (2) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9.

Aussi longtemps que la plaque est activée, en d'autres termes, lorsque le point décimal (4) est allumé, vous pouvez modifier son niveau de puissance.

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

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

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

MISE HORS TENSION DES PLAQUES

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

Détecteur de casserole

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

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

aucune casserole ou la casserole est inappropriée.

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

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

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

Fonction « Block » (Verrouillage)

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

Pour l'activer, appuyez sur la touche tactile 🔒 (6) pendant au moins une seconde. Lorsque vous l'avez fait, le voyant (7) s'allume pour indiquer que le panneau de commande est verrouillé. Pour désactiver cette fonction, appuyez simplement à nouveau sur la touche tactile 🔒 (6).

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

Désactivation du signal sonore

Durant l'utilisation de la plaque, une pression simultanée sur la touche tactile ⊕ (11) et la touche tactile de verrouillage 🔒 (6) pendant trois secondes désactive le signal sonore qui accompagne chaque opération. L'indicateur de temps (12) affiche « OF ».

Cette désactivation ne s'applique pas à toutes les fonctions ; le signal sonore de la touche Marche/Arrêt, de l'arrêt du minuteur, ou du verrouillage / déverrouillage des touches tactiles par exemple est toujours activé.

Pour réactiver tous les signaux sonores qui accompagnent les opérations, appuyez à nouveau simultanément sur la touche tactile ⊕ (11) et la touche tactile de verrouillage 🔒 (6) pendant trois secondes. L'indicateur de temps (12) affiche « On ».

Fonction « Stop&Go » (Arrêt et Démarrage)

Cette fonction suspend le processus

de cuisson. La minuterie s'arrête également à l'activation de cette fonction.

Activation de la fonction d'arrêt.

Appuyez sur la touche tactile d'arrêt ⏸ (8) durant une seconde. Le voyant (9) s'allume et les indicateurs de puissance affichent le symbole pour indiquer que la cuisson a été suspendue.

Désactivation de la fonction d'arrêt.

Appuyez à nouveau sur la touche tactile Stop&Go (Arrêt/Démarrage) ⏸ (8). Le voyant (9) s'éteint et la cuisson reprend à la même puissance et avec les mêmes paramètres de minuterie définis avant l'interruption.

Fonction Puissance

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

1 Faites glisser votre doigt au-dessus de la barre de défilement (2) jusqu'à ce que l'indicateur de puissance (3) affiche « 9 » et maintenez le doigt appuyé pendant une seconde, ou appuyez directement sur « P » et maintenez la pression durant une seconde.

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

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

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

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

Fonction Minuterie (horloge de compte à rebours)

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

Pour ces modèles, vous pouvez programmer simultanément pour chaque plaque des durées comprises entre 1 et 99 minutes.

Réglage de la minuterie sur une plaque.

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

Pour ce faire :

1 appuyez sur la touche tactile ⊖ (10) ou ⊕ (11). L'indicateur de minuterie (12) affiche « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affiche le symbole t qui clignote alternativement avec son niveau de puissance actuel.

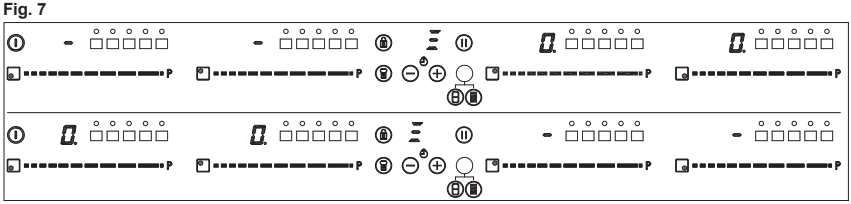
2 Tout juste après, définissez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, à l'aide des touches tactiles ⊖ (10) ou ⊕ (11). Pour la première plaque, la valeur débute à 60, tandis que pour la seconde elle débute à 01. En appuyant longuement sur les touches tactiles ⊖ (10) ou « ⊕ (11), la valeur retourne à 00. Lorsqu'il ne reste plus qu'une minute, l'horloge effectue le décompte en secondes.

3 Lorsque l'indicateur de minuterie (12) arrête de clignoter, il commence à effectuer le décompte automatiquement. L'indicateur (3) de la plaque programmée affiche alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole t .

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

. Si vous souhaitez programmer une autre plaque au même moment, répétez les étapes 1 à 3.
Si une ou plusieurs zones sont déjà programmées, l'indicateur de minuterie (12) affiche par défaut le temps restant le plus court et le plus proche de la fin, et un « t » sur la zone concernée. Le temps restant des zones programmées est affiché sur les indicateurs de zone correspondants et le point décimal clignote. Lorsque vous appuyez sur la barre de « défilement » d'une autre zone, la minuterie affiche le temps restant de cette zone durant quelques secondes, son indicateur affiche

Fig. 7



son niveau de puissance et le « t » alternativement.

Changement de la durée programmée.

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

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

Déconnexion de l'horloge

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

1 Sélectionnez la plaque souhaitée.

2 Réglez la valeur de l'horloge sur « 00 » à l'aide de la touche tactile ⊖ (10). L'horloge est arrêtée. Vous pouvez également l'arrêter plus rapidement en appuyant sur les touches tactiles ⊖ (10) et ⊕ (11) au même moment.

Fonction de gestion de puissance (en fonction du modèle)

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

1 Appuyez sur la touche tactile ⊕ (11) durant trois secondes. Les lettres « PL » s'affichent sur l'indicateur de minuterie (12).

2 Appuyez sur la touche tactile de verrouillage 🔒 (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la plaque de cuisson peut être limitée s'affichent et peuvent être modifiées à l'aide des touches tactiles ⊕ (11) et ⊖ (10).

3 Une fois la valeur sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche tactile 🔒 (6). La plaque de cuisson se limitera à la valeur de puissance sélectionnée.

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

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

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

Fonctions spéciales : CHEF (selon le modèle)

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

Les fonctions Chef fonctionnent parfaitement lorsque la zone ferromagnétique des casseroles est identique à la zone de cuisson. De plus, pour les fonctions à haute température (au-dessus de 100 °C), les casseroles doivent avoir une base plate et uniforme (de préférence de type « sandwich ») comme illustré à la figure 3.

Fig. 3



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

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

La commande tactile est dotée de fonctions spéciales qui permettent à l'utilisateur de cuisiner à l'aide du capteur CHEF (16). Ces fonctions sont disponibles selon le modèle.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :

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

2 Puis cliquez sur le capteur CHEF (16). À l'aide de plusieurs pressions successives, parcourez toutes les fonctions CHEF disponibles dans chaque zone une par une. Les led correspondantes (17), (18), (19), (20) et (21) indiquent les fonctions activées.

Vous pouvez annuler une fonction spéciale activée à tout moment en appuyant sur le curseur de capteur « slider » (2) de la zone concernée pour la sélectionner. Le point décimal (4) du voyant d'alimentation (3) s'allume. Ensuite, appuyez à nouveau sur le curseur « slider » (2) pour régler un nouveau niveau de puissance ou

Fig. 5

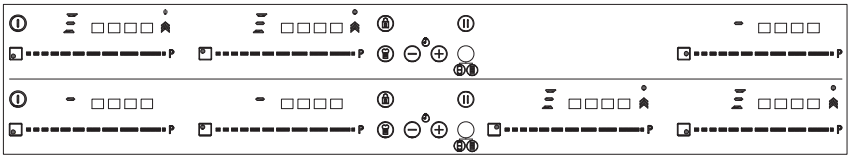
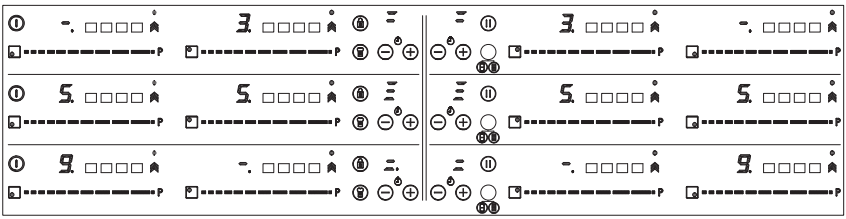


Fig. 6



pour arrêter la zone. Vous pouvez également choisir une autre fonction spéciale en appuyant à nouveau sur le capteur CHEF (16).

FONCTION KEEP WARM (selon le modèle)

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

Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson et appuyez sur le capteur CHEF (16) jusqu'à ce que la led (17) de l'icône / s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

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

FONCTION MELTING (selon le modèle)

Cette fonction maintient une température basse dans la zone de cuisson. Elle est idéale pour le dégivrage des aliments ou pour le mélange lent d'autres types d'aliments tels que le chocolat, le beurre, etc.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson, et appuyez sur le capteur CHEF (16) jusqu'à ce que la led (18) de l'icône / s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

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

FONCTION SIMMERING (selon le modèle)

Cette fonction vous permet de laisser mijoter les aliments.

Après l'ébullition de l'aliment, activez la plaque de cuisson en la sélectionnant, puis appuyez sur le capteur CHEF (16) jusqu'à ce que la led (19) de l'icône / s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

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

FONCTION QUICK BOILING (selon le modèle)

Cette fonction active le **contrôle d'ébullition** automatique, très utile pour la cuisson des pâtes, du riz, des œufs et de plusieurs autres aliments à l'eau bouillante. Elle est disponible uniquement dans les zones où le symbole / s'affiche.

Conditions d'utilisation d'un récipient

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

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

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

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

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, sélectionnez la plaque de cuisson, puis appuyez sur le capteur CHEF (16) jusqu'à ce que la led (20) située sur l'icône / s'allume.

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

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

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

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

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

Désactivation de la fonction

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

FONCTION SLIDE COOKING (selon le modèle)

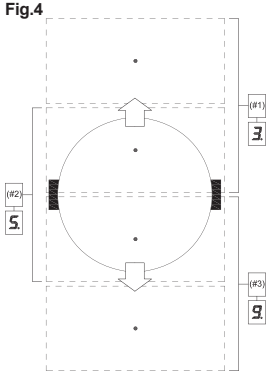
Cette fonction permet de diviser la zone flexible en trois zones (voir fig. 4) et d'activer une configuration de puissance prédéfinie. Elle permet de faire glisser le récipient d'une zone à l'autre, pour cuire à la puissance assignée à chaque zone.

Pour l'activer, vous devez d'abord activer la fonction « Zone Flex » (voir section « Fonction Zone Flex »).
Ensuite, appuyez sur le capteur CHEF (16)Ⓜ , jusqu'à ce que les LED (21) situées sur l'icône ⩔ s'allument. Alors, les indicateurs de puissance (3) afficheront trois segments (voir fig. 5) indiquant que vous pouvez maintenant placer le récipient.

Une fois le récipient placé, le niveau de puissance apparaîtra automatiquement sur les indicateurs de puissance (3) : pour la zone N° 1, le niveau de puissance est 3, pour la zone N° 2 le niveau de puissance est 5 et pour la zone N° 3 le niveau de puissance est 9 (voir fig. 4 et 6).

Pour désactiver cette fonction, vous devez placer le curseur « Glissement » (2) en position « 0 ».

Fig.4



FONCTION GRILL (selon le modèle)

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

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16)Ⓜ , jusqu'à ce que les LED (22) situées sur l'icône s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole A apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

FONCTION FRITURE À LA POÊLE (selon le modèle)

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de frire ou de faire revenir des aliments avec une petite quantité d'huile.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16)Ⓜ , jusqu'à ce que les LED (23) situées sur l'icône ⌐¬ s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole A apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

FONCTION FRITURE (selon le modèle)

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

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16)Ⓜ , jusqu'à ce que les LED (24) situées sur l'icône s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole A apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

FONCTION CONFIT (selon le modèle)

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de faire du confit.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF, jusqu'à ce que les LED (25) situées sur l'icône s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

FONCTION POACHING (selon le modèle)

Cette fonction définit une commande de puissance automatique adaptée à la friture d'aliments à température moyenne. Idéal pour faire frire les pommes de terre, dans la préparation de l'omelette espagnole.

Pour l'activer, sélectionnez la table de cuisson, et appuyez successivement sur la touche CHEF (16), jusqu'à ce que la led (26) au-dessus de l'icône s'allume. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur d'alimentation (3), indiquant que le système est en phase de préchauffage du conteneur. Une fois cette phase terminée, un apparaît sur l'indicateur d'alimentation (3) et un signal sonore retentit indiquant que l'utilisateur doit ajouter l'aliment.
Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la table de cuisson, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

Fonction Flex Zone (selon le modèle)

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

Pour activer cette fonction, appuyez sur le capteur (15). En le faisant, le point décimal (4) des zones de cuisson reliées s'allume et la valeur « 0 » s'affiche au niveau de leurs voyants d'alimentation (3). Le voyant de la minuterie (12) affiche trois segments indiquant les zones activées. Si votre modèle comporte plusieurs zones avec la mention « Flex Zone », vous pouvez sélectionner les options souhaitées en appuyant sur le capteur (15) avant d'assigner la puissance à la zone sélectionnée. Vous disposez de quelques secondes pour effectuer l'opération suivante, sinon la fonction est désactivée automatiquement. (voir Fig. 7).

Après avoir sélectionné la « Zone Flex », vous pouvez assigner la puissance en appuyant sur n'importe quel curseur « slider » (2) de l'une des zones de liaison. Le niveau de puissance et ses variations s'affichent simultanément au niveau des voyants d'alimentation (3) des deux zones.

Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur le capteur (15). En outre, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et les fonctions assignées aux zones correspondantes s'effacent.

Fonction Synchro (selon le modèle)

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner simultanément deux zones de cuisson désignées « Synchro » à l'écran d'impression, de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les deux zones.

Appuyez sur le capteur (14) pour activer cette fonction. En le faisant, le point décimal (4) des zones de cuisson reliées s'allument et la valeur « 0 » clignote au niveau de leurs voyants d'alimentation respectifs (3). La détection du récipient se fait au niveau de la zone de liaison. Vous disposez de quelques secondes pour effectuer l'opération suivante, sinon la fonction est désactivée automatiquement.

Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur le capteur (14). En outre, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et les fonctions assignées aux zones de liaison s'effacent.

Déconnexion de sécurité

Si par erreur une ou plusieurs zones n'étaient pas éteintes, l'unité se déconnectera automatiquement au bout d'une durée déterminée (voir tableau 1).

Tableau 1

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

Si la "déconnexion de sécurité" s'est enclenchée, un 0 apparaît lorsque la température de surface du verre n'est plus dangereuse pour l'utilisateur ou bien un H apparaît s'il subsiste un risque de brûlure.

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

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

Suggestions et recommandations

* Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
* Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques de rayures.
* Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.
* Pour éviter d'endommager la surface vitrocéramique, veillez à ne pas traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.
* Diamètres de fond de casseroles recommandés(consultez la « Fiche technique » fournie avec le produit).

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

*** IKC 94628 MST BK**

Pour des résultats de cuisson optimaux, nous vous suggérons d'utiliser des zones spécifiques en fonction de vos techniques de cuisson préférées. La zone de 28 cm est parfaite pour accueillir de grandes casseroles, assurant une cuisson uniforme à feu modéré, idéale pour des plats comme les paellas et les ragoûts. Pendant ce temps, la zone de 21 cm est la mieux adaptée pour une cuisson intense, exigeant un contrôle précis de la température, telle que le grillage, la friture, la poêlée et l'ébullition.

Nettoyage et entretien

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

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

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

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

Attention:

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

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

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

Considérations environnementales



Le symbole ▬ sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être ramené sur son lieu d'achat ou sur un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour son recyclage. En vous assurant que ce produit sera éliminé de manière responsable,

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

produit.

Les matériaux d'emballage sont écologiques et entièrement recyclables. Les composants plastiques sont identifiés par les marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en tant que résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre ville.
Accomplissement de l'Efficacité Énergétique des tables de cuisson: -L´appareil a été testé selon la norme EN 60350-2 et la valeur obtenu, en Wh/Kg, est disponible sur la plaque signalétique de l'appareil.

Pour plus d'informations sur l'efficacité énergétique, consultez la fiche technique du produit sur : www.teka.com

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

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

Si quelque chose ne fonctionne pas

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

La cuisinière ne fonctionne pas: Vérifiez que le câble réseau est connecté à la prise correspondante.

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

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

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

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

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

Une plaque s'éteint et le message C81 ou C82 s'affiche sur les indicateurs :
La température du verre ou du systè- me électronique est excessive. Attendez quelques instants pour que le système électronique refroidisse ou bien retirer le récipient pour que le verre refroidisse.

L'indicateur d'une des plaques affiche C85 :
Le récipient utilisé n'est pas adapté. Éteignez la cuisinière, rallumez-la et essayez avec un autre récipient.

L'appareil s'éteint et le message C90 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :
La commande tactile détecte que le capteur Marche/Arrêt (1) est couvert et ne permet pas d'allumer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la et séchez-la jusqu'à ce que le message disparaisse.

L'appareil s'éteint et le message C91 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :
La commande tactile détecte que le capteur Stop&Go (6) est couvert et ne permet pas de gérer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la et séchez-la, puis appuyez deux fois sur le capteur Stop&Go (6) jusqu'à ce que le message disparaisse pour un retour au fonctionnement normal.

Güvenlik uyarıları:

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

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

⚠ Bu aygıtı buharla temizlemeyin.

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

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

⚠ Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

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

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

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

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

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

Kurulum

Çatal bıçak çekmecesi ile kurulum

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

Tahta, ocak ızgarasının alt kısmının 20 mm altına takılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

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

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

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

Uyarı:

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

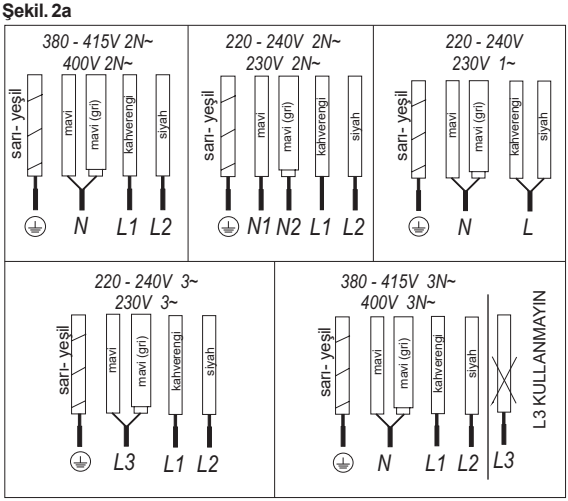
⚠ Olağandışı yüksek güç dalgalanmaları kontrol sistemine (herhangi bir elektrikli cihazda olduğu gibi) zarar verebilir.

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

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

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

Şekil. 2a



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

İndüksiyon hakkında

Avantajlar

İndüksiyonlu ocakta ısı, doğrudan tencereye aktarılır.

Bunun bir dizi avantajı vardır:

-Zamandan kazandırır.

-Enerji tasarrufu sağlar.

-Yiyeceklerin cam plakayla temas etmesi halinde temizlenmesi kolaydır, hemen yanmaz.

-İyileştirilmiş enerji kontrolü. Enerji, güç kontrollerine basılır basılmaz tencereye aktarılır. Ayrıca, tencere pişirme bölgesinden alınır alınmaz güç beslemesi durur. Öncesinde gücü kapatmaya gerek yoktur.

Tencereler

Yalnızca ferromanyetik tencerelerin indüksiyonlu ocakla kullanılması uygundur.

Çeşitli türleri vardır:

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

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

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

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

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

Şekil 3



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

Şekil 4



Tabanında alüminyum eklere sahip diğer tencereler, daha küçük bir ferromanyetik malzeme alanına sahiptir (bkz. Şekil 5). Bu durumda, tencereyi algılamak zor ve hatta imkansız olabilir. Ayrıca beslenen güç daha az olabilir ve sonuç olarak tencere doğru ısınmayacaktır.

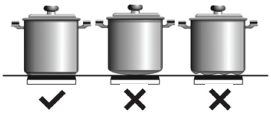
Şekil 5



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

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

Şekil 6



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

⚠ **ÖNEMLİ TAVSİYELER**

Pişirme bölgesiyle aynı taban çapına sahip kaplar kullanın.

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

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

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

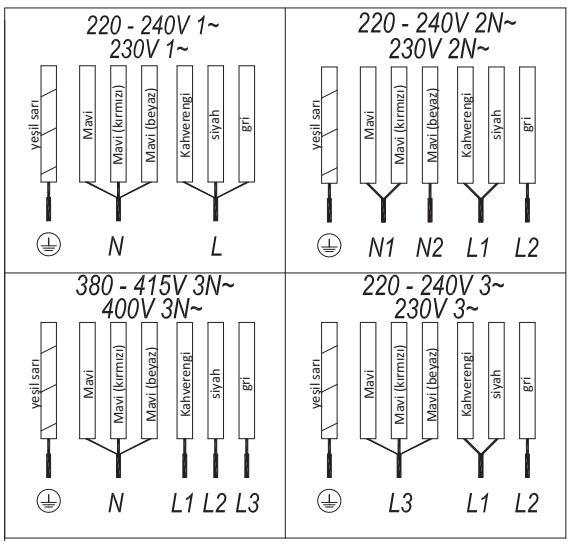
Kullanım ve Bakım

Dokunmatik Kontrol Paneli Kullanım Talimatları

KULLANIM ÖĞELERİ (şekil 1)

① Genel açma/kapama sensörü.
② Gücü kontrol etmeye yarayan imleç sürgüsü.
③ Güç ve/veya artık ısı göstergesi*.
④ Güç ve/veya artık ısı göstergesi ondalık noktası.
⑤ "Power" (Güç) fonksiyonuna

Şekil. 2b



doğrudan erişim.

(6) "Block" (Blok) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.

(7) Pilot gösterge ışığı "Block" (Blok) fonksiyonu etkin*.

(8) "Stop&Go" fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.

(9) Pilot gösterge ışığı "Stop&Go" fonksiyonu etkin*.

(10) Zamanlayıcı için "eksi" sensörü.

(11) Zamanlayıcı için "artı" sensörü.

(12) Zamanlayıcı göstergesi.

(13) Zamanlayıcının ondalık noktası.*

(14) "Synchro" (Senkronize) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü; (modele bağlı).

(15) "Flex Zone" (Esnek Bölme) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü; (modele bağlı).

(16) "Chef" (Şef) fonksiyonları için etkinleştirme sensörü; (modele bağlı).

(17) Pilot gösterge ışığı "Keep Warm" (Sıcak Tutma) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).

(18) Pilot gösterge ışığı "Melting" (Eritme) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).

(19) Pilot gösterge ışığı "Simmering" (Kaynamaya Bırakma) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).

(20) Pilot gösterge ışığı "Quick Boiling" (Hızlı Kaynatma) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).

(21) Pilot gösterge ışığı "Slide Cooking" (Kaydırmalı Pişirme) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).

(22) Pilot gösterge ışığı "Grilling" (Izgara) fonksiyonu etkin*. (modele bağlı)

(23) Pilot gösterge ışığı "Pan Frying" (Tavada Kızartma) fonksiyonu etkin*. (modele bağlı)

(24) Pilot gösterge ışığı "Deep Frying" (Derin Kızartma) fonksiyonu etkin* (modele bağlı).

(25) Pilot gösterge ışığı "Konfi" fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).

(26) Pilot gösterge ışığı "Poaching" fonksiyonu etkin*.(modele bağlı)

*Sadece çalışıyorken görünür.

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

Her bir dokunuş bir ikaz sesi ile onaylanır.

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

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

⚠ **Bu modellerde bir plaka seçmek için doğrudan kayar imlece (2) dokunun.**

CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

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

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

Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiği zaman, kilitli olsa dahi (kilitleme fonksiyonu aktif), dokunmatik tuşuna ⏻ (1) dokunarak kapatabilirsiniz. Dokunmatik tuş ⏻ (1) her zaman dokunmatik kontrol panelini kapatmak için önceliğe sahiptir.

PLAKALARIN ÇALIŞTIRILMASI

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

1 "Kayar" imleçlerden (2) birini parmağınızla kaydırın veya herhangi bir noktasına dokunun. Alan seçilir ve aynı anda güç seviyesi 0 ile 9 arasında ayarlanır. Söz konusu güç değeri ilgili güç göstergesinde görüntülenecektir ve ondalık noktası (4) 10 saniye boyunca yanacaktır.

2 Kayar imleci (2) kullanarak, 0 ila 9 arasında yeni bir pişirme seviyesi seçin.

Plaka seçilmiş olduğu sürece, bir başka deyişle ondalık noktası (4) yandığı sürece, güç seviyesi değiştirilebilir.

BİR PLAKAYI KAPATMAK

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

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

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

TÜM PLAKALARIN KAPATILMASI

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

Tencere detektörü

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

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

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

Tencere tespit süresi 3 dakikadır. Eğer bu süre içerisinde bir tencere tespit

edilmezse, pişirme bölgesi kapanır.

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

Kilitleme Fonksiyonu

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

Bu fonksiyonu çalıştırmak için, dokunmatik sensöre 🔒 (6) en az bir saniye boyunca dokunun. Bunu yaptıktan sonra, kontrol panelinin kilitli olduğunu göstermek için pilot ışık (7) yanar. Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için, sadece sensöre 🔒 (6) bir kez daha dokunun.

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

Sesin kapatılması

Ocak çalıştırıldığında ⊕ (11) dokunmatik tuşa ve dokunmatik kilitleme tuşu 🔒 (6) aynı anda üç saniye basılı tutulursa, her işlemden sonra duyulan ses devre dışı bırakılacaktır. Zaman göstergesinde (12) “OF” görüntülenecektir.

Bu devre dışı bırakma işlemi tüm fonksiyonlar için geçerli olmayacaktır, örneğin çalıştırma/kapatma sırasında duyulan ses, zamanlayıcının durması veya dokunmatik tuşların kilitlenmesi/açılması gibi işlemlerde her zaman ses duyulacaktır.

Her işlemin ardından duyulan sesi yeniden etkinleştirmek için yine aynı anda ⊕ (11) ve dokunmatik kilitleme tuşunu 🔒 (6) üç saniye basılı tutmanız gerekir. Zaman göstergesinde (12) “On” görüntülenecektir.

Durdur ve Git Fonksiyonu

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

Durdurma fonksiyonunu çalıştırma.

Durdurma sensörüne ⏸ (8) bir saniye boyunca dokunun. Pilot ışık (9) yanar ve pişirme işleminin duraklatıldığını göstermek üzere göstergelerde 11 simgesi görüntülenir.

Durdurma fonksiyonunu devre dışı bırakma

Durdur ve Git sensörüne ⏸ (8) tekrar dokunun. Pilot ışık (9) söner ve pişirme bölgesi aynı güç seviyesinden ve zamanlayıcı ayarı duraklama öncesi değerden çalışmaya başlar.

Güç Fonksiyonu

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

1 Güç göstergesinde (3) “9” görünene kadar parmağınızı ilgili kayar imlecin (2) üzerinde kaydırın ve parmağınızı bir saniye basılı tutun veya doğrudan “P”ye basıp parmağınızı bir saniye basılı tutun.

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

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

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

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

Zamanlayıcı Fonksiyonu (geri sayım saati)

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

Bu modellerde, her bir plaka için aynı anda 1 dakika ile 99 dakika arasında zamanlayıcıyı programlayabilirsiniz.

Bir plaka için zamanlayıcının ayarlanması

İstenilen alanda güç seviyesi ayarlandıktan ve alanın ondalık noktası yanarken alan zamanlanabilir. Bunun için:

1 ⊖ (10) veya ⊕ (11) sensörüne dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (12) “00” görüntülenecektir ve ilgili alan göstergesinde (3) dönüşümlü olarak geçerli güç seviyesi ve simgesi t yanıp sönecektir.

2 Bunun hemen ardından ⊖ (10) ve ⊕ (11) sensörlerini kullanarak 1 ila 99 dakika arasında bir pişirme süresi belirleyin. İlk değer 60’tan başlayacaktır, ikincisi ise 01’den başlayacaktır. ⊖ (10) ve ⊕ (11) sensörlerine basılı tutulduğunda değer 00’a geri dönecektir. Kalan süre bir dakikadan az olduğunda, geri sayım saniye cinsinden yapılır.

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

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

göstergesinde (3) dönüşümlü olarak H simgesi ve bir "-" görüntülenecektir.

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

Bir veya daha fazla alan için zamanlayıcı kullanılıyorsa zamanlayıcı göstergesi (12) varsayılan olarak bitmeye en yakın olan süreyi gösterecektir ve ilgili alanda "t" görüntülenecektir. Zamanlayıcı kullanılan diğer alanların gösterge alanlarında ondalık noktaları yanıp sönecektir. Zamanlayıcı kullanılan başka bir alanın "kayar" imlecine basıldığında zamanlayıcıda birkaç saniye boyunca ilgili alanın kalan süresi görüntülenecektir ve ilgili göstergede dönüşümlü olarak güç seviyesi ve "t" görüntülenecektir.

Programlanmış süreyi değiştirme.

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

Saatin kapatılması

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

1 İstenilen plakayı seçin.

2 ⊖ sensörünü (10) kullanarak, saatin değerini "00" olarak ayarlayın. Saat iptal edilir. Bu işlem ⊖ (10) ve ⊕ (11) sensörlerine aynı anda basılarak daha hızlı şekilde gerçekleştirilebilir.

Güç Yönetimi fonksiyonu (modele bağlı olarak)

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

1 Üç saniye boyunca ⊕ (11) dokunmatik tuşuna basın. Zamanlayıcı göstergesinde (12) PL harfleri görünecektir.

2 Dokunmatik kilitleme tuşuna (6) dokunun. Ocak için belirlenebilecek farklı güç değerleri görüntülenecektir, bunlar ⊕ (11) ve ⊖ (10) sensörleri kullanılarak değiştirilebilir.

3 Değer seçildikten sonra bir kez daha dokunmatik kilitleme tuşuna (6) basın. Ocağın gücü seçilen değerle sınırlandırılacaktır.

Değeri yeniden değiştirmek için ocağı güç kaynağından ayırıp yeniden güç kaynağına bağlamanız gerekir. Bu şekilde yeniden güç sınırlama menüsüne girebilirsiniz.

Bir sıcak plakanın güç seviyesi her değiştirildiğinde, güç sınırlayıcı ocağın oluşturduğu toplam gücü hesaplayacaktır. Eğer toplam güç sınırına ulaşırsanız, dokunmatik kontrol paneli sıcak plakanın güç seviyesini artırmanıza izin vermeyecektir. Ocak bir sesli uyarı verecektir ve güç göstergesi (3) yanıp sönerek sınır seviyeyi gösterecektir. Bu değeri aşmak isterseniz diğer sıcak plakaların gücünü azaltmanız gerekir. Bu özellik sıcak plakaların gücüne ve ayarlanan seviyeye bağlı olduğu için başka bir sıcak plakanın gücünü bir seviye düşürmek zaman zaman yeterli olmayabilir. Büyük bir sıcak plakanın seviyesinin artırılması için daha küçük olan birkaç plakanın seviyesinin azaltılması gerekebilir.

Maksimum güç fonksiyonunda hızlı açılma özelliğini kullanıyorsanız ve söz konusu değer belirlenen sınırın üzerindeyse, sıcak plaka mümkün olan en üst seviyeye ayarlanacaktır. Ocak sesli uyarı verecektir ve söz konusu güç değeri göstergede (3) iki kez yanıp sönecektir.

Özel fonksiyonlar: CHEF (modele bağlıdır)

Bu fonksiyonlar, tencerenin sıcaklığı sürekli olarak sensörler tarafından kontrol edildiği için pişirme sürecini kolaylaştırarak mükemmel sonuçlar elde edilmesini sağlayan önceden tahsis edilmiş güç seviyelerine sahiptir. Fonksiyon için hedef sıcaklığa ulaşıldığında, güç seviyesinin değiştirilmesine gerek kalmadan otomatik olarak muhafaza edilir.

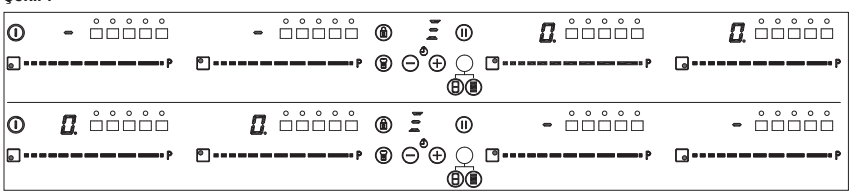
Şef fonksiyonu, tencerenin tabanında pişirme bölgesinin alanıyla aynı ferromanyetik alana sahip tencerelerle doğru bir şekilde çalışır. Ayrıca, yüksek sıcaklıklı fonksiyonlar için (100 ºC'nin üzerinde), tencereler Şekil 3'de gösterildiği gibi düz ve dengeli (tercihen "sandviç" tipi) bir tabana sahip olmalıdır.

Şekil 3

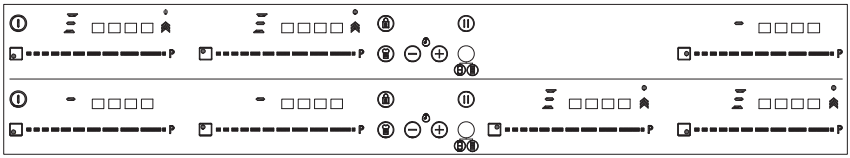


Bu fonksiyonların doğru çalışmasını sağlamak için tencere ve pişirme bölgesinin sürecin başlangıcında sıcak olmadığından emin olun.

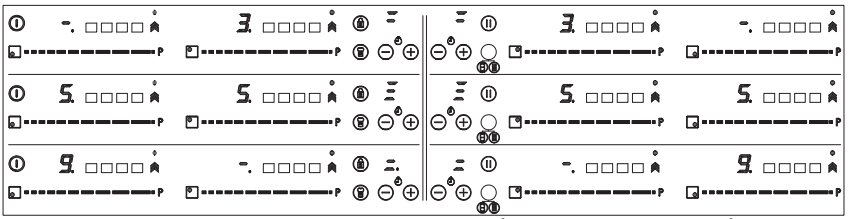
Şekil 7



Şekil. 5



Şekil. 6



Uygun tencerelerle (saplı tencere, kızartma tavaları, ızgaralar, vb.) ilgili ayrıntılı bilgiler Teka web sayfasında verilmiştir.

Dokunmatik Kumanda, kullanıcının CHEF sensör (16) aracılığıyla pişirim yapmasına yardımcı olan özgün özelliklere sahiptir. Bu fonksiyonlar modele bağlı olarak farklılık gösterir.
Bir bölmede bu özgün özelliklerden birini aktif etmek için:

1 Önce bölmenin seçilmesi gereklidir; ardından güç göstergesinde (3) ondalık değer noktası (4) aktif olacaktır.

2 Şimdi CHEF sensör (16) üzerine tıklayın. Her bölme için kullanılabilir tüm CHEF fonksiyonlarını teker teker görmek için ardı ardına basın. Bu fonksiyonların aktif edildiği, (17), (18), (19),(20) ve(21) ile gösterilen led'ler ile gösterilecektir.

Eğer aktif edilmiş bir özel fonksiyonu herhangi bir zamanda iptal etmek isterseniz, seçim yapmak için ilgili bölmenin "kayar" imleç sensörüne (2) dokunun. Güç göstergesinin (3) ondalık değer noktası (4) yanacaktır. Ardından, yeni güç seviyesini ayarlamak veya bölmenin gücünü kapatmak için "kayar" imleç sensörüne (2) yeniden dokunun ya da CHEF sensöre (16) yeniden dokunarak farklı bir özel fonksiyon seçin.

SICAK TUTMA FONKSİYONU (modele bağlıdır)

Bu fonksiyon, pişirilmiş gıdaları sıcak tutmak için uygun bir güç seviyesini otomatik olarak ayarlar.

Aktif etmek için, plakayı seçin ve / simgesi üzerinde bulunan led (17) yanıncaya kadar CHEF sensöre (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3) simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

ERİTME FONKSİYONU (modele bağlıdır)

Bu fonksiyon, pişirme bölmesinde düşük bir sıcaklık sağlar. Gıdaların buzlarının çözülmesi veya çikolata, tereyağı gibi diğer gıda türlerini eritmek için idealdir.

Aktif etmek için, plakayı seçin ve / simgesi üzerinde bulunan led (18) yanıncaya kadar CHEF sensöre (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3) simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

KAYNATMA FONKSİYONU (modele bağlıdır)

Bu özellik gıdaları kaynatmanıza olanak sağlar.

Gıda haşlanmaya başladıktan sonra, plakayı seçerek etkinleştirin ve / simgesi üzerinde bulunan led (19) yanıncaya kadar CHEF sensöre (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3) simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

QUICK BOILING FONKSİYONU (modele bağlıdır)

Bu fonksiyon, makarna, pilav, yumurta pişirmek, bazı gıdaları haşlamak için büyük ölçüde yardımcı olan **haşlama kontrolüne** olanak sağlar. Sadece / sembolü görünen bölmelerde kullanılabilir.

Kabın özellikleri

Quick Boiling fonksiyonunun düzgün çalışması için, aşağıdaki ön koşulları karşılayan bir kap kullanmanız gereklidir:
- Taban ölçüsü mümkün olduğunca plaka çapına yakın olmalıdır.

- **KAPAK KULLANILMADAN.**

- Pişirme kabı **yarısından biraz fazla oda sıcaklığındaki su ile doldurulmalıdır** (asla ılık ya da sıcak su kullanmayın).

Bu koşula uyulmaması, haşlama işleminin düzgün bir şekilde kontrol edilmesini engelleyecektir.

⚠ UYARI: bu özelliği, su kaynatma dışında, farklı pişirme amaçları için kullanmayın. Asla yağ kullanmayın, aşırı ısınmaya ve alevlenmeye neden olabilir.

Fonksiyonun aktif edilmesi

Fonksiyonu aktif etmek için, plakayı seçin ve / simgesi üzerinde bulunan led (20) yanıncaya kadar CHEF sensöre (16) basılı tutun.

Bu özellik aktif edildiği zaman, hem güç göstergesinde (3), hem de zaman göstergesinde (12) işareti görünecektir; pişirme işleminin sistemin kontrolü altında olduğunu gösteren hareketli bir kısım görünecektir.

Sistem suyun kaynamak üzere olduğunu algıladığı zaman, birinci ikaz sesi duyulacaktır. Yiyeceklerinizi dilediğiniz gibi haşlamak veya pişirmek üzere hazırlamak amacıyla bu fırsatı kullanın.

30 saniye sonra ikinci bir ikaz sesi duyulacaktır; eğer şimdiye kadar yapmadıysanız, yiyecekleri tencereye dökme zamanı gelmiştir.

İkinci ikaz sesinden sonra, sistem zamanlayıcıyı kronometre gibi çalıştıracaktır, böylece yiyeceklerin ne kadar süreye haşlanacağını kontrol edebilirsiniz.

Kronometre çalışmaya başladıktan 30 saniye sonra, üçüncü bir ikaz sesi duyulacaktır. Bu andan itibaren suyun düzenli ve sürekli kaynamasını sağlamak üzere sistem sağlanan enerjiyi düşürmeye başlayacaktır. Zamanlayıcı, pişirme işleminin sonuna kadar aktif durumda kalacaktır.

Eğer isterseniz, zamanlayıcıyı devre dışı bırakabilir, kronometre için bir zaman ayarlayabilir ve plakanın otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz (bakınız Zamanlayıcı Fonksiyonu bölümü).

Fonksiyonun devre dışı bırakılması

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

SLIDE COOKING (KAYDIRMALI PİŞİRME FONKSİYONU) (modele bağlı)

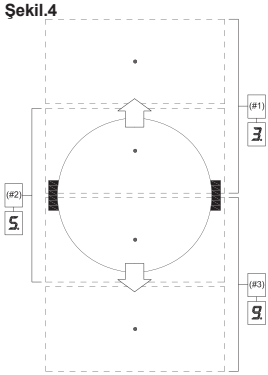
Bu fonksiyon, esnek bölmeyi üç alana bölmenize olanak sağlar (bkz. Şekil 4) ve ön tanımlı güç yapılandırmasını etkinleştirir. Tencereyi bir alandan diğerine kaydırmanıza olanak sağlayarak her bir bölmeye atanmış güçle pişirme yapmanıza imkan verir. Bu fonksiyonu etkinleştirmek için "Flex Zone" (Esnek Bölme) fonksiyonunu etkinleştirmelisiniz (bkz. "Flex Zone (Esnek Bölme) fonksiyonu).

Sonrasında, ikonun üzerindeki LED ışıklar (21) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16) basın. Bu sırada, güç göstergeleri (3) üç segment (bkz. Şekil 5) göstererek tencereyi ocağa yerleştirebileceğinizi belirtecektir.

Tencereyi yerleştirdiğinizde, güç seviyesi güç göstergelerinde (3) otomatik olarak görüntülenecektir: Birinci alanın güç seviyesi 3, ikinci alanın güç seviyesi 5, üçüncü alanın güç seviyesi ise 9'dur (bkz. Şekil 4 ve 6).

Bu fonksiyonu devreden çıkarmak için "0" konumunda "sürgü" imlecine (2) dokunmalısınız.

Şekil.4



IZGARA FONKSİYONU (modele bağlı)

Bu fonksiyon, ızgarada pişirmeye uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için, ikonunun üzerindeki LED (22) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16) basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabın ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3) işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koyması gerektiği konusunda uyarır. Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

TAVADA KIZARTMA FONKSİYONU (modele bağlı)

Bu fonksiyon, az yağla kızartmaya veya sotelemeye uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için, ikonunun üzerindeki LED (23) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16) basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabın ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3) işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koyması gerektiği konusunda uyarır.

Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

DERİN KIZARTMA FONKSİYONU (modele bağlı)

Bu fonksiyon, çok yağla kızartmaya uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için, ikonunun üzerindeki LED (24) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16) basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabın ön ısıtma aşamasında olduğunu

bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3) işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koyması gerektiği konusunda uyarır.

Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

KONFİ FONKSİYONU (modele bağlı)

Bu fonksiyon, konfi yapmaya uygun otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için plakayı seçin ve simgesi üzerindeki LED (25) yanana kadar CHEF sensörüne basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabın ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3) işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koyması gerektiği konusunda uyarır.

Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

POACHING FONKSİYONU(modele bağlı)

Bu işlev, yiyecekleri orta sıcaklıkta kızartmak için uygun bir otomatik güç kontrolü ayarlar. İspanyol omletinin hazırlanmasında patates kızartması için idealdir.

Etkinleştirmek için ocağı seçin ve simgenin üzerindeki led (26) yanana kadar CHEF sensörüne (16) basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) sistemin kabın ön ısıtma aşamasında olduğunu gösteren hareketli bir segment görünecektir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3) bir görünecek ve kullanıcının yiyecek eklemesi gerektiğini belirten bir sesli sinyal duyulacaktır.

Ocağı kapatarak, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel işlev seçerek bu işlevi istediğiniz zaman geçersiz kılabilirsiniz.

Flex Zone fonksiyonu (modele bağlıdır)

Bu fonksiyon sayesinde, iki pişirme bölmesinin birlikte çalışmasını sağlamak ve her iki bölme için de bir güç seviyesi seçip zamanlayıcı fonksiyonunu etkinleştirmek mümkündür..

Bu fonksiyonu aktif etmek için sensöre (15) basın. Bunu yaptığınızda, bağlantılı plakaların ondalık değer noktaları (4) yanacak ve güç göstergelerinde (3) “0” değeri görünecektir. Saat zaman göstergesinde (12) aktif edilen bölmeleri belirten üç kısım görünecektir. Eğer sahip olduğunuz model “Flex Zone” özellikli birkaç bölmeye sahipse, seçilen bölge için güç seçimi yapmadan önce, sensöre (15) basarak istediğiniz opsiyonu seçebilirsiniz. Bir sonraki işlemi yapmak için birkaç saniyeniz vardır; eğer işlem yapmazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı bırakılacaktır. (bkz. Şekil 7).

“Flex Zone” (Esnek Bölme) seçildikten sonra, bağlantılı bölmelerden herhangi birinin “kayar” imlecine (2) dokunarak güç seçimini yapabilirsiniz. Güç seviyesi ve yapılan değişiklikler eş zamanlı olarak her iki bölmenin güç göstergelerinde (3) görünür.

Bu özelliği devre dışı bırakmak için, sensöre (15) yeniden dokunmanız gereklidir. Ayrıca, fonksiyon devre dışı bırakıldığı zaman, ilgili bölmeler için ayarlanan güç seviyeleri ve fonksiyonlar da silinir.

Senkronizasyon Fonksiyonu (modele bağlıdır)

Bu fonksiyon aracılığıyla, iki pişirme bölmesinin - etiketli ekranda “Synchro” olarak belirtilen - birlikte çalışmasının sağlaması mümkündür, ayrıca her iki bölge için bir güç seviyesi seçilebilir ve zamanlayıcı fonksiyonu aktif edilebilir.

Bu fonksiyonu aktif etmek için sensöre (14) basın. Bunu yaptığınızda, bağlantılı plakaların ondalık değer noktaları (4) yanacak ve güç göstergelerinde (3) “0” değeri yanıp sönecektir. Pişirme kabı algılaması, bağlantılı bölmede çalışacaktır. Bir sonraki işlemi yapmak için birkaç saniyeniz vardır; eğer işlem yapmazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı bırakılacaktır.

Bu özelliği devre dışı bırakmak için, sensöre (14) yeniden dokunmanız gereklidir. Ayrıca, fonksiyon devre dışı bırakıldığı zaman, ilgili bölmeler için ayarlanan güç seviyeleri ve fonksiyonlar da silinecektir.

Güvenlik kapatma işlevi

Eğer bir hata nedeniyle, ısıtma bölgelerinden bir ya da daha çoğu kapanırsa, cihazın belirlenen bir süreden sonra otomatik olarak bağlantısı kesilecektir (bkz. Çizelge 1).

Tablo 1

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

“Güvenli kapatma” fonksiyonu tetiklendiğinde, eğer cam yüzeyin sıcaklığı kullanıcı için tehlikeli değilse bir 0 görüntülenir, eğer bir yanma riski varsa bir H görüntülenir.

⚠ Isıtma alanlarının kumanda panelini temiz ve her zaman kuru tutun.

⚠ Bu kılavuzda sözü edilmeyen çalıştırma sorunları ve olayları durumunda, cihazın bağlantısını

kesip TEKA teknik servisi ile irtibata geçin.

Öneriler ve tavsiyeler

* Kalın, tamamen düz altlıkları olan tencere veya tava kullanın.
* Tencere ve tepsileri cam üzerinde kaydırmayın, onu çizebilirler.
* Cam keskin köşeleri olmayan büyük tencere ve tepsilerden darbeler alabilecek olsa da, siz ona vurmamaya çalışın.
* Seramik cam yüzeyin zarar görmesini önlemek için, tencere ve tavaları cam üzerinde sürüklemeyin ve onların alt kısımlarını temiz ve iyi durumda tutun.
* Önerilen tencere tabanı çapları (Ürünle birlikte verilen ''Teknik Veriler'' belgesine göz atın).

⚠ **Yüzeyi sıcak olduğunda bunlar zarar vereceklerinden, şeker ya da şeker içeren ürünleri cam üzerine dökmemeye çalışın.**

*** IKC 94628 MST BK**
Optimal pişirme sonuçları için, tercih ettiğiniz pişirme tekniklerine göre belirli alanları kullanmanızı öneririz. 28 cm'lik bölge, büyük tencereleri uygun şekilde yerleştirmek için mükemmeldir, orta ısıda tutarlı pişirme sağlayarak, paella ve güveç gibi yemekler için idealdir. Diğer yandan, 21 cm'lik bölge, yoğun pişirme için en uygun olan, hassas sıcaklık kontrolü gerektiren işler için uygundur, örneğin ızgara yapma, kızartma, haşlama ve kaynatma.

Temizlik ve bakım

Cihazı iyi durumda tutmak için, soğuduktan sonra onu uygun ürün ve araçları kullanarak onu temizleyin. Bu, işi kolaylaştıracak ve kir birikmesi önleyecektir. Sert temizlik ürünlerini ya da yüzeyi çizebilecek aletleri veya buhar ile çalışan donatımı asla kullanmayın.

Yüzeye yapışmamış hafif kir, nemli bir bez ve yumuşak bir deterjan veya ılık sabunlu su ile temizlenebilir. Bununla bir- likte, daha derin lekeler veya yağ için seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanın ve şişe üzerindeki talimatları takip edin. Ard arda yanmış olmaktan dolayı sıkıca yapışmış olan kir, bir bıçaklı kazıyıcı kullanarak çıkarılabilir.

Hafif renk vermelere, altında kuru yağlı artık bulunan tencere ve tepsiler (tavalar) ya da pişirme esnasında cam ile tencere arasını yağlamanın gerek- mesi neden olur. Bunlar, sulu bir nikel kazıtıcı kullanarak veya seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanılarak temizlenebilir. Plastik nesneler, şeker veya yüzey üzerine erimiş olan çokça şeker içeren besinler, bir kazıyıcı kullanarak hemen çıkarılmalıdır.

Metalik pırıltılar; cam üzerinde metal tencere ve tavaların sürüklenmesinden kaynaklanır. Temizleme işlemini birkaç kez tekrarlamanıza gerek olsa bile, seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanarak tamamen temizleme ile bunlar giderilebilirler.

⚠ **Bir tencere ya da tepsi (tava) aralarında eritilmiş olan bir ürün nedeniyle cama yapışmış olabilir. Isıtma bölgesi soğuk iken tencereyi kaldırmaya çalışmayın! Bu camı kırabilir.**

⚠ **Kırılıp yaralanmalara neden olabileceğinden camın üzerine basmayın ya da yaslanmayın. Nesneleri yerleştirmek için bir yüzey olarak camı kullanmayın.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. ürünün temel özelliklerini etkilemeden, gerekli ya da yararlı gördüğü kendi kılavuzları üzerindeki değişiklikleri yapma hakkını saklı tutar.

Çevresel konular

Ürün veya ambalajı üzerindeki



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

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

Cihazın Enerji Verimliliğine Uygunluğu:
-Cihaz, EN 60350-2 standardına uygunluğu açısından test edilmiştir ve elde edilen değer, Wh/Kg birimi üzerinden cihazın anma değeri plakasında belirtilmektedir.

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

Aşağıdaki tavsiyeler sayesinde, yemek pişirirken güç tasarrufu yapabilirsiniz:

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

Eğer bir şey çalışmıyorsa

Teknik servisi aramadan önce, aşağıda açıklanan doğrulamaları gerçekleştirin.

Cihaz çalışmıyor:
Güç kablosunun prize takılı olduğundan

emin olun.

Endüksiyon bölgeleri ısı üretmiyor:
Kap uygun değil (ferromanyetik bir altı yoksa ya da çok küçükse). Kabın altının bir mıknatıs çekip çekmediğinden emin olun, ya da daha büyük bir kap kullanın.

Endüksiyon bölgelerde pişirmeyi başlatırken bir uğultu duyulur:
Çok kalın ya da tek parça olmayan kaplarla, uğultu; enerjinin doğrudan kabın altına iletilmesinden kaynaklanır. Uğultu, bir kusur değildir, ancak yine de ondan kaçınmak istiyorsanız, güç seviyesini biraz azaltın ya da daha kalın bir altı olan ve/veya tek parçadan oluşan bir kap kullanın.

Dokunmalı kumanda yanmıyor ya da aydınlatmaya rağmen cevap vermiyor:
Hiçbir ısıtma bölgesi seçilmedi. Onu çalıştırmadan önce bir ısıtma bölgesinin seçildiğinden emin olun.
Sensörler üzerinde nem var ve/veya parmaklarınızı ıslak. Dokunmalı kumanda yüzeyi ve/veya parmaklarınızı temiz ve kuru tutun.
Kilitleme fonksiyonu etkinleştirildi. Kumandaların kilidini açın.

Pişirmeden sonra bile devam edecek olan pişirme esnasında bir fan sesi duyulur:
Elektronik aksamı soğuk tutmak için endüksiyon bölgelerinin bir fanı vardır. Bu sadece elektronik devreler ısındığında çalışır. Devreler serinlediğinde, ocak ızgarası açık ya da kapalı olsun, tekrar durur.

Sembol  bir ısıtma plakasının güç göstergesi üzerinde belirecektir:
Endüksiyon sistemi; bir ısıtma plakası üzerinde bir tencere ya da tava bulamaz ya da elverişsiz bir tiptedir.

Isıtma plakası kapanacak ve C81 veya C82 mesajı, göstergeler üzerinde belirecektir:
Elektronik bileşenler ya da camın üzerinde aşırı sıcaklık. Elektronik bileşenlerin soğuması için bir süre bekleyin ya da camın soğuyabilmesi için tencere veya tavayı çıkarın.

C85; ısıtma plakalarından birinin göstergesi üzerinde belirecektir:
Kullanılan tencere ya da tava, elverişsiz bir tipte. Ocak ızgarasını kapatın, onu yeniden açın ve başka bir tencere ya da tava ile deneyin.

Cihaz kapanır ve güç göstergelerinde (3) C90 mesajı görüntülenir:
Dokunmatik kontrol birimi, açma/kapama (1) sensörünün kapanmış olduğunu algılar ve ocağın açılmasına izin vermez. Mesaj ekrandan kaybolana kadar ürünün üzerindeki nesneleri kaldırın, sıvıları temizleyin ve dokunmatik kontrol biriminin yüzeyini temiz ve kuru tutun.

Cihaz kapanır ve güç göstergelerinde (3) C91 mesajı görüntülenir:

Dokunmatik kontrol birimi, Stop&Go sensörünün (6) kapanmış olduğunu algılar ve ocağın kullanılmasına izin vermez. Varsa nesneleri kaldırıp sıvıları temizleyerek dokunmatik kontrol biriminin yüzeyinin temiz ve kuru olmasını sağlayın, ardından Stop&Go (6) sensörüne iki kez basarak mesajı silip normal çalışmaya dönün.

Zasady bezpieczeństwa:

⚠ **Forsiktig. W przypadku rozbicia lub pęknięcia powierzchni płyty należy natychmiastowo odłączyć ją od źródła zasilania w celu wyeliminowania możliwości porażenia prądem elektrycznym.**

⚠ **Urządzenie to nie jest zaprojektowane do działania za pośrednictwem zewnętrznego programatora (niestanowiącego integralnej części urządzenia) lub zdalnego systemu sterowniczego.**

⚠ **Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia urządzenia.**

⚠ **Ostrzeżenie. Urządzenie i jego zewnętrzne części mogą nagrzewać się podczas działania. Należy unikać dotykania elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu płyty, chyba że znajdują się pod nadzorem.**

⚠ **Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych czy innych, niedysponujące doświadczeniem w obsłudze urządzenia lub go nieznające JEDYNIE pod nadzorem lub po zapoznaniu ich z urządzeniem i upewnieniu się, że rozumieją ryzyko, jakie pociąga za sobą jego obsługa. Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.**

⚠ **Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.**

⚠ **Ostrzeżenie. Pozostawienie płyty podczas gotowania przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne, gdyż może dojść do powstania ognia. NIGDY nie należy próbować gasić płomienia wodą! Jeśli dojdzie do powstania płomienia, należy odłączyć urządzenie i zdusić go przy użyciu pokrywki, talerza lub koca.**

⚠ **Nie pozostawiać żadnych przedmiotów w obrębie obszarów grzewczych płyty. Unikać potencjalnego ryzyka pożaru. Generator indukcyjny spełnia obowiązujące normy europejskie. Niemniej jednak zaleca się, aby osoby z urządzeniami wspomagającymi pracę serca typu stymulator skonsultowały się z lekarzem, a w przypadku wątpliwości, nie używały obszarów indukcyjnych.**

⚠ **Na powierzchni płyty nie powinno umieszczać się metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.**

⚠ Po zakończeniu używania zawsze odłączaj płytę grzewczą, nie wystarczy jedynie odsunąć naczynia. W przeciwnym razie mogłoby dojść do niepożądanego włączenia płyty, gdy zostanie na niej ustawione przypadkowo inne naczynie podczas okresu wykrywania naczynia. Unikaj możliwych wypadków!

Instalacja

Umieszczenie płyty nad szufladą na sztućce

Jeśli użytkownik życzy sobie umieszczenie pod płytą grzewczą mebla lub szuflady, pomiędzy oboma elementami należy umieścić płytę oddzielającą. W ten sposób zostanie wyeliminowana możliwość przypadkowego kontaktu z gorącą powierzchnią obudowy urządzenia.

Płyta oddzielająca powinna znajdować się około 20 mm poniżej dolnej części płyty grzewczej.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej należy sprawdzić czy napięcie (woltaż) i jego częstotliwość odpowiadają tym wska- zanym na tabliczce informacyjnej płyty, znajdującej się w jej dolnej części oraz informacjom zawartym w Karcie gwarancyjnej lub, jeśli dotyczy, na kar- cie danych technicznych, która powinna zostać przechowywana wraz z niniejszymi instrukcjami przez okres użytkowania urządzenia.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane za pośrednictwem wielobiegunowego wyłącznika lub gniazda, o ile jest ono łatwodostępne, odpowiednich dla przewidzianego napięcia i o odległości pomiędzy stykami roboczymi minimum 3 mm, co zagwarantuje bezpieczne odłączenie w przypadku awarii lub czyszczenia płyty.

Należy uważać, by kabel wejściowy nie dotykał ani obudowy płyty, ani obudowy piekarnika, jeśli ten jest zainstalowany w tym samym meblu.

Uwaga!

⚠ Przyłączenie do sieci elektrycznej powinno zawierać poprawnie wykonane uziemienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w przeciwnym wypadku płyta może nie działać poprawnie.

⚠ Wyjątkowe wysokie przepięcia mogą spowodować awarię systemu sterowania (jak w przypadku jakiegokolwiek innego urządzenia elektronicznego).

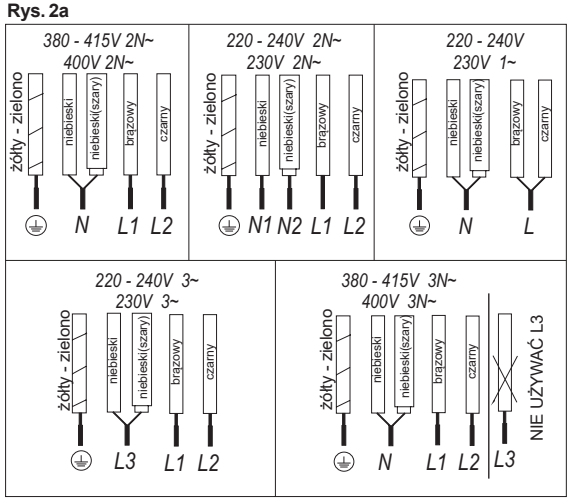
⚠ Nie zaleca się używania kuchni indukcyjnej w czasie działania funkcji czyszczenia pirolitycznego w przypadku piekarników pirolitycznych ze względu na wysoką temperaturę, jaką osiąga to urządzenie.

⚠ Jakakolwiek manipulacja czy reparacja urządzenia, włączając wymianę elastycznego kabla zasilającego, powinna zostać dokonana przez autoryzowany serwis techniczny TEKA.

⚠ Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać około 23 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki

Należy zachować Certyfikat gwarancyjny lub, jeśli dotyczy, kartę danych technicznych, wraz z Instrukcją obsługi przez okres użytkowania urządzenia. Zawarte są w nim jego ważne dane techniczne.

Rys. 2a



Informacje dotyczące indukcji

Korzyści
Dzięki indukcyjnej płycie grzewczej ciepło przenika bezpośrednio do garnka.
Ma to wiele korzyści:
- Oszczędność czasu.
- Oszczędność energii.
- Łatwe czyszczenie, ponieważ żywność, która spadnie na szklaną płytę, nie pali się łatwo.
- Usprawnione sterowanie energią. Energia przenika do garnka od razu po naciśnięciu elementów sterowania mocą. Dodatkowo, gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy gotowania, zasilanie się wyłącza. Nie jest konieczne wcześniejsze wyłączenie zasilania.

Garnki
Do stosowania na indukcyjnej płycie grzewczej odpowiednie są tylko garnki ferromagnetyczne.
Istnieje kilka rodzajów:
- garnki żeliwne, ze stali emaliowanej i ze stali nierdzewnej szczególnie do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi.
Nie zalecamy używania płyt rozpraszających lub materiałów takich jak stal szlachetna, aluminium, szkło, miedź lub glina.

Każda strefa gotowania ma minimalny czas wykrywania garnka. Zależy on od materiału i średnicy ferromagnetycznej podstawy garnka. Dlatego ważne jest, aby korzystać ze strefy gotowania najlepiej dopasowanej do średnicy podstawy używanego garnka.

Jeżeli na wybranej strefie gotowania garnek nie jest wykrywany, należy użyć kolejnej najmniejszej strefy.
W przypadku korzystania ze strefy elastycznej jako pojedynczej strefy gotowania, można użyć większych garnków odpowiednich do tego rodzaju strefy (patrz rys. 3)

Rys. 3



Niektóre garnki bez całkowicie ferromagnetycznej podstawy sprzedawane są jako odpowiednie do indukcji (patrz rys. 4). W tych garnkach ogrzewana jest tylko podstawa ferromagnetyczna. Wskutek tego ciepło nie jest równomiernie dostarczane na całą podstawę garnka. Może to oznaczać, że nieferromagnetyczna część podstawy garnka nie osiągnie właściwej temperatury gotowania.

Rys. 4



Inne garnki, z aluminiowymi wkładkami w podstawie mają mniejszy obszar materiału ferromagnetycznego (patrz rys. 5). W takim przypadku wykrywanie garnka może być trudne, a nawet niemożliwe. Dodatkowo zasilanie może być niższe i w związku z tym garnek nie nagrzeje się prawidłowo.

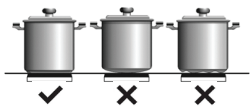
Rys. 5



Wpływ podstawy garnków
Rodzaj podstawy garnka może wpływać na równomierność i rezultaty gotowania. W garnkach z podstawą typu „sandwich" ze stali nierdzewnej stosowany jest materiał, który pomaga w równomiernym rozprowadzaniu i przenikaniu ciepła, co skutkuje oszczędnością czasu i energii.

Podstawa garnka musi być zupełnie płaska, dzięki czemu zapewnione jest równomierne zasilanie (patrz rys. 6).

Rys. 6

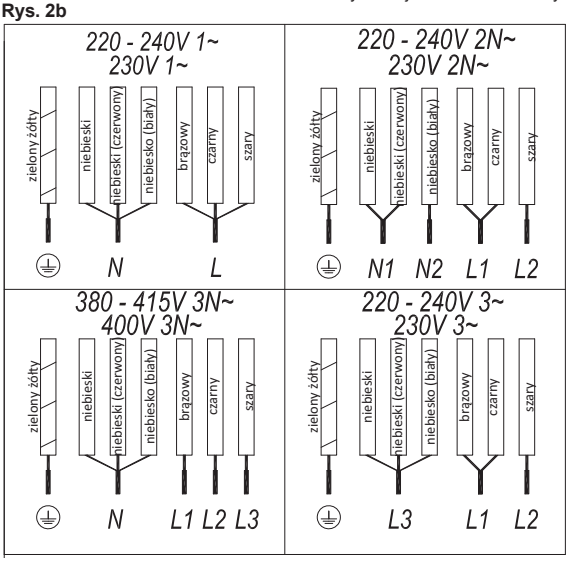


⚠ Nigdy nie podgrzewać pustych garnków ani nie korzystać z garnków o cienkiej podstawie, ponieważ mogą się szybko nagrzać bez pozostawienia czasu na uruchomienie funkcji automatycznego wyłączenia kuchenki.

⚠ **WAŻNE ZALECENIA:**

Stosować naczynia o takiej samej średnicy dna jak średnica strefy

Rys. 2b



gotowania.

W strefach gotowania położonych najbliżej panelu sterowania należy zawsze trzymać w obrębie oznaczeń gotowania wskazanych na powierzchni szklanej i używać naczyń o tej samej lub mniejszej średnicy. Pomoże to uniknąć przegrzania w strefie kontrolnej.

Do intensywnego użytkowania urządzenia należy używać tylnych stref gotowania. W ten sposób uniknie się przegrzania panelu sterowania.

Nie dopuścić, aby naczynia znalazły się w strefie panelu sterowania, zwłaszcza podczas gotowania.

Czyszczenie i konserwacja

Instrukcja obsługi sterowania dotykowego

ELEMENTY OBSŁUGI (rys.1)

1. Ogólny czujnik wł./wył.
2. Suwak do sterowania mocą.
3. Wskaźnik zasilania i/lub ciepła resztkowego*.
4. Przecinek dziesiętny wskaźnika zasilania i/lub ciepła resztkowego.
5. Bezpośredni dostęp do funkcji „Moc”.
6. Czujnik włączenia funkcji „Blokowanie”.
7. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Blokowanie”*.
8. Czujnik włączenia funkcji „Zatrzymywanie i uruchamianie”.
9. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Zatrzymywanie i uruchamianie”*.
10. Czujnik „Minus” timera.
11. Czujnik „Plus” timera.
12. Wskaźnik timera.
13. Przecinek dziesiętny timera*.
14. Czujnik włączenia funkcji „Synchronizacja” (w zależności od modelu).
15. Czujnik włączenia funkcji „Elastyczna strefa” (w zależności od modelu).
16. Czujnik włączenia funkcji „Szef kuchni” (w zależności od modelu).
17. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Utrzymywanie w cieple”* (w zależności od modelu).
18. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Topienie”* (w zależności od modelu).
19. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Duszenie”* (w zależności od modelu).
20. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Szybkie gotowanie”* (w zależności od modelu).
21. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Gotowanie z przesuwaniem”* (w zależności od modelu).
22. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Grillowanie”* (w zależności od modelu).
23. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Smażenie w naczyniach”* (w zależności od modelu).
24. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Smażenie w głębokim tłuszczu”* (w zależności od modelu).
25. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Confit”* (w zależności od modelu).
26. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Poaching”*. (w zależności od modelu)

*Widoczne tylko podczas pracy.

Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszkiem palca, aby uaktywnić żądaną funkcję

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.

Reguluj poziom mocy (0 - 9) za pomocą suwaka (2), przesuwając nad nim palcem. Przesuwając w prawo zwiększasz wartość, natomiast przesuwając w lewo zmniejszasz ją.

Możliwa jest również bezpośrednia zmiana poziomu mocy poprzez umieszczenie palca bezpośrednio na wybranym punkcie suwaka (2)

⚠ W celu wybrania płyty w tych modelach, dotknij bezpośrednio suwaka (2).

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1 Dotknij klawisz dotykowy ⏻ (1) na co najmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe włączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźniki (3) zaświecą się wyświetlając „-”. Gdy którakolwiek ze stref grzejnych będzie gorąca, na odnośnym wskaźniku będą migały H i „-”.

Jeśli nie wykonasz żadnych czynności w przeciągu najbliższych 10 sekund, sterowanie dotykowe wyłączy się automatycznie.

Gdy sterowanie dotykowe jest aktywne, można je wyłączyć w dowolnym momencie przez dotknięcie klawisza dotykowego ⏻ (1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy ⏻ (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączaniu sterowania dotykowego.

WŁĄCZANIE PŁYT

Po uaktywnieniu sterowania dotykowego czujnikiem ⏻ (1), każda płyta może być włączona w następujący sposób:

1 Przesuń palec po jednym z „suwaków” (2) lub dotknij w dowolnym jego miejscu . Strefa ta zostanie wybrana i równocześnie poziom mocy zostanie ustawiony pomiędzy 0 a 9. Wartość mocy zostanie pokazana na odnośnym wskaźniku mocy, a jego punkt dziesiętny (4) zaświeci się na 10 sekund.

2 Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy poziom gotowania pomiędzy 0 a 9.

O ile płyta jest wybrana - innymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiętny (4) - można zmienić poziom jej mocy.

WYŁĄCZANIE PŁYTY

Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomu 0. Płyta wyłączy się.

Kiedy płyta grzejna jest wyłączona, na

jej wskaźniku mocy (3) pojawi się H, jeśli szklana powierzchnia odnośnej płyty jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłączy się (jeśli kuchenka jest wyłączona), lub też zaświeci się „-", gdy kuchenka jest nadal włączona.

WYŁĄCZANIE WSZYSTKICH PŁYT

Wszystkie płyty mogą być jednocześnie wyłączone przy użyciu czujnika ogólnego włączania/wyłączania ⏻ (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

Wykrywanie naczyń

Indukcyjne pola grzejne posiadają wbudowany detektor naczyń. W ten sposób, płyta przestanie działać, jeśli nie ma na niej garnka lub gdy jest on nieodpowiedni.

Wskaźnik zasilania (3) pokaże symbol U oznaczający „brak garnka" , gdy na włączonej strefie nie ma naczynia lub gdy jest ono nieodpowiednie.

Jeśli garnek zostanie zdjęty ze strefy, gdy jest ona włączona, zasilanie płyty zostanie automatycznie odcięta, i wyświetli się symbol „braku garnka". Gdy garnek zostanie z powrotem umieszczony na strefie gotowania, zasilanie zostanie przywrócone na tym samym, poprzednio wybranym poziomie mocy.

Czas wykrywania naczyń wynosi 3 minuty. Jeśli garnek nie zostanie umieszczony na płycie w tym czasie, lub gdy będzie on nieodpowiedni, strefa grzejna wyłączy się.

Po zakończeniu, wyłącz pole grzejne za pomocą sterowania dotykowego. W przeciwnym wypadku, może zaistnieć niepożądana sytuacja, jeśli jakiś garnek zostanie przypadkowo umieszczony na strefie gotowania w przeciągu trzech minut. Unikaj ewentualnych wypadków!

Funkcja blokady

Przy pomocy funkcji blokady można blokować inne czujniki, za wyjątkiem czujnika włączania/wyłączania ⏻ (1), w celu uniknięcia niepożądanych sytuacji. Funkcja ta jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Aby aktywować tę funkcję, dotknij klawisz dotykowy 🔒 (6) na co najmniej jedną sekundę. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (7) zaświeci się, wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik 🔒 (6) .

Jeżeli do wyłączenia urządzenia zostanie użyty czujnik włączania/wyłączania ⏻ (1) gdy funkcja blokady jest aktywna, nie będzie to możliwe, dopóki kuchenka nie zostanie odblokowana.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Gdy kuchenka jest włączona, jeśli ktoś naciśnie jednocześnie klawisz dotykowy ⊕ (11) i przycisk dotykowy blokady 🔒 (6) na trzy sekundy, sygnał dźwiękowy, który towarzyszy każdej czynności zostanie wyłączony. Wskaźnik czasu (12) pokaże „F".

Takie wyłączanie nie ma zastosowania do wszystkich funkcji, jak na przykład sygnał dźwiękowy włączania/wyłączania, zakończenie pracy programatora czasowego lub blokowania/odblokowywania klawiszy dotykowych zawsze pozostanie aktywny.

Aby ponownie włączyć wszystkie dźwięki, które towarzyszą każdej czynności, ponownie naciśnij jednocześnie klawisz dotykowy ⊕ (11) i klawisz blokady 🔒 (6) na trzy sekundy. Wskaźnik czasu (12) pokaże „On".

Funkcja Stop&Go

Funkcja ta przerywa proces gotowania. Jeśli funkcja ta zostanie włączona, programator czasowy również zostanie wstrzymany.

Włączanie funkcji Stop.

Dotknij czujnika Stop ⏸ (8) na jedną sekundę. Lampka kontrolna (9) zapali się i wskaźniki mocy pokażą symbol II , wskazując na to, że gotowanie zostało wstrzymane.

Wyłączanie funkcji Stop.

Dotknij ponownie czujnika Stop&Go ⏸ (8). Lampka kontrolna (9) wyłączy się i gotowanie zostanie wznowione - z tymi samymi ustawieniami mocy i programatora czasowego, które zostały ustawione przed przerwą.

Funkcja mocy

Funkcja ta dostarcza „dodatkową" moc płycie, powyżej wartości nominalnej. Wspomniana moc zależy od wielkości płyty, z możliwością osiągnięcia maksymalnej wartości dopuszczalnej generatora.

1 Przesuń palec nad odpowiednim suwakiem (2), aż wskaźnik zasilania (3) pokaże „9" i przytrzymaj palec przez jedną sekundę lub dotknij bezpośrednio „P" i przytrzymaj palcem przez jedną sekundę.

2 Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol P, a płyta rozpocznie dostarczanie dodatkowej mocy.

Funkcja mocy ma maksymalny czas trwania określony w tabeli 1. Po tym czasie, poziom mocy zostanie automatycznie zmniejszony do 9. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po włączeniu funkcji mocy w jednej płycie grzejnej, możliwe jest, że będzie to mieć wpływ na wydajność niektórych innej płyty, zmniejszając jej moc do niższego poziomu, w którym to przypadku będzie to wyświetlone na jej wskaźniku (3).

Wyłączenie funkcji mocy, zanim minie jej określony czas pracy, może odbyć się albo poprzez dotknięcie „suwaka" modyfikując poziom.

Funkcja programatora czasowego (odliczanie)

Funkcja ta ułatwia gotowanie zważywszy, że niekonieczna jest Twoja obecność: Można ustawić programator czasowy dla płyty, która wyłączy się po upływie żądanego czasu.

Dla tych modeli, można jednocześnie zaprogramować każdą płytkę na czas trwania od 1 do 99 minut.

Ustawienie programatora czasowego dla płyty.

Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiętny strefy, będzie ja można zaprogramować.

Aby to zrobić:

1 Dotknij czujnik ⊖ (10) lub ⊕ (11). Wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże „00”, a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol t, migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.

2 Od razu ustaw czas trwania gotowania od 1 do 99 minut przy użyciu czujników ⊖ (10) i ⊕ (11). Przy użyciu pierwszego przycisku wartość początkowa to 60, natomiast przy użyciu drugiego - 01. Jednoczesne naciśnięcie obu czujników: ⊖ (10) i ⊕ (11) zresetuje wartość do 00. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać czas w sekundach.

3 Gdy wskaźnik programatora czasowego (12) przestanie migać, odliczanie czasu rozpocznie się automatycznie. Wskaźnik (3) zaprogramowanej płyty grzejnej będzie naprzemiennie wyświetlał wybrany poziom mocy oraz symbol t.

Po upływie określonego czasu gotowania, zaprogramowana strefa grzewcza wyłączy się, a zegar wyemituje serię sygnałów dźwiękowych, trwających przez kilka sekund. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolny czujnik. Wskaźnik programatora czasowego (12) wyświetli migające 00 obok punktu dziesiętnego (4) wybranej strefy. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik zasilania (3) będzie naprzemiennie wyświetlał symbol H i „-”.

. Jeśli chcesz jednocześnie zaprogramować inną strefę grzejną, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli jedna lub więcej stref są już zaprogramowane, wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże domyślnie najkrótszy czas pozostały do końca, pokazując „t” na odnośnej strefie. Reszta zaprogramowanych stref będzie pokazywać na swoich wskaźnikach migający punkt przeciętny. Gdy zostanie naciśnięty „suwak” innej zaprogramowanej strefy, zegar pokaże przez kilka sekund czas pozostały dla tej strefy, a jej wskaźnik pokaże na przemian poziom mocy i „t”.

Zmiana zaprogramowanego czasu.

Aby zmienić zaprogramowany czas, należy nacisnąć „suwak” (2) zaprogramowanej strefy. Będzie wtedy można odczytać i zmodyfikować czas.

Zaprogramowany czas można zmienić przy pomocy czujników ⊖ (10) i ⊕ (11).

Wyłączanie zegara

: Jeśli chcesz zatrzymać zegar przed upływem zaprogramowanego czasu , można to zrobić w dowolnym momencie poprzez zmianę jego wartości na „--”.

1 Wybierz żądaną płytę.

2 Ustaw wartość zegara na „00” za pomocą czujnika ⊖ (10). Zegar zostanie wyłączony. Można to również zrobić szybciej naciskając jednocześnie „czujniki ⊖ (10), i ⊕ (11).

Funkcja zarządzania energią (w zależności od modelu)

Niektóre modele są wyposażone w funkcję ograniczania mocy (zarządzanie energią). Funkcja ta pozwala na zmianę całkowitej mocy generowanej przez kuchenkę na inne wartości, wskazane przez użytkownika. Aby to zrobić, należy wejść do menu ograniczania mocy, dostępnego przez pierwszą minutę po podłączeniu płyty grzejnej do sieci elektrycznej.

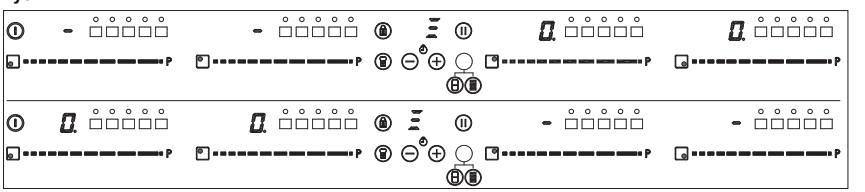
1 Naciśnij klawisz dotykowy ⊕ (11) na trzy sekundy. Na wskaźniku programatora czasowego (12) pojawią się litery PL.

2 Naciśnij klawisz dotykowy blokady 🔒 (6). Pojawią się poszczególne wartości mocy, do których płyta może zostać ograniczona i można je będzie zmienić za pomocą czujników ⊕ (11) i ⊖ (10).

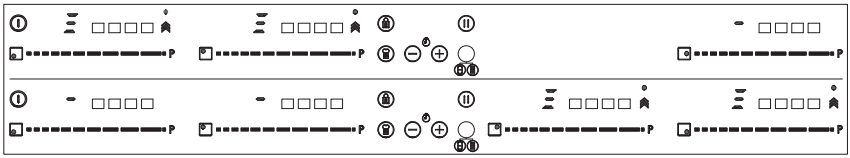
3 Po wybraniu wartości, ponownie naciśnij klawisz dotykowy blokady 🔒 (6). Płyta grzejna będzie ograniczona do wybranej wartości mocy.

Jeśli chcesz ponownie zmienić tę wartość, należy odłączyć płytę od zasilania i podłączyć ją ponownie po kilku sekundach. W ten sposób znów będzie można wejść do menu

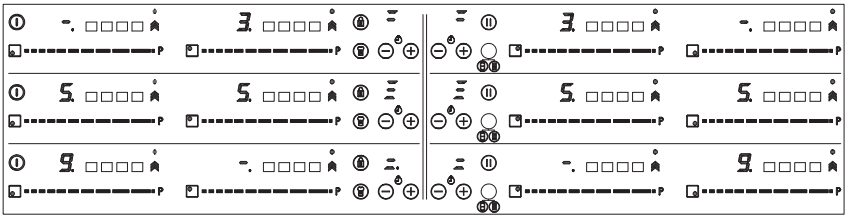
Rys. 7



rys. 5



rys. 6



ograniczania mocy.

Za każdym razem, gdy poziom mocy strefy grzejnej zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną prze kuchenkę. Jeśli zostanie osiągnięty łączny limit mocy, sterowanie dotykowe nie pozwoli Ci na zwiększenie poziomu mocy danej płyty grzejnej. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wskaźnik mocy (3) zacznie migać na poziomie, który nie może zostać przekroczony. Jeśli chcesz przekroczyć tę wartość, należy obniżyć moc innych płyt. Czasami obniżenie mocy innej płyty o jeden poziom będzie niewystarczające, ponieważ zależy to od ustawionej mocy grzejnej każdej płyty. Możliwe jest, że w celu podniesienia poziomu dużej płyty grzejnej, poziom mocy kilku mniejszych będzie musiał zostać zmniejszony.

W przypadku korzystania z szybkiego włączania przy maksymalnej mocy i wspomniana wartość jest wyższa od wartości ustalonej przez ogranicznik, płyta grzewcza zostanie ustawiona na maksymalnym możliwym poziomie. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy mignie dwukrotnie na wskaźniku (3).

Funkcje specjalne: CHEF (w zależności od modelu)

Funkcja ta ma wstępnie przydzielone poziomy mocy, aby ułatwić gotowanie, uzyskując doskonałe wyniki, ponieważ temperatura garnka jest stale kontrolowana przez czujniki. Po osiągnięciu docelowej temperatury dla funkcji jest ona automatycznie utrzymywana bez konieczności zmiany poziomu mocy.

Funkcje szefa kuchni działają prawidłowo z garnkami z takim samym obszarem ferromagnetycznym w podstawie garnka co obszar strefy gotowania. Dodatkowo w przypadku funkcji wysokich temperatur (powyżej 100ºC), garnki muszą mieć płaską, równą podstawę (najlepiej typu „sandwich"), jak przedstawiono na rysunku 3.

Rys. 3



Aby zapewnić prawidłowe działanie tych funkcji, ważne jest, by garnek i strefa gotowania na początku procesu nie były gorące.

Więcej informacji dotyczących odpowiednich garnków (rondle, patelnie, grille itp.) podano w witrynie internetowej firmy Teka.

Sterowanie dotykowe posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować przy użyciu czujnika CHEF (16). Funkcje te są dostępne zależności od modelu.

Aby aktywować specjalną funkcję w danej strefie:

1 Po pierwsze, powinna ona zostać wybrana; następnie, punkt dziesiętny (4) zostanie aktywowany na wskaźniku mocy (3).

2 Dotknij teraz czujnika CHEF (16). Po każdorazowym naciśnięciu, pojawią się funkcje CHEF, dostępne dla każdej strefy. Włączenie tych funkcji zostanie zasygnalizowane odpowiednimi diodami (17), (18), (19),(20) i(21).

Jeśli chcesz w dowolnym momencie anulować włączoną specjalną funkcję, należy dotknąć „suwaka" (2) odnośnej strefy, aby ją wybrać. Punkt dziesiętny (4) wskaźnika mocy (3) zaświeci się. Następnie dotknij ponownie „suwaka" (2), aby ustawić nowy poziom mocy lub aby wyłączyć strefę; można też wybrać inny specjalną funkcję, dotykając ponownie czujnika CHEF (16).

FUNKCJA KEEP WARM (w zależności od modelu)

Funkcja ta automatycznie ustawia właściwy poziom mocy, aby utrzymać ugotowaną potrawę w odpowiedniej temperaturze.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (17) na ikonie / zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA MELTING (w zależności od modelu)

Funkcja ta utrzymuje niską temperaturę w strefie gotowania. Idealna do rozmrażania lub powolnego topnienia innych rodzajów żywności takich, jak czekolada, masło, itp.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (18) na ikonie / zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SIMMERING (w zależności od modelu)

Funkcja ta pozwala na gotowanie na małym ogniu.

Po ugotowaniu potrawy, włącz tę funkcję, wybierając płytę i naciskając przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (19) na ikonie / zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA QUICK BOILING (w zależności od modelu)

Funkcja ta umożliwia automatyczną **kontrolę wrzenia,** która jest bardzo pomocna w gotowaniu makaronu, ryżu, jajek, itp. Jest ona dostępna tylko w strefach, w których pojawia się symbol / .

Warunki, które musi spełniać naczynie

Dla prawidłowego działania funkcji Quick Boiling, trzeba użyć pojemnika, który spełnia następujące warunki:

- Rozmiar dna jak najbardziej zbliżony do średnicy płyty.
- **BEZ POKRYWKI.**
- Napełnione **powyżej połowy swej pojemności wodą o temperaturze pokojowej** (nie używać podgrzanej lub gorącej wody).

Niespełnienie tych warunków zakłóci właściwą kontrolę gotowania.

UWAGA: nie używać tej funkcji w innym celu niż gotowanie wody. Nigdy nie używać oleju, gdyż może to doprowadzić do przegrzania i doprowadzić do pożaru.

Włączanie funkcji

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (20) na ikonie / zaświeci się.

Gdy funkcja ta jest włączona, symbol pojawi się zarówno na wskaźnik zasilania (3) i wskaźniku minutnika (12); pojawi się ruchomy segment, wskazując na to, że gotowanie znajduje się pod kontrolą systemu.

Gdy system wykryje, że zaraz dojdzie do wrzenia wody, rozlegnie się pierwszy sygnał dźwiękowy. Możesz teraz, wedle życzenia, przygotować jedzenie do gotowania lub pieczenia.

Po upływie 30 sekund, rozlegnie się drugi sygnał dźwiękowy; jeśli nie zostało to jeszcze zrobione, nadszedł czas, aby umieścić jedzenie w garnku.
Po drugim sygnale, system aktywuje minutnik i stoper, dzięki czemu możesz kontrolować, jak długo jedzenie ma być gotowane.

W 30 sekund po włączeniu stopera, rozlegnie się trzeci sygnał dźwiękowy, aby ostrzec, że od tego momentu system będzie zmniejszać dostarczaną moc w celu utrzymania łagodnego i ciągłego gotowania. Minutnik pozostanie włączony do zakończenia gotowania.

W razie potrzeby można wyłączyć minutnik i ustawić czas odliczania i automatycznego wyłączania płyty (patrz część Funkcja minutnika).

Wyłączanie funkcji

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SLIDE COOKING (w zależności od modelu)

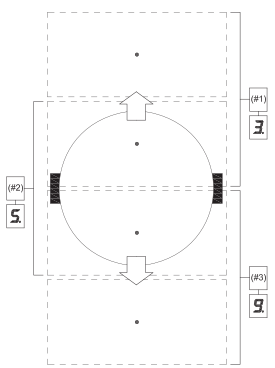
Ta funkcja umożliwia podzielenie elastycznej strefy na trzy obszary (rys. 4) i włączenie zdefiniowanej wcześniej konfiguracji mocy. Dzięki niej można przesuwać naczynie z jednego obszaru na drugi, aby gotować z mocą przypisaną do danej strefy.

Aby ją włączyć, należy najpierw aktywować funkcję „Elastyczna strefa" (patrz punkt „Funkcja strefy elastycznej").

Następnie należy naciskać czujnik SZEF kuchni (16) , dopóki nie zaświecą się diody LED (21) na ikonie. Wskaźniki zasilania (3) będą w tym czasie wskazywać trzy segmenty (rys. 5), informując, że możliwe jest postawienie naczynia.

Po postawieniu naczynia wskaźniki zasilania automatycznie pokażą poziomy mocy (3): dla strefy nr 1 – poziom mocy 3, dla strefy nr 2 – poziom mocy 5, a dla strefy nr 3 – poziom mocy 9 (rys. 4 i 6).
Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć suwaka (2) w pozycji „0".

Rys.4



FUNKCJA GRILLOWANIA (w zależności od modelu)

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla gotowania na grillu.
Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF kuchni (16), dopóki nie zaświeci się dioda LED (22) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak A i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.
Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SMAŻENIE W NACZYNIACH (w zależności od modelu)

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla smażenia z niewielką ilością oleju lub smażenia.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF kuchni (16), dopóki nie zaświecą się diody LED (23) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak A i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SMAŻENIA W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU (w zależności od modelu)

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla smażenia z dużą ilością oleju.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF kuchni (16) , dopóki nie zaświecą się diody LED (24) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak A i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA CONFIT (w zależności od modelu)

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla przygotowania potraw confit.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF KUCHNI , dopóki nie zaświecą się diody LED (25) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak A i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA POACHING (w zależności od modelu)

Ta funkcja umożliwia ustawienie automatycznej regulacji mocy odpowiedniej do smażenia potraw w średniej temperaturze. Idealny do smażenia ziemniaków, w przygotowaniu hiszpańskiego omletu.

Aby ją aktywować, należy wybrać płytę i sukcesywnie wciskać czujnik CHEF (16), aż zaświeci się dioda (26) nad ikoną . Po uruchomieniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazujący, że system jest w fazie wstępnego podgrzewania pojemnika. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku zasilania (3) pojawi się a i zabrzmi sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi dodać żywność.

W każdej chwili można zmienić tę funkcję, wyłączając płytę, zmieniając poziom mocy lub wybierając inną funkcję specjalną.

Funkcja Flex Zone (w zależności od modelu)

Za pomocą tej funkcji można włączyć współdziałanie dwóch stref gotowania, wybrać poziom mocy oraz włączyć funkcję timera dla obu stref.

Aby włączyć tę funkcję, należy nacisnąć czujnik / (15). Punkty dziesiętne (4) połączonych płyt zaświecą się, a na ich wskaźnikach mocy (3) pojawi się wartość „0". Wskaźnik minutnika (12) pokaże trzy segmenty, wskazując włączone strefy. W przypadku, gdy Twój model ma kilka stref „Flex Zone", można wybrać żądaną opcję, naciskając czujnik / (15) przed ustawieniem mocy wybranej strefy. Będziesz mieć kilka sekund na wykonanie kolejnej czynności; jeśli nie wykonasz żadnej czynności, funkcja zostanie automatycznie wyłączona.) patrz Rys. 7)

Po wybraniu opcji „Elastyczna strefa", można ustawić moc przez dotknięcie jednego z „suwaków" (2) jednej z połączonych stref. Poziom mocy i jej wariacje zostaną wyświetlone jednocześnie na wskaźnikach mocy (3) obu stref.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie dotknąć czujnika / (15). Gdy funkcja zostanie wyłączona, poziomy mocy i funkcje przypisane odnośnym strefom zostaną wyczyszczone.

Funkcja Synchro (w zależności od modelu)

Dzięki tej funkcji możliwe jest włączenie dwóch stref grzejnych - oznaczonych jako „Synchro" - aby ze sobą współpracowały, a także wybrać poziom mocy i włączyć funkcję minutnika dla obu stref.

Naciśnij czujnik (14), aby włączyć tę funkcję. Punkty dziesiętne (4) połączonych płyt zaświecą się, a na ich wskaźnikach mocy (3) zacznie migać wartość „0". Połączone strefy wykryją umieszczone na nich naczynie. Będziesz mieć kilka sekund na wykonanie kolejnej czynności; jeśli nie wykonasz żadnej czynności, funkcja zostanie automatycznie wyłączona.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie dotknąć czujnika (14). Gdy funkcja zostanie wyłączona, poziomy mocy i funkcje przypisane odnośnym strefom zostaną wyczyszczone.

Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 1).

Tabela 1

Wybrany poziom mocy	Maksymalny czas Działania (w godzinach)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 lub 5 minut, dostosowane poziom 9 * W zależności od modelu

Po wystąpieniu „wyłączenia bezpieczeństwa" wyświetlone zostaje 0, jeśli temperatura powierzchni grzewczej nie stanowi zagrożenia dla użytkownika lub H, jeśli istnieje ryzyko oparzeń.

⚠ Obszar sterowania pól grzewczych należy utrzymywać zawsze w czystym i suchym stanie.

⚠ W przypadku jakiegokolwiek problemu związanego z obsługą kuchni lub inną anomalią nie ujętymi w niniejszej instrukcji należy wyłączyć urządzenie i zawiadomić serwis techniczny TEKA.

Sugestie i zalecenia

* Używać naczyń o grubym i całkowicie płaskim dnie.
* Nie przesuwać naczyń po powierzchni płyty, gdyż mogłyby ją zarysować.
* Mimo że szkło może znieść uderzenia dużymi naczyniami, które nie mają ostrych brzegów, należy unikać takich uderzeń.
* Aby uniknąć szkód na powierzchni płyty witroceramicznej nie należy przesuwać po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.
* Zalecane średnice dna garnka (patrz „Karta danych technicznych" dostarczona wraz z produktem).

⚠ **Należy uważać, by nie spadły na powierzchnię płyty kryształki cukru lub produkty je zawierające, gdyż w wysokiej temperaturze mogłyby spowodować reakcję ze szkłem i uszkodzenia powierzchni płyty.**

*** IKC 94628 MST BK**
Dla optymalnych wyników gotowania zalecamy korzystanie z konkretnych obszarów w zależności od preferowanych technik gotowania. Strefa o średnicy 28 cm doskonale nadaje się do umieszczenia dużych garnków, zapewniając równomierne gotowanie przy umiarkowanym ogniu, idealne do potraw takich jak paelle i gulasze. Natomiast strefa o średnicy 21 cm najlepiej nadaje się do intensywnego gotowania, wymagającego precyzyjnej kontroli temperatury, takiego jak grillowanie, smażenie, duszenie i gotowanie.

Czyszczenie i konserwacja

W celu odpowiedniej konserwacji płyty należy czyścić ją, używając przeznaczonych do tego produktów i narzędzi, gdy płyta jest już chłodna. W tych warunkach będzie to prostsze i zapobiegać będzie gromadzeniu się zanieczyszczeń. W żadnym przypadku nie wolno używać agresywnych środków czyszczących lub takich, które mogłyby zarysować powierzchnię, ani też urządzeń działających na parę.

Niewielkie nieprzylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem. Jednak dla plam lub przywartych zabrudzeń należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do płyt witroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarte, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

Opalizację koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczynia lub znajdujące się na powierzchni płyty. By usunąć kolorowe smugi z nawierzchni płyty należy użyć druciaka z niklu i wody lub specjalnego środka czyszczącego do płyt witrocera- micznych. Przedmioty plastikowe, cukier lub produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru rozpuszczone na płycie powinny zostać usunięte natychmiast i na gorąco przy użyciu skrobaczki.

Metaliczne smugi mogą być spowodowane przesuwaniem metalowych naczyń po powierzchni płyty. Można je usunąć, czyszcząc dogłębnie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego do płyt witroceramicznych, choć jest możliwe, że czynność czyszczenia trzeba będzie powtórzyć kilkukrotnie

⚠ **Jeśli pomiędzy naczyniem a powierzchnią płyty znajduje się jakaś roztopiona substancja, naczynie może przywrzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczynia na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.**

⚠ **Nie stawać na szkle, ani też nie opierać się na nim, mogłoby pęknąć i spowodować obrażenia u użytkownika. Nie używać powierzchni płyty do stawiania na niej przedmiotów.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania do swoich instrukcji modyfikacji, które uzna za stosowne lub konieczne,

Kwestie ochrony środowiska



Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Ten produkt powinien być dostarczony do punktu zbierania sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Zapewniając prawidłowe złomowanie, przyczyniają się Państwo zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wystąpić, jeśli produkt nie jest właściwie traktowany. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.

Materiały użyte w opakowaniach są ekologiczne i w pełni przetwarzalne. Komponenty z tworzyw sztucznych są identyfikowane oznaczeniami >PE<, >LD<, >EPS< itd. Utylizować wszystkie materiały użyte w opakowaniach w lokalnym kontenerze, gdyż są to odpady komunalne.

Spełnienie z Efektywności Energetycznej urządzenia: -Urządzenie zostało przetestowane zgodnie z normą EN 60350-2 i otrzymanej wartości, w Wh/Kg, jest dostępny w tabliczce znamionowej urządzenia.

Więcej informacji na temat efektywności energetycznej można znaleźć w karcie produktu na stronie: www.teka.com

Poniższe porady ułatwiają oszczędzanie energii podczas gotowania:

* Gdy to możliwe, przykrywaj garnki odpowiednimi pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki zużywa więcej energii.
* Używaj naczyń z płaskim dnem o średnicy podstawy dostosowanej do wielkości strefy gotowania. Producenci naczyń zazwyczaj podają górną średnicę naczynia, która jest większa niż średnica podstawy.
* Używaj małej ilości wody, aby warzywa nie utraciły witamin i minerałów podczas gotowania. Stosuj minimalny możliwy poziom mocy gotowania. Wysoki poziom mocy nie jest konieczny i prowadzi do marnowania energii.
* Używaj małych naczyń i małych ilości żywności.

W razie problemów z działaniem urządzenia

Przed skontaktowaniem się z Serwisem technicznym należy wykonać następujące czynności kontrolne.

Kuchnia się nie uruchamia: Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.

Obszary indukcyjne nie nagrzewają się:
Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada dna ferromagnetycznego lub jest zbyt małe). Sprawdź, czy dno naczynie jest przyciągane przez magnez lub użyj większego naczynia.

Słychać przeciągły dźwięk podczas rozpoczęcia gotowania na obszarach indukcyjnych:
W przypadku naczyń niezbyt grubych lub niewykonanych z jednej części, przeciągły dźwięk powstaje w wyniku przesyłania energii bezpośrednio do dna naczynia. Dźwięk ten nie świadczy o wadzie, ale jeśli mimo wszystko chcemy go uniknąć, należy zredukować delikatnie wybrany poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie lub/i wykonanym z jednej części.

Sterowanie dotykowe nie włącza się, lub po włączeniu nie reaguje:
Nie istnieje żadne wybrane pole. Przed manipulacją danego pola, upewnij się, że jest ono wybrane. Sensory są wilgotne lub/i użytkownik ma wilgotne palce. Utrzymać powierzchnię sterowania dotykowego oraz palce w suchym stanie. Blokada jest aktywna. Wyłącz blokadę.

Słychać odgłos wentylatora podczas gotowania, który utrzymuje się, nawet gdy kuchnia jest wyłączona:
Obszary indukcyjne wyposażone są w wentylator w celu chłodzenia części elektronicznych. Działa on jedynie, gdy temperatura części elektronicznych jest wysoka, gdy temperatura spada, wyłącza się automatycznie bez względu na to czy kuchnia jest włączona, czy nie.

Pojawia się symbol U na wskaźniku mocy pola:
System indukcyjny nie wykrywa naczynia na polu lub znajdujące się na nim naczynie jest nieodpowiednie.

Pole wyłącza się, a na wskaźnikach wyświetla się komunikat C81 lub C82:
Zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego lub szyby. Odczekaj, aż układ elektroniczny się ochłodzi lub zdejmij naczynie, aby schłodziła się szyba.

Na wskaźniku jednego z pól pojawia się C85:
Używane naczynie nie jest odpowiednie. Wyłącz kuchnię, włącz ją ponownie i użyj innego naczynia.

Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C90:

Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika wł./wył. (1) i uniemożliwia włączenie płyty kuchennej. Należy usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, aby komunikat przestał się wyświetlać.

Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C91:

Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika zatrzymywania i uruchamiania (6) i uniemożliwia używanie płyty kuchennej. Usuń obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyść ją i osusz, następnie naciśnij dwa razy czujnik zatrzymania i uruchomienia (6), aby usunąć komunikat i wrócić do zwykłego działania.

Bezpečnostní upozornění:

⚠ **Upozornění. V případě rozbití nebo praskliny v keramickém skle je nutné desku okamžitě odpojit od přívodu proudu, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.**

⚠ **Toto zařízení není určeno k používání s externím časovačem (nezabudovaným přímo v přístroji), ani s odděleným systémem dálkového ovládání.**

⚠ **Na toto zařízení se nesmí používat parní čistič.**

⚠ **Upozornění. Zařízení a jeho součásti se mohou během svého provozu zahřívat. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let se k varným deskám nesmí přibližovat, pokud nejsou pod stálým dohledem.**

⚠ **Zařízení smějí používat děti od osmi let, osoby s tělesným, smyslovým nebo duševním postižením, nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí POUZE pod dohledem, nebo pokud byly řádně poučeny o používání zařízení s ohledem na hrozící nebezpečí. Pověříte-li děti čištěním a údržbou, nesmíte je nechat bez dozoru.**

⚠ **Děti si se zařízením nesmějí hrát.**

⚠ **Upozornění. Je nebezpečné zahřívat tuky nebo oleje bez vaší přítomnosti, přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. NIKDY se nesnažte likvidovat oheň vodou! V takovém případě odpojte přístroj a přikryjte plameny poklicí, talířem nebo přikrývkou.**

⚠ **Do varných zón nepokládejte žádné předměty. Zabraňte možnému nebezpečí vzniku požáru.**

⚠ **Indukční generátor splňuje platné evropské normy. Přesto osobám se srdečními kardiostimulátory doporučujeme, aby se poradily se svým lékařem, a v případě pochybností k indukčním zónám vůbec nevstupovaly.**

⚠ **Na povrch varné desky by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly zahřívat.**

⚠ **Varnou desku po jejím použití vždy vypněte, nádoby nestačí pouze odebrat. Zabráníte tak nežádoucímu fungování desky v případě, že by na ni byla položena jiná nádoba v průběhu doby detekce. Zabraňte možným nehodám!**

Montáž

Umístění s příborníkem

Pokud si přejete mít pod varnou sklokeramickou deskou příborník nebo zařízení, musíte mezi ně umístit oddělující desku. Tímto způsobem se předejde náhodným kontaktům s horkým povrchem těla přístroje.

Desku je třeba umístit do vzdálenosti 20 mm pod spodní částí varné desky.

Elektrické připojení

Dříve než připojíte sklokeramickou varnou desku k elektrické síti, zkontrolujte, že její napětí (proud) a frekvence označené na desce souhlasí s parametry sklokeramické desky, která je umístěna v její spodní části, a v záručním listu nebo, v případě jeho použití, v listu s technickými údaji, které je třeba během doby životnosti přístroje spolu s tímto návodem uchovávat.

Přístroj je připojen prostřednictvím vypínače, který odpojuje všechny póly, nebo zástrčky, jsou-li k dispozici. Musí odpovídat plánované intenzitě a mezi kontakty musí mít otvor o velikosti minimálně 3 mm, jenž zajistí odpojení v nouzových případech nebo při čištění desky.

Zabraňte tomu, aby byl přívodní kabel v kontaktu s tělem sklokeramické desky i s tělem trouby, pokud je tento kabel nainstalován přímo na stejném kusu zařízení.

Pozor!

Elektrické připojení je nutné provést správným uzemněním a v souladu s platnou normou. Pokud tomu tak není, může sklokeramická deska vykazovat poruchy funkce.

Abnormálně vysoké přepětí může způsobit havárii ovládacího systému (tak, jako u všech druhů elektrospotřebičů).

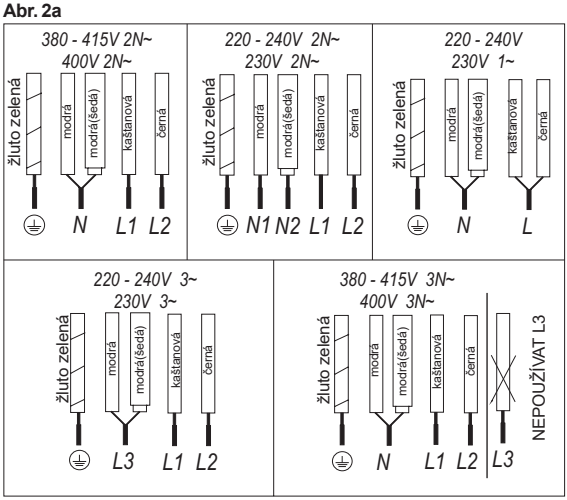
Používání indukčního vařiče se nedoporučuje během provádění pyrolytického čištění pro pyrolytické trouby, a to kvůli vysoké teplotě, které tento přístroj dosahuje.

Přístroj může opravovat či jakkoli s ním manipulovat pouze oficiální technický servis společnosti TEKA, včetně náhrady pružné přívodní šňůry.

Než varnou desku vypojíte ze sítě, doporučuje se vypnout vypínač a vyčkat přibližně 23 vteřin, než vyndáte zástrčku. Tato doba je nutná k celkovému výboji elektronického okruhu, zamezí se tak možnému elektrickému výboji v kontaktech zástrčky.

Po dobu životnosti přístroje si uschovejte jeho záruční list, popř. list s technickými údaji, spolu s návodem. Obsahuje důležité technické informace.

Abr. 2a



O indukční varné desce

Výhody

U indukční varné desky se teplo přenáší přímo na pánev.
To má řadu výhod:
- Šetří čas.
- Šetří energii.
- Snadno se čistí, i kdyby jídlo přišlo do styku se skleněnou deskou, snadno se nepřipálí.
- Vylepšené řízení výkonu. Energie se přenese do pánve, jakmile stisknete tlačítka pro regulaci výkonu. Navíc, jakmile odstraníte pánev z varné zóny, napájení se zastaví. Napájení není nutné vypínat.

Pánve

Pro indukční varnou desku jsou vhodné pouze feromagnetické pánve.
Existuje několik typů:
- litinové, ze smaltované oceli a nerezové pánve speciálně vyrobené pro použití s indukčními varnými deskami.
Nedoporučujeme používat difuzorové desky nebo materiály, jako je jemná ocel, hliník, sklo, měď nebo hlína.

Každá varná zóna má minimální dobu detekce pánve. To závisí na materiálu a feromagnetickém průměru dna pánve. Proto je nezbytné používat varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna používané pánve.
Pokud není pánev na zvolené varné zóně detekována, zkuste použít další nejmenší varnou zónu.
Pokud je Flex Zone použita jako jediná varná zóna, lze použít větší pánve vhodné pro tento typ zóny (viz obr. 3).

Obr. 3



Některé pánve, které nemají dno zcela feromagnetické, se prodávají jako vhodné pro indukční desky (viz obr.4). U těchto pánví se zahřívá pouze feromagnetické dno. V důsledku toho není teplo rovnoměrně rozloženo po celém dnu pánve. To může znamenat, že neferomagnetická část dna pánve

nedosahuje správné teploty k vaření.

Obr. 4



Ostatní pánve, které mají dno také z hliníku, mají menší plochu feromagnetického materiálu (viz obr.5). V takovém případě může být obtížné nebo dokonce nemožné pánev detekovat. Dodávaný výkon může být navíc nižší a v důsledku toho se pánev nebude správně zahřívat.

Obr. 5

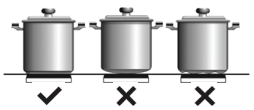


Jaký vliv má dno pánve

Typ dna pánve může ovlivnit jednotnost a výsledky vaření. Pánve se „sendvičovým" dnem z nerezové oceli používají materiály, které napomáhají rovnoměrnému rozložení a šíření tepla, což vede k úsporám času a energie.

Dno pánve musí být zcela ploché, aby bylo zajištěno rovnoměrné napájení (viz obr. 6).

Obr. 6



⚠ Nikdy nezahřívejte prázdné pánve ani nepoužívejte pánve s tenkým dnem, protože by se mohly rychle zahřát, a funkce automatického odpojení sporáku by se nemohla včas zapnout.

⚠ **DŮLEŽITÁ DOPORUČENÍ:**

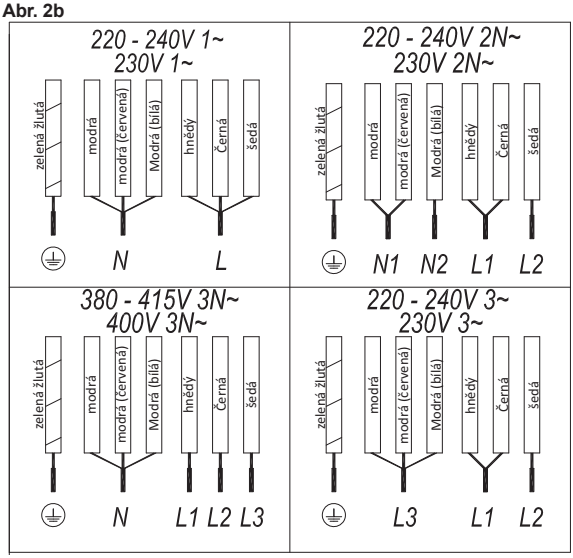
Používejte nádoby se stejným poloměrem základny jako má oblast vaření.

V oblastech vaření, které jsou nejblíže k ovládacímu panelu, vždy udržujte nádoby mezi značkami vaření na skleněném povrchu a používejte nádoby o stejné nebo menší velikosti než uvádějí tyto značky. Zabráníte tak přehřívání ovládací zóny.

Zadní oblasti vaření používejte pro intenzivní používání přístroje. Pomůžete tak zabránit přehřívání ovládacího panelu.

Nedovolte, aby nádoby přesahovaly do zóny ovládacího panelu, zvláště během vaření.

Abr. 2b



Použití a údržba

Uživatelský manuál pro Dotykové ovládání

Ovládání součástí (obr. č. 1)

1. Vypínač.
2. Posuvník pro ovládání výkonu.
3. Ukazatel zbytkového tepla.*
4. Desetinná čárka ukazatele výkonu a/nebo zbytkového tepla.
5. Přímý přístup k funkci „Výkon".
6. Aktivační čidlo pro funkci „Blokovat" a funkci.
7. Svítí kontrolka funkce „Blokovat"*.
8. Aktivační čidlo pro funkci „Zastavit a spustit".
9. Svítí kontrolka funkce „Zastavit a spustit"*.
10. Tlačítko „Minus" pro časovač.
11. Tlačítko „Plus" pro časovač.
12. Ukazatel časovače.
13. Desetinná čárka časovače.*
14. Aktivační čidlo pro funkci „Synchro"; (v závislosti na modelu).
15. Aktivační čidlo pro funkci „Flex Zone"; (v závislosti na modelu).
16. Aktivační čidlo pro funkci „Chef"; (v závislosti na modelu).
17. Svítí kontrolka funkce „Udržování teploty"*; (v závislosti na modelu).
18. Svítí kontrolka funkce „Rozpouštění"*; (v závislosti na modelu).
19. Svítí kontrolka funkce „Pozvolné vaření"*; (v závislosti na modelu).
20. Svítí kontrolka funkce „Rychlé vaření"*; (v závislosti na modelu).
21. Svítí kontrolka funkce „Posuvné vaření"*; (v závislosti na modelu).
22. Svítí kontrolka funkce „Grilování"* (v závislosti na modelu).

㉓ Svítí kontrolka funkce „Smažení“* (v závislosti na modelu).
㉔ Svítí kontrolka funkce „Fritování“* (v závislosti na modelu).
㉕ Svítí kontrolka funkce „Confit“*; (v závislosti na modelu).
㉖ Svítí kontrolka funkce „Poaching“*. (v závislosti na modelu)
*Viditelné pouze v průběhu provozu.

Tyto činnosti jsou prováděny pomocí dotykových tlačítek. Nemusíte vyvíjet sílu pro požadované dotyková tlačítka, pro aktivaci požadované funkce se stačí je dotknout pouze špičkou prstu.

Každá akce je potvrzena pípnutím.

Použijte posuvník (2) pro nastavení úrovně výkonu (0 - 9) posouváním svého prstu nad ním. Posouvání směrem doprava zvyšuje hodnotu a směrem doleva ji snižuje.

Je také možné přímo zvolit úroveň výkonu, položením svého prstu přímo na požadované místo posuvníku (2)

⚠ **Za účelem výběru desky na těchto modelech, přímo se dotkněte posuvníku (2).**

ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

1 Dotkněte se dotykového tlačítka Zapnutí ⏻ (1) po dobu nejméně jedné sekundy. Aktivuje se dotykové ovládání, zazní pípnutí a ukazatele (3) se rozsvítí a budou zobrazovat „-“. Pokud je některá varná zóna horká, na příslušném ukazateli se rozbliká znak H a „-“.

Pokud v následujících 10 sekundách neprovedete žádnou činnost, dotykové ovládání se automaticky vypne.

Když je aktivováno dotykové ovládání, můžete jej odpojit kdykoliv stisknutím dotykového tlačítka ⏻ (1), a to i v případě, že byla uzamčena (funkce zámku aktivována). Dotykové tlačítko ⏻ (1) má vždy přednost při odpojování dotykového ovládání.

AKTIVACE DESKY

Jakmile je Dotykové ovládání aktivováno senzorem ⏻ (1), kteroukoli desku je možné zapnout prostřednictvím následujících kroků:

1 Posuňte svůj prst nebo se svým prstem dotkněte v jakékoliv pozici posuvníku (2). Bude zvolená zóna a současně se nastaví úroveň výkonu v rozmezí od 0 do 9. Tato hodnota výkonu se zobrazí na odpovídajícím ukazateli výkonu a její desetinná tečka (4) bude nepřetržitě svítit po dobu 10 sekund.

2 Pomocí posuvníku (2) zvolte novou úroveň výkonu mezi 0 a 9.

Zatímco se zvolí deska, jinými slovy, pokud se desetinná tečka (4) rozsvítí, je možné pozměnit její úroveň výkonu.

VYPNUTÍ DESKY

Použitím tlačítka dotykového posuvníku (2) snižte výkon na úroveň0. Plotýnka se vypne.

Když se plotýnka vypne, na její ukazateli výkonu (3) se objeví znak H v případě, že je povrch skla příslušné varné zóny horký a je nebezpečí popálení. Když teplota poklesne, ukazatel (3) se vypne (pokud je varná deska odpojena), nebo když je varná deska stále připojena, rozsvítí se „-“.

VYPNUTÍ VŠECH PLOTÝNEK

Všechny desky mohou být současně odpojené pomocí Hlavního senzoru zapnutí/vypnutí ⏻ (1). Všechny ukazatele (3) desky zhasnou. V případě, že je vypnutá varná zóna horká, na její ukazateli se zobrazí H.

Detektor pánve.

Indukční varní zóny mají vestavěný detektor pánve. Z toho důvodu, deska přestane pracovat, pokud není přítomna pánev, nebo v případě, že pánev není vhodná.

Ukazatel úrovně výkonu (3) zobrazí symbol ∪ pro oznámení, že „není pánev“ v případě, kdy je zóna zapnutá a není detekována pánev nebo pánev není vhodná.

Pokud se pánev odebere ze zóny, když je spuštěna, deska automatický zastaví zásobování energií a zobrazí symbol „není pánev“. Když se pánev opět položí na varnou zónu, obnoví se přívod energie na stejné úrovni výkonu, než byla zvolena před tím.

Doba pro detekci pánve je 3 minuty. Pokud se v této časové době neumístí pánev, nebo je pánev nevhodná, varná zóna se vypne.

⚠ **Po dokončení vypněte varnou zónu pomocí dotykového ovládání. V opačném případě může nastat nežádoucí úkon, pokud se na varnou zónu během tří minut omylem umístí pánev. Vyhněte se možným nehodám!**

Funkce Blokování

S funkcí blokování můžete blokovat další senzory kromě senzoru zapnutí/vypnutí ⏻ (1), v zájmu zabránění nežádoucím operacím. Tato funkce je užitečná pro bezpečnost dětí.

Pro aktivaci této funkce se dotkněte senzoru 🔒 (6) po dobu nejméně jedné sekundy. Následně po provedení se pilotní ukazatel (7) zapne, což znamená, že ovládací panel je blokován. Chcete-li funkci deaktivovat, jednoduše stiskněte znovu senzor 🔒 (6).

Pokud se pro vypnutí spotřebiče použije senzor zapnutí/vypnutí ⏻ (1), když je aktivována funkce Blokování, varnou desku nebude možné znovu zapnout, dokud se neodblokuje.

Ztišení pípnutí

Když je varná deska zapnutá, pokud současně stisknete dotykové tlačítko ⊕ (11) a dotykové tlačítko uzamčení 🔒 (6) po dobu tří sekund, deaktivujete pípnutí, které doprovází každou akci. Ukazatel času (12) zobrazí „OF“.

Tato deaktivace nebude použita pro všechny funkce, jako například zvukový signál pro zapnutí/vypnutí, konec časovače nebo zamknutí/

odemknutí všech dotykových tlačítek zůstanou aktivovány.

Chcete-li znovu aktivovat všechny zvukové signály, které doprovázejí každou akci, opět současně stiskněte dotyková tlačítka ⊕ (11) a dotykové tlačítko uzamčení (6) po dobu tří sekund. Ukazatel času (12) zobrazí „On“.

Funkce Stop&Go

Tato funkce pozastaví proces vaření. Časovač, pokud je aktivován bude rovněž pozastaven.

Aktivace funkce Stop.

Dotkněte se senzoru Stop ⏸ (8) po dobu jedné sekundy. Rozsvítí se pilot (9) a ukazatele výkonu zobrazí symbol 11 pro indikaci, že vaření bylo pozastaveno.

Deaktivace funkce Stop.

Opět se dotkněte senzoru Stop&Go ⏸ (8). Pilot (9) se vypne a vaření bude pokračovat za stejných nastavení výkonu a časovače, která byla nastavena před pauzou.

Funkce Výkon

Tato funkce poskytuje „extra“ sílu desce, nad její jmenovitou hodnotou. Uváděný výkon závisí na velikosti desky, s možností dosažení maximální hodnoty povolenou generátorem.

1 Posuňte prst nad odpovídajícím posuvníkem (2), dokud se na ukazateli úrovně výkonu (3) nezobrazí „9“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy, nebo se dotkněte přímo „P“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy.

2 Na ukazateli úrovně výkonu (3) se zobrazí symbol P a deska začne dodávat extra výkon.

Funkce Výkon má maximální dobu trvání uvedenou v Tabulce č. 1. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zazní zvukový signál.

Při aktivaci funkce Výkonu na jedné varné plotýnce je možné, že bude ovlivněn výkon některé jiné, snížením její síly na nižší úroveň, v takovém případě to bude zobrazeno na její ukazateli (3).

Funkci Výkon můžete deaktivovat před ukončením její pracovní doby buď pomocí dotyku posuvníku s upravením její úrovně výkonu.

Funkce Časovač (odpočítávání času)

Tato funkce usnadňuje vaření s tím, že nemusíte být přítomni: Můžete nastavit časovač pro desku, která se vypne, jakmile požadovaný čas vyprší.

V případě těchto modelů je možné současně pro každou jednu desku nastavit dobu v rozmezí od 1 do 99 minut.

Nastavení časovače na desce.

Jakmile je nastavená úroveň výkonu požadované varné zóny, a dokud desetinná tečka zóny neustále svítí, zónu je možné načasovat.
Za tímto účelem:

1 Dotkněte se senzoru ⊖ (10) nebo ⊕ (11). Na ukazateli časovače (12) se zobrazí „00“ a na odpovídajícím ukazateli zóny (3) se zobrazí symbol t blikající střídavě s jeho současnou úrovní výkonu.

2 Bezprostředně poté nastavte dobu vaření mezi 1 až 99 minutou, s použitím senzorů ⊖ (10) nebo ⊕ (11). V případě první se hodnota začne o 60, v případě druhé od 01. Pokud podržíte senzory ⊖ (10) ⊕ (11) stisknuté, hodnota se obnoví na 00. Když zůstane doba kratší než jedna minuta, hodiny začnou odpočítávat čas v sekundách t.

3 Když ukazatel časovače (12) přestane blikat, začne automaticky odpočítávat čas. Ukazatel (3) týkající se načasované plotýnky bude střídavě zobrazovat zvolenou úroveň výkonu a symbol.

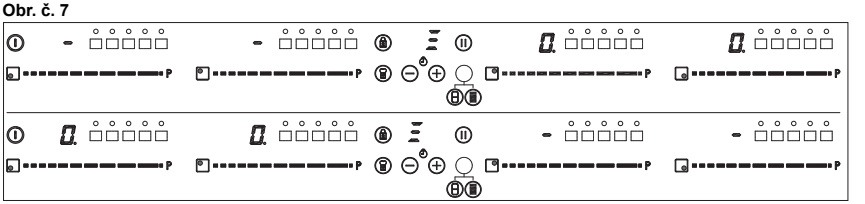
Jakmile uplyne zvolená doba vaření, časovaná varná zóna se vypne a hodiny začnou pípat po dobu několika sekund. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí blikající 00 vedle desetinné tečky (4) vybrané zóny. Pokud je vypnutá varná zóna horká, její ukazatel výkonu (3) zobrazí střídavě symboly H a „-“.

Chcete-li ve stejnou dobu načasovat další plotýnku, opakujte kroky 1 až 3.

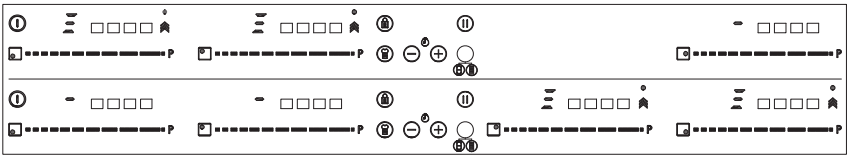
Pokud jsou jedna nebo více zón již načasované, ukazatel časovače (12) ve výchozím nastavení nejkratší zbývající čas do konce, umožňující „t“ na příslušné zóně. Zbytek časovaných zón zobrazí na jejich příslušných ukazatelích zón blikající desetinnou tečku. Při stisknutí posuvníku jiné časované zóny, časovač zobrazuje zbývající čas této zóny po dobu několika sekund a jeho ukazatel bude zobrazovat střídavě svou úroveň výkonu a „t“.

Změna naprogramovaného času.

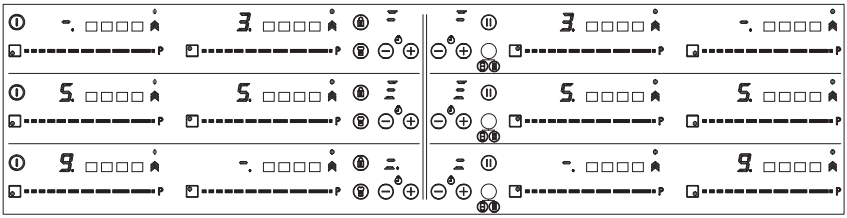
Obr. č. 7



obr. č. 5



obr. č.6



Pro úpravu naprogramovaného času, stiskněte posuvník (2) časované zóny. Pak bude možné číst a měnit čas. Prostřednictvím senzorů ⊖ (10) a ⊕ (11) můžete upravit naprogramovaný čas.

Odpojení hodin

Chcete-li zastavit hodiny před vypršením nastavené doby, můžete to jednoduše provést nastavením jejich hodnoty na „-".

1 Vyberte požadovanou desku.

2 Nastavte hodnotu hodin na „00" pomocí senzoru ⊖ (10). Hodiny jsou zrušeny. To lze také provést rychleji tím, že současně stisknete senzory ⊖ (10) a ⊕ (11).

Funkce Řízení výkonu (v závislosti na modelu)

Některé modely jsou vybaveny funkcí omezení výkonu (Řízení výkonu). Tato funkce umožňuje celkový výkon generovaný varnou deskou nastavit na různé hodnoty zvolené uživatelem. Abyste to mohli udělat, v první minutě po připojení varné desky do elektrické sítě je možné vstoupit do menu omezení výkonu.

1 Stiskněte dotykové tlačítko ⊕ (11) po dobu tří sekund. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí písmena PL.

2 Stiskněte dotykové tlačítko uzamčení 🔒 (6). Objeví se jednotlivé hodnoty výkonu, na které může být omezen výkon varné desky a ty lze změnit pomocí senzorů ⊕ (11) a ⊖ (10).

3 Jakmile jste vybrali hodnotu, opět stiskněte dotykové tlačítko uzamčení 🔒 (6). Varná deska bude omezena na zvolenou hodnotu výkonu.

Chcete-li znovu změnit hodnotu, je nutné varnou desku odpojit a pak ji znovu po několika sekundách zapojit. Tehdy budete opět moci vstoupit do menu omezení výkonu.

Pokaždé, když se změní úroveň výkonu varné desky, omezovač výkonu bude počítat celkový výkon generovaný varnou deskou. Pokud dosáhnete celkový limit výkonu, dotykové ovládání neumožní zvýšit úroveň výkonu dané varné plotýnky. Varná deska pípne a ukazatel výkonu (3) začne blikat na úrovni, která nemůže být překročena. Pokud budete chtít překročit tuto hodnotu, bude nutné snížit výkon ostatních plotének. Někdy nebude stačit snížit jinou plotýnku o jenu úroveň, protože to závisí na výkonu každé varné plotýnky a úrovně, která je na ní nastavena. Je možné, že pro zvýšení úrovně velké varné plotýnky bude třeba vypnout několik menších.

Pokud používáte rychlé zapnutí při funkci maximálního výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, plotýnka bude nastavena na maximální možnou úroveň. Varná deska pípne a uváděna hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazateli (3).

Speciální funkce: CHEF (v závislosti na modelu)

Tyto funkce mají přednastavené úrovně výkonu, čímž se usnadňuje vaření a dosahuje vynikajících výsledků, protože teplota pánve je nepřetržitě řízena senzory. Když je dosaženo cílové teploty pro tuto funkci, je automaticky udržována bez nutnosti její regulace.

Funkce Chef fungují správně u pánví se stejnou feromagnetickou oblastí na dně pánve jako je oblast varné zóny. U funkcí s vysokou teplotou (nad 100 °C) musí navíc pánve mít rovné dno (nejlépe pánev se „sendvičovým" dnem), jak je znázorněno na obrázku 3.

Obr. 3



Pro zajištění správného chodu těchto funkcí je důležité, aby pánev a varná zóna nebyly na začátku procesu

zahřáté.

Další informace o vhodných pánvích (kastroly, pánve, grily atd.) jsou uvedeny na webové stránce společnosti Teka.

Dotykové ovládání má speciální funkce, které pomáhají uživateli vařit prostřednictvím CHEF snímače (16). Tyto funkce jsou k dispozici v závislosti na modelu.

Pro aktivaci speciální funkce v zóně:

1 Nejprve ji zvolte; následně na indikátoru stavu napájení (3) se aktivuje desetinná čárka (4).

2 Nyní klikněte na snímač CHEF (16). Následným opětovným stisknutím po jednom projdete všechny funkce CHEF které jsou k dispozici pro každou zónu. Aktivace těchto funkcí bude zobrazena odpovídajícími led diodami (17), (18), (19),(20) a (21).

Pokud kdykoli chcete zrušit aktivní speciální funkci, pro výběr se dotkněte snímače kurzoru „posuvníku" (2) příslušné zóny. Rozsvítí se desetinná čárka (4) Indikátoru napájení (3). Pak se znovu dotkněte kurzoru „posuvníku" (2) pro nastavení nové úrovně výkonu nebo vypnutí zónu, nebo si můžete zvolit jinou speciální funkci opětovným dotykem senzoru CHEF (16).

FUNKCE KEEP WARM (v závislosti na modelu)

Tato funkce automaticky nastaví vhodnou úroveň výkonu pro udržení vařeného jídla horkým.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (16), dokud se nerozsvítí led (17) umístěný na ikoně / . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .
Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE MELTING (v závislosti na modelu)

Tato funkce udržuje nízkou teplotu varné zóny. Je ideální pro rozmrazování potravin nebo pomalé rozpouštění jiných druhů potravin, jako jsou čokoláda, máslo atd.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (16), dokud se nerozsvítí led (18) umístěný na ikoně / . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE SIMMERING (v závislosti na modelu)

Tato funkce umožňuje vařit na pomalém ohni.

Jakmile jídlo začne vřít, umožněte tuto funkci jejím výběrem na varné desce a stiskněte CHEF snímač (16), dokud se nerozsvítí led (19) umístěný na ikoně / . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE QUICK BOILING (v závislosti na modelu)

Tato funkce umožňuje automatické řízení vření, což je velkým přínosem pro vaření těstovin, rýže, vejce, Převařování některých jídel, atd. Je k dispozici pouze pro zóny, kde se zobrazí symbol / .

Vlastnosti potřebného nádobí

Pro správné fungování funkce Quick Boiling je třeba použít nádobí, které splňuje následující předpoklady:

- Velikost dna musí být co nejblíže k průměru varné desky.
- **BEZ POKLICE.**
- Musí být **naplněna více než do poloviny své kapacity vodou pokojové teploty** (nikdy nepoužívejte ohřátou nebo horkou vodu).

Nedodržení těchto podmínek bude narušovat správnou kontrolu varu.

⚠ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte tuto funkci na jiný účel, než je provaření vody. Nikdy nepoužívejte olej, může to vést k přehřátí a může vzniknout požár.
Aktivace funkce

Pro aktivaci funkce, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (16), dokud se nerozsvítí led (20) umístěný na ikoně / .
Jakmile je tato funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) a indikátoru časovače (12) se objeví znamení ; objeví se pohybující segment, což znamená, že vaření je pod kontrolou systému.

Když systém zjistí, že voda začíná vřít, ozve se první pípnutí. Využijte této příležitosti a připravte své jídlo pro vaření nebo pečení podle potřeby.

Po 30 sekundách se ozve druhé pípnutí; pokud jste to ještě neprovedli, je čas nalít jídlo do hrnce.

Po druhém pípnutí systém pro vás aktivuje časovač a stopky, takže si můžete určit, jak dlouho je třeba jídlo vařit.

Po 30 sekundách po aktivaci stopek, třetí pípnutí upozorní na to, že od této chvíle, systém snížil dodávaný výkon s cílem udržet jemné a trvalé vření. Časovač zůstane aktivní až do konce vaření.

V případě potřeby můžete zakázat časovač a nastavit čas pro odpočítávání a automatické vypnutí desky (viz odstavec Funkce časovače).

Vypnutí funkce
Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE SLIDE COOKING (v závislosti na modelu)

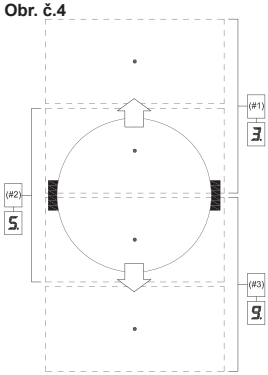
Tato funkce umožňuje rozdělit flexibilní zónu na tři oblasti (viz obr. 4) a aktivuje předdefinované nastavení výkonu. Umožňuje posunout nádobu z jedné oblasti do druhé, a vařit s výkonem přiřazeným ke každé zóně.

Abyste tuto funkci aktivovali, musíte nejdříve aktivovat funkci „Flex Zone“ (viz část „Funkce Flex Zone“).

Poté zmáčkněte tlačítko CHEF (16) , dokud se nerozsvítí kontrolky (21) umístěné na ikoně. Přitom kontrolky výkonu (3) zobrazí tři segmenty (viz obr. 5), které indikují, že nyní můžete umístit nádobu.
Jakmile je nádoba umístěna, stupeň výkonu se objeví automaticky na ukazatelích výkonu (3): u zóny č. 1 je stupeň výkonu 3, u zóny č. 2 je stupeň výkonu 5 a u zóny č. 3 je stupeň výkonu 9 (viz obr. 4 a 6).

Chcete-li tuto funkci deaktivovat, dotkněte se a posuňte „posuvník“ (2) do polohy „0“.

Obr. č.4



FUNKCE GRILOVÁNÍ (v závislosti na modelu)

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro grilování.

K aktivaci si zvolte chod a poté stiskněte tlačítko senzoru CHEF (16) , dokud se nerozsvítí kontrolky (22) umístěné na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE SMAŽENÍ (v závislosti na modelu)

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu, které je vhodný pro smažení s malým množstvím oleje nebo restování.

K aktivaci si zvolte chod a poté zmáčkněte tlačítko senzoru CHEF (16), dokud se nerozsvítí kontrolky (23) umístěné na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE FRITOVÁNÍ (v závislosti na modelu)

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro smažení s dostatečným množstvím oleje.

K aktivaci položte nádobu a poté stiskněte tlačítko senzoru CHEF (16), dokud se nerozsvítí kontrolky (24) umístěné na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE CONFIT (v závislosti na modelu)

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu, které je vhodné pro konfitování.

K aktivaci zvolte desku a poté zmáčkněte tlačítko senzoru CHEF , dokud se nerozsvítí kontrolka (25) umístěna na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE POACHING (v závislosti na modelu)

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro smažení potravin při střední teplotě. Ideální pro smažení brambor, při přípravě španělské omelety.

Chcete-li ji aktivovat, vyberte varnou desku a postupně stiskněte senzor CHEF (16), dokud se nerozsvítí kontrolka (24) nad ikonou. Jakmile je funkce aktivována, objeví se na indikátoru výkonu (3) pohyblivý segment, který indikuje, že systém je ve fázi předehřívání zásobníku. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) objeví a a zazní akustický signál, který označuje, že uživatel musí jídlo přidat.

Funkci můžete kdykoli přepsat vypnutím varné desky, změnou úrovně výkonu nebo volbou jiné speciální funkce.

Funkce Flex Zone (v závislosti na modelu)

Prostřednictvím této funkce je možné zapnout dvě varné zóny současně, zvolit stupeň výkonu a aktivovat

funkci časovače pro obě zóny.

Pro aktivaci této funkce stiskněte senzor ⏻/▮(15). Následně se rozsvítí desetinná tečka (4) propojených desek a na ukazatelích výkonu (3) se zobrazí hodnota „0“. Na indikátoru časovače (12) se zobrazí tři segmenty indikující aktivované zóny. V případě, že váš model disponuje s několika „Flex Zone“, před přiřazením výkonu pro zvolenou zóny požadovanou možnost můžete vybrat stiskem senzoru ⏻/▮ (15). Budete mít několik sekund k provedení další operace; jinak funkce bude automaticky zakázána. (viz Obr. č. 6).

Po zvolení funkce „Flex Zone“,můžete přiřadit úroveň výkonu dotykem některého z kurzorů „posuvníků“ (2) jedné z propojených zón. Výkonový stupeň a jeho variace jsou současně zobrazeny na ukazatelích výkonu (3) obou zón.

Chcete-li tuto funkci vypnout, znovu se dotkněte senzoru ⏻/▮ (15). Pokud je funkce vypnuta, úrovně výkonu a funkce přiřazených příslušných zón jsou vymazány.

Funkce Synchro (v závislosti na modelu)

Prostřednictvím této funkce je možné nastavit, aby dvě varné zóny - indikovány na označené obrazovce jako „Synchro“ - pracovali společně a je možné zvolit úroveň výkonu a aktivovat funkci časovače pro obě zóny.

Stiskněte senzor ⏻ (14) pro aktivaci této funkce. Následně bude blikat desetinná tečka (4) propojených desek a na ukazatelích výkonu (3) se zobrazí hodnota „0“. Přes spojené zóny proběhne detekce nádoby. Budete mít několik sekund k provedení další operace; jinak funkce bude automaticky zakázána.
Chcete-li tuto funkci vypnout, znovu se dotkněte senzoru ⏻ (14). Pokud je funkce vypnuta, úrovně výkonu a funkce přiřazených příslušných zón budou vymazány.

Bezpečnostní vypnutí

Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité doby se zařízení vypne automaticky (viz tabulka 1).

Tabulka 1

Zvolený stupeň výkonnosti	Maximální Doba Provozu (V Hodinách)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 nebo 5 minut, očištěné na úrovni 9 *V závislosti na modelu

Dojdeli k vypnutí z bezpečnostních důvodů, objeví se 0, pokud není teplota povrchu skla pro uživatele nebezpečná, nebo H, existuje-li nebezpečí popálení.

⚠ **Oblast ovládání varných zón udržujte vždy prázdnou a suchou.**

⚠ **Při jakýchkoli potížích s ovládáním nebo při abnormální situaci nepopsané v této příručce musíte spotřebič vypnout a obrátit se na technickou službu společnosti TEKA.**

Připomínky a doporučení

* Používejte nádobí se zcela plochým a silným dnem.
* Nádobí po skle nesmí klouzat, mohlo by desku poškrábat.
* Přestože sklo snese nárazy velkého nádobí bez ostrých hran, snažte se o něj netlouct.
* Abyste sklokeramický povrch nepo- škodili, snažte se po skle nádobí neposunovat. Dno nádobí zároveň udržujte čisté a v dobrém stavu.
* Doporučené průměry dna nádoby (viz dokument „Technické údaje“ dodávaný spolu s výrobkem).

⚠ **Dávejte pozor na to, aby na sklo nepadal cukr nebo potraviny, které ho obsahují. Cukr může za tepla se sklem reagovat a na povrchu způsobovat změny.**

*** IKC 94628 MST BK**
Pro optimální výsledky vaření doporučujeme využívat konkrétní oblasti podle vašich preferovaných vařečních technik. Zóna o průměru 28 cm je ideální pro umístění velkých hrnců, což zajišťuje konzistentní vaření při střední teplotě, ideální pro pokrmy jako paely a guláše. Zatímco zóna o průměru 21 cm je nejlépe vhodná pro intenzivní vaření, vyžadující přesnou kontrolu teploty, jako je grilování, smažení, vaření na páře a vaření.

Čištění a údržba

K udržení varné desky v dobrém stavu ji musíte po ochlazení čistit vhodnými přípravky a nástroji. Údržba tak bude jednodušší a zabráníte hromadění nečistot. V žádném případě nepoužívejte agresivní čisticí přípravky nebo výrobky, které by mohly povrch poškrábat, včetně přístrojů pracujících na principu páry.

Menší nenalepené nečistoty můžete odstranit vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem či vlažnou mýdlo- vou vodou. Skvrny nebo odolnou mastnotu je však nutné odstranit čisticím prostředkem na sklokeramické desky podle pokynů výrobce. Silně připálené nečistoty pak odstraníte škrabkou s žiletkou.

Duhové zbarvení je důsledkem suchých zbytků mastnoty na dně nádobí nebo mastnoty mezi skleněným povrchem a nádobím během vaření. Z povrchu je odstraníte niklovou houbou a vodou nebo speciálním prostředkem na sklokeramické desky. Předměty z umělé hmoty, cukr a potraviny s vyso- kým obsahem cukru, které se na varné desce rozpustí, musíte odstranit ihned za tepla pomocí škrabky.

Kovové odlesky jsou způsobeny klouzáním kovového nádobí po skle. Úplně je odstraníte speciálním čisticím prostředkem na sklokeramické desky, i když možná budete muset čištění několikrát opakovat.

⚠ **Nádobí se může nalepit na sklo z důvodu roztavené hmoty mezi ním a deskou. Nesnažte se ho odlepit za studena! Mohli byste keramické sklo rozbít.**

⚠ **Na sklo nestoupejte, ani se o něj neopírejte, mohlo by se rozbít a zranit vás. Nepoužívejte skleněnou desku ke skladování předmětů.**

Společnost TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhrazuje právo uvést ve svých návodech změny, které považuje za nezbytné nebo užitečné, aniž by byla ovlivněna povaha těchto návodů.

S ohledem na životní prostředí



Symbol ▬ uvedený na výrobku nebo jeho balení označuje, že s ním nelze zacházet jako s normálním domovním odpadem. Tento výrobek je nutné odevzdat k recyklaci do sběrného dvora pro elektrické a elektronické přístroje. Tím, že ho zlikvidujete řádným způsobem, pomůžete předejít možnému ohrožení životního prostředí a veřejného zdraví, k čemuž by mohlo dojít, pokud byste s tímto výrobkem příslušným způsobem nezacházeli. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na úřadech svého města, jejich službě pro domovní odpad nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály jsou ekologické a zcela recyklovatelné. Části z umělé hmoty jsou označeny značkami >PE<, >LD<, >EPS< atd. Tyto obaly likvidujte jako odpad do příslušného kontejneru ve vaší obci.

Naplnění s Energetické účinnosti straně spotřebiče:
-Spotřebiče byl testován v souladu s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozici v typovém štítku spotřebiče.

Více informací o energetické účinnosti naleznete v technickém listu produktu na adrese: www.teka.com

Následující rady vám pomohou při vaření šetřit energii:

* Pokud je to možné, použijte u každého hrnce správné víko. Vařením bez víka se spotřebuje více energie.
* Používejte hrnce s plochými dny a vhodnými průměry dna, aby odpovídaly velikosti varné zóny. Výrobci hrnců obvykle poskytují průměr vrchní části hrnce, který je vždy větší než průměr dna.
* Když při vaření používáte vodu, používejte malé množství, aby se v zelenině zachovaly vitaminy a minerály a nastavte minimální stupeň výkonu, který vaření vyžaduje. Při vysokém stupni výkonu zbytečně plýtváte energií.
* Používejte malé hrnce s malým množstvím potravin.

Pokud něco nefunguje,

Než zavoláte technickou službu, proveďte následující kontroly.

Deska nefunguje:
Zkontrolujte, zda je přívodní šňůra zapojena do příslušné zásuvky.

Indukční zóny se nezahřívají:
Nevhodná varná nádoba (nemá feromagnetické dno nebo je příliš malá). Zkontrolujte, zda dno nádoby přitahuje magnet, nebo použijte větší nádobu.

Na začátku varu je v indukčních deskách slyšet šum:
V tenčích nádobách, anebo takových, které se neskládají z jednoho dílu, je šum důsledkem přenosu energie přímo ze dna nádoby. Toto hučení není závadou, jestliže je nutné jej i přesto odstranit, lehce snižte stupeň zvolené- ho varného výkonu nebo použijte nádobu se silnějším dnem a/nebo z jednoho celku.

Dotykový ovladač se nezapíná nebo i přes zapnutí neodpovídá:
Nemáte zvolenou zónu. Dříve, než začnete se zónou pracovat, se ujistěte, že jste ji zvolili.
Na snímačích je vlhkost a/nebo máte vlhké prsty. Udržujte povrch dotykového ovladače a/nebo prsty suché a čisté.
Blokování je aktivováno. Deaktivujte blokování

Během vaření je slyšet zvuk ventilátoru, který trvá i po vypnutí sporáku: Indukční zóny obsahují ventilátor pro chlazení elektroniky. Ten funguje pouze tehdy, je-li teplota elektroniky zvýšená. Pokud teplota klesá,automaticky se vypne, ať je vařič zapnutý nebo vypnutý.

Na ukazateli výkonnosti jedné zóny se objeví symbol ▬ :
Indukční systém nenašel na zóně žádnou nádobu, popřípadě je nádoba nevhodná.

Jedna zóna se vypne a na ukazatelích se zobrazí zpráva C81 nebo C82:
Příliš vysoká teplota u elektroniky nebo skla. Vyčkejte chvíli, aby se elektronika ochladila, nebo odstraňte nádobu, aby se ochladilo sklo.

Na ukazateli jedné ze zón se objeví zpráva C85:
Používaná nádoba je nevhodná. Vypněte desku, znovu ji zapněte a zkuste použít jinou nádobu.

Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví indikace C90:
Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (1) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte jej a vysušte, dokud indikace nezmizí.

Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví indikace C91:
Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (6) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte jej a vysušte, poté stiskněte dvakrát snímač vypínače (6), čímž odstraníte indikaci a vrátíte se do standardního režimu.

Bezpečnostné výstrahy:

⚠Внимание! Ak sa keramické sklo rozbije alebo praskne, okamžite odpojte varnú platňu sporáka od siete, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.

⚠Tento spotrebič nie je určený na prácu s externým časovačom (ktorý nie je zabudovaný do spotrebiča) ani so samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

⚠Spotrebič nečistite parou.

⚠Upozornenie. Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas prevádzky rozhorúčiť. Nedotýkajte sa vyhrievacích prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa smú zdržovať v blízkosti varnej dosky len pod neustálym dozorom.

⚠Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov vrátane, ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatok skúseností a znalostí, VYHRADNE pod dozorom alebo ak dostali dostatočné inštrukcie o používaní spotrebiča a chápu nebezpečenstvo, ktoré jeho používanie predstavuje. Čistenie ani údržbu nesmie vykonávať dieťa bez dozoru.

⚠Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

⚠Upozornenie. Je nebezpečné variť s tukom alebo olejom bez prítomnosti osoby, pretože môže dôjsť k ich vznieteniu. NikDy sa nesnažte zlikvidovať oheň vodou! V takom prípade odpojte spotrebič a plamene zakryte pokrievkou, tanierom alebo dekou.

⚠Na varné oblasti indukčnej platne neumiestňujte žiadne predmety. Zabráňte možnému nebezpečenstvu požiaru.

⚠indukčný generátor spĺňa požiadavky aktuálnej legislatívy EU. Odporúčame však, aby sa každá osoba používajúca zariadenie ako kardiostimulátor poradila so svojím lekárom, či môže bezpečne používať indukčné oblasti.

⚠Na povrch varnej platne sa nesmú umiestňovať kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu prehriať.

⚠Po použití varnej platne ju vždy odpojte, nestačí len odstrániť hrniec či panvicu. inak môže dôjsť k poruche, ak na ňu počas detekčnej doby neúmyselne položíte iný hrniec či panvicu. Zabráňte možným úrazom!

Inštalácia

Inštalácia so zásuvkou na príbory

Ak chcete pod varnú platňu nainštalovať nábytok alebo zásuvku na príbory, medzi tieto dva prvky sa musí namontovať separačná doska. Zabráni sa tak náhodnému kontaktu s horúcim povrchom krytu spotrebiča.

Doska sa musí namontovať 20 mm pod spodnú časť varnej platne.

Elektrické pripojenie

Pred pripojením varnej platne k sieti skontrolujte, či sa napätie a frekvencia zhodujú s údajmi uvedenými na štítku varnej platne, ktorý sa nachádza pod ňou, a v záručnom liste, alebo v zozname technických údajov, ktorý je nutné odložiť si spolu s touto príručkou počas celej životnosti výrobku.

Elektrické pripojenie prostredníctvom prerušovača obvodu alebo zásuvky pre všetky póly, kde je to možné, v súlade s elektrickým prúdom a s minimálne 3 mm vzdialenosťou medzi kontaktmi. To zaisťuje odpojenie v núdzi a umožňuje čistenie varných platní.

Zaistite, aby sa vstupný kábel nedostal do kontaktu s telesom indukčnej platne ani s telesom rúry na pečenie, ak je nainštalovaná v rámci tej istej jednotky.

Výstraha:

Elektrické pripojenie musí byť správne uzemnené v súlade s príslušnou legislatívou, inak môže dôjsť k poruche indukčnej platne
Nezvyčajne vysoké prúdové nárazy môžu poškodiť ovládací systém (tak ako pri všetkých elektrických spotrebičoch).

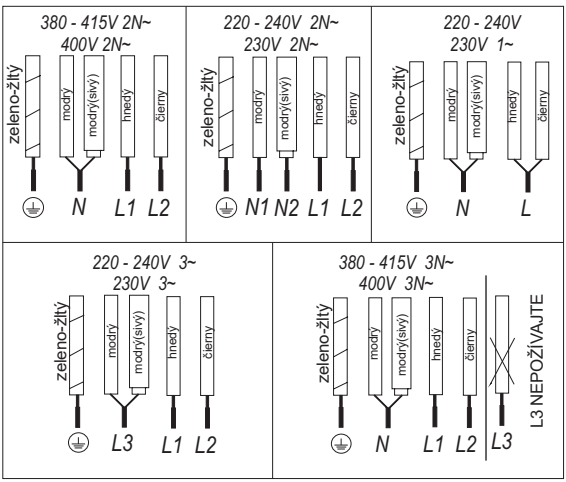
Odporúča sa nepoužívať indukčnú platňu, kým je zapnutá funkcia pyrolytického čistenia v prípade pyrolitickej rúry na pečenie, a to kvôli vysokej teplote, ktorú tento spotrebič produkuje.

So spotrebičom smie manipulovať alebo ho opravovať vrátane výmeny napájacieho kábla výhradne oficiálny technický servis TEKA.

Pred odpojením varnej dosky od siete odporúčame vypnúť odpojovací prepínač, počkať približne 23 sekúnd a až potom vytiahnuť zástrčku. Tento čas je potrebný na úplné vybitie elektrického obvodu, aby sa zabránilo možnému zásahu elektrickým prúdom z kontaktov zástrčky.

Záručný certifikát alebo zoznam technických údajov si odložte spolu s návodom na používanie počas celej životnosti výrobku. Obsahujú dôležité technické informácie.

Obr. 2a



O indukcii

Výhody
Pri indukčnej varnej doske sa teplo prenáša priamo na panvicu.
Má to niekoľko výhod:
– úspora času
– úspora energie
– jednoduché čistenie, ak sa potravina dostane do styku so sklenenou platňou, neprihorí ľahko
– zlepšené ovládanie energie Energie sa prenáša na panvicu hneď po stlačení ovládania výkonu. Navyše, hneď po odobratí panvice z varnej zóny sa zastaví dodávanie výkonu. Nie je potrebné najprv vypnúť výkon.

Panvice
Na použitie na indukčnej varnej doske sú vhodné len feromagnetické panvice.
Existuje niekoľko typov:
– liatinové, smaltované a antikorové panvice osobitne určené na používanie na indukčných varných doskách.
Neodporúčame používať difúzne platne ani materiály, ako napríklad jemnú oceľ, hliník, sklo, meď alebo hlinu.

Každá varná zóna má minimálny čas na zaznamenanie panvice. Závisí to od materiálu a feromagnetického priemeru dna panvice. Preto je nevyhnutné používať varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna používanej panvice.
Ak sa panvica na vybranej varnej zóne nezaznamená, skúste použiť nasledujúcu menšiu zónu.
Ak sa ako jedna varná zóna používa zóna Flex, na tento typ zóny sa môžu použiť väčšie panvice (pozri obr. 3).

Obr. 3



Niektoré panvice bez úplného feromagnetického dna sa predávajú ako vhodné na indukciu (pozri obr. 4). Pri týchto panviciach sa ohrieva len feromagnetické dno. Následkom toho sa ohrev nerozptyľuje rovnomerne po dne panvice. Môže to znamenať, že neferomagnetické dno panvice

nedosiahne správnu teplotu varenia.

Obr. 4



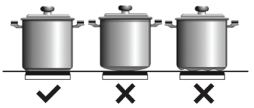
Ostatné panvice s hliníkovými vložkami v dne majú menšiu plochu feromagnetického materiálu (pozri obr. 5). V takom prípade môže byť ťažké alebo aj nemožné zaznamenať panvicu. Okrem toho môže byť dodávaný výkon nižší, a preto sa panvica neohreje správne.

Obr. 5



Vplyv dna panvíc
Typ dna použitého na panvici môže ovplyvniť rovnomernosť a výsledok varenia. Panvice s antikorovým oceľovým „sendvičovým" dnom používajú materiály, ktoré napomáhajú jednotnej distribúcii ohrevu, výsledkom čoho sú úspory času a energie.
Dno panvice musí byť úplne rovné, čím sa zabezpečuje rovnomerné dodávanie energie (pozri obr. 6).

Obr. 6



⚠ Nikdy neohrievajte prázdne panvice ani nepoužívajte panvice s tenkým dnom, pretože tie sa môžu zohriať rýchlo bez toho, aby sa funkcii automatického odpojenia variča poskytol čas na spustenie prevádzky.

⚠ **DÔLEŽITÉ ODPORÚČANIA:**

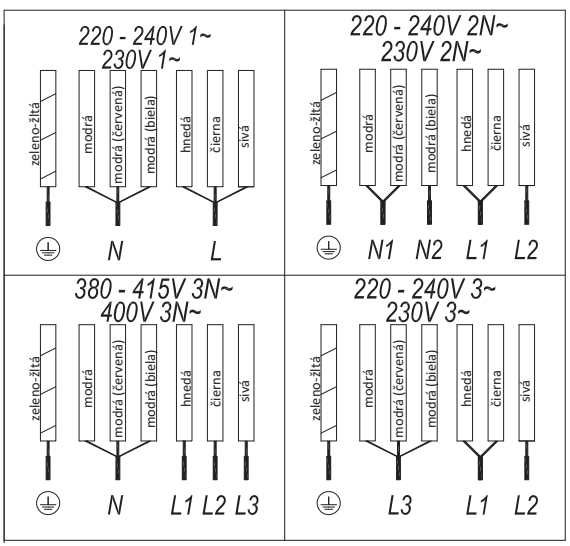
Použite nádobu s priemerom základne, ktorý sa zhoduje s priemerom varnej plochy.

Nádoba musí byť na varných plochách, ktoré sú najbližšie k ovládaciemu panelu, vždy medzi varnými značkami, ktoré sú vyznačené na sklenenom povrchu a na týchto plochách používajte nádoby s rovnakým alebo menším priemerom základne. Pomôže to zabrániť prehrievaniu v oblasti ovládania.

Zadné varné plochy používajte na intenzívnejšiu prevádzku zariadenia. Pomôže to zabrániť prehrievaniu ovládacieho panela.

Nádoby nesmú zasahovať do oblasti ovládacieho panela, obzvlášť počas varenia.

Obr. 2b



Použitie a údržba

Užívateľský manuál pre Dotykové ovládanie

Ovládanie súčastí (obr. č. 1)

① Všeobecný snímač zapnutia/vypnutia.
② Kurzorový posúvač ovládania výkonu.
③ Ukazovateľ výkonu a/alebo zvyškového tepla*.
④ Desatinná bodka indikátora výkonu a/alebo zvyškového tepla.
⑤ Priamy prístup k funkcii „Výkon".
⑥ Aktivačný snímač pre funkcie „Zablokovanie".
⑦ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Zablokovanie"*.
⑧ Aktivačný snímač pre funkciu „Zastavenie a spustenie".
⑨ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Zastavenie a spustenie"*.
⑩ Snímač „Mínus" pre časovač.
⑪ Snímač „Plus" pre časovač.
⑫ Indikátor časovača.
⑬ Desatinná bodka časovača.*
⑭ Aktivačný snímač pre funkciu „Synchro" (v závislosti od modelu).
⑮ Aktivačný snímač pre funkciu „Flex Zone" (v závislosti od modelu).
⑯ Aktivačný snímač pre funkciu „Šéfkuchár" (v závislosti od modelu).
⑰ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Udržiavanie v teple"*, (v závislosti od modelu).
⑱ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej

funkcie „Topenie“*, (v závislosti od modelu).

19 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Mierne vrenie“*, (v závislosti od modelu).

20 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Rýchle vrenie“*, (v závislosti od modelu).

21 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Kĺzavé varenie“*, (v závislosti od modelu).

22 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Grilovanie“* (v závislosti od modelu).

23 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Vyprážanie na panvici“* (v závislosti od modelu).

24 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Fritovanie“* (v závislosti od modelu).

25 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Confit“*, (v závislosti od modelu).

26 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Poaching“*. (v závislosti od modelu)

*Viditeľné iba v priebehu prevádzky.

Tieto činnosti sú vykonávané pomocou dotykových tlačidiel. Nemusíte vyvíjať silu pre požadované dotykové tlačidlá, pre aktiváciu požadovanej funkcie sa stačí ich dotknúť iba špičkou prsta.

Každá akcia je potvrdená pípnutím.

Použite posuvník (2) pre nastavenie úrovne výkonu (0 - 9) posúvaním svojho prsta nad ním. Posúvanie smerom doprava zvyšuje hodnotu a smerom doľava ju znižuje.

Je tiež možné priamo zvoliť úroveň výkonu, položením svojho prsta priamo na požadované miesto posuvníka (2)

⚠ **Za účelom výberu dosky na týchto modeloch, priamo sa dotknite posuvníka (2).**

ZAPNUTIE SPOTREBIČA

1 Dotknite sa dotykového tlačidla Zapnutia ⏻ (1) po dobu najmenej jednej sekundy. Aktivuje sa dotykové ovládanie, zaznie pípnutie a ukazovatele (3) sa rozsvietia a budú zobrazovať “-”. Ak je niektorá varná zóna horúca, na príslušnom ukazovateli sa rozbliká znak H a “-”.

Ak v nasledujúcich 10 sekundách nevykonáte žiadnu činnosť, dotykové ovládanie sa automaticky vypne.

Keď je aktivované dotykové ovládanie, môžete ho odpojiť kedykoľvek stlačením dotykového tlačidla ⏻ (1), a to aj v prípade, že bola uzamknutá (funkcia zámku aktivovaná). Dotykové tlačidlo ⏻ (1) má vždy prednosť pri odpájaní dotykového ovládania.

AKTIVÁCIA DOSKY

Akonáhle je Dotykové ovládanie aktivované senzorom ⏻ (1), ktorúkoľvek dosku je možné zapnúť prostredníctvom nasledujúcich krokov:

1 Posuňte svoj prst alebo sa svojim prstom dotknite v akejkoľvek pozícii posuvníka (2). Bude zvolená zóna a súčasne sa nastaví úroveň výkonu v rozmedzí od 0 do 9. Táto hodnota výkonu sa zobrazí na zodpovedajúcom ukazovateli výkonu a jej desatinná bodka (4) bude nepretržite svietiť po dobu 10 sekúnd.
2 Pomocou posuvníka (2) zvoľte novú úroveň výkonu medzi 0 a 9.

Kým sa zvolí doska, inými slovami, ak sa desatinná bodka (4) rozsvieti, je možné pozmeniť jej úroveň výkonu.

VYPNUTIE DOSKY

Použitím tlačidla dotykového posuvníka (2) znížte výkon na úroveň 0. Platnička sa vypne.

Keď sa platnička vypne, na jej ukazovateli výkonu (3) sa objaví znak H v prípade, ak je povrch skla príslušnej varnej zóny horúci a je nebezpečenstvo popálenia. Keď teplota poklesne, ukazovateľ (3) sa vypne (ak je varná doska odpojený), alebo keď je varná doska stále pripojená, rozsvieti sa “-”.

VYPNUTIE VŠETKÝCH PLATNIČIEK

Všetky dosky môžu byť súčasne odpojené pomocou Hlavného senzora zapnutia/vypnutia ⏻ (1). Všetky ukazovatele (3) dosky zhasnú. V prípade, že je vypnutá varná zóna horúca, na jej ukazovateli sa zobrazí H.

Detektor panvice.

Indukčné varné zóny majú vstavaný detektor panvice. Z toho dôvodu, doska prestane pracovať, pokiaľ nie je prítomná panvica, alebo v prípade, že panvica nie je vhodná.

Ukazovateľ úrovne výkonu (3) zobrazí symbol ⊔ pre oznámenie, že “nie je panvica” v prípade, keď je zóna zapnutá a nie je detekovaná panvica, alebo panvica nie je vhodná.

Ak sa panvica odoberie zo zóny, keď je spustená, doska automatický zastaví zásobovanie energiou a zobrazí symbol “nie je panvica”. Keď sa panvica opäť položí na varnú zónu, obnoví sa prívod energie na rovnakej úrovni výkonu, ako bola zvolená pred tým.

Doba pre detekciu panvice je 3 minúty. Ak sa v tejto časovej dobe neumiestni panvica, alebo je panvica nevhodná, varná zóna sa vypne.

⚠ **Po dokončení vypnite varnú zónu pomocou dotykového ovládania. V opačnom prípade môže nastať nežiadúci úkon, ak sa na varnú zónu počas troch minút omylom umiestni panvica. Vyhnite sa možným nehodám!**

Funkcia Blokovanie

S funkciou blokovania môžete blokovať ďalšie senzory okrem senzora zapnutia/vypnutia ⏻ (1), v záujme zabránenia nežiaducim operáciám. Táto funkcia je užitočná pre bezpečnosť detí.

Pre aktiváciu tejto funkcie sa dotknite senzora 🔒 (6) po dobu najmenej jednej sekundy. Následne po vykonaní sa pilotný ukazovateľ (7) zapne, čo znamená, že ovládací panel je blokovaný. Ak chcete funkciu deaktivovať, jednoducho znova stlačte senzor 🔒 (6).

Ak sa pre vypnutie spotrebiča použije senzor zapnutia/vypnutia ⏻ (1), keď je aktivovaná funkcia Blokovanie, varnú dosku nebude možné znovu zapnúť, kým sa neodblokuje.

Stíšenie pípnutia

Keď je varná doska zapnutá, ak súčasne stlačíte dotykové tlačidlo ⊕ (11) a dotykové tlačidlo uzamknutia 🔒 (6) po dobu tri sekundy, deaktivujete pípnutie, ktoré sprevádza každú akciu. Ukazovateľ času (12) zobrazí “OF”.

Táto deaktivácia nebude použitá pre všetky funkcie, ako napríklad zvukový signál pre zapnutie/vypnutie, koniec časovača alebo zamknutie/odomknutie všetkých dotykových tlačidiel zostanú aktivované.

Ak chcete znova aktivovať všetky zvukové signály, ktoré sprevádzajú každú akciu, opäť súčasne stlačte dotykové tlačidlá ⊕ (11) a dotykové tlačidlo uzamknutia 🔒 (6) po dobu troch sekúnd. Ukazovateľ času (12) zobrazí “On”.

Funkcia Stop&Go

Táto funkcia pozastaví proces varenia. Časovač, pokiaľ je aktivovaný bude takisto pozastavený.

Aktivácia funkcie Stop.
Dotknite sa senzora Stop ⏸ (8) po dobu jednej sekundy. Rozsvieti sa pilot (9) a ukazovatele výkonu zobrazia 11 symbol pre indikáciu, že varenie bolo pozastavené.

Deaktivácia funkcie Stop.
Opäť sa dotknite senzora Stop&Go ⏸ (8). Pilot (9) sa vypne a varenie bude pokračovať za rovnakých nastavení výkonu a časovača, ktoré boli nastavené pred pauzou.

Funkcia Výkon

Táto funkcia poskytuje “extra” silu doske, nad jej menovitou hodnotou. Uvádzaný výkon závisí od veľkosti dosky, s možnosťou dosiahnutia maximálnej hodnoty povolenú generátorom.

1 Posuňte prst nad zodpovedajúcim posuvníkom (2), kým sa na ukazovateli úrovne výkonu (3) nezobrazí “9” a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy, alebo sa dotknite priamo “P” a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy.

2 Na ukazovateli úrovne výkonu (3) sa zobrazí symbol P a doska začne dodávať extra výkon.

Funkcia Výkon má maximálnu dobu trvania uvedenú v Tabuľke č. 1. Po uplynutí tejto doby sa úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zaznie zvukový signál.

Pri aktivácii funkcie Výkonu na jednej varnej platničke je možné, že bude ovplyvnený výkon niektorej inej, znížením jej sily na nižšiu úroveň, v takom prípade to bude zobrazené na jej ukazovateli (3).

Funkciu Výkon môžete deaktivovať pred ukončením jej pracovného času buď pomocou dotyku posuvníka s upravením jej úrovne výkonu.

Funkcia Časovač (odpočítavanie času)

Táto funkcia uľahčuje varenie s tým, že nemusíte byť prítomní: Môžete nastaviť časovač pre dosku, ktorá sa vypne, akonáhle požadovaný čas vyprší.

V prípade týchto modelov je možné súčasne pre každú jednu dosku nastaviť trvanie v rozsahu od 1 do 99 minút.

Nastavenie časovača na doske.

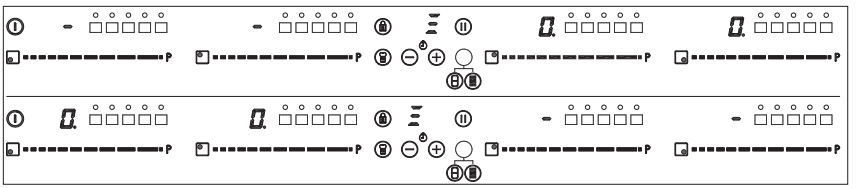
Akonáhle je nastavená úroveň výkonu požadovanej varnej zóny, a kým desatinná bodka zóny neustále svieti, zónu je možné načasovať.

Za týmto účelom:

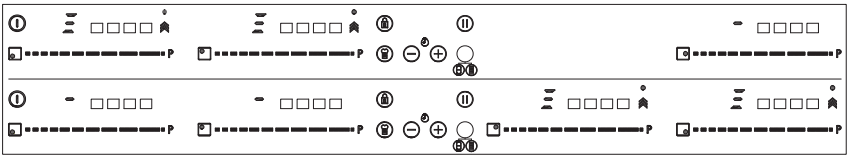
1 Dotknite sa senzora ⊖(10) alebo ⊕ (11). Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí “00” a na zodpovedajúcom ukazovateľovi zóny (3) sa zobrazí symbol t blikajúci striedavo s jeho súčasnou úrovňou výkonu.
2 Bezprostredne potom nastavte dobu varenia medzi 1 až 99 minútou, s použitím senzorov ⊖ (10) alebo ⊕ (11). V prípade prvej sa hodnota začne od 60, v prípade druhej od 01. Ak podržíte senzory ⊖ (10) ⊕ (11) stlačené, hodnota sa obnoví na 00. Keď zostane doba kratšia než jedna minúta, hodiny začnú odpočítavať čas v sekundách.
3 Keď ukazovateľ časovača (12) prestane blikať, začne automaticky odpočítavať čas. Ukazovateľ (3) týkajúci sa načasovanej platničky bude striedavo zobrazovať zvolenú úroveň výkonu a symbol t.

Akonáhle uplynie zvolená doba varenia, časovaná varná zóna sa vypne a hodiny začnú pípať po dobu niekoľkých sekúnd. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte akýkoľvek senzor. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí blikajúca 00 vedľa desatinnej bodky (4) vybranej zóny. Ak je vypnutá varná zóna horúca, jej ukazovateľ výkonu (3) zobrazí striedavo symboly H a “-”.
. Ak chcete v rovnakú dobu načasovať ďalšiu platničku, zopakujte kroky 1 až 3. Ak sú jedna alebo viac zón už načasované, ukazovateľ časovača (12) v predvolenom nastavení zobrazí najkratší zostávajúci čas do konca,

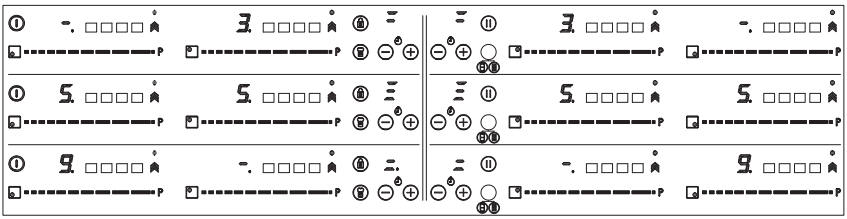
Obr. č. 7



Obr. č. 5



Obr. č. 6



zobrazujúc "t" na príslušnej zóne. Zvyšok časovaných zón zobrazí na ich príslušných ukazovateľoch zón blikajúcu desatinnú bodku. Pri stlačení posuvníka inej časovanej zóny, časovač zobrazí zostávajúci čas tejto zóny po dobu niekoľkých sekúnd a jeho ukazovateľ bude zobrazovať striedavo svoju úroveň výkonu a "t".

Zmena naprogramovaného času.

Pre úpravu naprogramovaného času, stlačte posuvník (2) časovanej zóny. Potom bude možné čítať a meniť čas. Prostredníctvom senzorov ⊖ (10) a ⊕ (11) môžete upraviť naprogramovaný čas.

Odpojenie hodín:

Ak chcete zastaviť hodiny pred vypršaním naprogramovaného času, môžete to jednoducho vykonať nastavením ich hodnoty na "--".

1 Vyberte požadovanú dosku.
2 Nastavte hodnotu hodín na "00" pomocou senzora ⊖ (10). Hodiny sú zrušené. To možno tiež uskutočniť rýchlejšie tým, že súčasne stlačíte senzory ⊖ (10) a ⊕ (11).

Funkcia Riadenie výkonu (v závislosti od modelu)

Niektoré modely sú vybavené funkciou obmedzenia výkonu (Riadenie výkonu). Táto funkcia umožňuje celkový výkon generovaný varnou doskou nastaviť na rôzne hodnoty zvolené užívateľom. Aby ste to mohli urobiť, v prvej minúte po pripojení varnej dosky do elektrickej siete je možné vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

1 Stlačte dotykové tlačidlo ⊕ (11) po dobu tri sekundy. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazia písmená PL.
2 Stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia 🔒 (6). Objavia sa jednotlivé hodnoty výkonu, na ktoré môže byť obmedzený výkon varnej dosky a tie možno zmeniť pomocou senzorov ⊕ (11) a ⊖ (10).
3 Akonáhle ste vybrali hodnotu, opäť stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia 🔒 (6). Varná doska bude obmedzená na zvolenú hodnotu výkonu.

Ak chcete znova zmeniť hodnotu, je nutné varnú dosku odpojiť a potom ju znova po niekoľkých sekundách zapojiť. Vtedy budete opäť môcť vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

Zakaždým, keď sa zmení úroveň výkonu varnej dosky, obmedzovač výkonu bude počítať celkový výkon generovaný varnou doskou. Ak dosiahnete celkový limit výkonu, dotykové ovládanie neumožní zvýšiť úroveň výkonu danej varnej platničky. Varná doska pípne a ukazovateľ výkonu (3) začne blikať na úrovni, ktorá nemôže byť prekročená. Ak budete chcieť prekročiť túto hodnotu, bude nutné znížiť výkon ostatných platničiek. Niekedy nebude stačiť znížiť inú platničku o jenu úroveň, pretože to závisí od výkonu každej varnej platničky a úrovne, ktorá je na nej nastavená. Je možné, že pre zvýšenie úrovne veľkej varnej platničky bude potrebné vypnúť niekoľko menších.

Ak používate rýchle zapnutie pri funkcii maximálneho výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, platnička bude nastavená na maximálnu možnú úroveň. Varná doska pípne a uvádzaná hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazovateli (3).

Špeciálne funkcie: CHEF (v závislosti od modelu)

Tieto funkcie majú predvolené úrovne výkonu na uľahčenie varenia a dosiahnutie vynikajúcich výsledkov, keďže teplotu nádoby nepretržite ovládajú snímače. Po dosiahnutí cieľovej teploty funkcie sa teplota udržiava automaticky bez potreby zmeny úrovne výkonu.

Funkcie Chef fungujú správne s panvicami s rovnakou feromagnetickou plochou na dne panvice, akú má varná zóna. Okrem funkcií s vysokou teplotou (nad 100 °C) musia mať panvice rovné, rovnomerné dno (najlepšie sendvičového typu) ako na obrázku 3.

Obr. 3



Na zabezpečenie správnej prevádzky týchto funkcií je dôležité, aby panvica a varná zóna neboli horúce už od začiatku procesu.

Ďalšie informácie o vhodných panviciach (rajnice, panvice, grily atď.) nájdete na webovej stránke Teka.

Dotykové ovládanie má špeciálne funkcie, ktoré pomáhajú užívateľovi variť prostredníctvom CHEF snímača (16). Tieto funkcie sú k dispozícii v závislosti od modelu.

Pre aktiváciu špeciálnej funkcie v zóne:

1 Najprv ju zvoľte; následne na indikátore stavu napájania (3) sa aktivuje desatinná čiarka (4).
2 Teraz kliknite na snímač CHEF (16). Následným opätovným stláčaním po jednom prejdete všetky funkcie CHEF ktoré sú k dispozícii pre každú zónu. Aktivácia týchto funkcií bude zobrazená zodpovedajúcimi led diódami (17), (18), (19),(20) a(21).

Ak kedykoľvek chcete zrušiť aktívnu špeciálnu funkciu, pre výber sa dotknite snímača kurzora "posuvníka" (2) príslušnej zóny. Rozsvieti sa desatinná čiarka (4) Indikátora napájania (3). Potom sa znova dotknite kurzora "posuvníka" (2) pre nastavenie novej úrovne výkonu alebo vypnutie zónu, alebo si môžete zvoliť inú špeciálnu funkciu opätovným dotykom snímača CHEF (16).

FUNKCIA KEEP WARM (v závislosti od modelu)

Táto funkcia automaticky nastaví vhodnú úroveň výkonu pre udržanie vareného jedla horúcim.

Pre aktiváciu, zvoľte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (16), kým sa nerozsvieti led (17) umiestnený na ikone / . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA MELTING (v závislosti od modelu)

Táto funkcia udržuje nízku teplotu varnej zóny. Je ideálna pre rozmrazovanie potravín alebo pomalé rozpúšťanie iných druhov potravín, ako sú čokoláda, maslo atď.
Pre aktiváciu, zvoľte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (16), kým sa nerozsvieti led (18) umiestnený na ikone / . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA SIMMERING (v závislosti od modelu)

Táto funkcia umožňuje variť na pomalom ohni.

Akonáhle jedlo začne vrieť, umožnite túto funkciu jej výberom na varnej doske a stlačte CHEF snímač (16), kým sa nerozsvieti led (19) umiestnený na ikone / . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA QUICK BOILING (v závislosti od modelu)

Táto funkcia umožňuje automatické **riadenie vrenia,** čo je veľkým prínosom pre varenie cestovín, ryže, vajcia, prevaranie niektorých jedál, atď. Je k dispozícii len pre zóny, kde sa zobrazí symbol / .

Vlastnosti potrebného riadu

Pre správne fungovanie funkcie Quick Boiling je potrebné použiť riad, ktorý spĺňa nasledujúce predpoklady:

- Veľkosť dna musí byť čo možno najbližšie k priemeru dosky.
- **BEZ POKRIEVKY.**
- Musí byť naplnená **viac ako do polovice svojej kapacity vodou izbovej teplote** (nikdy nepoužívajte ohriatu alebo horúcu vodu).

Nedodržanie týchto podmienok bude narúšať správnu kontrolu varu.

⚠ **UPOZORNENIE: nepoužívajte túto funkciu na iný účel, ako je prevarenie vody. Nikdy nepoužívajte olej, môže to viesť k prehriatiu a môže vzniknúť požiar.**

Aktivácia funkcie

Pre aktiváciu funkcie, zvoľte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (16), kým sa nerozsvieti led (20) umiestnený na ikone / .

Akonáhle je táto funkcia aktivovaná, na indikátore napájania (3) a indikátore časovača (12) sa objaví znamenie ; objaví sa pohybujúci segment, čo znamená, že varenie je pod kontrolou systému.

Keď systém zistí, že voda začína vrieť, ozve sa prvé pípnutie. Využite túto príležitosť a pripravte svoje jedlo pre varenie alebo pečenie podľa potreby.

Po 30 sekundách sa ozve druhé pípnutie; ak ste to ešte nevykonali, je čas naliať jedlo do hrnca.

Po druhom pípnutí systém pre vás aktivuje časovač a stopky, takže si môžete určiť, ako dlho je potrebné jedlo variť.

Po 30 sekundách po aktivácii stopiek, tretie pípnutie upozorní na to, že od tejto chvíle, systém znížil dodávaný výkon s cieľom udržať jemné a trvalé vrenie. Časovač zostane aktívny až do konca varenia.
V prípade potreby môžete zakázať časovač a nastaviť čas pre odpočítavanie a automatické vypnutie dosky (pozri odsek Funkcia časovača).

Vypnutie funkcie

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek

vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA SLIDE COOKING (v závislosti od modelu)

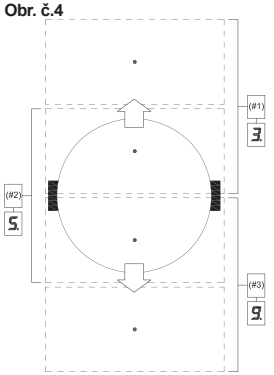
Táto funkcia umožňuje rozdeliť flexibilnú zónu do troch oblastí (pozrite obr. 4) a aktivuje vopred definovanú konfiguráciu výkonu. Umožňuje presúvať nádobu z jednej oblasti do druhej, na varenie s výkonom priradeným jednotlivým zónam.

Ak ju chcete aktivovať, je potrebné najprv aktivovať funkciu „Flex Zone“ (pozrite časť „Funkcia Flex Zone“).

Potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16), kým sa nerozsvietia LED indikátory (21) na ikone . Pritom indikátory výkonu (3) znázorňujú tri segmenty (pozrite obr. 5) a označujú tak, že teraz môžete umiestniť nádobu. Keď sa nádoba umiestni, automaticky sa v indikátoroch výkonu (3) objaví úroveň výkonu: pre zónu #1 je úroveň výkonu 3, pre zónu #2 je úroveň výkonu 5 a pre zónu #3 je úroveň výkonu 9 (pozrite obr. 4 a 6).

Ak chcete funkciu deaktivovať, je potrebné stlačiť kurzor „posúvača“ (2) v polohe „0“.

Obr. č.4



FUNKCIA GRILOVANIA (v závislosti od modelu)

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na varenie na grile.

Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16), kým sa nerozsvieti LED indikátor (22) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA VYPRÁŽANIE NA PANVICI (v závislosti od modelu)

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na vyprážanie s malým množstvom oleja alebo na restovanie.

Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16), kým sa nerozsvieti LED indikátor (23) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA FRITOVANIE (v závislosti od modelu)

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na vyprážanie s dostatočným množstvom oleja.

Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16), kým sa nerozsvieti LED indikátor (24) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA CONFIT (v závislosti od modelu)

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na konfitovanie.

Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16), kým sa nerozsvieti LED indikátor (25) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA POACHING (v závislosti od modelu)

Táto funkcia nastavuje automatické riadenie výkonu vhodné na vyprážanie jedál pri strednej teplote. Ideálne na vyprážanie zemiakov, pri príprave španielskej omelety.

Pre jeho aktiváciu vyberte varnú dosku a postupne stláčajte senzor CHEF (16), kým sa nerozsvieti LED (26) nad ikonou . Akonáhle je funkcia aktivovaná, na indikátore napájania (3) sa objaví pohyblivý segment, ktorý označuje, že systém je vo fáze predhrievania zásobníka. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore napájania (3) objaví a a zaznie akustický signál, ktorý označuje, že užívateľ musí pridať jedlo.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím varnej dosky, úpravou úrovne výkonu alebo zvolením inej špeciálnej funkcie.

Funkcia Flex Zone (v závislosti od modelu)

Prostredníctvom tejto funkcie je možné povoliť súčasné fungovanie dvoch

varných zón, vybrať úroveň výkonu a aktivovať funkciu časovača pre obidve zóny.

Pre aktiváciu tejto funkcie stlačte senzor ⏻/▮ (15). Následne sa rozsvieti desatinná bodka (4) prepojených dosiek a na ukazovateľoch výkonu (3) sa zobrazí hodnota “0”. Na Indikátore časovača (12) sa zobrazia tri segmenty indikujúce aktivované zóny. V prípade, že váš model disponuje s viacerými “ Flex Zone”-ami, pred priradením výkonu pre zvolenú zóny požadovanú možnosť môžete vybrať stlačením senzora ⏻/▮ (15). Budete mať niekoľko sekúnd na vykonanie ďalšej operácie; inak funkcia bude automaticky zakázaná. (pozri **Obr. č. 7**)

Po výbere „Flex Zone“,môžete priradiť úroveň výkonu dotykom niektorého z kurzorov “posuvníkov” (2) jednej z prepojených zón. Výkonový stupeň a jeho variácie sú súčasne zobrazené na ukazovateľoch výkonu (3) oboch zón.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, znova sa dotknite senzora ⏻/▮(15). Ak je funkcia vypnutá, úrovne výkonu a funkcie priradených príslušných zón sú vymazané.

Funkcia Synchro (v závislosti od modelu)

Prostredníctvom tejto funkcie je možné nastaviť, aby dve varné zóny - indikované na označenej obrazovke ako “Synchro” - pracovali spoločne a je možné zvoliť úroveň výkonu a aktivovať funkciu časovača pre obe zóny.

Stlačte senzor ⏱(14) pre aktiváciu tejto funkcie. Následne bude blikať desatinná bodka (4) prepojených dosiek a na ukazovateľoch výkonu (3) sa zobrazí hodnota “0”. Cez spojené zóny prebehne detekcia nádoby. Budete mať niekoľko sekúnd na vykonanie ďalšej operácie; inak funkcia bude automaticky zakázaná.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, znova sa dotknite senzora ⏱ (14). Ak je funkcia vypnutá, úrovne výkonu a funkcie priradených príslušných zón budú vymazané.

Funkcia bezpečnostného vypnutia

Ak sa kvôli poruche jedna alebo viaceré varné zóny nezapnú, spotrebič sa po nastavenom časovom období (pozri tabuľku 1) automaticky vypne.

Tabuľka 1

Zvolená úroveň výkonu	Maximálny Prevádzkový Čas (V Hodinách)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 alebo 5 minút , očistené na úrovni 9 * Podľa modelu

Ak je aktivovaná funkcia bezpečnostného vypnutia, v znaku teploty skleného povrchu je zobrazená 0, ak pre používateľa neexistuje riziko, alebo je tam zobrazené písmeno H, ak existuje riziko popálenia.

⚠ **Ovládací panel vyhrievacích oblastí zachovávajte vždy čistý a suchý.**

⚠ **V prípade prevádzkových problémov alebo nehôd, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke, spotrebič odpojte a obráťte sa na technický servis TEKA.**

Návrhy a odporúčania

* Používajte hrnce a panvice s hrubým a úplne rovným dnom.
* Hrnce a panvice neposúvajte po skle, pretože ho môžu poškriabať.
* Aj keď sklo znesie údery veľkými hrncami a panvicami bez ostrých okrajov, snažte sa vyhnúť sa im.
* Aby ste sa vyhli poškodeniu keramického skla, neťahajte nádoby po skle a ich spodky zachovávajte v čistote a dobrom stave.
* Odporúčané priemery dna hrnca (Pozri dokument “Technické údaje” dodávaný spolu s výrobkom).

⚠ **Snažte sa nevysypať či nevyliať cukor alebo výrobky obsa- hujúce cukor na sklo, pretože ak je povrch horúci, cukor ho môže poškodiť.**

*** IKC 94628 MST BK**

Pre optimálne výsledky varenia odporúčame využívať konkrétne oblasti podľa vašich preferovaných varených techník. Zóna s priemerom 28 cm je ideálna na umiestnenie veľkých hrncov, čo zabezpečuje rovnomerné varenie pri strednej teplote, ideálne pre jedlá ako paely a guláše. Zatiaľ čo zóna s priemerom 21 cm je najlepšie vhodná pre intenzívne varenie, vyžadujúce presnú kontrolu teploty, ako je grilovanie, smaženie, varenie vo vode a varenie.

Čistenie a údržba

Aby bol spotrebič v dobrom stave, hneď po vychladnutí ho vyčistite vhod- nými prostriedkami a nástrojmi. Čistenie tak bude jednoduchšie a zabránite usadzovaniu nečistôt. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace pros- triedky ani nástroje, ktoré môžu poškriabať povrch, ani parné čističe.

Ľahké nečistoty, ktoré nie sú prilepené k povrchu, možno vyčistiť vlhkou handrou s jemným čistiacim prostriedkom alebo teplou mydlovou vodou. Na silnejšie fľaky alebo mastnotu použite špeciálny čistič pre keramické varné platne a postupujte podľa pokynov uvedených na jeho obale. Nečistoty, ktoré pevne držia na povrchu kvôli tomu, že sa opakovane pripálili, možno odstrániť pomocou škrabky s čepeľou.

Malé zmeny farby sú spôsobené hrncami a panvicami, na ktorých spodkoch sa nachádzajú suché zvyšky mastnoty, alebo v dôsledku mastnoty medzi sklom a nádobou počas varenia. Možno ich odstrániť niklovou škrabkou pomocou vody alebo špeciálnym čističom na keramické var- né platne. Plastové predmety, cukor alebo jedlo obsahujúce veľa cukru, ktoré sa pritavilo na povrch, je nutné okamžite odstrániť

škrabkou.

Kovové šmuhy sú spôsobené ťahaním d kovových hrncov a panvíc po skle. Možno ich odstrániť dôkladným vyčistením špeciálnym čističom na varné platne z keramického skla (napr. Vitroclen), aj keď možno bude potrebné tento postup niekoľkokrát zopakovať.

⚠Nádoba sa môže prilepiť na sklo v dôsledku toho, že došlo k roztaveniu predmetu medzi nimi. Nesnažte sa zdvihnúť hrniec, kým je varná zóna studená! Môže dôjsť k rozbitiu skla.

⚠ Nestúpajte na sklo ani sa oň neopierajte, pretože sa môže rozbiť a spôsobiť poranenie. Nepoužívajte sklo ako povrch na odkladanie predmetov.

TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhradzuje právo uskutočňovať zmeny vo svojich príručkách, ktoré považuje za nutné alebo užitočné, bez vplyvu na základné funkcie spotrebiča.

Informácie týkajúce sa životného prostredia

Symbol ▬ na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok sa nesmie zlikvidovať ako bežný komunálny odpad. Tento výrobok sa musí odovzdať v recyklačnom zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia. keď zaistí- te, že tento výrobok bude zlikvidovaný správne, neznečistíte životné prostredie a nepoškodíte verejné zdravie, čo sa môže stať v prípade jeho nesprávnej likvidácie. Podrobnejšie informácie o recyklá- cii tohto výrobku vám poskytne miestny úrad, zberné suroviny alebo predajňa, kde ste tento výro- bok zakúpili.

Použitý obalový materiál je ekologický a možno ho celý zrecyklovať. Plastové prvky sú označené značkami >PE<, >LD<, >EPS< atď. Obalové materiály zlikvidujte ako komunálny odpad do zbernej nádoby.

Naplnenie s Energetickej účinnosti strane spotrebiča:
-Spotrebiče bol testovaný v súlade s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozícii v typovom štítku spotrebiča.

Viac informácií o energetickej účinnosti nájdete v technickom liste produktu na adrese: www.teka.com

Tieto rady vám pomôžu ušetriť energiu pri každom varení:

* Keď je to možné, vždy používajte pokrievku vhodnú pre danú nádobu. Pri varení bez pokrievky sa minie viac energie.
* Používajte nádoby s plochým dnom a vhodnými priemermi základne, aby zodpovedali varnej zóne. Výrobcovia nádob zvyčajne uvádzajú priemer nádoby, ktorý je väčší než priemer základne.
* Keď pri varení používate vodu, používajte menšie množstvá, aby sa zachovali vitamíny a minerály v zelenine a nastavte minimálnu úroveň výkonu, ktorá umožňuje zachovať varenie. Vysoká úroveň výkonu nie je potrebná a plytvá energiou.
* Používajte malé nádoby s malými množstvami jedla.

Ak niečo nefunguje

Skôr ako zavoláte technický servis, uskutočnite kroky uvedené nižšie.

Spotrebič nefunguje:
Skontrolujte, či je zapojený napájací kábel.

Indukčné zóny neprodukujú teplo:
Nádoba nie je vhodná (nemá feromagnetické dno alebo je príliš malá). Skontrolujte, či dno nádoby priťahuje magnet alebo použite väčšiu nádobu.

Pri začatí varenia v indukčných zónach počuť hučanie:
Pri nádobách, ktoré nie sú veľmi hrubé alebo nie sú vytvorené z jedného kusu, je hučanie následkom prenosu energie priamo na dno nádoby. Hučanie nie je porucha, no ak mu chcete zabrániť, trochu znížte výkon alebo použite nádobu s hrubším dnom a/alebo vyrobenú z jedného kusu.

Dotykové ovládanie sa nerozsvieti alebo napriek tomu, že svieti, nereaguje:
Nezvolili ste žiadnu varnú zónu. Pred použitím dotykového ovládania vyberte varnú zónu.

Na snímačoch a/alebo vašich prstoch je vlhkosť. Povrch dotykových ovládačov a/alebo svojich prstov zachovávajte vždy čistý a suchý. Je aktivovaná funkcia Zámok. Odomk-nite ovládacie prvky.

Pri varení počuť zvuk ventilátora, ktorý pokračuje aj po ukončení varenia:
Indukčné zóny sú vybavené ventilátorom, ktorý chladí elektroniku. Pracuje, len keď sú elektrické obvody horúce. Bez ohľadu na to, či je varná platňa zapnutá alebo nie, sa po vychladnutí obvodov znovu zastaví.

Na indikátore výkonu varnej platne sa zobrazí symbol U – : Indukčný systém nenašiel na varnej doske hrniec či panvicu alebo sú nevhodného typu.

Varná platňa sa vypne a správa C81 alebo C82 sa zobrazí na indikátoroch:
Nadmerná teplota v elektronike alebo na skle. Chvíľu počkajte, kým elektronika vychladne, alebo snímte hrniec či panvicu, aby mohlo sklo vychladnúť.

Na indikátore jednej varnej platne sa zobrazí C85: Použitý hrniec alebo panvica sú nevhodného typu. Vypnite varnú dosku, znovu ju zapnite a skúste to s iným hrncom či panvicou.

Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C90 (3):
Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača (1) zapnutia/vypnutia a neumožňuje zapnutie varnej dosky. Odstráňte možné predmety alebo tekutiny, ktoré sú v kontakte s povrchom ovládania, vyčistite a vysušte, kým hlásenie nezmizne.

Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C91 (3):
Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača zastavenia a spustenia (6) a neumožňuje ovládanie varnej dosky. Odstráňte prípadné predmety alebo kvapaliny v styku s povrchom dotykovej oblasti, vyčistite a osušte, potom dvakrát stlačte snímač zastavenia a spustenia (6) na odstránenie správy a vráťte sa k normálnej prevádzke.

Avertismente de securitate:

⚠ Precauţie. În cazul spargerii sau fisurării sticlei ceramice, plita va trebui deconectată imediat de la priza de curent pentru a evita posibilitatea de a suferi un şoc electric.

⚠ Acest aparat nu a fost proiectat pentru a funcţiona cu ajutorul unui temporizator extern (neîncorporat aparatului), sau cu un sistem de control la distanţă.

⚠ Nu trebuie să se folosească un aparat de curăţat cu vapori pe acest aparat.

⚠ Precauţie. Aparatul şi părţile sale accesibile se pot încălzi în timpul funcţionării. Evitaţi să atingeţi elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de plită, decât atunci când sunt supravegheaţi în permanenţă.

⚠ Acest aparat poate fi folosit de copii în vârstă de opt ani sau mai mari, persoane care au capacităţi fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau care nu au experienţa şi cunoştinţele necesare, NUMAI sub supraveghere, sau dacă au fost instruiţi în mod adecvat asupra modului de utilizare a aparatului şi înţeleg pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Curăţarea sau mentenanţa în sarcina utilizatorului nu trebuie realizate de copii nesupravegheaţi.

⚠ Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

⚠ Precauţie. Gătitul cu grăsimi sau uleiuri în lipsa dumneavoastră este periculos deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi focul cu apă! În acest caz, scoateţi aparatul din priză şi acoperiţi flăcările cu un capac, o farfurie sau o pătură.

⚠ Nu acumulaţi obiecte pe zonele de gătit ale plitei. Evitaţi eventualele riscuri de incendiu.

⚠ Generatorul de inducţie îndeplineşte normele europene în vigoare. Cu toate acestea, recomandăm ca persoanele cu implanturi de aparate cardiace, tip stimulator cardiac, să consulte medicul sau, dacă au îndoieli, să nu folosească zonele de gătit.

⚠ Nu trebuie amplasare pe suprafaţa plitei obiecte metalice precum cuţite, furculiţe, linguri şi capace, deoarece pot să se încălzească.

⚠ După utilizare, deconectaţi întotdeauna placa de gătit, nu vă limitaţi la a da la o parte recipientul. În caz contrar, ar putea avea loc o funcţionare nedorită a plăcii dacă veţi pune, fără să vă daţi seama, alt recipient pe aceasta în perioada în care placa

rămâne aprinsă. Evitaţi eventualele accidente!

Instalare

Amplasare cu sertar pentru tacâmuri

Dacă doriţi să amplasaţi un corp de mobilă sau un sertar pentru tacâmuri sub plita de gătit, va trebui să aşezaţi placă de separare între acestea. Se va preveni astfel contactul accidental cu suprafaţa încălzită a carcasei aparatului.

Placa va trebui să fie situată la o distanţă de 20 mm sub partea inferioară a plitei.

Conexiune electrică

Înainte de a conecta plita de gătit la reţeaua electrică, verificaţi dacă tensiunea (voltajul) şi frecvenţa acesteia corespund cu cele indicate pe plăcuţa cu caracteristici tehnice a plitei, care este situată în partea inferioară, şi pe Certificatul de Garanţie sau, după caz, pe fişa de specificaţii tehnice pe care trebuie să o păstraţi împreună cu acest manual pe toată durata vieţii produsului.

Conexiunea electrică se va realiza prin intermediul unui întrerupător de tip omnipolar sau al unei fişe, cu condiţia de a fi accesibil, adecvat intensităţii care urmează a fi suportată şi având o deschidere minimă între contacte de 3 mm, care să poată asigura deconectarea în cazuri de urgenţă sau pentru curăţarea plitei.

Evitaţi contactul cablului de intrare atât cu carcasa plitei cât şi cu cea a cuptorului, dacă acesta este instalat în acelaşi corp de mobilă.

Atenţie!

⚠ Conexiunea electrică trebuie realizată cu o priză de pământ adecvată, respectând normativul în vigoare, altfel plita poate prezenta defecte de funcţionare.

⚠ Supratensiunile deosebit de ridicate pot provoca avaria sistemului de control (aşa cum se întâmplă cu orice alt tip de aparat electric).

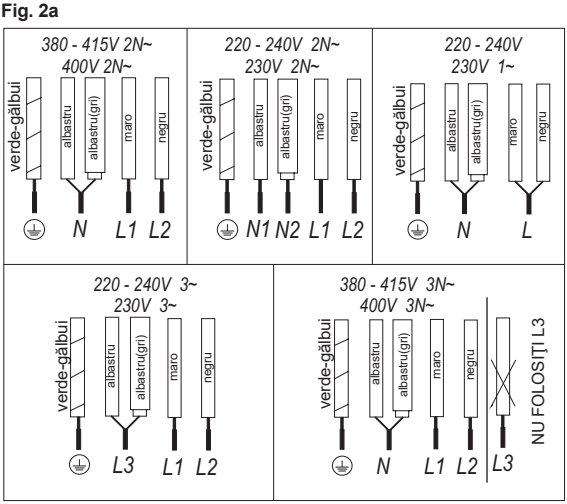
⚠ Vă sfătuim să nu folosiţi maşina de gătit cu inducţie în timpul funcţiei de curăţare pirolitică, în cazul cuptoarelor pirolitice, datorită temperaturii înalte pe care o atinge acest aparat.

⚠ Orice fel de manipulare sau reparare a aparatului, inclusiv înlocuirea cablului flexibil de alimentare, va trebui realizată de către serviciul tehnic oficial al firmei TEKA.

⚠ Înainte de a deconecta plita de la reţeaua electrică, vă recomandăm să stingeţi întrerupătorul şi să aşteptaţi aproximativ 23 de secunde înainte de a scoate ştecărul. Acest timp este necesar pentru descărcarea totală a circuitului electronic, evitânduse astfel posibilitatea unei descărcări electrice prin contactele ştecărului.

Păstraţi Certificatul de Garanţie sau, după caz, fişa cu specificaţii tehnice împreună cu Manualul de instrucţiuni pe toată durata vieţii utile a aparatului. Acesta conţine date tehnice importante privitoare la aparat.

Fig. 2a



Despre inducție

Avantaje

La o plată cu inducție căldura este transmisă direct vasului.

Aceasta are mai multe avantaje:

- Economisește timp.
- Economisește energie.
- Sunt ușor de curățat, întrucât dacă alimentele vin în contact cu plita de sticlă ele nu ard ușor.
- Control mai bun al energiei. Energia este transmisă vasului imediat ce sunt apăsate butoanele de putere. În plus, imediat ce vasul este îndepărtat de pe zona de gătit, alimentarea cu energie se oprește. Nu este necesar să se oprească alimentarea mai întâi.

Vase

Doar vasele feromagnetice sunt adecvate utilizării pe o plită cu inducție. Există mai multe tipuri:

- vase din fontă, oțel emailat și inox destinate special utilizării pe plite cu inducție.

Nu recomandăm utilizarea plăcilor de difuzie sau a materialelor precum oțel

superior, aluminiu, sticlă, cupru sau lut.

Fiecare zonă de gătit are un timp minim de detecție a vasului de gătit. Acesta depinde de material și de diametrul bazei feromagnetice a vasului. De aceea, este esențială utilizarea zonei de gătit care corespunde cel mai bine diametrului bazei vasului care urmează a fi utilizat.
Dacă nu este detectat vasul pe zona de gătit selectată, încercați să utilizați zona imediat mai mică.
Când se folosește funcția „Flex Zone" (Zonă flexibilă) ca singură zonă de gătit, se pot utiliza vase mai mari adecvate acestui tip de zonă (consultați Figura 3).

Fig. 3



Sunt comercializate unele vase fără o bază complet feromagnetică, ca fiind adecvate pentru plitele cu inducție (consultați Figura 4). În aceste vase, doar partea feromagnetică a bazei este încălzită. Prin urmare, căldura nu este uniform distribuită pe toată suprafața bazei vasului. Aceasta ar putea însemna că porțiunea ne-feromagnetică a bazei vasului nu atinge temperatura de preparare optimă.

Fig. 4



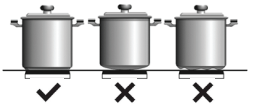
Alte vase, cu inserții din aluminiu în bază, au o suprafață mai mică a materialului feromagnetic (consultați Figura 5). În acest caz ar putea fi dificil sau chiar imposibil de detectat vasul. În plus, energia furnizată ar putea fi mai mică și, prin urmare, vasul nu se va încălzi corespunzător.

Fig. 5



Influența bazei vaselor
Tipul de bază a vasului poate afecta uniformitatea și rezultatele preparării. Vasele cu bază de inox de tip „sandwich" folosesc materiale care înlesnesc distribuția și difuzia uniformă a căldurii, ducând la economii de timp și energie.
Baza vasului trebuie să fie complet plană, asigurându-se astfel o alimentare uniformă cu energie (consultați Figura 6).

Fig. 6



⚠ Nu încălziți niciodată vase goale și nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea s-ar putea încinge rapid fără a lăsa timp funcției de deconectare automată a mașinii de gătit să se activeze.

⚠ **RECOMANDĂRI IMPORTANTE:**

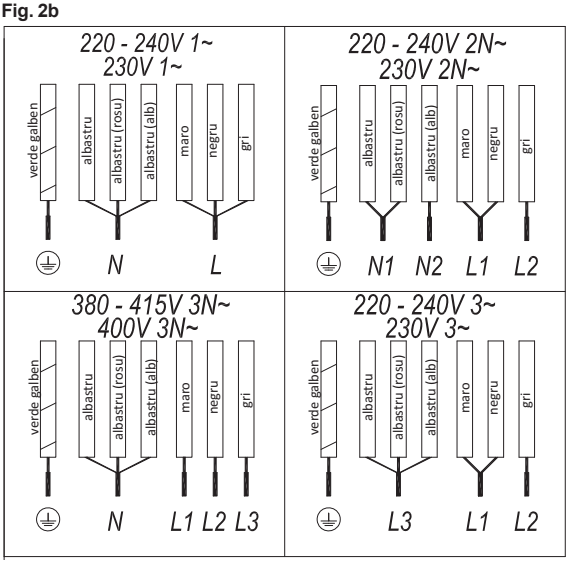
Utilizați vase cu același diametru la bază precum cele din zona pentru gătit.

În zonele pentru gătit cele mai apropiate de panoul de comandă, mențineți întotdeauna vasele cu marcajele pentru gătit indicate pe suprafața de sticlă și utilizați vase cu un diametru identic sau mai mic decât acestea. Acest lucru va ajuta la prevenirea supraîncălzirii în zona de control.

Utilizați zonele pentru gătit din partea din spate pentru utilarea intensă a aparatului. Acest lucru va ajuta la prevenirea supraîncălzirii în zona de control.

Nu supraaglomerați zona panoului de comandă cu vase, în special în timpul gătitului.

Fig. 2b



Utilizare și întreținere

Instrucțiuni de utilizare a Comenzilor Tactile

ELEMENTE DE MANIPULARE (fig. 1)

① Senzor general Pornit/Oprit.
② Cursor pentru controlul puterii.
③ Indicator de căldură reziduală și/

sau putere.*

(4) Separator zecimal pentru putere și/sau indicator de căldură.

(5) Acces direct la funcția „Power” (Putere).

(6) Senzor activare pentru funcțiile „Block” (Blocare).

(7) Lumină indicatoare a activării funcției „Block” (Blocare)*.

(8) Senzor activare pentru funcția „Stop&Go” (Stop și pornire).

(9) Lumină indicatoare a activării funcției „Stop&Go” (Stop și pornire).*

(10) Senzor „Minus” pentru cronometru.

(11) Senzor „Plus” pentru cronometru.

(12) Indicator cronometru.

(13) Separatorul zecimal al cronometrului.*

(14) Senzor activare pentru funcția „Synchro” (Sincronizare); (în funcție de model)

(15) Senzor activare pentru funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă); (în funcție de model)

(16) Senzor activare pentru funcția „Chef” (Bucătar). (în funcție de model)

(17) Lumină indicatoare a activării funcției „Keep Warm” (Menținere cald)*; (în funcție de model)

(18) Lumină indicatoare a activării funcției „Melting” (Topire)*; (în funcție de model)

(19) Lumină indicatoare a activării funcției „Simmering” (Fierbere)*; (în funcție de model)

(20) Lumină indicatoare a activării funcției „Quick Boiling” (Fierbere rapidă)*; (în funcție de model

(21) Lumină indicatoare a activării funcției „Slide Cooking” (Gătire cu glisare)*; (în funcție de model)

(22) Lumină indicatoare a activării funcției „Grilling” (Grătar)* (în funcție de model).

(23) Lumină indicatoare a activării funcției „Pan Frying” (Prăjire în tigaie)* (în funcție de model).

(24) Lumină indicatoare a activării funcției „Deep Frying” (Prăjire în baie de ulei)* (în funcție de model).

(25) Lumină indicatoare a activării funcției „Confit”*; (în funcție de model)

(26) Lumină indicatoare a activării funcției „Poaching”*. (în funcție de model)

*Vizibil doar în funcţionare.

Acţiunile se efectuează cu ajutorul tastelor tactile. Nu trebuie să apăsaţi cu putere pe tasta tactilă dorită ci doar să o atingeţi cu vârful degetului pentru a activa funcţia necesară

Fiecare acţiune este însoţită de un semnal sonor.

Utilizaţi bara de glisare a cursorului (2) pentru a regla nivelurile de putere (0 - 9), glisând cu degetul peste aceasta. O glisare spre dreapta va creşte valoarea, iar o glisare spre stânga o va scădea.

De asemenea, este posibil să selectaţi un nivel de putere punând degetul direct pe un punct dorit al barei de glisare a cursorului (2)

⚠ Pentru a selecta o plită în cazul acestor modele, atingeţi direct bara de glisare a cursorului (2).

PORNIREA DISPOZITIVULUI

1 Atingeţi tasta tactilă Pornire ⏻ (1) pentru cel puţin o secundă. Controlul tactil va deveni activ, se va emite un semnal sonor şi indicatorii (3) se vor aprinde afişând simbolul „-”. În cazul în care există zone de gătit fierbinţi, indicatorul asociat va afişa simbolurile intermitente H şi „-”.

Dacă nu efectuaţi nicio comandă în următoarele 10 secunde, controlul tactil se va opri automat.

Atunci când este activat controlul tactil, acesta poate fi dezactivat în orice moment prin atingerea butonului tactil ⏻ (1), chiar dacă acesta a fost blocat (funcţie blocare activată). Butonul tactil ⏻ (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta controlul tactil.

ACTIVAREA PLITELOR

Odată ce Controlul Tactil a fost activat cu senzorul ⏻ (1), orice plită poate fi pornită urmând aceşti paşi:

1 Glisaţi degetul sau atingeţi orice poziţie a barei de glisare a cursorului (2). Zona a fost selectată şi în mod simultan nivelul de putere va fi stabilit între 0 şi 9. Acea valoare a puterii va fi afişată pe indicatorul de putere corespunzător şi punctul său zecimal (4) se va menţine aprins timp de 10 secunde.

2 Utilizaţi bara de glisare a cursorului (2) pentru a alege un nou nivel de gătit între 0 şi 9.

Atât timp cât plita este selectată, adică punctul zecimal (4) este aprins, nivelul de putere poate fi modificat.

DEZACTIVAREA UNEI PLITE

Utilizând tasta barei de glisare a cursorului (2) micşoraţi puterea la 0. Plita se va opri.

Atunci când o plită este oprită, simbolul H va fi afişat pe indicatorul de putere (3). În cazul în care suprafaţa de sticlă a zonei de gătit respective este fierbinte există un risc de ardere. Atunci când temperatura scade, indicatorul (3) se stinge (dacă plita este deconectată). Simbolul „-” se va aprinde în cazul în care plita este în continuare conectată.

DEZACTIVAREA TUTUROR PLITELOR

Toate plitele pot fi deconectate simultan prin utilizarea senzorului general pornire/oprire ⏻ (1). Toţi indicatorii plitei (3) se vor opri. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul acesteia afişează simbolul H.

Detector tigaie

Zonele de gătit cu inducţie au un detector de tigaie integrat. Astfel, plita se va opri în cazul în care nu există nicio tigaie sau dacă tigaia nu este potrivită.

Indicatorul de putere (3) va afişa un simbol U ce indică „lipsa tigăii” dacă în timp ce zona este activă, nu este detectată nicio tigaie sau dacă aceasta nu este potrivită

În cazul în care o tigaie este eliminată din zonă în timp ce aceasta este activă, plita va opri automat furnizarea de energie şi va afişa simbolul ce indică „lipsa tigăii”. Atunci când o tigaie este plasată din nou în zona de gătit, alimentarea cu energie electrică se va relua la acelaşi nivel de putere selectat

anterior.

Timpul pentru detectarea tigăii este de 3 minute. În cazul în care nu se amplasează nicio tigaie în această perioadă de timp, sau dacă tigaia este nepotrivită, zona de gătit se opreşte.

Când aţi terminat, opriţi zona de gătit folosind comenzile tactile. În caz contrar, se poate produce o operaţiune neintenţionată dacă o tigaie este amplasată accidental în zona de gătit în cele trei minute. Evitaţi posibilele accidente!

Funcţia Blocare

Cu Funcţia Blocare, aveţi posibilitatea să blocaţi senzorii, cu excepţia senzorului pornire/oprire ⏻ (1), pentru a evita operaţiunile neintenţionate. Această funcţie este folosită ca siguranţă împotriva accesului copiilor.

Pentru a activa această funcţie, atingeţi senzorul 🔒 (6) pentru cel puţin o secundă. Odată ce aţi făcut acest lucru, pilotul (7) se aprinde indicând faptul că panoul de control este blocat. Pentru a dezactiva funcţia, pur şi simplu atingeţi din nou senzorul 🔒 (6).

În cazul în care senzorul de pornire/oprire ⏻ (1) este utilizat pentru a opri aparatul în timp ce funcţia de blocare este activă, nu veţi putea porni din nou aragazul până când acesta nu este deblocat.

Dezactivare semnal sonor

Când plita este pornită, în cazul în care se apasă tasta tactilă ⊕ (11) şi tasta tactilă de blocare 🔒 (6) simultan timp de trei secunde, semnalul sonor care însoţeşte fiecare acţiune va fi dezactivat. Indicatorul de timp (12) va afişa „OPRIT”.

Dezactivarea nu se va aplica pentru toate funcţiile. De exemplu, semnalul sonor pentru pornire/oprire, scurgerea timpului temporizatorului sau blocarea/deblocarea tastelor tactile va rămâne întotdeauna activ.

Pentru a activa din nou toate semnalele sonore care însoţesc fiecare acţiune, apăsaţi din nou tasta tactilă ⊕ (11) şi tasta tactilă de blocare 🔒 (6) simultan timp de trei secunde. Indicatorul de timp (12) va afişa „Pornit”.

Funcţia Oprire Imediată

Această funcţie pune procesul de gătire în modul pauză. Temporizatorul va fi de asemenea întrerupt în cazul în care acesta este activ.

Activează funcţia Oprire.

Atingeţi senzorul de Oprire ⏸ (8) timp de o secundă. Pilotul (9) se aprinde şi indicatorii de putere vor afişa simbolul ⏸ pentru a indica faptul că operaţiunea de gătire a fost întreruptă.

Dezactivarea funcţiei Oprire.

Atingeţi din nou senzorul Oprire Imediată ⏸ (8). Pilotul (9) se opreşte şi gătitul este reluat cu aceleaşi valori ale puterii şi temporizatorului stabilite înainte de pauză.

Funcţia Putere

Această funcţie furnizează putere „suplimentară” plitei, peste valoarea nominală. Această putere depinde de mărimea plitei, având posibilitatea de a atinge valoarea maximă permisă de generator.

1 Glisaţi cu degetul peste bara de glisare a cursorului (2) până când indicatorul de putere (3) afişează „9” şi ţineţi degetul apăsat o secundă, sau atingeţi direct simbolul „P” şi ţineţi apăsat timp de o secundă.

2 Indicatorul nivelului de putere (3) va afişa simbolul P, iar plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcţia Putere are o durată de timp maximă care este specificată în tabelul 1. După acest interval de timp, nivelul de putere va fi reglat automat la 9. Se emite un semnal sonor.

La activarea funcţiei Putere a unei plite, este posibil ca performanţa altor plite să fie afectată, reducând puterea acestora la un nivel mai mic. Acest lucru va fi afişat pe indicatorul corespunzător (3).

Dezactivarea Funcţiei Putere înainte de expirarea timpului său de funcţionare, se poate face fie prin atingerea „glisorului” cursorului, modificându-i nivelul de putere.

Funcţia Temporizator (ceas cu numărătoare inversă)

Această funcţie facilitează gătitul având în vedere că nu trebuie să fiţi de faţă: Puteţi seta un cronometru pentru o plită. Aceasta se va opri la momentul dorit.

Pentru aceste modele, puteţi programa simultan fiecare plită pentru intervale de timp între 1 şi 99 de minute.

Setarea temporizatorului plitei.
Odată ce nivelul de putere este stabilit pe zona dorită şi în timp ce punctul

Fig. 7

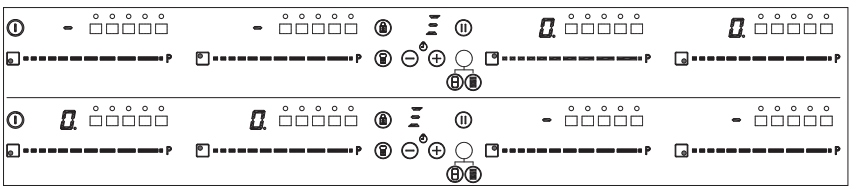


Fig. 5

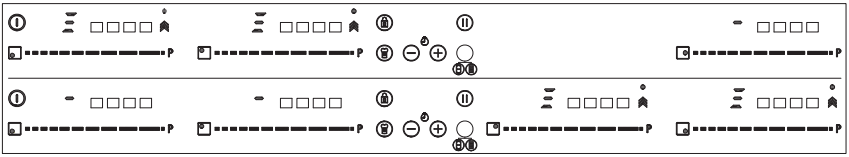
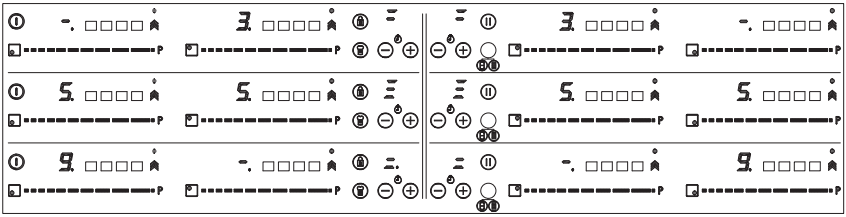


Fig. 6



zecimal pentru această zonă rămâne activ, va putea fi folosită funcţia de temporizare.

În acest scop:

1 Senzor tactil ⊖ (10) sau ⊕ (11). Indicatorul de timp (12) va afişa „00” şi indicatorul zonei corespunzătoare (3) va afişa intermitent simbolul t şi nivelul curent de putere.
2 Imediat după aceea, stabiliţi un timp de gătit între 1 şi 99 minute, folosind senzorii ⊖ (10) sau ⊕ (11). Apăsând „-” valoarea afişată va fi 60, apăsând „+” se va porni de la 01. Prin menţinerea senzorilor ⊖ (10) sau ⊕ (11) apăsaţi, valoarea va fi readusă la 00. Atunci când a mai rămas mai puţin de un minut, ceasul va începe o numărătoare inversă în secunde.

3 Atunci când indicatorul de timp (12) se opreşte din clipit, va începe numărătoarea inversă a timpului în mod automat. Indicatorul (3) aferent plitei temporizate va afişa alternativ nivelul de putere selectată şi simbolul t .

Odată ce timpul de gătit selectat s-a scurs, zona de încălzire temporizată este oprită şi ceasul emite o serie de semnale sonore pentru câteva secunde. Pentru a opri semnalul sonor, atingeţi orice senzor. Indicatorul de timp (12) va afişa intermitent 00 alături de punctul zecimal (4) al zonei selectate. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său de putere (3) va afişa alternativ simbolul H şi „-”.

În cazul în care doriţi să temporizaţi o altă plită în acelaşi timp, repetaţi paşii de la 1 la 3.

În cazul în care una sau mai multe zone sunt deja temporizate, indicatorul de timp (12) va afişa în mod implicit cel mai scurt timp rămas, indicând simbolul „t” pe zona relevantă. Restul zonelor temporizate vor afişa punctul zecimal intermitent pe zonele lor corespunzătoare. Atunci când se apasă bara de glisare a cursorului a unei alte zone temporizate, cronometrul va afişa pentru câteva secunde timpul rămas pentru acea zonă şi indicatorul va arata nivelul de putere şi simbolul „t” în mod alternativ.

Modificarea timpului programat
Pentru modificarea timpului programat trebuie apăsată bara glisantă a cursorului (2) aferentă zonei temporizate. Astfel se va putea citi şi modifica timpul.

Prin intermediul senzorilor ⊖ (10) şi ⊕ (11), puteţi modifica timpul programat.

Dezactivarea ceasului :
Dacă doriţi să opriţi ceasul înainte de ora programată, puteţi realiza acest lucru în orice moment prin reglarea valorii la ‚--’.

1 Selectaţi plita dorită.

2 Reglaţi valoarea ceasului la „00” utilizând senzorul ⊖ (10). Ceasul este dezactivat. Acest lucru se poate face mai rapid prin apăsarea simultană a senzorilor ⊖ (10) și ⊕ (11).

Funcţia Gestionarea Puterii (în funcţie de model)

Unele modele sunt echipate cu o funcţie de limitare a puterii (Gestionarea Puterii). Această funcţie permite puterii totale generate de plită să fie setată la valori diferite, selectate de utilizator. Pentru a realiza acest lucru, în primul minut după conectarea plitei la sursa de alimentare este posibil să accesaţi meniul de limitare a puterii.

1 Apăsaţi tasta tactilă ⊕ (11) timp de trei secunde. Simbolul PL va fi afişat pe indicatorul de timp (12)

2 Apăsaţi tasta tactilă de blocare 🔒 (6). Valorile diferite de putere la care se poate limita plita vor fi afişate. Acestea pot fi modificate folosind senzorii ⊕ (11) şi ⊖ (10).
3 Odată ce a fost aleasă valoarea, apăsaţi din nou tasta tactilă de blocare 🔒 (6). Plita va fi limitată la valoarea puterii alese.

Dacă doriţi să modificaţi din nou valoarea, deconectaţi plita şi conectaţi-o din nou după câteva secunde. Astfel veţi avea din nou posibilitatea de a accesa meniul de limitare a puterii.

De fiecare dată când se modifică nivelul de putere al unei plite, limitatorul de putere va calcula puterea totală generată de plită. În cazul în care limita de putere totală a fost atinsă, comenzile tactile nu vă vor permite să creşteţi nivelul de putere al acestei plite. Plita va emite un semnal sonor şi indicatorul de putere (3) va clipi indicând nivelul care nu poate fi depăşit. În cazul în care doriţi să depăşiţi această valoare, trebuie să reduceţi puterea celorlalte plite. Uneori nu este suficient să reduceţi un singur nivel de putere al unei alte plite. Se ţine cont de puterea fiecărei plite şi nivelul la care aceasta este reglată. Este posibil ca, pentru a creşte nivelul unei plite mari, nivelul mai multor plite mai mici să trebuiască să fie scăzut. Dacă utilizaţi funcţia comutare rapidă la putere maximă şi valoarea respectivă este superioară valorii limită stabilite, plita va fi setată la valoarea maxim posibilă. Plita va emite un semnal sonor şi valoarea respectivă de putere va clipi de două ori pe indicator (3).

Funcţii speciale: CHEF (în funcţie de model)

Aceste funcţii au niveluri de putere pre-alocate pentru a face prepararea mai uşoară, obţinându-se rezultate excelente întrucât temperatura vasului este controlată continuu de senzori. Când temperatura ţintă pentru această funcţie a fost atinsă, ea este automat menţinută fără a fi nevoie de schimbarea nivelului de putere.

Funcţiile „Chef" (Bucătar) operează corect cu vase care au aceeaşi suprafaţă feromagnetică de la baza vasului ca şi suprafaţa zonei de gătit. În plus, pentru funcţiile cu temperatură ridicată (peste 100ºC) vasele trebuie să aibă o bază plană şi netedă (preferabil, de tip „sandwich") ca în Figura 3.

Fig. 3



Pentru a asigura operarea corectă a acestor funcţii, este important ca vasul şi zona de gătit să nu fie fierbinţi la începutul procesului.

Informaţii suplimentare despre vasele adecvate (cratiţe, tigăi, grătare etc.) sunt furnizate pe pagina web Teka.
Controlul tactil are funcţii speciale care ajută utilizatorul să gătească prin intermediul senzorului CHEF (16). Aceste funcţii sunt disponibile în funcţie de model.

Pentru a activa o funcţie specială pe o zonă:

1 În primul rând trebuie selectată; apoi, zecimala (4) va fi activă pe indicatorul de alimentare (3).

2 Faceţi acum clic pe senzorul CHEF (16). Apăsările succesive secvenţiale vor trece prin toate funcţiile CHEF disponibile din fiecare zonă, una câte una. Aceste funcţii vor indica faptul că sunt active prin intermediul led-urilor corespunzătoare (17), (18), (19), (20) şi (21).

Dacă doriţi să anulaţi o anume funcţie activă în orice moment, atingeţi senzorul cursorului „glisor" (2) al zonei aferente pentru a o selecta. Zecimala (4) indicatorului de alimentare (3) se va aprinde. Atingeţi apoi din nou cursorul „glisorului" (2) pentru a seta un nou nivel de putere sau pentru a opri zona, sau puteţi alege o altă funcţie specială atingând din nou senzorul CHEF (16).

FUNCŢIA „KEEP WARM" (PĂSTRARE LA CALD) (în funcţie de model)

Această funcţie setează în mod automat un nivel de putere corespunzător pentru a păstra mâncarea gătită caldă.

Pentru a o activa, selectaţi plita şi apăsaţi pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (17) aflat pe pictograma / se aprinde. După activarea funcţiei, simbolul A va fi afişat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

FUNCŢIA „MELTING" (TOPIRE) (în funcţie de model)

Această funcţie păstrează o temperatură scăzută în zona de gătit. Ideală pentru dezgheţarea alimentelor sau pentru topirea treptată a unor tipuri de alimente precum ciocolata, untul etc.
Pentru a o activa, selectaţi plita şi apăsaţi pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (18) aflat pe pictograma / se aprinde. După activarea funcţiei, simbolul A va fi afişat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

FUNCŢIA „SIMMERING" (FIERBERE LA FOC MIC) (în funcţie de model)

Această funcţie vă permite să continuaţi fierberea la foc mic.

După fierberea mâncării, activaţi plita selectând-o şi apăsaţi pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (19) aflat pe pictograma / se aprinde. După activarea funcţiei, simbolul A va fi afişat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

FUNCŢIA QUICK BOILING (în funcţie de model)

Această funcţie permite **controlul fierberii** în mod automat, ceea ce reprezintă un adevărat ajutor pentru gătirea pastelor, orezului, ouălor, pentru a fierbe anumite mâncăruri etc. Este disponibilă numai în zonele în care apare simbolul /.

Condiţii privind recipientul

Pentru o funcţionare corespunzătoare a funcţiei Quick Boiling, trebuie să utilizaţi un recipient care respectă următoarele condiţii preliminare:

- Dimensiunea fundului cât mai aproape posibil de diametrul plitei.

- **FĂRĂ CAPAC.**

- Umplut cu peste jumătate din capacitatea sa cu apă la temperatra camerei (nu utilizaţi niciodată apă încălzită sau apă fierbinte).

Nerepectarea aestor condiţii va denatura controlul corespunzător al fierberii.

⚠ **AVERTISMENT: nu utilizaţi această funcţie pentru alt scop legat de gătire în afară de fierbera apei. Nu folosiţi niciodată ulei, întrucât ar putea determina o supraîncălzire şi la generarea unei flăcări.**

Activarea funcţiei

Pentru a activa funcţia, selectaţi plita şi apăsaţi pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (20) situat pe pictograma se aprinde.

După activarea funcţiei, semnul va apărea atât pe indicatorul de alimentare (3) cât şi pe indicatorul temporizatorului (12); va apărea un segment care se deplasează, indicând că gătirea este sub controlul sistemului.

Când sistemul detectează că este pe punctul de a începe fierberea, se aude un prim semnal sonor. Profitaţi de această oportunitate pentru a pregăti alimentele pentru fierere sau coacerere, după cum doriţi.
După 30 de secunde, se va auzi un al doilea semnal sonor; dacă nu aţi făcut deja lucrul acesta, este timpul să puneţi mâncarea în tigaie.

După al doilea semnal sonor, sistemul va activa temporizatorul şi cronometrul pentru ca dvs. să puteţi controla cât timp va fi fiartă mâncarea.

La 30 de secunde după activarea cronometrului, se va auzi un al treilea semnal sonor pentru a vă avertiza că din momentul respectiv, sistemul va descreşte energia alimentată pentru a menţine o fierbere la foc mic şi continuă. Temporizatorul va rămâne activ până la finalul gătirii.

Dacă doriţi, puteţi dezactiva temporizatorul şi seta un timp pentru numărătoarea inversă şi oprirea automată a plitei (consultaţi secţiunea Funcţia temporizatorului).

Dezactivarea funcţiei

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

FUNCŢIA SLIDE COOKING (în funcţie de model)

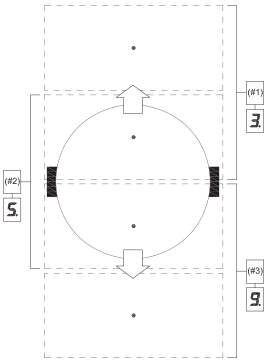
Această funcţie permite împărţirea zonei flexibile în 3 zone (vedeți fig.4) și activează o configurare predefinită a puterii. Va permite glisarea vasului dintr-o zonă în alta, pentru a se găti la puterea stabilită pentru fiecare zonă.
Pentru a o activa, prima oară trebuie să activaţi funcţia „Flex Zone” (Zonă flexibilă) (vedeți secțiunea „funcția Flex Zone”).

Apoi, apăsaţi pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) , până când ledurile (21) de pe pictogramă se aprind. Prin această acţiune, indicatoarele de putere (3) vor arăta trei segmente (vedeți fig. 5) care indică faptul că acum puteţi aşeza vasul.

Odată ce vasul este aşezat, nivelul de putere va apărea automat pe indicatoarele de putere (3): pentru zona #1, nivelul de putere este 3, pentru zona #2 nivelul de putere este 5 și pentru zona #3 nivelul de putere este 9 (vedeți fig.4 și 6).

Pentru a dezactiva această funcţie, trebuie să mutaţi „cursorul” (2) în poziţia „0”.

Fig.4



FUNCŢIA GRILLING (GRĂTAR) (în funcţie de model)

Această funcţie setează un control automat de putere potrivit pentru a face grătar.

Pentru a o activa, selectaţi plita şi apăsaţi pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16), până când ledul (22) de pe pictogramă se aprinde. Odată ce funcţia este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mişcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.
Puteţi anula funcţia în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcţie specială.

FUNCŢIA PAN FRYING (PRĂJIRE ÎN TIGAIE) (în funcţie de model)

Această funcţie setează un control automat de putere potrivit pentru a prăji în ulei puţin sau pentru sotare.
Pentru a o activa, selectaţi plita şi apăsaţi pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16), până când ledul (23) de pe pictogramă se aprinde. Odată ce funcţia este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mişcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza

este încheiată, semnul A va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA DEEP FRYING (PRĂJIRE ÎN BAIE DE ULEI) (în funcție de model)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a prăji în mult ulei.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16), până când ledul (24) de pe pictogramă se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul A va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA CONFIT (în funcție de model)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru confit.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF , până când se aprinde ledul (25) de pe pictograma . Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3) va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul A va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA DE POCHE (în funcție de model)

Această funcție setează un control automat al puterii adecvat pentru prăjirea alimentelor la temperatură medie. Ideal pentru prăjirea cartofilor, la prepararea omletei spaniole.

Pentru ao activa, selectați plita și apăsați succesiv senzorul CHEF (16), până când ledul (26) de deasupra pictogramei se aprinde. Odată ce funcția este activată, un indicator în mișcare va apărea pe indicatorul de alimentare (3), indicând faptul că sistemul se află în faza de preîncălzire a containerului. Odată ce această fază este terminată, va apărea o pe indicatorul de alimentare (3) și se va auzi un semnal acustic care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge mâncarea.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, modificarea nivelului de putere sau alegerea unei funcții speciale diferite.

Funcţia „Flex Zone” (Zonă flexibilă) (în funcţie de model)

Prin această funcție puteți activa două zone de gătire să funcționeze simultan și puteți selecta un nivel de putere și activa funcția cronometru pentru ambele zone.

Pentru a activa această funcţie, apăsaţi senzorul /(15). Astfel, zecimalele (4) plitelor conectate se vor aprinde şi valoarea „0” se va afişa pe indicatorul de alimentare (3). Indicatorul ceasului temporizatorului (12) va afişa trei segmente care indică zonele activate. În cazul în care modelul dvs. are mai multe zone cu „Flex Zone”, puteţi selecta opţiunea dorită apăsând senzorul /(15) înainte de a atribui alimentarea zonei alese. Veţi avea câteva secunde să executaţi operaţiunea următoare; în caz contrar, funcţia se va dezactiva în mod automat. (vedeţi **Fig. 7**).

După ce funcţia „Flex Zone” (Zonă flexibilă) este selectată, puteţi porni alimentarea atingând oricare dintre cursoarele „glisoare” (2) a uneia dintre zonele conectate. Nivelul de putere şi variaţiile acestuia sunt afişate în mod simultan pe indicatoarele de alimentare (3) ale ambelor zone.

Pentru a dezactiva această funcţie, apăsaţi pe senzorul /(15) din nou. De asemenea, când funcţia este dezactivată, nivelurile de putere şi funcţiile atribuite zonelor aferente sunt anulate.

Funcţia „Synchro „ (sincronizare) (în funcţie de model)

Prin intermediul acestei funcţii, se poate obţine ca două zone de gătire - indicate pe ecranul de tipărire drept „Synchro” - să lucreze împreună şi să seletaţi un nivel de putere şi să activaţi funcţia temporizatorului pentru ambele zone.

Apăsaţi senzorul (14) pentru a activa funcţia. Astfel, zecimalele (4) plitelor conectate se vor aprinde şi valoarea „0” va clipi pe indicatorul de alimentare (3). Detectarea recipientului se va efectua pe întreaga suprafaţă conectată. Veţi avea câteva secunde să executaţi operaţiunea următoare; în caz contrar, funcţia se va dezactiva în mod automat.

Pentru a dezactiva această funcţie, atingeţi senzorul (14) din nou. De asemenea, când funcţia este dezactivată, nivelurile de putere şi funcţiile atribuite zonelor aferente sunt anulate.

Deconectarea de siguranţă

Dacă, din greşeală, una sau mai multe zone nu au fost stinse, unitatea se va deconecta automat după ce va trece un anumit timp (vedeţi tabelul 1).

Tabelul 1

Nivel de Putere selectat	DURATA MAXIMĂ DE FUNCŢIONARE (în ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 sau 5 minute , ajustate la nivelul 9 (* În funcţie de model)

Când a avut loc „deconectarea de siguranţă", apare un 0 dacă temperatura la suprafaţa sticlei nu este periculoasă pentru utilizator sau un H dacă există riscul de arsură a pielii.

⚠ Păstraţi întotdeauna liberă şi uscată zona de control a zonelor de gătit.

⚠ Dacă vă confruntaţi cu orice fel de problemă privind manevrarea sau cu anomalii care nu sunt înregistrate în acest manual, aparatul va trebui deconectat şi se va aviza serviciul tehnic al firmei TEKA.

Sugestii şi recomandări

* Folosiţi recipiente cu fundul gros şi complet plat.
* Nu glisaţi recipientele pe sticlă, deoarece se poate zgâria.
* Deşi sticla poate să suporte impactul unor recipiente mari care nu au protuberanţe, încercaţi să nu o loviţi.
* Pentru a evita dăunarea suprafeţei vitroceramice, încercaţi să nu trageţi târâş recipientele pe sticlă şi păstraţi fundul recipientelor curat şi în stare bună.
* Diametrul recomandat al părţii inferioare a oalei (a se consulta „Fişa cu specificaţii tehnice" furnizată împreună cu produsul).

⚠ Aveţi grijă să nu cadă pe sticlă zah ăr sau produse care conţin zahăr, deoarece la cald pot reacţiona cu sticla şi îi pot strica suprafaţa.

*** IKC 94628 MST BK**
Pentru rezultate optime la gătit, vă sugerăm să utilizaţi zone specifice în funcţie de tehnicile dvs. preferate de gătit. Zona de 28 cm este perfectă pentru acomodarea tăvilor mari, asigurând o gătire constantă la căldură moderată, ideală pentru preparate precum paella şi tocane. Între timp, zona de 21 cm este cea mai potrivită pentru gătirea intensă, necesitând control precis al temperaturii, cum ar fi grătarul, prăjirea, fierberea şi clocotirea.

Curăţare şi păstrare

Pentru o bună păstrare a plitei, aceasta trebuie curăţată cu ajutorul unor produse şi instrumente adecvate, odată ce s-a răcit. Va fi astfel mai uşor de curăţat şi se va evita acumularea murdăriei. Nu folosiţi, în nici un caz, produse de curăţire agresive sau care ar putea săi zgârie suprafaţa, şi nici aparate care funcţionează pe bază de vapori.

Murdăria uşoară care nu s-a lipit se poate curăţa cu o cârpă umedă şi un detergent suav sau apă călduţă cu săpun. În schimb, pentru petele şi grăsimile puternice trebuie folosită o substanţă de curăţat specială pentru vitroceramică, respectând instrucţiunile fabricantului. Finalmente, murdăria lipită puternic prin ardere va putea fi eliminată cu ajutorul unei raşchete cu lamă.

Irizaţiile de culori sunt produse de recipiente care au resturi uscate de grăsimi pe fund sau datorită prezenţei de grăsimi între sticlă şi recipient în timpul gătitului. Se elimină de pe suprafaţa sticlei cu un burete de nichel şi apă sau cu o substanţă specială de curăţare pentru vitroceramică. Obiectele din plastic, zahărul sau alimentele cu un conţinut ridicat de zahăr topite pe plită trebuie eliminate imediat la cald cu ajutorul unei raşchete.

Luciul metalic este cauzat de aluneca-rea recipientelor metalice pe sticlă. Se poate elimina curăţând în mod exhaustiv cu ajutorul unei substanţe speciale pentru vitroceramică, deşi este posibil să fie necesar să o curăţaţi de mai multe ori.

⚠ Un recipient se poate lipi de sticlă datorită prezenţei unui material topit între acestea. Nu încercaţi să dezlipiţi recipientul la rece, puteţi sparge sticla vitroceramică!

⚠ Nu călcaţi pe sticlă şi nici nu vă sprijiniţi de aceasta, se poate sparge şi vă puteţi răni. Nu folosiţi sticla pentru a depozita obiecte.

TEKA INDUSTRIAL S.A. îşi rezervă dreptul de a introduce în manualele sale modificările pe care le consideră necesare sau utile, fără a-i prejudicia caracteristicile esenţiale.

Protejarea mediului înconjurător



Simbolul ▬ de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acesta nu intră în categoria de resturi menajere. Acest produs trebuie pre- dat la punctul de colectare a echipamentelor electrice şi electronice în vederea reciclării. Asigurându-vă că aţi eliminat corect acest produs, ajutaţi la evitarea eventualelor consecinţe negative pentru mediul înconjurător şi pentru sănătatea persoanelor, consecinţe care ar putea deriva din aruncarea corespunzătoare a acestui produs. Pentru a obţine informaţii detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi biroul de administraţie municipal, serviciul pentru eliminarea deşeurilor mena-jere sau magazinul de la care l-aţi achiziţionat.

Materialul ambalajului este ecologic şi reciclabil în totalitate. Componen-tele de plastic sunt marcate cu >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Aruncaţi ambalajul ca resturi menajere în containerul corespunzător din municipiul dumneavoastră.
Îndeplinirea cu eficienţă energetică a aparatului:
-Aparatul a fost testat conform

standardului EN 60350-2 și valoarea obținută, în Wh/Kg, este disponibil în plăcuța de caracteristici a aparatului

Mai multe informaţii privind eficienţa energetică sunt disponibile în fişa tehnică a produsului la adresa: www.teka.com

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să economisiţi energie de fiecare dată când gătiţi:

* Folosiți capacul corespunzător pentru fiecare oală oricând este posibil. Gătitul fără capac necesită mai multă energie.
* Folosiți tigăi cu fundul plat și diametru de bază potrivit, care au dimensiuni similare cu zona de gătit. De obicei, producătorii de tigăi furnizează tigăi cu un diametru mai mare la partea superioară decât cel la baza tigăii.
* Atunci când se folosește apa la gătit, folosiți cantități mici pentru a păstra vitaminele și mineralele din legume și setați nivelul minim de putere pentru gătit. Un nivel ridicat de putere este inutil și este risipă de energie.
* Folosiți oale mici pentru cantități mici de mâncare.

Dacă ceva nu funcţionează

Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, realizaţi verificările care se indică în cele ce urmează.

Plita nu funcţionează:
Verificaţi dacă cablul de reţea este conectat la priza corespunzătoare.

Zonele de inducţie nu încălzesc:
Recipientul nu este adecvat (nu are fund feromagnetic sau este prea mic). Verificaţi dacă fundul recipientului este atras de un magnet sau folosiţi un recipient mai mare.

Se aude un bâzâit la începutul gătitului în zonele de inducţie:
La recipientele care nu sunt groase sau care sunt formate din mai multe piese, bâzâitul este consecinţa trans- miterii energiei direct la fundul reci- pientului. Acest bâzâit nu este un defect, dar dacă doriţi să-l evitaţi cu orice preţ, reduceţi uşor nivelul de putere ales sau folosiţi un recipient cu fundul mai gros şi/sau format dintr-o singură piesă.

Comenzile tactile nu se aprind sau, fiind aprinse, nu răspund:
Nu aţi selectat nici o zonă de gătit. Asiguraţi-vă că aţi selectat o zonă de gătit înainte de a acţiona asupra acesteia.
Există umiditate pe senzori şi/sau dumneavoastră aveţi degetele umede. Păstraţi curată şi uscată suprafaţa comenzilor tactile şi/sau degetele dumneavoastră.
Blocarea este activată. Dezactivaţi blo- carea.

Se aude un sunet de ventilare în timpul gătitului, care continuă şi când maşina de gătit este stinsă:
Zonele de inducţie au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcţionează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă maşina de gătit este sau nu activată.

Apare simbolul U pe indicatorul de putere al unei zone de gătit: Sistemul de inducţie nu detectează un recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.

Se stinge o zonă de gătit şi apare mesajul C81 sau C82 pe indicatoare:
Partea electronică sau sticla au atins o temperatură prea mare. Aşteptaţi un timp să se răcească partea electronică sau îndepărtaţi recipientul ca să se răcească sticla.

Apare C85 pe indicatorul unei zone de gătit:
Recipientul folosit nu este adecvat. Stingeţi plita, aprindeţi-o din nou şi încercaţi să folosiţi alt recipient.

Aparatul se oprește și apare mesajul C90 pe indicatoarele de putere (3):
Comanda tactilă detectează dacă senzorul pornit/oprit (1) este acoperit și nu permite pornirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care ating suprafața comenzii tactile, curățați și uscați până când dispare mesajul.

Aparatul se oprește și apare mesajul C91 pe indicatoarele de putere (3):
Comanda tactilă detectează dacă senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) este acoperit și nu permite folosirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care iau contact cu suprafața de control, spălați și uscați, apoi apăsați de două ori pe senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) pentru a șterge mesajul și a reveni la funcționarea normală.

Avvertenze per la sicurezza:

⚠ **Precauzione. In caso di rottura o crepa del vetro cerami co, il piano di cottura dovrà essere immediatamente scollegato dalla presa della corrente, onde evitare ogni eventualità di scosse elettriche.**

⚠ **Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediante timer esterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.**

⚠ **Non utilizzare strumenti di pulizia a vapore con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione. L'apparecchio e i pezzi accessibili possono riscaldarsi durante l'esercizio: evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontano dal piano di cottura i bambini di età inferiore a 8 anni, salvo qualora vengano costantemente vigilati.**

⚠ **Questo apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze SOLTANTO sotto la supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio e dopo averne capito i rischi. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, soprattutto se non sono vigilati da un adulto.**

⚠ **Impedire ai bambini di giocare con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione. È pericoloso lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. NON tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua! In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.**

⚠ **Non riporre alcun oggetto sulle piastre di cottura del piano. Evitare ogni possibile rischio di incendio.**

⚠ **Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Ciononostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pacemaker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.**

⚠ **Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.**

⚠ **Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione acciden- talmente se, inavvertitamente,**

fosse posizionato un altro recipiente su di esse durante il rilevamento del recipiente. Evitare ogni possibile incidente!

⚠ Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate allo scopo di evitare pericoli.

⚠ ATTENZIONE : Utilizzare unicamente protettori per il piano cottura disegnati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore n e l manuale d'istruzioni come adeguati, oppure prottetori già incorporati nel piano. L'uso di protettori inadeguati può causare incidenti.

⚠ E' necessario permettere la disconessione dell'apparecchio dopo l'installazione. Devono essere incorporati mezzi di disconessione nell'installazione fissa d'accordo con i regolamenti d'installazione.

Installazione

Unità con cassetto portaposate

Se si desidera inserire un mobile o cassetto portaposate sotto il piano di cottura, occorre collocare un pannello divisorio. In questo modo si evita il contatto accidentale con la superficie calda del corpo dell'apparecchio.

Il pannello deve essere ubicato a una distanza di 20 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.

Collegamento elettrico

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, controllare che la tensione (voltaggio) e la relativa frequenza corrispondano ai valori indicati sulla targhetta delle caratteristiche del piano di cottura, posta nella parte inferiore, e sul foglio di garanzia oppure, se presente, sulla scheda dei dati tecnici che deve essere conservata assieme a questo manuale nel corso della vita utile dell'apparecchio.

Evitare che il cavo di ingresso rimanga a contatto con il corpo del piano cottura e con quello del forno, qualora questo sia installato nello stesso mobile

Attenzione!

⚠ Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla nor- mativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere soggetto a malfunzionamenti.

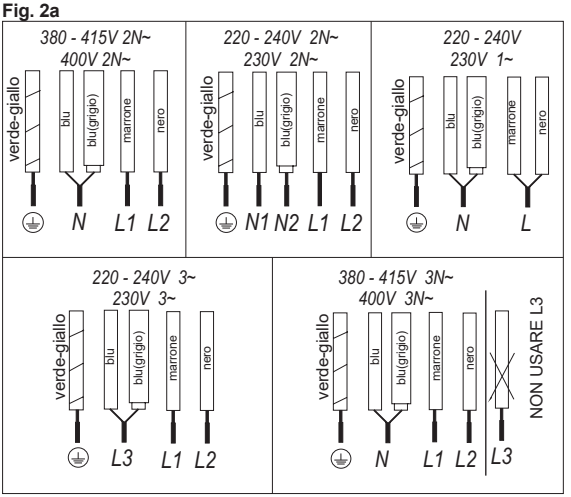
⚠ Sovratensioni troppo alte possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).

⚠ Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.

⚠ Le manipolazioni e le riparazio-ni dell'apparecchio, compresa la sosti- tuzione del cavo flessibile di alimenta- zione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale di TEKA.

⚠ Prima di collegare l'apparecchio in rete si consiglia di spegnere

Fig. 2a



il sistema di disconessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 23 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di scarica elettrica nei terminali del cavo.

Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tecnici importanti.

A proposito dell'induzione

Vantaggi

Con un piano cottura a induzione, il calore viene trasmesso direttamente alla padella.
Ciò comporta numerosi vantaggi:
-Risparmia tempo.
-Risparmia energia.
-Facile da pulire in quanto se il cibo entra a contatto con la piastra di vetro, non si brucia facilmente.
-Controllo energetico migliorato. L'energia viene trasferita alla padella non appena vengono superati i controlli energetici. Inoltre, non appena si rimuove la padella dall'area di cottura, si arresta l'erogazione di energia. Non è necessario spegnere il fornello prima.

Padelle

Soltanto le padelle ferromagnetiche sono adatte all'uso con un piano cottura a induzione.
Ve ne sono diversi tipi:
-in ghisa, acciaio smaltato e acciaio inossidabile specifici per l'uso con piani cottura a induzione.
Consigliamo di non utilizzare piastre o materiali diffusori come acciaio fine, alluminio, vetro, rame o argilla.

Ciascuna zona di cottura ha un tempo di rilevamento della padella minimo. Ciò dipende dal materiale e dal diametro ferromagnetico della base della padella. Pertanto è fondamentale utilizzare la zona di cottura che si adatta meglio al diametro della base della padella da utilizzare.

Se la padella non viene rilevata sulla zona di cottura selezionata, provare a utilizzare la zona di dimensioni appena inferiori.

Quando viene utilizzata la zona Flex come unica zona di cottura, possono essere utilizzate padelle più grandi adatte per questo tipo di zona (cfr. fig. 3).

Fig. 3



Alcune padelle senza una base ferromagnetica completa sono vendute come adatte all'induzione (cfr. fig. 4). In queste padelle, viene riscaldata soltanto la base ferromagnetica. Di conseguenza, il calore non si distribuisce uniformemente in tutta la base della padella. Ciò potrebbe significare che la parte non-ferromagnetica della base della padella non raggiunge la giusta temperatura di cottura.

Fig. 4



Altre padelle, con inserti in alluminio nella base hanno un'area più piccola in materiale ferromagnetico (cfr. fig. 5). In questo caso, potrebbe essere difficile o addirittura impossibile rilevare la padella. Inoltre, l'energia erogata potrebbe essere inferiore e, di conseguenza, la padella potrebbe non riscaldarsi correttamente.

Fig. 5



Influenza della base delle padelle

Il tipo di base utilizzata sulla padella può influenzare l'uniformità e i risultati della cottura. Le padelle con una base "a sandwich" in acciaio inossidabile utilizzano materiali che facilitano la distribuzione e la diffusione uniformi del calore, permettendo un risparmio di tempo e di energia.

La base della padella deve essere completamente piatta, assicurando così un'erogazione uniforme dell'energia (cfr. fig. 6).

Fig. 2b

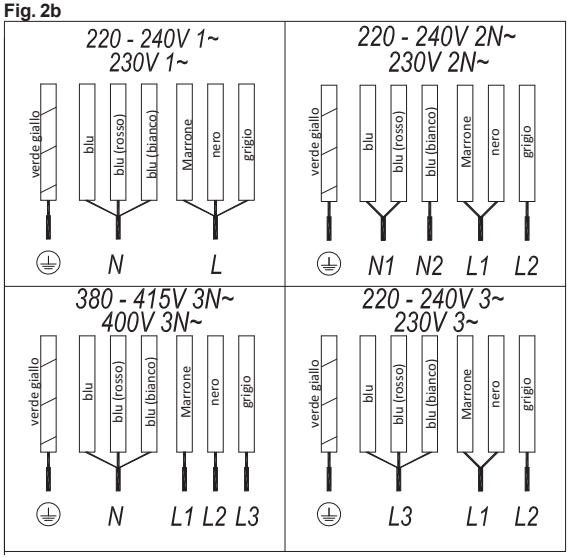
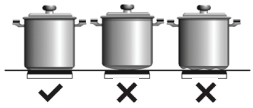


Fig. 6



⚠ Non utilizzare mai padelle vuote, o utilizzare padelle con una base sottile, in quanto potrebbero riscaldarsi velocemente senza lasciare alla funzione di scollegamento automatico il tempo di entrare in funzione.

⚠ **RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI:**

Utilizzare recipienti con la base dello stesso diametro dell'area di cottura.

Nelle aree di cottura più vicine al pannello di controllo, tenere sempre i recipienti entro le tacche di cottura indicate sulla superficie di vetro; utilizzare contenitori con un diametro uguale o inferiore. Ciò impedirà il surriscaldamento dell'area di controllo.

Utilizzare le aree di cottura posteriori in caso di utilizzo intensivo dell'elettrodomestico. Ciò impedirà il surriscaldamento del pannello di controllo.

Non permettere che il recipiente occupi la zona del pannello di controllo, in particolare durante la cottura.

Uso e Manutenzione

Istruzioni per l'uso del Touch Control

ELEMENTI DI COMANDO E CONTROLLO (fig. 1)

① Sensore on/off generale.
② Cursore a scorrimento per controllare la potenza.
③ Indicatore calore residuo e/o potenza*.
④ Punto decimale dell'indicatore calore residuo e/o potenza.
⑤ Accesso diretto alla funzione "Potenza".
⑥ Sensore di attivazione per la funzione "Blocco" .
⑦ Spia indicatore pilota funzione "Blocco" attivata*.
⑧ Sensore di attivazione per la funzione "Stop&Go".
⑨ Spia indicatore pilota funzione "Stop&Go" attivata*.
⑩ Sensore "Meno" per il timer.
⑪ Sensore "Più" per il timer.
⑫ Indicatore timer.
⑬ Punto decimale del timer.*
⑭ Sensore di attivazione per la funzione "Sincro" ;(in base al modello).
⑮ Sensore di attivazione per la funzione "Zona Flex" ;(in base al modello).
⑯ Sensore di attivazione per la funzione "Chef" ;(in base al modello).
⑰ Spia indicatore pilota funzione "Mantenere in caldo" attivata* ;(in base al modello).
⑱ Spia indicatore pilota funzione "Fusione" attivata* ;(in base al modello).
⑲ Spia indicatore pilota funzione "Bollitura lenta" attivata* ;(in base al modello).
⑳ Spia indicatore pilota funzione "Bollitura rapida" attivata* ;(in base al modello).
㉑ Spia indicatore pilota funzione "Cottura a fette" attivata* ;(in base al modello).
㉒ Spia indicatore pilota funzione "Griglia" attivata* (in base al modello).
㉓ Spia indicatore pilota funzione "Rosolatura" attivata* (in base al modello).
㉔ Spia indicatore pilota funzione "Frittura" attivata* (in base al modello).
㉕ Spia indicatore pilota funzione "Confit" attivata*; (in base al modello). Visibile solo durante il funzionamento.
㉖ Spia indicatore pilota funzione "Poaching" attivata*.(a seconda del modello)

Le manovre sono fatte tramite i tasti touch. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9) facendo scorrere il dito su di esso. Scorrendo verso destra aumenta il valore, mentre scorrendo verso sinistra diminuisce.

E' anche possibile selezionare un determinato livello di potenza mettendo il dito direttamente sul punto del cursore desiderato (2)

⚠ **Per selezionare una piastra su questi modelli, tocca direttamente il cursore (2).**

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

1 Toccare il tasto touch di On ⏻ ⏻ (1) per almeno un secondo. Il controllo touch verrà attivato, un segnale acustico verrà emesso e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando "-". Se una zona di cottura è calda, nell'indicatore correlato lampeggia una H ed un "-".

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

Quando il controllo touch è attivato, è possibile disconnetterlo in qualsiasi momento premendo il tasto touch ⏻ (1), anche se è stato bloccato (funzione blocco attivata). Il tasto touch ⏻ (1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta che il Controllo Touch viene attivato tramite il sensore ⏻ (1), ogni piastra può essere attivata seguendo questi passaggi:

1 Far scorrere il dito su uno dei "cursori" (2) o toccarlo in qualsiasi posizione. La zona viene selezionata e contemporaneamente il livello di potenza sarà impostato tra 0 e 9. Tale valore di potenza verrà visualizzato sull'indicatore di potenza corrispondente ed il punto decimale (4) verrà mantenuto acceso per 10 secondi.
2 Utilizzare il cursore (2) per scegliere

un nuovo livello di cottura compreso tra 0 e 9.

Fintanto che la piastra è selezionata, in altre parole, con il punto decimale (4) acceso, il suo livello di potenza può essere modificato.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Con il cursore touch (2) abbassare la potenza al livello 0. Il piano di cottura si spegnerà.

Quando una piastra è spenta, se la superficie di vetro della zona di cottura relativa è calda e vi è il rischio di ustioni, comparirà una H nel corrispondente indicatore di potenza (3). Quando la temperatura scende, l'indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), o altrimenti un "-" si accende se il piano di cottura è ancora collegato.

SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Tutte le piastre possono essere simultaneamente scollegate utilizzando il sensore generale on/off ⏻ (1). Tutti gli indicatori di piastra (3) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore mostra una H.

Rilevatore di padella

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.

L'indicatore di alimentazione (3) mostrerà un simbolo U per indicare "mancanza di padella" se, mentre la zona è attiva, non viene rilevata alcuna padella o se la padella non è adatta.

Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l'alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare "mancanza di padella". Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza.
Il tempo per il rilevamento padella è di 3 minuti. Se una padella non è collocato nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.

⚠ **Una volta terminato, spegnere la zona di cottura utilizzando i controlli touch. Diversamente un'operazione indesiderata potrebbe verificarsi se una padella venisse accidentalmente posizionata sulla zona di cottura durante i tre minuti. Evitare possibili incidenti!**

Blocco funzione

Con il blocco funzione è possibile bloccare gli altri sensori, ad eccezione del sensore on/off ⏻ (1), al fine di evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza a prova di bambino.

Per attivare questa funzione, toccare il sensore 🔒 (6) per almeno un secondo. Una volta che avete fatto, il pilota (7) si accende ad indicare che il pannello di controllo è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare il sensore 🔒 (6) di nuovo.

Se viene utilizzato sensore ⏻ (1) di on/off per spegnere l'apparecchio mentre è attivata la funzione di blocco, non sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura finché non è sbloccato.

Silenziamento del segnale acustico

Quando il piano di cottura è acceso, se si preme il tasto touch ⊕ (11) e contemporaneamente per tre secondi il tasto touch di bloccaggio 🔒 (6), il segnale acustico che accompagna ogni azione verrà disattivato. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "OFF".

Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico per on/off, la fine del timer o il bloccaggio/sbloccaggio dei tasti touch rimane sempre attivato.

Per attivare ancora una volta tutti i segnali acustici che accompagnano ogni azione, di nuovo premere contemporaneamente il tasto touch ⊕ (11) ed il tasto touch di bloccaggio 🔒 (6)per tre secondi. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "On"

Funzione Stop & Go

Questa funzione mette il processo di cottura in pausa. Anche il timer sarà messo in pausa se attivato.

Attivazione della funzione Stop.

Toccare il sensore di arresto ⏸ (8) per un secondo. Il pilota (9) si accende e gli indicatori di potenza mostreranno il simbolo II per indicare che la cottura è in pausa.

Disattivazione della funzione Stop.

Toccare nuovamente il sensore ⏸ (8) di Stop & Go. Il pilota (9) si spegne e la cottura riprende con le stesse impostazioni di alimentazione e di timer che vi erano prima della pausa.

Funzione Power

Questa funzione fornisce alimentazione "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dall'alimentatore.

1. Far scorrere il dito sopra il dispositivo corrispondente di cursore (2) fino a quando l'indicatore di potenza (3) mostra "9" e tenere premuto per un secondo, o toccare direttamente "P" tenendo il dito per un secondo.
2. L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà il simbolo P, e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

La funzione Power ha una durata massima specificata nella tabella 1. Trascorso questo tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Un segnale acustico.

Attivando la funzione Power in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre possano essere influenzate, riducendo la loro potenza ad un livello inferiore, nel qual caso ciò sarà visualizzato sul corrispondente indicatore (3).

La disattivazione della funzione Power, prima che sia trascorso il suo tempo di lavoro, può essere fatta sia toccando il cursore modificandone il suo livello di potenza.

Funzione Timer (conto alla rovescia)

Questa funzione facilita la cottura, dato che non c'è bisogno di essere costantemente presenti: È possibile impostare un timer per una piastra, ed essa si spegnerà una volta che il tempo desiderato è scaduto.

Per questi modelli è possibile programmare simultaneamente ciascuna piastra per durate che vanno da 1 a 99 minuti.

Impostazione di un timer per una piastra.

Una volta che il livello di potenza si trova nell'intervallo desiderato, e mentre il punto decimale della zona di cottura continua ad essere acceso, la zona può essere temporizzata.

A quello scopo:

1 Toccare il sensore ⊖ (10) o ⊕ (11). L'Indicatore Timer (12) mostrerà "00" e l'indicatore corrispondente della zona (3) mostrerà il simbolo t lampeggiante alternato con il suo livello di potenza corrente.
2 Subito dopo impostare un tempo di cottura tra 1 e 99 minuti, utilizzando i sensori ⊖ (10) o ⊕ (11). Con il primo il valore inizia a 60, mentre con il secondo inizierà a 01. Mantenendo i sensori ⊖ (10) o ⊕ (11) premuti, il valore verrà ripristinato a 00. Quando manca meno di un minuto alla fine, l'orologio inizierà il conto alla rovescia in secondi.
3 Quando l'indicatore del timer (12) smette di lampeggiare, inizierà automaticamente il conto alla rovescia del tempo . L'indicatore (3) relativo alla piastra temporizzata visualizza alternativamente il livello di potenza selezionato ed il simbolo t.

Una volta che il tempo di cottura selezionato è trascorso, la zona di riscaldamento, essendo temporizzata, è spenta e l'orologio emette una serie di segnali acustici per alcuni secondi. Per spegnere il segnale acustico, toccare un qualunque sensore. L'indicatore del timer (12) mostrerà uno 00 lampeggiante a fianco del punto decimale (4) della zona selezionata. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore di potenza (3) visualizza alternativamente il simbolo H e "-".

Se si desidera a questo punto un'altra piastra riscaldata allo stesso tempo, ripetere i passi da 1 a 3.

Se una o più zone sono già temporizzate, l'indicatore del timer (12) mostrerà di default il minor tempo rimanente per finire, mostrando una "t" sulla zona correlato. Il resto delle zone temporizzate mostreranno sui loro corrispondenti indicatori il punto decimale lampeggiante. Quando viene toccato il cursore di un'altra zona temporizzata, il timer mostrerà il tempo rimanente di quella zona per alcuni secondi ed il suo indicatore mostrerà il suo livello di potenza e la "t" alternativamente.

Modifica del tempo programmato

Per modificare il tempo programmato il cursore (2) della zona temporizzata deve essere azionato. A quel punto sarà possibile leggere e modificare il tempo.

Attraverso i sensori ⊖ (10) e ⊕ (11), è possibile modificare il tempo programmato.

Scollegare l'orologio

: Se si desidera fermare l'orologio prima che il tempo programmato sia scaduto, questo può essere fatto in qualsiasi momento, semplicemente regolando il suo valore a '--'.

1 Selezionare la piastra desiderata.
2 Regolare il valore dell'orologio a "00" utilizzando il sensore ⊖ (10). L'orologio è cancellato. Questo può anche essere fatto più rapidamente toccando i sensori ⊖ (10) e ⊕ (11) allo stesso tempo.

Funzione di Power Management (a seconda del modello)

Alcuni modelli sono dotati di una funzione di limitazione di potenza (Power Management). Questa funzione permette di impostare a differenti valori selezionati dall'utente la potenza totale generata dal piano di cottura. Per fare ciò, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura alla linea di alimentazione, è possibile accedere al menu limitazione della potenza.

1 Premere il tasto touch ⊕ (11) per tre secondi. La lettera PL apparirà sull'indicatore del timer (12)
2 Premere il tasto touch di bloccaggio (6). I valori di potenza differenti a cui il piano di cottura può essere limitato appariranno e questi potranno essere modificati utilizzando i sensori ⊕ (11) e ⊖ (10).
3 Una volta selezionato il valore, premere di nuovo il tasto touch bloccaggio (6). Il piano di cottura sarà limitato al valore di potenza selezionato.

Se si desidera cambiare ancora il valore, è necessario scollegare il piano

Fig. 7

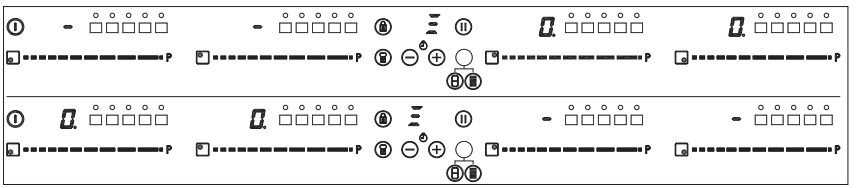


Fig. 5

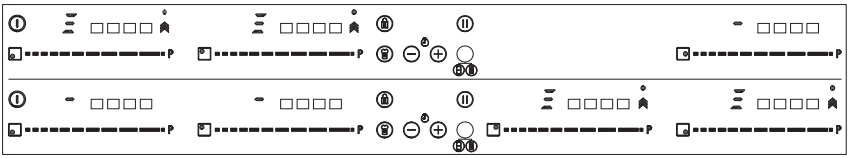
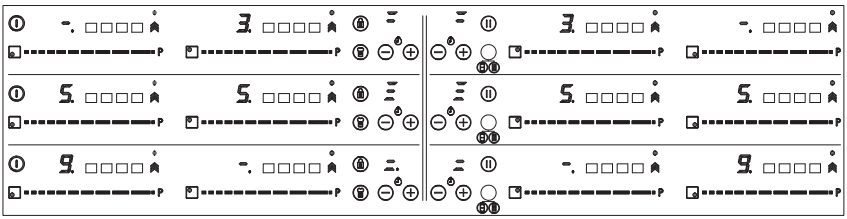


Fig. 6



cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. In questo modo sarete ancora in grado di accedere al menu di limitazione di potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene cambiato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se è stato raggiunto il limite di potenza totale, il controllo touch non consente di aumentare il livello di potenza di una piastra. Il piano di cottura emette un segnale acustico e sull'indicatore di alimentazione (3) lampeggia il livello che non può essere superato. Se si desidera superare tale valore, è necessario abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare il livello di una sola piastra, questo dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello alla quale è impostata. È possibile che per aumentare il livello della grande piastra si debba ridurre il livello di alcune di quelle piccole.

Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza ed il detto valore è superiore al valore impostato dal limite, la piastra verrà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emette un segnale acustico ed il suddetto valore di potenza lampeggia due volte sull'indicatore (3).

Funzioni speciali: CHEF (a seconda del modello)

Queste funzioni hanno livelli energetici pre-impostati per facilitare la cottura, ottenendo risultati eccellenti poiché la temperatura della padella viene controllata continuamente mediante sensori. Quando si raggiunge la temperatura target per la funzione, viene mantenuta automaticamente senza bisogno di cambiare il livello energetico.

Le funzioni Chef funzionano correttamente con padelle con la stessa area ferromagnetica sulla base della padella di quella dell'area della zona di cottura. Inoltre, per funzioni ad alta temperatura (al di sopra dei 100°C), le padelle devono avere una base piatta e uniforme (preferibilmente del tipo "a sandwich") come mostrato nella figura 3.

Fig. 3



Per assicurare il corretto funzionamento di queste funzioni, è importante che la padella e la zona di cottura non siano calde all'inizio del processo.

Ulteriori informazioni sulle padelle (casseruole, tegami, griglie, ecc.) adatte sono consultabili nella pagina web Teka.

Il Controllo Touch è dotato di caratteristiche speciali che aiutano l'utente a cucinare attraverso il sensore CHEF (16). Tali funzioni sono disponibili a seconda del modello.

Per attivare una funzione speciale su una zona:

1 In primo luogo la funzione deve essere selezionata, quindi sarà attivo il punto decimale (4) sull'indicatore di potenza (3).

2 Ora cliccate sul sensore CHEF (16). Le successive pressioni permetteranno di navigare in maniera sequenziale in tutte le funzioni CHEF disponibili in ciascuna zona una per una. Queste funzioni mostreranno la loro attivazione tramite i led corrispondenti (17), (18), (19),(20) e(21).

Se si desidera in qualsiasi momento annullare una funzione speciale attiva, si deve toccare il sensore cursore "slider" (2) della zona relativa per selezionarla. Il punto decimale (4) dell'indicatore di potenza (3) si accenderà. Toccare quindi di nuovo il cursore "slider" (2) per impostare un nuovo livello di potenza o per spegnere la zona, oppure è possibile scegliere una funzione speciale diversa toccando di nuovo il sensore CHEF (16).

FUNZIONE KEEP WARM (a seconda del modello)

Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza adeguata per mantenere in caldo il cibo cotto.

Per attivarla, selezionare la piastra e

premere sul sensore CHEF (16) finché il led (17) che si trova sull'icona / si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE MELTING (a seconda del modello).

Questa funzione mantiene una bassa temperatura nella zona di cottura. Ideale per scongelare il cibo o per fondere lentamente altri tipi di alimenti come il cioccolato, il burro, etc.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (18) che si trova sull'icona / si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE SIMMERING (a seconda del modello).

Questa funzione consente di mantenere una ebollizione a fuoco lento.

Una volta che il cibo ha iniziato a bollire, abilitare la piastra selezionandola, premere sul sensore CHEF (16) finché il led (19) che si trova sull'icona / si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE QUICK BOILING (a seconda del modello).

Questa funzione abilita **il controllo automatico di ebollizione,** che fornisce un valido aiuto nella cottura di pasta, riso, uova, nella bollitura di cibi vari, etc. E' disponibile solo nelle zone dove appare il simbolo / .

Condizioni del contenitore

Per un corretto funzionamento della funzione Quick Boiling, è necessario utilizzare un contenitore che soddisfi i seguenti requisiti:

- La dimensione del fondo deve essere il più vicino possibile al diametro della piastra.
- **DEVE ESSERE SENZA COPERCHIO.**
- **Deve essere riempito oltre metà della sua di capacità con acqua a temperatura ambiente** (non utilizzare mai acqua tiepida o calda).

Il mancato rispetto di queste condizioni impedirà il corretto controllo dell'ebollizione.

AVVERTENZA: non utilizzare questa funzione per un tipo di cottura diverso dall'ebollizione di acqua. Non utilizzare mai olio: può surriscaldarsi e generare fiamma.

Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (20) che si trova sull'icona / si accende.

Una volta che la funzione è stata attivata, il segno apparirà sia sull'indicatore di potenza (3) che sull'indicatore del timer (12); un segmento in movimento apparirà, indicando che la cottura é sotto il controllo del sistema.

Quando il sistema rileva che si approssima l'inizio dell'ebollizione, si udirà il primo segnale acustico. Approfittatene per preparare alla bollitura o alla cottura il cibo che volete.

Dopo 30 secondi si udirà un secondo segnale acustico: se non lo avete già fatto, è il momento di mettere il cibo in padella.

Dopo il secondo segnale acustico il sistema attiverà il timer come cronometro in modo che possiate verificare il tempo necessario per l'ebollizione del cibo.

30 secondi dopo l'attivazione del cronometro, si udirà un terzo segnale che avverte che da quel momento il sistema ridurrà la potenza fornita al fine di mantenere una ebollizione dolce e continua. Il timer rimarrà attivo fino alla fine della cottura.

Se si desidera è possibile disattivare il timer ed impostare un tempo per il conto alla rovescia e per lo spegnimento automatico della piastra (vedere la sezione Funzione Timer).

Disattivazione della funzione

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE SLIDE COOKING (a seconda del modello)

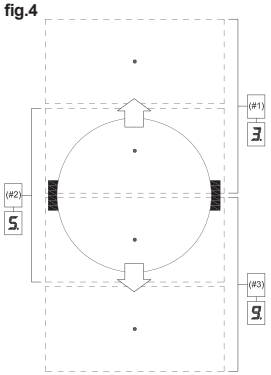
Questa funzione permette di dividere la zona flessibile in tre aree (vedere fig. 4) e attiva una configurazione di alimentazione predefinita. Sarà possibile far scorrere il contenitore da un'area all'altra, per cucinare con la potenza assegnata ad ogni zona.

Per attivarla, è necessario prima attivare la funzione "Zona Flex" (vedere sezione "Funzione Zona Flex").
In seguito, premere sul sensore CHEF (16) finché i LED (21) situati sull'icona non si illuminano. A questo punto, gli indicatori di potenza (3) mostreranno tre segmenti (vedere fig. 5) che indicano che è possibile posizionare il contenitore.

Una volta posizionato il contenitore, il livello di potenza apparirà automaticamente nelle spie di potenza (3): per la zona #1, il livello di potenza è 3, per la zona #2 il livello di potenza è 5 e per la zona #3 il livello di potenza è 9 (vedere fig. 4 e 6).

Per disattivare questa funzione, è necessario portare il cursore a scorrimento (2) nella posizione "0".

fig.4



FUNZIONE GRIGLIA (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per cuocere il cibo sulla griglia.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il LED (22) situato sull'icona non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE ROSOLATURA (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con poco olio o rosolare.
Per attivarla, premere sul sensore CHEF (16) finché il LED (23) situato sull'icona non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE FRITTURA (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con molto olio.

Per attivarla, selezionare la piastra, premere sul sensore CHEF (16) finché il LED (24) situato sull'icona non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE CONFIT (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico per le preparazioni confit.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF finché il LED (25) situato sull'icona non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione appare il simbolo (3) e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE POACHING (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un controllo automatico della potenza adatto alla frittura di cibi a media temperatura. Ideale per friggere le patate, nella preparazione della frittata spagnola.

Per attivarlo selezionare il piano cottura, e successivamente premere il sensore CHEF (16), fino all'accensione del led (26) sopra l'icona . Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di alimentazione (3) comparirà un segmento in movimento, ad indicare che il sistema è in fase di preriscaldamento del contenitore. Terminata questa fase, sull'indicatore di alimentazione (3) apparirà una e verrà emesso un segnale acustico indicante che l'utente deve aggiungere il cibo.

È possibile escludere la funzione in qualsiasi momento spegnendo il piano cottura, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

Funzione Flex Zone (a seconda del modello)

Attraverso questa funzione, è possibile permettere alle due zone di cottura di lavorare insieme, di selezionare un livello di potenza e di attivare la funzione timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione, premere il sensore /(15). In questo modo i punti decimali (4) delle piastre collegate si accenderanno ed il valore "0" verrà visualizzato sui loro indicatori di potenza (3). L'indicatore del timer (12) dell'orologio mostrerà tre segmenti indicanti le zone attivate. Nel caso in cui il vostro modello abbia diverse zone identificate con "Flex Zone", è possibile selezionare l'opzione desiderata premendo il sensore /(15) prima di assegnare la potenza alla zona prescelta. Si disporrà di pochi secondi per eseguire l'operazione successiva; in caso contrario la funzione si disattiverà automaticamente.(vedi Fig. 7).

Dopo aver selezionato la “Zona Flex”, è possibile assegnare la potenza toccando uno qualsiasi dei cursori “slider” (2) di una delle zone collegate. Il livello di potenza e le sue variazioni sono visualizzate simultaneamente sugli indicatori di potenza (3) di entrambe le zone.

Per disattivare questa funzione, si deve toccare di nuovo il sensore ⏻/▣ (15). Inoltre, quando la funzione è disabilitata, i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle zone collegate sono cancellati.

Funzione Synchro (a seconda del modello)

Con questa funzione è possibile ottenere che due zone di cottura -identificate dall’etichetta “Synchro”- funzionino insieme, sia per selezionare un livello di potenza che per attivare la funzione timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione premete il sensore ⏻(14). In questo modo i punti decimali (4) delle piastre collegate si accenderanno ed il valore “0” lampeggerà sui loro indicatori di potenza (3). La rilevazione del contenitore avrà luogo per tutta la zona collegata. Si disporrà di pochi secondi per eseguire l’operazione successiva; in caso contrario la funzione si disattiverà automaticamente.

Per disattivare questa funzione, si deve toccare nuovamente il sensore ⏻ (14). Inoltre, quando la funzione è disabilitata i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle collegate verranno cancellati.

Scollegamento di sicurezza

Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 1).

Tabella 1

Livello di potenza selezionato	Tempo Massimo Di Esercizio (In Ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 o 5 minuti , rettificato al livello 9 * In base al modello

Una volta prodottosi lo "scollegamento di sicurezza", appare uno 0 se la temperatura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.

⚠ **Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.**

⚠ **In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica di TEKA.**

Suggerimenti e raccomandazioni

* Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
* Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
* Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
* Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i reci pienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.
* Diametri della parte inferiore della pentola raccomandati (vedere la ‘Scheda dei dati tecnici” fornita con il prodotto).

⚠ **Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.**

*** IKC 94628 MST BK**

Per ottenere risultati ottimali nella cottura, suggeriamo di utilizzare specifiche aree in base alle vostre tecniche di cottura preferite. La zona da 28 cm è perfetta per ospitare pentole grandi, garantendo una cottura uniforme a fuoco moderato, ideale per piatti come paella e stufati. Nel frattempo, la zona da 21 cm è più adatta per la cottura intensa, che richiede un controllo preciso della temperatura, come grigliare, friggere, cuocere in umido e bollire.

Pulizia e conservazione

Per una buona conservazione del piano di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.

La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umi- da e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi sec-chi sul fondo o dalla presenza di gras- so fra il vetro e il recipiente durante la cottura. Si possono eliminare dalla superficie di vetro con uno strofinaccio al nichel bagnato d'acqua o con un detersivo specifico per la vetroceramica. Gli oggetti di plastica, lo zucchero o gli alimenti ad altro contenuto zucchero- rino fusi sopra il piano di cottura andranno eliminati immediatamente a caldo con un raschietto.

La luminosità dei metalli è causata dallo slittamento dei recipienti metallici sul vetro. Si può eliminare pulendo a fondo con un detersivo specifico per la vetroceramica, magari ripetendo più

volte l'operazione.

⚠ **Un recipiente può attaccarsi al vetro per la presenza di materiale fuso fra le due superfici. Non cercare di staccare il recipiente a freddo! Potrebbe rompersi il vetro ceramico.**

⚠ **Non calpestare il vetro né appoggiarsi su di esso: potrebbe rompersi e provocare lesioni. Non usare il vetro per appoggiare degli oggetti.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. si riserva il diritto di apporre nei suoi manuali le modifiche che ritenga necessarie o utili senza compromettere le caratteristiche essenziali.

Osservazioni ambientali

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo pro- dotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibi- li conseguenze nefaste per l'am- biente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

I materiali d'imballaggio sono ecologici e totalmente riciclabili. I componenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di residenza.

Adempimento con Efficienza Energetica dell'apparecchio:
-Apparecchio è stato testato secondo la norma EN 60350-2 e il valore ottenuto, in Wh/Kg, è disponibile nella targa dati dell'apparecchio.

Ulteriori informazioni sull'efficienza energetica sono disponibili nella scheda tecnica del prodotto all'indirizzo:
www.teka.com

I seguenti consigli permetteranno di risparmiare energia ad ogni cottura:

* Utilizzare il coperchio corretto per ogni pentola laddove possibile. La cottura senza coperchio utilizza più energia.
* Utilizzare pentole con basi piatte e idonei diametri di base che si adattino alla dimensione della zona di cottura. I produttori di pentole solitamente forniscono il diametro superiore della pentola che è sempre superiore rispetto al diametro della base.
* Quando si utilizza l'acqua per cucinare, utilizzarne piccole quantità al fine di conservare vitamine e minerali delle verdure e impostare il livello minimo di potenza che consenta di mantenere la cottura. Un alto livello di potenza non è necessario ed è uno spreco di energia.
* Utilizzare pentole di piccole dimensioni per piccole quantità di cibo.

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

Non funziona la cucina:
Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

Le zone ad induzione non riscaldano:
Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.

Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:
In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguenza della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.

Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:
Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirci sopra. Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del con- trollo tattile e/o le dita. Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.

Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:
Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica. Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è elevata,quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.

Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo – :
Il sistema di induzione non riscontra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.

Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:
Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

Sull'indicatore di una delle piastre appare C85:
Il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegnere la cucina, riaccenderla e provare con un altro recipiente.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C90 appare sugli indicatori di potenza (3):
Il controllo touch rileva che il sensore on/off (1) è coperto e non consente l'accensione del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti o liquidi mantenendo la superficie del controllo touch pulita e asciutta sino a quando il messaggio non scompare.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C91 appare sugli indicatori di potenza (3):
Il controllo touch rileva che il sensore Stop&Go (6) è coperto e non consente l'utilizzo del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti dalla superficie del touch control, pulire e asciugare, quindi premere due volte il sensore Stop&Go (6) per eliminare il messaggio e tornare al normale funzionamento.

Veiligheidswaarschuwingen:

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

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

⚠ Wees voorzichtig. Tijdens de werking van het apparaat, kunnen het toestel en zijn toegankelijke elementen warm worden. Vermijd het aanraken van de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten zich verwijderd houden van de kookplaat, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

⚠Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van acht of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit of gebrek aan ervaring en vaardigheden, DOCH UITSLUITEND onder toezicht, of indien ze de gepaste aanwijzingen gekregen hebben voor gebruik van het apparaat en de inherente gevaren hiervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht schoonmaken en onderhouden.

⚠ Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.

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

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

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

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

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

pannen. Vermijd mogelijke ongevallen!

Installatie

Plaatsing met besteklade

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

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

Elektrische aansluiting

Vooraleer de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, moet u controleren of de spanning (voltage) en haar frequentie overeenstemmen met de gegevens aangeduid op het typeplaatje van de plaat, dat u onderaan het toestel vindt, en in het garantiebewijs of eventueel het technische gegevensblad dat u tijdens de levensduur van het apparaat samen met deze handlei- ding moet bewaren.
De elektrische aansluiting gebeurt via een meerpolige schakelaar of stekker , op voorwaarde dat deze goed bereikbaar is, geschikt voor de te weerstane sterkte en de minimale opening tus- sen de contacten 3 mm. bedraagt, wat uitschakeling verzekert in noodsituaties of in geval van reiniging van de plaat.

Vermijd contact tussen de invoerkabel en de behuizing van zowel de kookplaat als de oven, als deze in hetzelfde meubel geïnstalleerd is.

Opgelet!

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

Abnormaal hoge overspanningen kunnen het bedieningssysteem beschadigen (zoals gebeurt met eender welk elektrisch apparaat).

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

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

Alvorens het fornuis van het elektriciteitsnet te ontkoppelen, wordt aanbevolen de afzetschakelaar uit te schakelen
en ongeveer 23 seconden te wachten voor het uittrekken van de stekker. Deze tijd is nodig voor het volledig ontladen van het elektronische circuit en zo de mogelijkheid van een elektrische ontlading via de stekkercontacten te voorkomen.

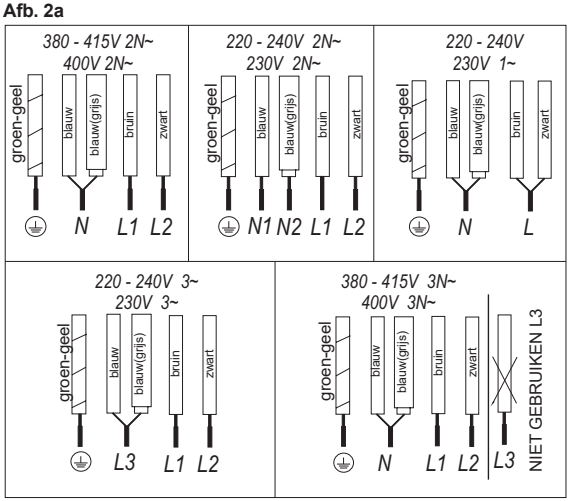
Bewaar het garantiebewijs of eventueel het technisch gegevensblad samen met de handleiding gedurende de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische gegevens van het toestel.

Over inductie

Voordelen
Met een inductiekookplaat wordt de warmte rechtstreeks op de pan overgebracht.
Dit heeft een aantal voordelen:
- Tijdbesparing.
- Energiebesparing.
- Eenvoudig te reinigen omdat het voedsel dat in contact komt met de glazen plaat niet zo snel aanbakt.
- Verbeterde energieregeling. De energie wordt op de pan overgebracht zodra de vermogensregeling wordt bediend. En zodra de pan van de kookzone wordt genomen, stopt de stroomtoevoer. U hoeft het vermogen niet eerst uit te schakelen.

Pannen
Op een inductiekookplaat zijn alleen ferromagnetische pannen geschikt.
Er bestaan verschillende soorten:
- gietijzeren, geëmailleerd staal en

Afb. 2a



roestvrijstalen pannen die speciaal bestemd zijn voor gebruik met inductiekookplaten.

We raden het gebruik van verdeelplaatjes of materialen zoals dun staal, aluminium, glas, koper of klei af.

Iedere kookzone heeft een minimale tijd om de pan waar te nemen. Deze tijd is afhankelijk van het materiaal en de ferromagnetische diameter van de panbodem. Daarom is het fundamenteel om de kookzone te gebruiken die het beste past bij de bodemdoorsnede van de pan.
Probeer een kleinere zone als de pan de geselecteerde kookzone niet waarneemt.
Als de Flex Zone wordt gebruikt als een enkele kookzone, kunnen grotere pannen die geschikt zijn voor dit soort zones worden gebruikt (zie afb. 3).

Afb. 3



Sommige pannen zonder een volledige ferromagnetische bodem worden verkocht onder het mom geschikt te zijn voor inductie (zie afb. 4). In deze pannen wordt alleen de ferromagnetische bodem verwarmd. Als gevolg wordt de warmte niet gelijkmatig verdeeld over de panbodem. Dit kan betekenen dat het niet-ferromagnetische deel van de panbodem niet de juiste kooktemperatuur bereikt.

Afb. 4



Andere pannen met ingelegde aluminium delen in de bodem hebben een kleiner oppervlak ferromagnetische materiaal (zie afb. 5). In dit geval kan het lastig of zelfs onmogelijk zijn om de pan waar te nemen. Bovendien kan de stroomtoevoer lager zijn en daardoor de pan niet correct worden opgewarmd.

Afb. 5

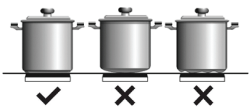


Invloed van de bodem van de pannen

Het soort bodem dat in de pan wordt gebruikt, kan de gelijkmatigheid en resultaten van het kookproces beïnvloeden. Pannen met een roestvrijstalen 'sandwich'-bodem bestaan uit materialen die bijdragen aan de uniforme verdeling en verspreiding van de warmte, wat zorgt voor besparing van tijd en energie.

De panbodem moet volledig plat zijn om een uniforme stroomtoevoer te garanderen (zie afb. 6).

Afb. 6



⚠ Verwarm nooit lege pannen en gebruik nooit pannen met een dunne bodem. Deze kunnen snel opwarmen zonder de tijd te nemen om de automatische uitschakelfunctie van de kookplaat in werking te laten treden.

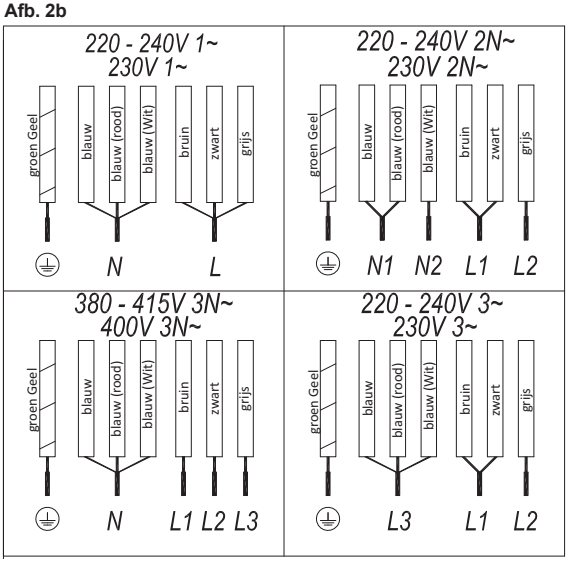
⚠ **BELANGRIJKE AANBEVELINGEN:**

Gebruik pannen met dezelfde bodemdiameter als die van de kookplaat.

Op de kookplaten die het dichtst bij het bedieningspaneel liggen, moet u de pannen altijd binnen de kookmarkeringen houden die op het glasoppervlak zijn aangegeven en pannen met dezelfde of een kleinere diameter gebruiken dan de kookmarkeringen. Zo wordt oververhitting van de bedieningszone voorkomen.

Gebruik de achterste kookplaten voor intensief gebruik van het apparaat. Zo wordt oververhitting van het bedieningspaneel voorkomen.
Zorg ervoor dat de pannen niet in de zone van het bedieningspaneel komen, vooral niet tijdens het koken.

Afb. 2b



Gebruik en onderhoud

Handleiding van de aanraakgevoelige bediening

HANTERING ELEMENTEN (afb. 1)

(1) Algemene aan/uit-schakelaar.
(2) Cursorschuif voor vermogensregeling.
(3) Indicator vermogen en/of restwarmte*.
(4) Decimaalpunt van vermogen en/of indicator van restwarmte.
(5) Directe toegang tot vermogensfunctie.
(6) Activeringssensor voor vergrendelingsfunctie.
(7) Controlelampje dat aangeeft dat de vergrendelingsfunctie is geactiveerd*.
(8) Activeringssensor voor “Stop&Go”-functie.
(9) Controlelampje dat aangeeft dat de “Stop&Go”-functie is geactiveerd*.
(10) “Min”-sensor voor timer.
(11) “Plus”-sensor voor timer.
(12) Timerindicator.
(13) Decimale punt van de timer.*
(14) Activeringssensor voor “Synchro”-functie (afhankelijk van het model).
(15) Activeringssensor voor “Flex Zone”-functie (afhankelijk van het model).
(16) Activeringssensor voor “Chef”-functies (afhankelijk van het model).
(17) Controlelampje dat aangeeft dat de warmhoudfunctie is geactiveerd* (afhankelijk van het model).
(18) Controlelampje dat aangeeft dat de smeltfunctie is geactiveerd* (afhankelijk van het model).
(19) Controlelampje dat aangeeft dat de sudderfunctie is geactiveerd* (afhankelijk van het model).
(20) Controlelampje dat aangeeft dat de snelkookfunctie is geactiveerd* (afhankelijk van het model).
(21) Controlelampje dat aangeeft dat de functie voor verschuiven tijdens bereiding* (afhankelijk van het model).
(22) Controlelampje dat aangeeft dat de grillfunctie is geactiveerd*(afhankelijk van het model).
(23) Controlelampje dat aangeeft dat de grillpanfunctie is geactiveerd*(afhankelijk van het model).
(24) Controlelampje dat aangeeft dat de friturenfunctie is geactiveerd*. (afhankelijk van het model)
(25) Controlelampje dat aangeeft dat de functie voor konfijten (confit) is geactiveerd* (afhankelijk van het model).
(26) Controlelampje dat aangeeft dat de Poaching functie is geactiveerd*. (naargelang het model)

Enkel zichtbaar wanneer ingeschakeld.

De maneuvers worden uitgevoerd via de aanraaktoetsen. U moet geen kracht uitoefenen op de gewenste aanraaktoets. U moet hem enkel aanraken met uw vingertip om de vereiste functie in te schakelen.

Elke actie wordt geverifieerd met een pieptoon.

Gebruik de cursor schuifregelaar (2) om het stroomniveau aan te passen (0-9) door hem te verschuiven met uw vinger. Als u naar rechts verschuift, verhoogt u de waarde, als u naar links schuift, verlaagt u de waarde.

Het is ook mogelijk rechtstreeks een stroomniveau te selecteren door uw vinger rechtstreeks op het gewenste punt van de cursor schuifregelaar (2) te plaatsen.

⚠ **Om een plaat te selecteren op deze modellen kunt u de cursor schuifregelaar rechtstreeks aanraken (2).**

HET APPARAAT INSCHAKELEN

1 Raak de On touch toets ⏻ (1) gedurende minimum één seconde aan. De aanraakgevoelige bediening wordt ingeschakeld, u hoort een pieptoon en de controlelampjes (3) lichten op en geven een “-” weer. Als een van de kookplaten warm is, zal het overeenstemmende controlelampje knipperen en H en “-” weergeven.

Als u niets doet binnen de 10 seconden schakelt de aanraakgevoelige bediening automatisch uit.

Als de aanraakgevoelige bediening ingeschakeld is, kunt u ze altijd uitschakelen door de aanraaktoets ⏻ (1) aan te raken, zelfs als de toets vergrendeld is (vergrendelingsfunctie ingeschakeld). De aanraaktoets ⏻ (1) krijgt altijd prioriteit om de aanraakgevoelige bediening uit te schakelen.

KOOKPLATEN INSCHAKELEN

Zodra de Aanraakgevoelige bediening wordt ingeschakeld met sensor ⏻ (1) kan elke plaat worden ingeschakeld door deze stappen te volgen:

1 Schuif uw vinger of raak een positie aan van een van de schuifregelaar sensoren (2). De zone werd geselecteerd en getlijktijdig wordt het stroomniveau ingesteld tussen 0 en 9. Die stroomwaarde wordt weergegeven op de overeenstemmende stroomindicator en het decimale punt (4) licht op gedurende 10 seconden.
2 Gebruik de cursor schuifregelaar (2) om een nieuw bereidingsniveau te selecteren tussen 0 en 9.

Zolang de plaat geselecteerd is, met andere woorden, als het decimale (5) punt oplicht, kan het stroomniveau worden gewijzigd.

EEN PLAAT UITSCHAKELEN

Verlaag het stroomniveau naar niveau 0 met de schuifregelaar (2). De kookplaat schakelt uit.

Als een kookplaat uitgeschakeld wordt, verschijnt een H in de stroomindicator (3) als het glazen oppervlak van de betrokken kookplaat warm is en er een risico bestaat op brandwonden. Als de temperatuur daalt, schakelt de indicator (3) uit (als de kookplaat uitgeschakeld is) of zo niet licht een “-” op als de kookplaat nog steeds ingeschakeld is.

ALLE PLATEN UITSCHAKELEN

Alle platen kunnen gelijktijdig worden

uitgeschakeld met de algemene aan/uit-sensor ⏻ (1). Alle plaat-indicatoren (3) schakelen uit. Als de uitgeschakelde kookplaat warm is, geeft de indicator H weer.

Pandetectie

Inductie kookplaten hebben een ingebouwde pan detectie. De plaat zal dus uitschakelen als er geen pan aanwezig is of als de pan niet geschikt is.

De stroomindicator (3) geven een symbool U weer om aan te geven dat “er geen pan aanwezig is” als er, met de plaat ingeschakeld, geen panwordt gedetecteerd of als de pan niet geschikt is.

Als een pan van de kookplaat wordt gehaald terwijl de plaat ingeschakeld is, zal de plaat automatisch geen energie meer ontvangen en het symbool voor “er is geen pan” verschijnt. Als er opnieuw een pan op de kookplaat wordt geplaatst, wordt opnieuw energie geleverd op hetzelfde vooraf geselecteerde stroomniveau.

De tijdsduur voor de detectie van pannen is 3 minuten. Als er tijdens deze tijdsduur geen pan wordt geplaatst, of als de pan niet geschikt is, schakelt de kookplaat uit.

Aan het einde schakelt u de kookplaat uit met de aanraakgevoelige bediening. Zo niet kan een ongewenste bewerking worden uitgevoerd als er een pan per ongeluk op de kookplaat wordt geplaatst tijdens deze drie minuten. Vermijd potentiële ongevallen!

Blokkeren functie

Met de Blokkeren functie kunt u de andere sensoren blokkeren, behalve de aan/uit sensor ⏻ (1) om ongewenste bewerkingen te vermijden. Deze functie is nuttig als een kinderbeveiliging.

Om deze functie in te schakelen, raakt u de aanraaksensor 🔒 (6) gedurende minimum één seconde aan. Daarna schakelt het pilootlampje (7) in om aan te tonen dat het bedieningspaneel geblokkeerd is. Om de functie uit te schakelen, raakt u eenvoudig opnieuw de sensor 🔒 (6) aan.

Als de aan/uit sensor ⏻ (1) wordt gebruikt om het apparaat uit te schakelen als de blokkeren functie ingeschakeld is, is het niet mogelijk de kookplaat opnieuw in te schakelen tot ze gedeblokkeerd is.

De pieptoon uitschakelen

Als de kookplaat ingeschakeld is en u drukt gelijktijdig op de ⊕ aanraaktoets (11) en de vergrendeling aanraaktoets 🔒 (6) gedurende drie seconden wordt de pieptoon die weerklinkt bij elke actie uitgeschakeld. De tijdsindicator (12) geeft “OF” weer.

Deze uitschakeling geldt niet voor alle functies, bijvoorbeeld de pieptoon voor aan/uit, als de tijdsduur van de timer verstreken is of het vergrendelen/ontgrendelen van de aanraaktoetsen blijft ingeschakeld.

Als u de pieptoon opnieuw wilt inschakelen bij de acties drukt u opnieuw gelijktijdig op de aanraaktoets ⊕ (11) en de vergrendeling toets 🔒 (6) gedurende drie seconden. De tijdsindicator (12) geeft “On” weer.

Stop&Go functie

Deze functie schakelt de kookplaat op pauze. De timer wordt ook gepauzeerd als hij ingeschakeld is.

De Stop-functie inschakelen.

Raak de Stop-sensor ⏸ (8) gedurende een seconde in. Het pilootlampje (9) licht op en de stroomindicatoren geven het symbool II weer om aan te geven dat het kookproces gepauzeerd is.

De Stop-functie uitschakelen.

Raak de Stop&Go sensor ⏸ (8) opnieuw aan. Het pilootlampje (9) schakelt uit en de bereiding wordt hervat met hetzelfde stroomniveau en timer-instellingen die voor de pauze werden ingesteld.

Stroomfunctie

Deze functie levert “extra” vermogen aan de plaat boven de nominale waarde. Dit vermogen hangt af van de grootte van de plaat met de mogelijkheid de maximum toegelaten waarde van de generator te behalen.

1 Schuif uw vinger boven de overeenstemmende cursor schuifregelaar (2) tot de stroomindicator (3) “9” weergeeft. Houd de vinger gedurende één seconde ingedrukt of raak onmiddellijk “P” aan en houd uw vinger gedurende één seconde ingedrukt.

2 De stroomniveau indicator (3) geeft het symbool P weer en de plaat begint het extra vermogen te leveren.

De Stroomfunctie heeft een maximum duur gepreciseerd in Tabel 1. Als deze tijdsduur verstreken is, wordt het stroomniveau automatisch aangepast op 9. Er weerklinkt een geluidssignaal.

Wanneer de Stroomfunctie in een kookplaat wordt ingeschakeld, is het mogelijk dat de prestatie van de andere platen wordt beïnvloed en dat hun vermogen verlaagt. In dat geval wordt dit aangegeven met de indicator (3).

De Stroomfunctie kan worden uitgeschakeld voor de tijdsduur verstreken is met de aanraak cursor “schuifregelaar” om het stroomniveau te wijzigen.

Timer-functie (aftelklok)

Met deze functie is het gemakkelijker eten te bereiden omdat u niet voortdurend aanwezig moet blijven. U kunt een timer instellen voor een plaat en de plaat schakelt uit zodra de tijdsduur verstreken is.
Voor deze modellen kunt u gelijktijdig elke plaat programmeren voor een tijdsduur van 1 tot 99 minuten.

Een timer instellen op een plaat.

Zodra het stroomniveau ingesteld is op de gewenste zone en terwijl

het decimale punt van de zone ingeschakeld blijft, kunt u een timer instellen voor de kookplaat.

Dit doet u als volgt:

1 Raak sensor ⊖ (10) of ⊕ (11) aan. De timer indicator (12) geeft “00” weer en de overeenstemmende zone indicator (3) geeft het symbool t weer dat alternerend knippert met het huidige stroomniveau.
2 Stel onmiddellijk daarna een bereidingsduur in tussen 1 en 99 minuten met de sensoren ⊖ (10) ó ⊕ (11). Bij de eerste start de waarde met 60, en bij de tweede start ze met 01. Als u de sensoren ⊖ (10) ó ⊕ (11) ingedrukt houdt, wordt de waarde teruggeplaatst op 00. Als er minder dan één minuut resteert, begint de klok af te tellen in seconden.
3 Als de timer indicator (12) stopt met knipperen, begint hij automatisch af te tellen. De indicator (3) van de kookplaat met timer geeft alternerend het geselecteerde stroomniveau en het symbool t weer.

Zodra de geselecteerde bereidingstijd verstreken is, schakelt de kookplaat met timer uit en de klok geeft een reeks pieptonen weer gedurende een aantal seconden. Om het hoorbare signaal uit te schakelen, raakt u een sensor aan. De timer indicator (12) geeft een knipperende 00 weer naast het decimale punt (4) van de geselecteerde zone. Als de uitgeschakelde kookplaat warm is, geeft de stroomindicator alternerend het H-symbool en een “-“ weer.
. Als u gelijktijdig een timer wilt inschakelen op andere kookplaat moet u stappen 1 tot 3 herhalen.

Als u een timer hebt ingeschakeld voor een of meerdere zones geeft de timer indicator (12) standaard de kortste resterende tijdsduur weer, en een “t” verschijnt op de betrokken zone. De andere zones met timers geven op hun overeenstemmende indicatorzones een knipperend decimaal punt weer. Wanneer de cursor ‘schuifregelaar” of een andere timer ingedrukt is, geeft de timer de resterende tijdsduur van die zone weer gedurende een aantal seconden en de indicator geeft alternerend het stroomniveau of de “t” weer.

De geprogrammeerde tijdsduur wijzigen.

Om de geprogrammeerde tijdsduur te wijzigen, moet u de cursor “schuifregelaar” (2) van de zone met timer indrukken. Daarna kunt u de tijdsduur aflezen en wijzigen.

U kunt de geprogrammeerde tijdsduur wijzigen met de sensoren ⊖ (10) en ⊕ (11).

De klok loskoppelen

: Als u de klok wilt stopzetten voor de geprogrammeerde tijdsduur verstreken is, kunt u eenvoudig de waarde aanpassen op “--”.

1 Selecteer de gewenste plaat.
2 Pas de waarde van de klok aan op “00” met de sensor ⊖ (10). De klok wordt geannuleerd. Dit is ook mogelijk door snel en gelijktijdig op de sensoren ⊖ (10) en ⊕ (11) te drukken.

Stroombeheerfunctie (naargelang het model)

Sommige modellen zijn uitgerust met een stroombeperking functie (stroombeheer) Deze functie biedt de mogelijkheid het totale vermogen van een kookplaat in te stellen op verschillende waarden geselecteerd door de gebruiker. In dit kader hebt u toegang tot het stroombeperking menu tijdens de eerste minuut nadat u de kookplaat hebt aangesloten op het netwerk.

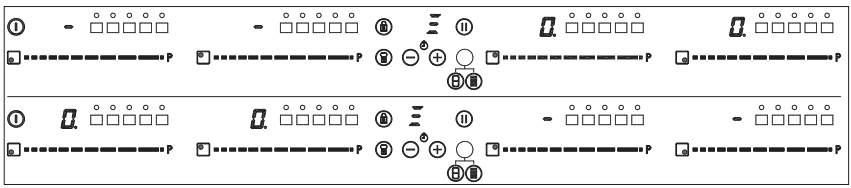
1 Druk gedurende drie seconden op de ⊕ (11) aanraaktoets. De PL letters verschijnen op de tijdsindicator (12
2 Druk op de vergrendeling aanraaktoets (6). De verschillende stroomwaarden waarop de kookplaat kan worden beperkt verschijnen en deze kunnen worden gewijzigd met de ⊕ (11) en ⊖ (10) sensoren.
3 Zodra de waarde geselecteerd is, drukt u een maal op de vergrendeling aanraaktoets (6). De kookplaat wordt beperkt op de geselecteerde stroomwaarde.

Als u de waarde opnieuw wilt wijzigen, moet u de kookplaat loskoppelen en na een aantal seconden opnieuw inschakelen. Zo krijgt u opnieuw toegang tot het stroombeperking menu.

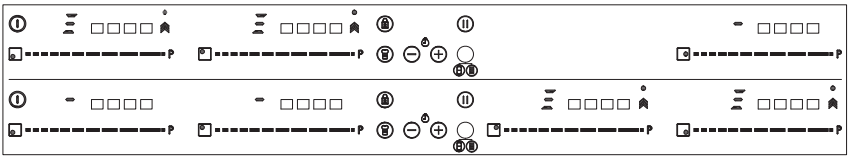
Elke maal het stroomniveau van een kookplaat wordt gewijzigd, zal de stroombeperker het totale vermogen berekenen dat wordt gegenereerd door de kookplaat. Als u de totale stroomlimiet hebt bereikt, zal de aanraakgevoelige bediening u niet toelaten het stroomniveau van die kookplaat te verhogen. De kookplaat geeft een pieptoon weer en het stroom controlelampje (3) zal knipperen op het niveau dat niet mag worden overschreden. Als u die waarde wilt overschrijden, moet u het vermogen van de andere kookplaten verlagen. Soms volstaat het niet een andere te verlagen met een niveau want dit hangt af van het vermogen van elke kookplaat en het ingestelde niveau. Het is mogelijk dat, als u het niveau van een grote kookplaat wilt verhogen, u meerdere kleinere platen moet verlagen.

Als u de snelle inschakelfunctie gebruikt op maximum vermogen en deze waarde is hoger dan de waarde ingesteld door

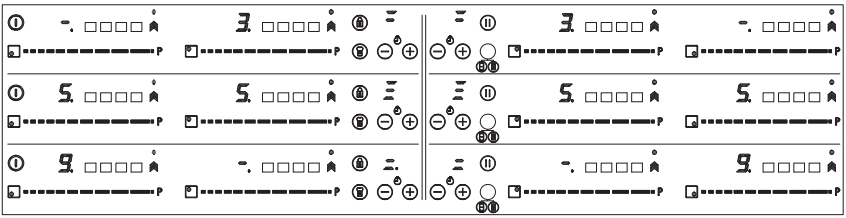
Afb. 7



Afb. 5



afb. 6



de limietwaarde wordt de kookplaat ingesteld op het maximum niveau. De kookplaat geeft een pieptoon weer en de stroomwaarde knippert twee maal op het controlelampje (3).

Speciale functies: CHEF (naargelang het model)

Deze functies hebben vooraf ingestelde vermogensniveaus om koken eenvoudiger te maken. Hierdoor krijgt u uitstekende resultaten omdat de temperatuur van de pan voortdurend door sensoren wordt gecontroleerd. Als de gewenste temperatuur voor de functie wordt bereikt, wordt deze automatisch behouden zonder het vermogensniveau te wijzigen.

De Chef-functies werken correct met pannen die op de panbodem dezelfde ferromagnetische zone hebben als de kookzone. Daarnaast moeten pannen voor functies op hoge temperaturen (boven de 100ºC) een platte, gladde bodem hebben (bij voorkeur van het type 'sandwich') zoals weergegeven in afbeelding 3.

Afb. 3



Om de correcte werking van deze functies te garanderen, is het van belang dat de pan en de kookzone bij aanvang van het proces niet heet zijn.

Op de webpagina van Teka staat meer informatie over geschikte pannen (steelpannen, koekenpannen, grillpannen enz.).

De Touch Control heeft speciale kenmerken die de gebruiker helpt gerechten te bereiden met de CHEF sensor (16). Deze functies zijn beschikbaar naargelang het model.

Om een speciale functie te activeren op een zone:

1 Eerst moet ze worden geselecteerd; en daarna is het decimale punt (4) ingeschakeld op de stroomindicator (3).
2 Klik nu op de CHEF sensor (16). Elke maal u de knop indrukt, verspringt u één voor één naar de volgende beschikbare CHEF functie in elke zone. Deze functies geven de activering weer met de overeenstemmende led-indicatoren (17), (18), (19),(20) en(21).

Als u een speciale actieve functie wilt annuleren, moet u de schuifregelaar sensor (2) aanraken van de betrokken zone om ze te selecteren. Het decimale punt (4) van de stroomindicator (3) licht op. Raak daarna de schuifregelaar (2) opnieuw aan om een nieuw stroomniveau in te stellen of om de zone uit te schakelen. U kunt ook een speciale functie kiezen door de CHEF sensor (16) opnieuw aan te raken.

KEEP WARM FUNCTIE (naargelang het model)

Deze functie stelt automatisch een geschikt stroomniveau in om uw bereide gerechten warm te houden.

Om deze functie in te schakelen, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF sensor (16) tot de led (17) op het pictogram / oplicht. Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

MELTING FUNCTIE (naargelang het model)

Deze functie handhaaft een lage temperatuur in de kookzone. Ideaal om eten te ontdooien of om andere etenswaren zoals chocolade, boter, etc. langzaam te smelten.

Om deze functie in te schakelen, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF sensor (16) tot de led (18) op het pictogram / oplicht. Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3).

U kunt de functie op elk moment

annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

SIMMERING FUNCTIE (naargelang het model)

Deze functie biedt u de mogelijkheid gerechten te sudderen.

Als uw gerechten klaar zijn, schakelt u de plaat in door ze te selecteren en drukt u op de CHEF sensor (16) tot de led (19) op het pictogram / oplicht. Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

QUICK BOILING FUNCTIE (naargelang het model)

Deze functie biedt de mogelijkheid automatisch **te koken**. Deze functie is ideaal om pasta, rijst, eieren, etc. te koken. Ze is enkel beschikbaar in zones waar het symbool / verschijnt.

Conditie van de container

Voor een correcte werking van de Quick Boiling functie moet u een container gebruiken die voldoet aan de volgende voorwaarden:

- Diameter van de bodem zo dicht mogelijk bij de diameter van de plaat.
- **ZONDER DOP.**
- Gevuld tot **meer dan de helft van de capaciteit met water aan kamertemperatuur** (nooit verwarmd of heet water gebruiken).

Het niet naleven van deze voorwaarden heeft een negatieve invloed op de kookbewerking.

Waarschuwing: gebruik deze functie niet voor een ander doeleinden dan om water te koken. Gebruik nooit olie want die kan oververhitten en vlammen veroorzaken.

Inschakeling van de functie.

Om de functie in te schakelen, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF sensor (16) tot de led (20) op het pictogram / oplicht.

Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3) en op de timer indicator (12); een bewegend segment verschijnt om aan te geven dat de bereiding wordt gestuurd door het systeem.

Wanneer het system detecteert dat het op het punt staat water te koken, zult u een geluidsignaal horen. Gebruik deze mogelijkheid om uw etenswaren voor te bereiden voor het koken of bakken.

Na 30 seconden hoort u een tweede geluidsignaal; als u het nog niet gedaan hebt, is dit het moment om de etenswaren in de pan te gieten.

Na het tweede geluidsignaal schakelt het systeem de timer en chronometer in voor u zodat u kunt controleren hoe lang de etenswaren koken.

30 seconden na de inschakeling van de chronometer hoort u een derde geluidsignaal om aan te geven dat vanaf dat moment het systeem de geleverde stroom zal verlagen om de etenswaren zachte en doorlopend te laten koken. De timer blijft ingeschakeld tot het einde van het koken.

Indien gewenst, kunt u de timer uitschakelen en de tijdsduur instellen voor de aftelling en om de plaat automatisch uit te schakelen (zie sectie Timer functie).

Uitschakeling van de functie

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

FUNCTIE SLIDE COOKING (afhankelijk van het model)

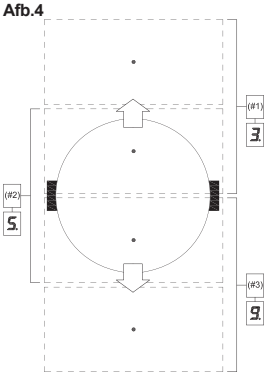
Deze functie maakt het mogelijk de flexibele zone in drie gebieden te verdelen (zie afb. 4) en activeert een vooraf ingestelde vermogensconfiguratie. Hiermee kunnen pannen van het ene gebied naar het andere worden verschoven om te bereiden met het vermogen dat aan iedere zone is toegewezen

Om deze te activeren dient u eerste de Flex Zone-functie te activeren (zie hoofdstuk Flex Zone-functie).
Hierna drukt u op de CHEF-sensor (16) totdat de leds (21) die zich op het pictogram bevinden, aangaan. Als u dit doet, tonen de vermogensindicators (3) drie segmenten (zie afb. 5) die aangeven dat u de pan kunt plaatsen.

Als de pan eenmaal is geplaatst, verschijnt het vermogensniveau automatisch in de vermogensindicatoren (3): voor zone #1 is het vermogensniveau 3, voor zone #2 is het vermogensniveau 5 en voor zone #3 is het vermogensniveau 9 (zie afb. 4 en 6).

Om deze functie te deactiveren moet u de schuifcursor (2) naar de 0-stand zetten.

Afb.4



GRILLFUNCTIE (naargelang het model)

Deze functie stelt de geschikte vermogensfunctie automatisch in om te grillen.

Om deze te activeren, kiest u de plaat, drukt u op de CHEF-sensor (16) totdat de leds (22) die zich op het pictogram bevinden, aangaan. Eens de functie geactiveerd, verschijnt een bewegend segment

op de stroomindicator (3) om aan te geven dat het kookproces de pot aan het voorverwarmen is. Zodra deze fase is afgelopen verschijnt het teken op de vermogensindicator (3) en hoort u een beepgeluid dat het voedsel moet worden toegevoegd.

U kunt deze functie op elk moment overslaan door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

GRILLPANFUNCTIE (naargelang het model)

Deze functie stelt de geschikte vermogensfunctie automatisch in om te bakken met een beetje olie of om te sauteren.

Om deze te activeren, kiest u de plaat, drukt u op de CHEF-sensor (16) totdat de leds (23) die zich op het pictogram bevinden, aangaan. Eens de functie geactiveerd, verschijnt een bewegend segment op de stroomindicator (3) om aan te geven dat het kookproces de pot aan het voorverwarmen is. Zodra deze fase is afgelopen verschijnt het teken op de vermogensindicator (3) en hoort u een beepgeluid dat het voedsel moet worden toegevoegd.

U kunt deze functie op elk moment overslaan door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

FUNCTIE FRITUREN (naargelang het model)

Deze functie stelt de geschikte vermogensfunctie automatisch in om te bakken in veel olie (frituren).
Om deze te activeren, kiest u de plaat, drukt u op de CHEF-sensor (16) totdat de leds (24) die zich op het pictogram bevinden, aangaan. Eens de functie geactiveerd, verschijnt een bewegend segment op de stroomindicator (3) om aan te geven dat het kookproces de pot aan het voorverwarmen is. Zodra deze fase is afgelopen verschijnt het teken op de vermogensindicator (3) en hoort u een beepgeluid dat het voedsel moet worden toegevoegd.

U kunt deze functie op elk moment overslaan door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

FUNCTIE VOOR KONFIJTEN (CONFIT) (naargelang het model)

Deze functie stelt de geschikte vermogensfunctie automatisch in om voedsel te konfijten.

Om deze te activeren, kiest u de plaat, drukt u op de CHEF-sensor totdat het led (25) die zich op het pictogram bevindt, aangaat. Als de functie geactiveerd is, verschijnt een bewegend segment op de stroomindicator (3) om aan te geven dat het kookproces de pan aan het voorverwarmen is. Zodra deze fase is afgelopen verschijnt het teken op de vermogensindicator (3) en hoort u een piepgeluid om aan te geven dat het voedsel moet worden toegevoegd.

U kunt deze functie op elk moment overslaan door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

FUNCTIE POACHING (naargelang het model)

Deze functie stelt een automatische vermogensregeling in die geschikt is voor het bakken van voedsel op gemiddelde temperatuur. Ideaal voor het bakken van aardappelen, bij de bereiding van de Spaanse omelet.

Om het te activeren, selecteert u de kookplaat en drukt u achtereenvolgens op de CHEF-sensor (16), totdat de led (26) boven het pictogram gaat branden. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt een bewegend segment op de stroomindicator (3), wat aangeeft dat het systeem zich in de voorverwarmfase van de container bevindt. Zodra deze fase is voltooid, verschijnt er een op de stroomindicator (3) en klinkt er een akoestisch signaal dat aangeeft dat de gebruiker voedsel moet toevoegen.

U kunt de functie op elk moment opheffen door de kookplaat uit te schakelen, het vermogensniveau te wijzigen of een andere speciale functie te kiezen.

Flex Zone functie (naargelang het model)

Met deze functie kunnen twee kookzones samen in werking worden gesteld, een vermogensniveau worden gekozen en de timerfunctie voor beide zones worden geactiveerd.

Om deze functie in te schakelen, drukt u op de sensor (15). Hierdoor zullen de decimale punten (4) van de verbonden platen oplichten en de waarde “0” verschijnt op de stroomindicatoren (3). De klok timer indicator (12) geeft drie segmenten weer ter aanduiding van de ingeschakelde zones. Als uw model meerdere “Flex Zone” zones heeft, kunt u de gewenste optie selecteren door de sensor (15) in te drukken voor u de stroom toewijst aan de gekozen zone. U hebt een aantal seconden om de volgende bewerking uit te voeren; zo niet wordt de functie automatisch uitgeschakeld. (zie Afb. 7).

Nadat de “Flex Zone” is geselecteerd, kunt u de stroom toewijzen door een van de schuifregelaars (2) aan te raken van de verbonden zone. Het stroomniveau en de variaties worden gelijktijdig weergegeven op de stroomindicatoren (3) van beide zones.

Om deze functie uit te schakelen, moet u de sensor (15) opnieuw aanraken. Zo ook, wanneer de functie uitgeschakeld is, worden de stroomniveaus en functies toegewezen aan de betrokken zones gewist.

Synchro functie (naargelang het model)

Met deze functie is het mogelijk twee kookzones - aangegeven in het afdrukscherm als “Synchro” - samen te doen werken en een stroomniveau te selecteren en de timer functie in te schakelen voor beide zones.

Druk op de sensor (14) om deze functie in te schakelen. Hierdoor zullen de decimale punten (4) van de verbonden platen oplichten en de waarde “0” knippert op de stroomindicatoren (3). Containers worden gedetecteerd in de volledige

verbonden zone. U hebt een aantal seconden om de volgende bewerking uit te voeren; zo niet wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

Om deze functie uit te schakelen, moet u de sensor (14) opnieuw aanraken. Zo ook, wanneer de functie uitgeschakeld is, worden de stroomniveaus en functies toegewezen aan de betrokken zones gewist.

Veiligheidsuitschakeling

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

Tabel 1

Geselecteerd vermogensniveau	MAXIMALE WERKINGSTIJD (in uren)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 of 5 minuten , aangepast naar niveau 9 *Naargelang het model

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

⚠ **Hou de bedieningszone van de kookvelden steeds vrij en droog.**

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

Suggesties en aanbevelingen

* Gebruik potten en pannen met een dikke en volkomen platte bodem.
* Niet met potten en pannen over het glas schuiven, dit kan krassen veroorzaken.
* Hoewel het glas schokken van grote potten en pannen zonder scherpe randen kan verdragen, vermijdt u toch best kloppen op het glas.
* Om schade te vermijden in het glaskeramiekoppervlak, schuift u best geen potten en pannen over het glas en houdt u de bodems van de pannen schoon en in goede staat.
* Aanbevolen diameters van de pannenbodem (zie ‘‘Technisch gegevensblad” dat bij het product werd geleverd).

⚠ **Voorkom dat suiker of suikerhoudende producten op het glas vallen, want als het glas verwarmd wordt, kunnen ze een reactie teweegbrengen en het oppervlak beschadigen.**

*** IKC 94628 MST BK**

Voor optimale kookresultaten raden we aan om specifieke gebieden te gebruiken op basis van uw voorkeurs kooktechnieken. De 28cm zone is perfect voor het accommoderen van grote potten, wat zorgt voor een gelijkmatige bereiding bij gematigde hitte, ideaal voor gerechten zoals paella en stoofschotels. Ondertussen is de 21cm zone het meest geschikt voor intensief koken, waarbij een nauwkeurige temperatuurregeling vereist is, zoals grillen, frituren, pocheren en koken.

Reinigen en instandhouding

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

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

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

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

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

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

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

Milieuaspecten



Het symbool op het product of zijn verpakking duidt aan dat dit product niet als gewoon huisvuil mag behandeld worden. Dit product moet voor recycling naar een verzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur gebracht worden. Door u te verzekeren dat dit product correct verwijderd wordt, helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de openbare gezondheid te voorkomen, die zouden kunnen

teweeggebracht worden door een onjuiste verwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product, moet u contact opnemen met uw stadsadministratie, de dienst voor huisvuilophaling of de winkel waar u het product kocht.

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

Nakoming met de Energie Efficiëntie van het apparaat:
-Apparaat is getest volgens de standart EN 60350-2 en de verkregen waarde in Wh/Kg, is beschikbaar in het waardering plaat van apparaat

Meer informatie over energie-efficiëntie vindt u in de productdatasheet op:
www.teka.com

De volgende aanwijzingen helpen u tijdens de bereiding energie te besparen:

* Gebruik indien mogelijk de juiste deksel voor iedere pan. Koken zonder deksel verbruikt meer energie.
* Gebruik pannen met vlakke bodems en geschikte bodemdiameters die passen op de kookzone. Pannenfabrikanten geven doorgaans de diameter van de bovenkant van de pan, die altijd groter is dan de diameter van de bodem.
* Gebruik bij bereiding met water kleine hoeveelheden om de vitaminen en mineralen van de groenten te behouden en stel het minimale vermogensniveau in om het water aan de kook te houden. Een hoog vermogensniveau is onnodig en verspilt energie.
* Gebruik kleine pannen met kleine hoeveelheden voedsel.

Indien iets niet functioneert

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

Het fornuis functioneert niet:
Controleer of de netwerkkabel op het passende stopcontact aangesloten is.

De inductievelden warmen niet op:
Onjuiste pot of pan (zonder ferromagnetische bodem of te klein). Controleer of de bodem van de pot of pan aangetrokken wordt door een magneet of gebruik een grotere pot of pan.

Bij de aanvang van het koken op de inductievelden is een gezoem te horen: In geval van weinig dikke potten of die niet uit ænstuk gemaakt zijn, is het gezoem het resultaat van het rechtstreekse overdragen van de energie naar de bodem van de pot of pan. Dit gezoem is geen gebrek, maar wenst u het toch te vermijden, verminder dan lichtjes het gekozen vermogensniveau of gebruik een pot of pan met een dikkere bodem en/of uit één stuk.

De aanraakbediening schakelt niet in of eens ingeschakeld, functioneert ze niet:
Er werd geen enkele plaat geselecteerd. Controleer of u een plaat geselecteerd hebt, alvorens er iets mee te willen doen.
De sensoren zijn met vocht bedekt en/of u heeft vochtige vingers. Het oppervlak van de aanraakbediening en/of uw vingers droog en schoon houden.
De blokkering is geactiveerd. Deactiveer de blokkering.

Tijdens het koken valt een ventilatiegeluid te horen, dat ook met een uitgeschakeld fornuis nog steeds te horen is:
De inductieve zijn voorzien van een ventilator v het koelen van het elektronische systeem. Deze functioneert slechts bij een hoge temperatuur van het elektronische systeem, daalt deze dan wordt hij automatisch afgezet, ook bij een geactiveerd fornuis.

Het symbool U verschijnt in de vermogensindicator van een plaat:
Het inductiesysteem merkt geen aanwezigheid op van een pot of pan op de plaat of de pot of pan is niet geschikt voor gebruik.

Een plaat wordt uitgeschakeld en de melding C81 of C82 verschijnt in de indicatoren:
Overdreven temperatuur van het elektronische systeem of van het glas. Wacht een tijdje tot het elektronische systeem afkoelt of verwijder de pot of pan om het glas te laten afkoelen.
C85 verschijnt in de indicator van één van de platen:
Gebruik van ongeschikte pan of pot. Het fornuis uiten inschakelen en proberen met een andere pot of pan.

Het apparaat schakelt uit en het bericht C90 verschijnt op de vermogensindicators (3):
De aanraakbediening neemt waar dat de aan/uit-sensor (1) afgedekt wordt en zorgt ervoor dat de kookplaat niet inschakelt. Verwijder de mogelijke voorwerpen of vloeistoffen die zich op het oppervlak van de aanraakbediening bevinden, maak dit schoon en droog het totdat het bericht verdwijnt.

Het apparaat schakelt uit en het bericht C91 verschijnt op de vermogensindicators (3):
De aanraakbediening neemt waar dat de aan/uit-sensor (6) afgedekt wordt en zorgt ervoor dat de kookplaat niet inschakelt. Verwijder mogelijk voorwerpen of vloeistoffen en houd de aanraakbediening schoon en droog. Druk twee keer op de Stop&Go-sensor (6) om het bericht te verwijderen en keer terug naar de normale bediening.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 070 01 02 18
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237 Parque Enea	Pudohuel, 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.	Plynární 1617/10, 170 00 Praha 8-Holešovice	4C4V+X5 Prague 8	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
France Midea France S.A.R.L	45 Rue de Villeneuve	94150 Rungis	+33 (0) 4 42 97 07 26
Germany Midea Europe GmbH	Ludwig-Erhard-Straße 14	65760 Eschborn	Küppersbusch brand: +49 209401631; Midea brand Home Appliances: +49 619690200; Midea brand HAVC Appliances: +49 61969020199
Hellas Teka Hellas A.E.	Γκύζη 3 &, Egialias	151 25 Marousi	+30 213 00 57300
Hungary Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Italy MIDEA ITALIA S.R.L.	Viale Luigi Bodio, 29/37	20158 Milano	+39 029624665
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47 Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Marc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	Żwirki i Wigury 14	02-092 Warszawa	+48 85 555 50 50
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 031 4252567
Russia/ Россия Teka Rus LLC/ООО **"Тека Рус"**	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	1 21087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.U.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 918 204 848
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapi Kredi Bloklari Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
UK MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD	12 Blackfriars Street	M3 5BQ Manchester	+44 0333 900 1101
Ukraine Teka Ukranie LLC	Khreschatyk St, 16	01001 Kyiv	+380444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646





RACCOLTA DI CARTA

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



teka.com
61401430_543 / P22124R06